



Saint-Brieuc, le lundi 6 janvier 2020

Bonne résolution 2020 : Venir à Rock'N Toques du 29 au 31 mai à Saint-Brieuc !

Pour cette 13ème édition, la brigade la plus rock de l'Ouest vous donne rendez-vous les 29, 30 et 31 mai 2020 à Saint-Brieuc. Un événement à ne pas manquer ! Installé au coeur du village du Festival Art Rock, Rock'N Toques donne des airs de cuisine géante au centre-ville de Saint-Brieuc. Une vingtaine de chefs et pâtisseries ainsi que leur brigade assurent 5 services à tour de rôle, accompagnés par une poignée de cavistes et producteur de cidre qui s'affaire au bar Rock'N Toques.

Des chefs engagés pour un événement écoresponsable

A l'origine du collectif Rock'n Toques, les chefs de la baie se lancent le pari un peu fou, dès 2008, de régaler les festivaliers d'Art Rock avec de la street-food de qualité, réalisée avec des produits frais, bons et locaux. Douze ans plus tard, ces chefs sont toujours aussi engagés à partager leur savoir-faire, à valoriser la gastronomie de la baie en emmenant avec eux les producteurs de la baie de Saint-Brieuc et autres partenaires locaux. Des circuits courts, une exigence de prix accessibles pour le public et aujourd'hui l'engagement de tout mettre en oeuvre pour limiter le gaspillage, les pertes, optimiser les ventes de plats et satisfaire au mieux les demandes de restauration des festivaliers. C'est dans cette logique que sera proposé pour la 2ème année un plat végétarien qui répond aux attentes nouvelles.

Au-delà de l'utilisation de contenants recyclables ou réutilisables, les membres du collectif Rock'N Toques et l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc ont particulièrement à coeur de proposer un événement écoresponsable, déjà marqué par un fort ancrage local, en créant une véritable chaîne de recyclage locale, et en proposant d'autres alternatives pour les plats et verres dans une démarche durable visant à bannir le plastique.

Une pluie d'étoiles en baie de Saint-Brieuc

Ils seront une vingtaine de chefs comme chaque année à régaler les festivaliers. Aux côtés des membres historiques du collectif Rock'n Toques comme les étoilés **Nicolas Adam** (La Vieille Tour*) pour un 4 mains avec le chef étoilé Julien Lemarié (IMA* à Rennes) et **Mathieu Aumont** (Aux Pesked*), et des valeurs sûres que représentent **Gwenaël Lavigne** (Ô Saveurs), **Christophe Cheneaux et Gaëlle Leroux** (Caramel&Cie), **Kim Martin** (Le Zen), le chocolatier **Serge Abalain**, les pâtisseries **Jonathan Santré et Arnaud Troalic**, le crêpier **Youenn Allano**, ou encore le spécialiste du cidre **Lomik Cozian** (P'tit Fausset), d'autres chefs ont décidé de s'engager en 2020 pour une 3ème participation. C'est le cas de **Benjamin Agu** (Manoir des 4

Contact presse : Florence Beauvois

florencebeauvois@hotmail.com – 06 50 10 82 75

saisons), **Samira El Mir** (Pastilla Tempura), **Laurent Bacquer** (La Cantine des chefs) et **Julia Fromentin** (Les Petits Gâteaux).

Les étoiles montantes de la gastronomie bretonne **Mathieu Kergourlay** (Domaine de Boisgelin), en 4 mains avec le chef étoilé **David Etcheverry** (Le Saison* à Rennes), et **Baptiste Denieul** (Auberge Tiegezh*) ont décidé de renouveler l'essai après une première participation remarquée en 2019 pour l'un comme pour l'autre. **Lionel Henaff** (L'Allium* à Quimper), invité permanent de Nicolas Adam, nous fera une nouvelle fois l'honneur de sa présence pour son premier service en solo à Rock'n Toques.

Deux petits nouveaux compléteront la programmation culinaire de cette 13^{ème} édition : **David Vincent** du Pressoir de Saint-Avé* et le pâtissier **Benjamin Guillot** de La Duchesse de Rohan à Saint-Brieuc.



Pour plus d'informations:

www.rockntoques.fr

Suivre Rock'n Toques sur Facebook et Instagram : @RocknToques

Rock'N Toques : pionnier de la gastronomie en musique

Depuis 2008, le collectif Rock'N Toques, pionnier de la gastronomie en musique, propose un délicieux menu en cinq services déjantés agrémentés de duos inédits. Musique et gastronomie : une recette savoureuse imaginée par le collectif Rock'N Toques pendant le festival Art Rock. Du vendredi soir au dimanche soir du WE de la Pentecôte, ils concoctent des recettes de street-food gastronomiques inédites sous les yeux du public. En accès libre au village du Festival Art Rock en plein centre de Saint-Brieuc, la brigade la plus rock de l'Ouest cuisine de 11h30 à 22h30 au son de la musique jouée par les artistes du métro.

Contact presse : Florence Beauvois

florencebeauvois@hotmail.com – 06 50 10 82 75