

Rock'n TOQUES

ven | sam | dim
3 | 4 | 5

JUIN
2022

DOSSIER DE PRESSE



CONTACT PRESSE : Camille Decaux, agence Argos - 06 83 55 81 80 - camille@argos-presse.fr



FESTIVAL
ARTRock

OFFICE DE TOURISME
Baie de
SAINT-BRIEUC

ROCKNTOQUES.FR



SOMMAIRE

EDITO

P. 3

LA GENÈSE : L'HISTOIRE ET LE COLLECTIF

P. 4-5

LA RECETTE ROCK'N TOQUES : LES NOUVEAUX INGRÉDIENTS

P. 6-7

- LE DUO CHEF ARTISTE INÉDIT
- LE ROCK'N BRUNCH : BRUNCH 3 * & DESSERT À 4 MAINS
- LE DUO DE CHEFS
- AVENTURE HUMAINE & TRANSMISSION
- LA PROPOSITION VÉGAN

P. 6

P. 6

P. 7

P. 7

P. 7

LA RECETTE ROCK'N TOQUES : LES INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

P. 8-20

- UNE PROGRAMMATION ALLÉCHANTE
- DES PARTENAIRES ENGAGÉS
- DES CHEFS, CAVISTES & CRÉPIER LOCAUX
- DE LA MUSIQUE LIVE EN ACCÈS LIBRE

P. 8

P. 9

P. 9-18

P. 19-20

MODE D'EMPLOI ROCK'N TOQUES : LES INFOS PRATIQUES

P. 21

ANNEXES

P. 22-31

- LES PARTENAIRES DE LA 13^e EDITION
- CARNET DE RECETTES 2019
- 10 BONNES RAISONS DE VENIR À ART ROCK
- INFOS PRESSE

P. 22-27

P. 28

P. 29-30

P. 31



Rock'n TOQUES

- ✓ Une programmation qui déchire : savant mélange de brunch étoilé, duo-chef artiste, duo de chefs, dessert à 4 mains, accompagné de concerts gratuits...
- ✓ Des chefs locaux : 20 chefs viennent à la rencontre du public en cuisinant sous leurs yeux !
- ✓ Des prix minis : 3€, 4€, 8€ et 17 € pour le brunch
- ✓ Des engagements pour l'environnement : contenants 100 % recyclables, nombre de portions réfléchi pour éviter le gaspillage alimentaire, brigade du tri sur place...
- ✓ Des partenaires engagés : grâce à eux, des produits bretons, frais & de qualité, se retrouvent dans les assiettes des festivaliers. Le tout permet de soutenir les petites et grandes entreprises locales

Retour sur le devant de la scène !

Rock'n Toques 2022 : la 13^e édition est officiellement lancée !

Les amateurs de musique le savent bien : en festival, le menu est plutôt au sandwich-frites qu'au plat étoilé. Une fatalité ? À Saint-Brieuc, plusieurs chefs, l'Office de Tourisme et Art Rock ont décidé qu'il était temps de changer les choses.

Savoureux **mélange de gastronomie, de musique live et de street-food**, Rock'n Toques est né d'une volonté collective d'offrir une restauration de qualité aux 70 000 festivaliers d'Art Rock, chaque week-end de Pentecôte.

Cet **événement organisé par l'Office de Tourisme** aux côtés d'Art Rock, rythme les trois jours du festival. Des invités, des habitués, des nouveautés... Une chose est sûre : musique, gastronomie et convivialité sont les ingrédients connus d'une recette qui ravit les mélomanes gourmands depuis 2008 !

Pour cette nouvelle édition concoctée aux petits oignons, **la brigade la plus rock de l'Ouest** donne rendez-vous, à tous les gourmands, les 3, 4 et 5 juin. Un événement à ne pas manquer, qui donne des airs de cuisine géante au centre-ville de Saint-Brieuc.



ROCK'N TOQUES : PIONNIER DE LA GASTRONOMIE EN FESTIVAL !

Chaque année depuis 39 ans, le festival Art Rock prend ses quartiers en cœur de ville pour trois jours de fête. Sur le « Village », une scène gratuite accueille les musiciens du métro parisien, invités pour l'occasion. En face, se dressent les **cuisines de Rock'n Toques**. Dès le vendredi soir, lancement du festival, on fait la queue pour déguster les plats concoctés par ce collectif de chefs et artisans, dont la bonne humeur est contagieuse. Filet de thon mi-cuit au saté, brochette de volaille et chorizo, cabillaud, baba cacao, marinade de fraises au combawa..., les festivaliers d'Art Rock ont la chance de pouvoir goûter des **recettes gastronomiques uniques et originales à petit prix**. Jolie présentation, richesse des goûts, finesse des saveurs... c'est comme au restaurant, l'ambiance festival en plus !

Un défi un peu fou

À l'époque, l'idée semble un peu folle, mais elle fait son chemin chez quatre chefs du territoire, dont trois étoilés et l'Office de Tourisme. Ils décident ensemble de relever ce défi : *offrir à des festivaliers l'opportunité exceptionnelle de manger gastronomique*. S'il est aujourd'hui plus courant de rencontrer ce type de proposition sur des événements, il s'agit, à l'époque, du **premier festival à se lancer dans l'aventure**. Depuis, le collectif s'est étoffé. Des pâtisseries, un artisan crêpier, des cavistes et d'autres chefs sont venus grossir ses rangs, aujourd'hui c'est une **brigade de 150 personnes** qui travaillent à l'éveil des papilles des festivaliers.

UN ÉVÈNEMENT GOURMAND

Rock'n Toques repose sur une offre gourmande et inclusive (p.5) : proposer de la **street-food gastronomique*** abordable lors du festival de musique Art Rock.

Qu'est-ce que la street-food gastronomique ?*

Véritable fusion entre street-food et cuisine gastronomique, c'est le moyen de proposer des mets gastronomiques et gourmands en y associant les avantages de la street-food : petits prix, convivialité, transportabilité & cuisine sous les yeux des consommateurs.



Des récompenses

- Lauréat du concours EDEN (European Destination Excellence) en 2015
- Victoire de la Bretagne dans la catégorie gastronomique en 2016
- Prix Atabula de la meilleure offre culinaire de festival en 2018

UN ÉVÈNEMENT RESPONSABLE ET ENGAGÉ

En 2022, l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc, organisateur de Rock'n Toques, est plus que jamais soucieux de son impact sur l'environnement.

Circuits-courts et proximité

Depuis sa création, Rock'n Toques adopte une **démarche éco-responsable**, favorisant le bien manger pour tous. Pendant les trois jours du festival et 5 services, les chefs se succèdent ainsi pour proposer aux festivaliers des **produits frais et approvisionnés localement**.

Cet évènement gourmand repose sur la valorisation des savoir-faire des **chefs locaux** ainsi que **des producteurs et produits locaux**. C'est pourquoi, chaque année, l'Office de Tourisme s'engage à développer et pérenniser des partenariats en circuits-courts.

Objectif "zéro gaspillage, zéro déchet"

Le collectif Rock'n Toques met le développement durable au centre de son organisation. L'Office, en tant que garant de la **prévention et de la gestion des déchets**, s'engage à :

- adapter le nombre de plats et de desserts en fonction de la fréquentation ;
- inviter les chefs à penser leurs recettes pour des contenants en carton afin de limiter autant que possible l'usage du plastique et veiller au recyclage local ;
- réutiliser, tous les ans, la même signalétique sur le site de Rock'n Toques.

Au-delà de l'utilisation de **contenants recyclables ou réutilisables** (assiettes, boîtes, bols, plateaux, etc.), les membres du collectif Rock'n Toques et l'Office de Tourisme ont particulièrement à cœur de proposer un évènement durable, en créant une véritable **chaîne de recyclage locale**, et en proposant d'autres alternatives pour les contenants et verres dans une démarche durable visant à bannir le plastique.

Accompagné du professionnalisme de Kerval*, Rock'n Toques met également en place une **brigade de tri** sur le site de la manifestation. Formée de bénévoles et de professionnels, la brigade sera présente pour sensibiliser les festivaliers à la gestion des déchets.

*Kerval Centre Armor est le syndicat de valorisation et de traitement des déchets d'une grande partie du territoire des Côtes d'Armor.



Labellisation « Année de la gastronomie » en 2022

Rock'n Toques est un des Lauréats du volet "Le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante" du Plan FRANCE RELANCE, destiné aux projets de mise en valeur de la gastronomie française où l'inclusivité & l'éco-responsabilité sont à l'honneur.

LA RECETTE ROCK'N TOQUES

LES NOUVEAUX INGRÉDIENTS

1. UN DUO CHEF-ARTISTE INÉDIT

De la scène à la cuisine, il n'y a qu'un pas ! Chaque année, un artiste du festival est invité à rejoindre un chef derrière les fourneaux. Charlie Winston en 2019, Camille en 2018, Julien Doré, Joey Starr, Izia, Gaëtan Roussel... Tous se sont associés à **Nicolas Adam**, chef étoilé de la Vieille Tour, pour imaginer une recette inédite. Pain bagrir et houmous, burger vegan, hot dog sauce charbonnée, autant de créations suggérées par ces têtes d'affiches.

Pour cette 13^e édition, c'est la très attendue artiste française **Juliette Armanet** qui formera le duo chef-artiste, proposé au service du samedi soir.

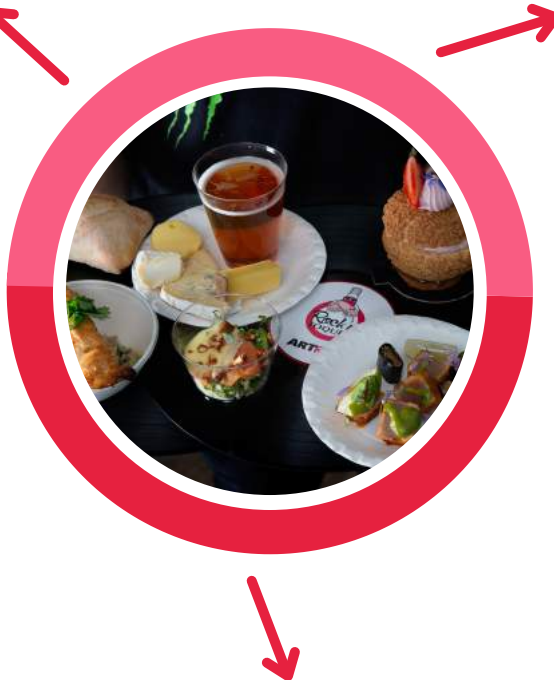


2. LE ROCK'N BRUNCH

3 étoiles côté salé

Le prestigieux **brunch étoilé** revient le dimanche 5 juin en compagnie de Nicolas Adam, Mathieu Aumont & Lionel Hénaff.

Le brunch sera comme à son habitude composé de trois plats, un assortiment de fromages du Vercors, de beurre au sobacha Le Vieux Bourg, d'un dessert et d'une boisson.



Dessert à 4 mains côté sucré

D'autres duos se créent avec les chefs, au gré de leurs rencontres. Cette année, un dessert à 4 mains sera proposé lors du Rock'n Brunch. Une touche de pep's acidulée et épicée proposée par le chocolatier pâtissier **Serge Abalain** avec la complicité de l'ancien entraîneur de l'équipe d'En Avant Guingamp, **Jocelyn Gourvennec** (LOSC Lille).

Deux services : 11h30 et 13h

Une amplitude qui permet de limiter l'attente des festivaliers, et de profiter de cette parenthèse gourmande tranquillement et à son rythme, que l'on soit lève-tôt... ou couche-tard !

3. DUO DE CHEFS

Le chef du Brezoune, **Jonathan Leroy**, a invité le talentueux **Christophe Le Fur**, chef étoilé de l'Auberge Grand Maison. Grand habitué de Rock'n Toques, il était présent lors des toutes premières éditions.

Pour ce duo de chefs, une date à retenir : vendredi soir pour se régaler autour d'une recette de burger inédite. *Promesse d'un plat savoureux lorsqu'on sait que Jonathan Leroy a remporté en 2018 le titre de meilleur burger de France ! (Coupe de France du Burger - Socopa)*

Pour compléter sa bridage, Jonathan a aussi fait appel à un ancien de Rock'n Toques, **Gilles Jamme**, ancien chef de La Cascade à Hillion.



4. AVENTURE HUMAINE & TRANSMISSION

Pour cette 13^e édition, le chef **Mathieu Aumont**, étoilé au Guide Michelin, propose aux **apprentis CAP du Lycée Professionnel Balavenne** de participer à l'élaboration d'un plat servi à plus de mille convives le samedi midi et soir.

La cuisine est une notion de partage, de plaisir et de transmission. C'est l'occasion pour tous de s'exprimer et de se rassembler autour d'un projet commun. Ainsi, les apprentis auront la chance de préparer la recette en amont aux côtés de Mathieu Aumont et de rejoindre sa brigade le jour J.



5. UNE PROPOSITION VÉGAN

C'était une première en 2019 : un plat végétarien réalisé le samedi soir par Laurent Bacquer. Une nouveauté qui répondait aux attentes nouvelles des festivaliers.

Cette année, **200 plats vegans** seront proposés avec un incontournable de la cuisine asiatique, le Bo Bun. **Kim Martin**, reconnue pour sa cuisine "bretonne asiatique", proposera sa version vegan. Une invitation au voyage qui devrait ravir toutes les fines bouches !



LA RECETTE ROCK'N TOQUES

LES INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

1. UNE PROGRAMMATION ALLÉCHANTE

ROCK'N TOQUES 2022 : PROGRAMMATION CULINAIRE			
	VENDREDI 3 JUIN	SAMEDI 4 JUIN	DIMANCHE 5 JUIN
		11H30 > 14H30	11H30 > 14H30 (BRUNCH)
SALÉ		Aux Pesked* - Mathieu Aumont	La Vieille Tour* - Nicolas Adam
		Le Bruit qui court - Eric Morin	Aux Pesked* - Mathieu Aumont
		Caramel & Compagnie Christophe Cheneaux & Rodolphe Tual	L'Allium* - Lionel Henaff
SUCRÉ		Ô Saveurs - Gwenaël Lavigne	Abalain Chocolaterie Serge Abalain
		Dessert Events - Jonathan Santré	
		15H > 18H (P'TITS CREUX)	15H > 18H (P'TITS CREUX)
SALÉ		Les crêpes et galettes de Youenn Allano	Les crêpes et galettes de Youenn Allano
SUCRÉ			
	18H30 > 22H30	18H30 > 22H30	18H30 > 22H30
SALÉ	La Vieille Tour* - Nicolas Adam	DUO La Vieille Tour* - Nicolas Adam avec Juliette Armanet	Le Bevan Mathieu Robillard
	DUO Le Brezoune - Jonathan Leroy Auberge Grand Maison* - Christophe Le Fur	Aux Pesked* - Mathieu Aumont	Le Château de Boisgelin Mathieu Kergourlay
	Ô Saveurs - Gwenaël Lavigne	Le Brezoune - Jonathan Leroy	Ô Saveurs - Gwenaël Lavigne
		Zen - Kim Martin	L'Asten* - Samuel Sélosse
SUCRÉ	Dessert Events - Jonathan Santré	Maison Briec	Abalain Chocolaterie Serge Abalain
	La Duchesse de Rohan Benjamin Guillot	Boulangerie Pâtisserie Nina Fabien Cantin	Pâtisserie Antoine le Nôtre Antoine le Nôtre
CAVISTES	Passion Vin - Bertrand Le Clerc	Le Cellier du Goëlo - Pascal Rubon	Passion Vin - Bertrand Le Clerc

2. DES PARTENAIRES ENGAGÉS

Rock'n Toques, c'est une organisation aussi bien huilée que délicieuse ! Son essence même est de valoriser le **savoir-faire breton et l'authenticité du territoire** en mettant en lien des producteurs locaux et engagés avec des chefs de renom.

Viandes, poissons, fruits & légumes, herbes aromatiques, produits laitiers, fromage et produits sucrés... C'est l'occasion pour eux de marier la **qualité de leurs matières premières** à la créativité des chefs. Tous se retrouvent autour de valeurs communes : de partage, de plaisir et de bien manger, dans le respect de la tradition culinaire et de l'environnement !

Partenaires de la 13^e édition à retrouver en annexes p.22-27.

3. DES CHEFS, CAVISTES & CRÊPIER LOCAUX

Installé comme chaque année au cœur du village du Festival Art Rock, Rock'n Toques donne des **airs de cuisine géante** au centre-ville de Saint-Brieuc. La composition du collectif s'étoffe chaque année de nouveaux talents afin de partager leurs savoir-faire et offrir une expérience toujours plus exceptionnelle aux festivaliers. Cette année, le collectif est composé de **20 chefs dont 5 étoilés, 1 artisan crêpier et de 2 cavistes**. Tous partagent la même ambition : celle de sortir de leur cuisine, d'aller à la rencontre du public dans le but de valoriser leur territoire et les produits de la Baie.

16 500

C'est le **nombre prévisionnel de portions préparées** sur les 3 jours du festival en 2022. Soit de 400 à 1000 portions par chef et par service.



LES INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

CÔTÉ SALÉ

NICOLAS ADAM, LA VIEILLE TOUR*

1 étoile au Guide Michelin - 3 Toques au Gault & Millau

« La Vieille Tour a la gourmandise bien contemporaine », « cave éblouissante », ou encore « plats savants et maîtrisés » : les connaisseurs ne tarissent pas d'éloges sur cette excellente adresse... Cela fait 20 ans que La Vieille Tour est un rendez-vous gastronomique. Etoilé au Guide Michelin depuis 2003, il est décrit comme une sorte de « restaurant retour de pêche » par le chef Nicolas. « Charmer les papilles autant que les yeux et faire plaisir », telle est la devise de ce chef, normand d'origine, mais breton de cœur...

> 75 rue de la Tour Port du Légué à Plérin-sur-Mer |
la-vieille-tour.com | 02 96 33 10 30

AU SERVICE LE :

- **Vendredi soir** : baghrir thaï pulled pork flambé au lard
- **Samedi soir** - Duo chef-artiste avec Juliette Armanet - Brûler le feu : pain "Pitapizza" poulet snacké façon tajine, citron confits, olives et herbes aromatiques
- **Dimanche midi - Brunch** : blinis Piquillos comme un Pan Bagnat



COMME À LA MAISON

GWENAËL LAVIGNE, Ô SAVEURS

2 Toques au Gault & Millau - Bib Gourmand

Le restaurant Ô Saveurs de Marine et Gwenaël Lavigne est un univers raffiné et chaleureux. Une salle à la décoration contemporaine et épurée invite à s'installer pour un instant gourmand. Dans ce paradis du goût, le chef révèle sa générosité et son inventivité. À travers des plats savoureux et qualitatifs, c'est une véritable effervescence pour les papilles. Ô Saveurs offre alors une belle expérience culinaire dans le respect des valeurs gastronomiques françaises.

> 10 rue Jules Ferry à Saint-Brieuc | osaveurs-restaurant.com
| 02 96 94 05 34

AU SERVICE LE :

- **Vendredi soir** - **Le Fish and Bowl** : risotto d'épeautre, sauce vierge et poisson selon arrivage
- **Samedi midi** - **Le Finger Freizh** : ganache montée au safran, sablé breton, pop corn, fraises fraîches et fleurs de bourrache
- **Dimanche soir** - **Le Breizhel** : paleron de bœuf confit 15 heures à la bière bretonne et épices BBQ, légumes croquants marinés, sauce aigre-douce, le tout servi dans un pain bretzel

JONATHANE LEROY, LE BREZOUNE

2 Toques au Gault & Millau - Bib gourmand

Jonathan Leroy, chef autodidacte et talentueux, a travaillé dans un établissement étoilé du Guide Michelin avant de prendre les rênes du Brezoune à Ploufragan avec sa femme Angélique. Côté cuisine, Jonathan travaille les produits frais du marché. Sa grande créativité étonne à travers des plats qui mêlent terroir, tradition et raffinement. Cette bonne table pour qui la réputation n'est plus à faire est à découvrir absolument pour un moment assurément savoureux et surprenant.

> 15 rue de la Poste à Ploufragan | lebrezoune.fr |
02 96 01 59 37

AU SERVICE LE :

- **Vendredi soir** - **4 mains avec Christophe Le Fur, Auberge Grand Maison*** - **Le Tonton Burger** : pain au citron et épices, saucisse de poulet et cochon aux olives et tomates séchées, sauce fromage blanc, ail et fines herbes, chorizo, salades d'ornithogales, burrata et tomates cerise, pickles d'oignons rouges, mesclun
- **Samedi soir** - **Le Breizh M'en Bon Version 2.0** : Kouign Amann de pomme de terre, tournedos de bœuf confit 72 heures, sauce moutarde à l'ancienne, andouille bretonne au lard, camembert, voile de tomates et roquette, confit d'oignons au cidre du « Petit Fausset », salade de moutard rouge



MATHIEU AUMONT, AUX PESKED*

1 étoile au Guide Michelin - 3 Toques au Gault & Millau

« Aux Pesked, c'est d'abord un choc visuel lorsque l'on découvre les lieux pour la première fois. Le regard se porte alors naturellement vers les baies vitrées qui laissent entrer la lumière. C'est ensuite un décor élégant, raffiné et furieusement sixties. C'est enfin, une cuisine sûre, sobre, régulière » (Gault & Millau 2022). « Une cuisine aquatique et végétale, des produits frais cuisinés avec soin par le chef Mathieu Aumont. Ainsi, les ormeaux sont massés trois jours durant pour les rendre onctueux et d'une texture irréprochable. « Cuisine iodée d'une justesse parfaite » (Guide Michelin 2022), sélectionné parmi les plus belles terrasses Michelin.

> 59 rue du Légué à Saint-Brieuc | auxpesked.com |
02 96 33 34 65

AU SERVICE LE :

- **Samedi midi et soir** : okonomiyaki de blé noir, poisson selon arrivage mariné et snacké au thym et soja, tomate variété ancienne, roquette
- **Dimanche midi - Brunch** : bouillon de crevettes au gingembre, nouilles soba et légumes printaniers, galettes de blé noir



ERIC MORIN, LE BRUIT QUI COURT

1^e participation

Il y a 3 ans, Eric et Cécilia Morin ont ouvert un restaurant à Quessoy, le Bruit qui court, proposant une cuisine locale et de saison. Pour Éric, la cuisine, c'est une passion depuis qu'il est enfant, entre sa grand-mère qui tenait un restaurant et ses parents, fondateurs de la marque Marie Morin. Retrouvez-le dans son restaurant au cadre chaleureux, une formule qui change tous les jours à base de produits frais issus du marché qui sauront ravir vos papilles.

> 9 rue du tisonnier - ZA de l'Espérance à Quessoy |
02 96 72 74 76

AU SERVICE LE :

- **Samedi midi - Le Breizh Penn Moc'h** : poitrine de cochon confite, chouchen, sarrasin, chou-fleur et pommes



KIM MARTIN, LE ZEN

Découvrez un concept unique : la cuisine bretonne asiatique. Kim est originaire d'Asie du Sud-Est et Thierry, son mari, d'Erquy. Elle, aime faire partager son savoir-faire et son exotisme. Lui, est attaché à son terroir et aux richesses de la région bretonne. Ils cuisinent en duo et proposent un mélange raffiné de produits bretons aux saveurs asiatiques. La Table de Kim et Thierry (restaurant Le Zen transformé en table d'hôtes) est ouvert avec un menu unique servi en surprise suivant les saisons pour 10 à 14 convives.

> 9 boulevard Carnot à Saint-Brieuc | 02 96 94 04 76

AU SERVICE LE :

- **Samedi soir** - **Bo Bun Vegan** : samoussa de légumes, tofu, légumes, pâtes de riz, sauce nuoc mam, coriandre et épices
ou Bo Bun de Boeuf : avec nem de porc et palette de boeuf, pâtes de riz, sauce soja, citronnelle et épices



Promocash
Engagés pour faciliter votre métier

CHRISTOPHE CHENEUX & RODOLPHE TUAL, CARMEL & COMPAGNIE

Bienvenue au restaurant, pizzeria, bar à vin & cave, de Christophe Cheneaux. Rodolphe Tual, Briochin de souche, a rejoint l'équipe après avoir voyagé et cuisiné. Ensemble, ils ont décidé de travailler un menu qui se construit au rythme des saisons autour de produits frais, bio et locaux. À la carte : un plat du jour, des pizzas bien garnies, des vins biologiques et naturels, des apéros planches et un coin épicerie avec une sélection de thés et tisanes, caramel au beurre salé maison et autres produits locaux coups de cœur.

> 3 boulevard Carnot à Saint-Brieuc | 02 96 74 30 74

AU SERVICE LE :

- **Samedi midi** - **Rock'n Dog** : hot dog breton, pickles de légumes et confit d'oignon



Les maraîchers d'Armor
PAIMPOL, TERRE LÉGUMIÈRE

LIONEL HÉNAFF, ALLIUM*

1 étoile au Guide Michelin - 3 Toques au Gault & Millau

Étoile Michelin durant 12 années à la Roseraie de Bel Air (Pluguffan), Lionel Hénaff a obtenu, en moins de 6 mois, une étoile au restaurant l'Allium (Quimper) dans lequel il est maintenant installé. Lionel est un amoureux des produits locaux et de tous les produits de la mer. Il façonne une cuisine d'auteur, fraîche, naturelle, parfumée et inventive qui se décline sur un répertoire acidulé. Les mariages de saveurs créés par le chef subliment les produits de la Bretagne qu'il aime tant.

En 2014, 2016 et 2019, les festivaliers ont pu le découvrir en duo avec Nicolas Adam. Cette année, il repart pour l'aventure Rock'n Toques, cette fois-ci en solo lors du Brunch.

> 88 boulevard de Créac'h Gwen à Quimper |
www.restaurant-allium.fr | 02 98 10 11 48

AU SERVICE LE :

- **Dimanche midi** - Brunch - Krokettas : poulpe, cochon, pomme de terre, pickles chou & graines de moutarde

MATHIEU KERGOURLAY, LE CHÂTEAU DE BOISGELIN

2 Toques au Gault & Millau

Chef passionné et inventif, Mathieu Kergourlay a l'impertinence de la jeunesse. Etoilé au Guide Michelin (2012) à seulement 25 ans et prix du jeune talent Gault & Millau (2016), ce porte-drapeau de la gastronomie bretonne revendique un parcours prestigieux auprès des meilleurs : Nicolas Adam (La Vieille Tour), Jean-Paul Abadie (L'Amphitryon), David Etcheverry (Le Saison). Tandis qu'il laisse derrière lui son étoile acquise lors de son passage au Manoir de Lan Kerellec à Trébeurden, il se lance un nouveau défi : contribuer à redonner au Château de Boisgelin tout son prestige en portant sa cuisine au niveau gastronomique.

> Domaine de Boisgelin à Pléhédel |
www.mathieu-kerourlay.com | 02 96 22 37 67

AU SERVICE LE :

- **Dimanche soir** - Free-caccia : pain focaccia sans gluten et sobacha, émincé de volaille marinée, caviar d'aubergine fumé, caramel de tomates au vieux xérès, poivron confit, roquette, tomates confites et chips d'ignon



MATHIEU ROBILLARD, LE BEVAN

1^e participation

Après avoir travaillé à Paris et Las Vegas, Mathieu Robillard, originaire d'Erquy, a décidé de retourner dans sa Bretagne natale. Il ouvre alors Le Bevan avec Sarah, sa femme, sur le port de Dahouët. Ce bistro marin, influencé par le sud-ouest, offre une splendide vue depuis l'étage et une carte type bistrot gourmand avec des tapas, des entrées à partager (ou pas !), poissons, viandes et légumes grillés au barbecue. Son produit phare : le Fish & Chips avec sauce tartare onctueuse. Mathieu revendique sa table conviviale, sa cuisine gourmande et son ancrage local. Tous les poissons du restaurant proviennent de la criée d'Erquy.

> 22 quai des Terre Neuvas à Pléneuf-Val-André |
02 96 72 96 92

AU SERVICE LE :

- **Dimanche soir** - Cochon crispy, spicy et iodé : poitrine de cochon croustillante, sauce sichuanaise aux huîtres et aux câpres, pommes dauphines



SAMUEL SÉLOSSE, L'ASTEN*

1 étoile au Guide Michelin - Bib gourmand pour le restaurant bistrannique - 1^e participation

En 2020, Samuel Sélosse et Tina Kalybekova ouvrent l'Asten à Binic, un restaurant sur 2 étages composé d'un bistrot et d'une table gastronomique (la Table d'Asten) avec une vue plongeante sur la mer. Forts de leurs expériences respectives dans des maisons prestigieuses dans plusieurs villes de France, ils offrent aujourd'hui à leurs clients des plats gourmands et savoureux à base de produits frais et une carte renouvelée tous les 3 mois en fonction de la saison. C'est la volonté d'offrir une expérience unique et magique qui les unit. En mars 2022, Samuel a décroché une étoile pour l'Asten.

> 8 boulevard Clemenceau à Binic-Étables-sur-Mer |
www.asten.restaurant | 02 56 44 28 42

AU SERVICE LE :

- **Dimanche soir** : pita d'épaule d'agneau, oignons confits et pickles de chou rouge



JONATHAN SANTRÉ, DESSERTS EVENTS

Après avoir connu Arras, Paris et la Corse, c'est bien la Bretagne que Jonathan Santré a choisi pour exprimer son talent. Au cours d'un apprentissage de 3 ans auprès d'un artisan-glacier briochin, Jonathan est tombé amoureux de la région et particulièrement de la Baie de Saint-Brieuc. D'abord formé en boulangerie-pâtisserie, sa spécialisation en glace lui a permis de poursuivre l'aventure à Paris où il se perfectionne en sculpture sur glace. Fort de cette particularité et de 20 années d'expériences, Jonathan décide de créer Desserts Events en 2016. Implantée à Trégueux, la pâtisserie propose aux particuliers comme aux entreprises d'apporter gourmandise, exception et délice à tout événement.

> 4 rue de Montcontour à Trégueux | dessertsevents.fr |
06 52 70 43 66

AU SERVICE LE :

- **Vendredi soir** - **Envie Gourmande** : crumble, sauce chocolat, crème légère cacahuète, cacahuètes torréfiées, ganache caramel au beurre salé
- **Samedi midi** - **Rock & Clair** : pâte à choux craquelin, crèmeux vanille gousse, chantilly, sirop d'érable et noix de pécan caramélisées

BENJAMIN GUILLOT, LA DUCHESSE DE ROHAN

1^{re} participation

Depuis 2016, Benjamin et son épouse Adèle ont pris les rênes de l'une des enseignes briochines historiques : La Duchesse de Rohan ! Au programme : pâtisseries, spécialités bretonnes, chocolats, macarons, brioches, glaces et autres gourmandises faites maison, que l'on peut déguster à emporter ou sur place au salon de thé. Benjamin Guillot sera présent vendredi soir pour la soirée d'inauguration accompagné de Joumana Hindi, un nouveau membre pour la team sucrée !

> 2 rue Saint-Gouéno à Saint-Brieuc | 02 96 33 36 27

AU SERVICE LE :

- **Vendredi soir** - **L'Equatorial** : crèmeux mangue-passion, ganache montée chocolat au lait et brownie aux noix de pécan



SERGE ABALAIN, CHOCOLATERIE PÂTISSERIE

Après un début de carrière en cuisine, notamment auprès de Lionel Hénaff à l'Allium, Serge Abalain s'oriente vers la pâtisserie. Il se forme auprès de Meilleurs Ouvriers de France et participe à divers concours professionnels dont le championnat de France des desserts en 2007. Il exerce ensuite pendant 11 ans au sein d'un établissement deux étoiles. À son retour en Bretagne, il décide d'ouvrir sa propre boutique et reprend, en 2015, une adresse réputée du centre-ville de Saint-Brieuc. Chocolats, macarons, pâtes de fruits s'ajoutent à la gamme de pâtisseries proposées au quotidien. Invité pour la première fois à l'occasion de la 10^e édition, Serge n'a plus quitté Rock'n Toques depuis.

> 7 rue Glais Bizoin à Saint-Brieuc | 02 96 33 32 63

AU SERVICE LE :

- **Dimanche midi** - Brunch - Pep's Agrumes, Noisette du Piémont : gelée pralinée, compotée agrumes-citron de Syracuse, noisettes caramélisées et chantilly Piémont, gel citron et quelques pousses de shiso
- **Dimanche soir** - Mango-Kalamansi, poivre timut et graines gourmandes : marmelade mangue-kalamansi, nougatine et streusel aux graines gourmandes, ganache montée aux baies de timut

ANTOINE LE NÔTRE, BOULANGERIE-PÂTISSERIE ANTOINE LE NÔTRE

1^e participation

Palaces à Courchevel et Saint-Tropez, un hôtel étoilé à Perros Guirec et des aventures à Montréal, Antoine le Nôtre a bien des cordes à son arc. Baigné depuis l'enfance dans l'univers de la Boulangerie-Pâtisserie, il décide d'ouvrir son propre établissement à Lamballe accompagné de sa compagne. La boutique propose des produits préparés avec des ingrédients du terroir local 100 % breton. Aussi Champion du Grand Ouest des desserts ; il clôturera Rock'n Toques en proposant un dessert le dimanche soir.

> 4 rue Bario à Lamballe | 02 96 31 02 31

AU SERVICE LE :

- **Dimanche soir** - La Grenade de Clara Luciani : mousse sarrasin, tuile sarrasin, streusel sarrasin, biscuit sarrasin, compote fraise, gel fraise, sorbet fraise, fine coque de chocolat.



Marie Morin
COMME À LA MAISON

les vergers
boiron



Marie Morin
COMME À LA MAISON

les vergers
boiron



FABIEN CANTIN, BOULANGERIE PÂTISSERIE NINA

1^{re} participation

Valérie et Fabien Cantin, mère et fils, ont ouvert la Boulangerie Pâtisserie Nina à Pordic depuis 2018. Ils sont tous deux passionnés : Valérie a un CAP pâtisserie tandis que Fabien, boulanger de formation, a travaillé dans le restaurant trois étoiles au Guide Michelin Pierre Gagnaire, chez Carlos De Oliveira, Meilleur ouvrier de France, et au palace parisien Le Ritz. Il a également remporté le titre régional des Olympiades des métiers. Des expériences qui leur permettent d'offrir de bons produits de fabrication artisanale. Retrouvez pains, gâteaux, pâtisseries, spécialités bretonnes... Et aussi pendant Rock'n Toques, samedi soir !

> 22 rue Allenou à Pordic | 02 96 79 00 36

AU SERVICE LE :

- **Samedi soir** : choux craquelin cacao, crémeux vanille de Tahiti, compotée fraise-baie des Bataks, ganache montée vanille, meringuettes au citron



Marie Morin
COMME À LA MAISON

ALEXANDRE CLOLUS, MAISON BRIEUC

1^{re} participation

Maison Brieuc, vous la connaissez comme la biscuiterie bretonne. Mais cette année, c'est aussi en équipe qu'elle rejoint la team sucrée de Rock'n Toques pour une recette exclusive créée par Alexandre Clolus. Après un concours d'innovation organisé en interne en 2021, Maison Brieuc souhaite de nouveau mettre en lumière le savoir-faire artisanal de ses collaborateurs. Ce sont en effet 40 pâtisseries, caraméliers et confituriers qui concoctent chaque jour plus d'une cinquantaine de recettes, à partir d'ingrédients de qualité rigoureusement sélectionnés auprès de fournisseurs locaux. Retrouvez la fine équipe de Maison Brieuc (Philippe Guennec, Wilfrid Hamon, Sarah Festini et Frederique Decourcelle) aux côtés de Pierre Collet, samedi soir !

> 5 rue du Verger à Yffiniac | 02 96 77 04 49

AU SERVICE LE :

- **Samedi soir** - Le délice de Maison Brieuc : fond de tarte, croustillant crumble praliné, crémeux chocolat, panacotta vanille-caramel, crumble sarrasin



maison
BRIEUC
Marie Morin
COMME À LA MAISON

BERTRAND LE CLERC, PASSION VIN

1^{re} participation

Passion Vin, c'est 3 caves à Langueux, Plérin et Binic tenues par Dominique, Arnaud et Bertrand. Tous sont cavistes et donnent des conseils d'expert à tous leurs clients. Une vraie diversité de produits est proposée : des vins (650 crus rouges, blancs, rosés...), des spiritueux (eaux-de-vies, liqueurs, cognac, whisky, vodka, rhum ou encore téquila) et une gamme de bières (blondes, brunes, belges, fruitées, blanches ou ambrées).

> 15 rue Jules Verne à Langueux | passion-vin-22.fr | 09 81 29 63 73

AU SERVICE LE : vendredi soir et dimanche (midi et soir)

PASCAL RUBON, LE CELLIER DU GOELO

Propriétaire de la cave Le Cellier du Goëlo à Paimpol et de La Cave Gourmande à Lamballe, Pascal Rubon sera présent derrière le bar de Rock'n Toques. Pascal est un fin connaisseur des vins et des spiritueux. En plus d'une belle cave à vin, il propose par ailleurs une large gamme de whiskys et rhums pour le plus grand plaisir des amateurs de spiritueux. Pour compléter l'offre, la boutique dispose aussi d'un rayon épicerie fine et de diverses variétés de thés.

> 2 Rue de l'Église à Paimpol > 214 place du champ de Foire à Lamballe
02 96 20 48 27 | www.cellierdugoelo.com

AU SERVICE LE : samedi (midi et soir)



LES INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

LE CRÊPIER LES P'TITS CREUX

YOUENN ALLANO, LA CRÊPERIE DE YOUENN

C'est à Langueux, dans une boutique ouverte en 2007, que Youenn Allano produit et vend ses crêpes et galettes à emporter. Derrière le comptoir, face à la clientèle, Youenn et son équipe s'activent autour des billigs. Ils préparent en direct ces délices bretons, élaborés à partir de produits locaux dont certains biologiques.

> 39 rue de Rennes à Langueux | 02 96 33 85 77

AU SERVICE LE : samedi et dimanche (15h-18h)

- **Galette - La Green peas :** galette avec petits pois, fromage Rond-Chon Le Lié, œuf au plat et chorizo
- **Crêpes - Ça...c'est d'la vague ! :** crêpe crème chocolat noir, orange, agrumes



De la musique live en accès libre

Parce que Rock'n Toques aime la musique et les artistes, la dégustation se fait face à la scène au Village Art Rock, où les musiciens rythment les journées et les soirées.

PROGRAMMATION DES MUSIENS DU MÉTRO

En hommage à Fulgence Bienvenüe, créateur du Métro parisien et originaire d'Uzel dans les Côtes d'Armor, le festival Art Rock s'associe à la RATP autour d'une programmation d'artistes du métro parisien.

BLUE GREY

Blue Grey est née de la rencontre de Ana Oliveira au chant et Antoine Garot à la guitare fin 2016. Ils commencent rapidement à composer ensemble et à jouer dans le métro et sur des scènes parisiennes. Passant du rock à la soul, du jazz à la pop, ils parcourent différents styles musicaux avant de s'affirmer musicalement.

Vendredi 3 juin : 19h30 Samedi 4 juin : 12h00 Dimanche 5 juin : 16h00

FOKSAFUNK

Composé de 9 musiciens réunis par leur passion commune pour le funk, le collectif Foksafunk s'est produit dans de nombreuses salles où, à chaque fois, leur énergie communicative et ultra dansante ambiance un public conquis ! Depuis 2013, ils nous font danser avec leur musique aux riches influences funk, mais aussi soul, jazz et cubaines.

Vendredi 3 juin : 18h00 Samedi 4 juin : 23h45 Dimanche 5 juin : 22h00



JOYLIE

Joylie nous livre une musique chargée d'émotions avec son premier EP Dirty Laundry, puisant son inspiration dans les profondeurs du blues et de la soul. Joylie chante de sa voix puissante, joue et compose. Sur scène avec ses musiciens, c'est un pur cocktail d'énergie assaisonné au rock-trap, mêlant solos de guitare saturée, douceur du piano et groove urbain : détonant !

Vendredi 3 juin : 22h30 Samedi 4 juin : 14h00 Dimanche 5 juin : 18h00

MADLEN KEYS

Nourri des racines corses de la chanteuse et compositrice Caroline Calen, le groupe Madlen Keys offre un univers musical d'une dimension inattendue. Entre rock, folk, électro et pop indie, le quintet nous invite dans son univers intime et personnel, chanté en anglais et porté par la voix lumineuse de sa chanteuse.

Vendredi 3 juin : 00h00 Samedi 4 juin : 22h00 Dimanche 5 juin : 23h45

OLILA

Entre Elliot (auteur, compositeur, voix/guitare) et Edgar (compositeur, voix/multi-instrumentiste) c'est la complicité d'une amitié traduite en musique. Ils composent à 4 mains des chansons entre nappes de synthés, percussions en tous genres, cordes d'acier et cordes vocales, chacun y va de sa petite touche avec simplicité et générosité. Sur scène, le jeune tandem dévoile sa collection de chansons à textes portée par des rythmiques énergiques et envoûtantes.

Vendredi 3 juin : 21h00 Samedi 4 juin : 18h00 Dimanche 5 juin : 12h00

ET AUSSI**L'AMOUREUSE**

Lancé en janvier 2019 par Gabriel Bourcet aux claviers et Marie Brosse au chant et au violon, le duo L'Amoureuse prend forme autour de morceaux poétiques et frais, rappelant Yelle ou encore Video Club. Entre pop anglaise et rap français, les textes bilingues touchent par leur poésie et leur sincérité. Les mélodies sont douces, aériennes, entraînant petit à petit dans la danse.

Samedi 4 juin : 16h30-17h15

THE CHAPAS

Groupe explosif s'inspirant du rock des années 60 et 70, The Chapas surprend par sa puissance. De Pink Floyd aux Doors en passant par Black Sabbath ou The Stooges, les influences des Guingampais transpirent dans leurs morceaux emmenés par la voix habitée du chanteur et batteur du groupe : live chamanique à ne pas manquer !

Samedi 4 juin : 20h00-21h15

MATA HARI AFROBEAT

Groupe composé d'une section de cuivres soutenue par une rythmique bien énervée, Mata Hari Afrobeat alterne compositions personnelles et reprises du père de l'afro-beat Fela Kuti, ainsi que de ses successeurs, Souljazz Orchestra, Newen Afrobeat, etc. Le rythme gronde, les bouches de métal rugissent, laissant éclater leur rage de jouer, jusqu'à l'extase, la transe.

Dimanche 5 juin : 14h00-15h15

WALTER ASTRAL

Walter Astral c'est la rencontre de la pop psychédélique, de l'acid et de la house, le tout sous influence techno. Les drum machines et les basses acid de Tristan Thomas se mélangent avec le son rétro de la guitare de Tino Gelli et d'un banjo si vieux qu'il procure des quarts de tons, tel un saz. Leur style musical hybride trouve ses influences chez King Gizzard & The Lizard Wizard, Flavien Berger, Altin Gün et Mehmet Aslan. Le cadre est posé, le ton est donné pour le duo mystique Walter Astral, explorateur céleste qui vous emmènera arpenter des mondes parallèles sous forme de quête mystique.

Dimanche 5 juin : 20h30-21h15



MODE D'EMPLOI ROCK'N TOQUES

INFOS PRATIQUES

Pour vivre l'expérience multisensorielle Rock'n Toques, voici quelques infos pratiques :



OÙ ?

QUAND ?

QUE MANGERA-T-ON ?

COMBIEN ?

Village du festival Art Rock – Place de la Résistance, Saint-Brieuc

– **Entrée libre et gratuite**

Week-end de la Pentecôte

Vendredi 03 juin : 18h30-22h30

Samedi 04 juin : 11h30-14h30 & 18h30-22h30

Dimanche 05 juin : 11h30-14h30 & 18h30-22h30

Des plats audacieux, inédits, cuisinés sous vos yeux par les chefs midi et soir. L'après-midi (15h-18h), des crêpes et des galettes. Le dimanche midi, l'exceptionnel **Rock'n Brunch 3 étoiles**.

Des petits prix :

8 € le plat

4 € le dessert et le p'tit creux

3€ la boisson

17 € pour le brunch (+ 1 € pour la consigne écocup)

Billetterie :

- *En amont : à l'Office du Tourisme de Saint-Brieuc (2 quater rue des Lycéens Martyrs) ou en ligne*
- *Pendant le festival : au chalet Rock'n Toques du Village Art Rock*

Tickets non-datés valables sur le service de votre choix (sauf ticket brunch, valable uniquement le dimanche midi)



Réservation en ligne

Cette année, Rock'n Toques n'est plus qu'à un clic !

Ouverture de la billetterie le 29 avril 2022.

RDV sur rockntoques.fr

FERMIERS D'ARGOAT

Le Groupement des Fermiers d'Argoat, c'est 260 éleveurs, 60 entreprises de plus de 40 ans d'expérience au service des consommateurs et des hommes et des femmes qui respectent la tradition de l'élevage fermier en Bretagne. Un cahier des charges Label Rouge, garantit pour le consommateur une viande de qualité supérieure. On retrouve 5 filières label rouge : œufs fermiers, porcs fermiers, lapins fermiers, volailles fermières et charcuterie-transformation. Ces produits sont disponibles à la vente en boucherie et supermarchés de la région. Durant l'édition 2019, le public a pu déguster du poulet label rouge. Cette année, le porc fermier label rouge qui réunit 25 éleveurs bretons passionnés sera mis à l'honneur.



RECETTES

- **Jonathane Leroy, Le Brézoune - Tonton Burger** (ven. soir) : saucisse de poulet et cochon
- **Eric Morin, Le Bruit qui court - Le Breizh Penn Moc'h** (sam. midi) : poitrine de cochon
- **Christophe Cheneaux, Caramel & Compagnie - Le Rock'n Dog** (sam. midi) : saucisses aux herbes
- **Mathieu Kergourlay, Le Château de Boisgeline - Free-caccia** (dim. soir) : émincé de volaille marinée
- **Youenn Allano, La Crêperie de Youenn - La Green peas** (sam. & dim. après-midi) : œuf au plat

GALLEN

Groupe familial basé à Concarneau, créée en 1967, Gallen est aujourd'hui implanté dans trois ports bretons : Concarneau, Erquy, Lorient et Le Guilvinec. Présente sur l'ensemble des criées bretonnes, la société de mareyage propose lotte, raie, poisson de petits bateaux et filets fait main. Son savoir-faire en restauration lui permet de servir aussi bien les brasseries que les chefs étoilés.



RECETTES

- **Mathieu Aumont, Aux Pesked*** - **Okonomiyaki de blé noir et daurade marinée** (sam. midi & soir) : daurade
- **Matthieu Robillard, le Bevan - Cochon crispy, spicy et iodé** (dim. soir) : sauce sichuanaise aux huîtres
- **Lionel Hénaff - KrOkettaS** (dim. midi) : poulpe

LE COCHON DE BRETAGNE

Le Cochon de Bretagne et les chefs de Rock'n Toques, la même vision ! Des hommes et des femmes passionnés par leur métier et fédérés dans un projet collectif. L'entreprise prône la volonté d'offrir aux consommateurs une alimentation saine basée sur l'utilisation de produits de qualité. Elle s'engage également pour la transparence de la filière pour garantir la sûreté des produits. Sa mission : la défense, l'information et l'éducation des consommateurs !

Jérôme Lefeuvre, éleveur à Plénée-Jugon : « Il est important de redonner ses lettres de noblesse à la viande de porc. Donnons envie aux chefs de la cuisiner. Ils ont le savoir-faire pour valoriser notre travail ».



RECETTES

- **Nicolas Adam, La Vieille Tour*** (ven. soir) : pulled pork
- **Kim Martin, Le Zen - Bo Bun de bœuf** (sam. soir) : nems porc
- **Matthieu Robillard, Le Bevan - Cochon crispy, spicy et iodé** (dim. soir) : poitrine de cochon

VERGERS BOIRON

Boiron Frères, société familiale créée en 1942 est depuis 3 générations une société toujours financièrement indépendante, aujourd'hui dirigée par Alain Boiron dans le respect des valeurs et du savoir-faire de l'entreprise. La marque Les vergers Boiron est aujourd'hui le leader mondial des purées de fruits surgelées, 100% d'origine naturelle & 100% goût auprès de tous les métiers de bouche. Basé à Valence dans la Drôme (26), Les vergers Boiron ne transige jamais avec la qualité. Ce gage de performance, qui fait la réputation de l'entreprise depuis sa création, oblige à sélectionner les meilleurs producteurs de la planète et à respecter un processus de fabrication draconien.



RECETTES

- **Benjamin Guillot, La Duchesse de Rohan - L'Équatorial** (ven. soir) : crémeux mangue-passion
- **Gwenaël Lavigne, Ô Saveurs - Le Finger Freizh** (sam. midi) : purée de fruits rouges
- **Fabien Cantin, Boulangerie Pâtisserie Nina - Le Chou Rock** (sam. soir) : compotée fraise
- **Serge Abalain, Chocolaterie Pâtisserie - Pep's Agrumes et noisette du Piémont // Mango - Kalamansi, poivre timut et graines gourmandes** (dim. midi & soir) : compotée agrumes-citron de Syracuse, pulpe kalansi
- **Antoine le Nôtre, Boulangerie-Pâtisserie - La Grenade de Clara Luciani** (dim. soir) : fraise

PÊCHERIES D'ARMORIQUE

Créé en 1974 à Dahouët et basé à Erquy depuis 1997, Pêcheries d'Armorique, a une usine et un atelier de mareyage. On y retrouve du poisson frais brut mais aussi des céphalopodes, des amandes, des pétoncles, des palourdes, des bulots et des noix de Saint-Jacques lavées, triées, calibrées et valorisées.



RECETTES

- **Gwenaël Lavigne, Ô Saveurs - Le Fish and Bowl** (ven. soir) : dos de cabillaud

LÉGUROMAT

Producteur d'herbes aromatiques depuis 1994, Léguomat est à l'écoute de toutes les nouveautés techniques et environnementales pour que leurs productions soient le plus possible issues d'une culture raisonnée et agri-responsable. Basée à Trémuson, l'entreprise cultive des herbes aromatiques sur un site de 25 ha de plein champs et deux hectares de serres. Les produits, une trentaine d'herbes aromatiques, sont ramassés tous les jours à la main pour une fraîcheur optimale.



RECETTES

- **Jonathane Leroy, Le Brézoune - Tonton Burger** (ven. soir) : coriandre, cerfeuil, persil et ciboulette
- **Gwenaël Lavigne, Ô Saveurs - Le Fish and Bowl** (ven. soir) : fleurs de bourrache
- **Mathieu Aumont, Aux Pesked*** (sam. midi & soir) : thym, roquette
- **Nicolas Adam, La Vielle Tour*** - **Brûler le feu** (sam. soir) : herbes aromatiques
- **Mathieu Kergoulay, Le Château de Boisgeline - Free-caccia** (dim. soir) : roquette
- **Mathieu Robillard, Le Bevan - Cochon crispy, spicy et iodé** (dim. soir) : herbes aromatiques
- **Youenn Allano, La Crêperie de Youenn - La Green peas** (sam. & dim. après-midi) : herbes aromatiques

LES MARAÎCHERS D'ARMOR

Les Maraîchers d'Armor situé à Paimpol est l'une des coopératives de Prince de Bretagne. La marque des maraîchers de la côte Nord de la Bretagne regroupe des artisans passionnés et engagés au quotidien, depuis 1970. Les 1 700 maraîchers de la coopérative produisent des légumes locaux, frais, bons et sains. Du chou-fleur, aux tomates et artichauts en passant par la pomme de terre et même le fameux coco de Paimpol AOP. Les maraîchers d'Armor, ce sont aussi des engagements pour l'environnement avec notamment une attention particulière apportée au conditionnement des légumes puisque 97 % d'entre eux sont vendus en vrac en 2019. La lutte contre le gaspillage a également une place de choix, en effet 100 % des produits sont revalorisés (dons, alimentation animale, etc.).



RECETTES

- **Jonathane Leroy, Le Brézoune - Tonton Burger // Breizh M'en Bon** (ven. & sam. soir) : tomate
- **Mathieu Aumont, Aux Pesked*** - **Bouillon de crevettes et nouilles soba** (sam. midi & soir) : tomate variété ancienne
- **Christophe Cheneaux & Rodolphe Tual, Caramel & Compagnie - Le Rock'n Dog** (sam. midi) : pickles de tomates
- **Mathieu Kergoulay, Le Château de Boisgelin - Free-caccia** (dim. soir) : caramel de tomates, tomates confites
- **Nicolas Adam, La Vielle Tour*** - **Brûler le feu** (sam. soir) // **Brunch** (dim. midi) : tomate

MARIE MORIN

L'entreprise familiale et artisanale Marie Morin soutient l'événement Rock'n Toques dans lequel elle retrouve les valeurs de partage, de plaisir et de bien-manger auxquelles elle est très attachée. Depuis plus de 20 ans, Marie Morin propose une gamme de desserts gourmands inspirés de recettes maison made in Bretagne et préparés avec des ingrédients les plus naturels possibles. Grâce à son savoir-faire et à des matières premières de qualité, le goût de ses desserts semble tout droit sorti de la cuisine de Maman ! Marie Morin s'approvisionne auprès d'un maximum de fournisseurs locaux. C'est également un partenaire engagé pour l'environnement puisque tous les produits sont vendus dans des emballages en verre, un matériau 100 % recyclable.



RECETTES

- **Jonathane Leroy, Le Brézoune - Tonton Burger** (ven. soir) : burrata
- **Benjamin Guillot, la Duchesse de Rohan - L'Équatorial** (ven. soir) : noix de pécan, chocolat
- **Jonathan Santré, Dessert Events - Envie Gourmande // Rock & Clair** (ven. soir & sam. midi) : chocolat
- **Gwenaél Lavigne, Ô Saveurs - Le Finger Freizh** (sam. midi) : fromage blanc
- **Eric Morin, Le Bruit qui court - Le Breizh Penn Moc'h** (sam. midi) : crème liquide, beurre
- **Serge Abalain, Chocolaterie Pâtisserie - Pep's Agrumes et noisette du Piémont // Mango - Kalamansi, poivre timut et graines gourmandes** (dim. midi & soir) : poudre de noisette, noisettes du Piémont
- **Mathieu Aumont, Aux Pesked*** (sam. midi & soir) : farine de blé noir
- **Antoine le Nôtre, Boulangerie- Pâtisserie - La Grenade de Clara Luciani** (dim. soir) : chocolat
- **Fabien Cantin, Boulangerie Pâtisserie Nina - Le Chou Rock** (sam. soir) : poudre de cacao
- **Nicolas Adam, La Vielle Tour*** - (ven. soir, sam. soir & dim. midi) : parmesan, yaourt grecque
- **Youenn Allano, La Crêperie de Youenn - Crêpes - Ça...c'est d'la vague !** (sam. & dim. après-midi) : chocolat
- **Maison Briec - Le Délice de Maison Briec** (sam. soir) : chocolat

MAISON BRIEUC

Créée en 2000, Maison Briec, anciennement « Biscuiterie de Saint-Brieuc » est une biscuiterie bretonne implantée au cœur de la Baie de Saint-Brieuc. Elle propose de nombreux produits tels que Kouign Amann, Palets et Gâteaux Bretons, Sablés au Sarrasin, etc. La Maison Briec propose en plus de ses biscuits bretons préparés à la main, des confitures cuisinées au chaudron ainsi que des caramels au beurre salé. Pour créer ses produits, Briec privilégie les fournisseurs locaux ainsi que le fait-maison et les savoir-faire d'antan.

maison
BRIEUC

ANNEXES

RECETTES

- **Maison Briec - Le Délice de Maison Briec** (sam. soir) : caramel, fond de tarte
- **Youenn Allano, La Crêperie de Youenn - Crêpes - Ça...c'est d'la vague !** (sam. & dim. après-midi) : palet breton

LE VIEUX-BOURG

Depuis 1956, le beurre Le Vieux Bourg naît d'un double travail en baratte pour développer ses arômes et son onctuosité. Authentique, il est toujours coupé et emballé à la main. Récemment, le beurre Le Vieux Bourg a lancé sa fromagerie artisanale, Le Lié, à Plémy. Différents fromages ont été créés pour valoriser le co-produit le "petit lait" de leur production ainsi que le territoire et ceux qui le font vivre.



RECETTES

- **Gwenaél Lavigne, Ô Saveurs - Le Finger Freizh** (sam. midi) : beurre
- **Jonathan Santré, Dessert Events - Envie Gourmande & Rock & Clair** (ven. soir & sam. midi) : beurre
- **Eric Morin, Le Bruit qui court - Le Breizh Penn Moc'h** (sam. midi) : fromage Rond-Chon
- **Youenn Allano, La Crêperie de Youenn - La Green peas** (sam. & dim. après-midi) : fromage Rond-Chon
- **Brunch du dimanche midi** : beurre

GRAINE DE BRETON

Graine de Breton est née il y a 5 ans avec comme objectif de fournir une alternative bio & locale au décaféiné. À cet effet, Yoann Gouéry a créé l'Orgé, une boisson chaude à base de malt d'orge torréfié. Cette boisson est très douce, légèrement sucrée et aux notes de noisettes, pains grillés et chocolatés. S'en sont suivies de nouvelles créations permettant de proposer aujourd'hui une véritable gamme de produits : des infusions (Orgé, Kofé, Sobacha), des graines pour la cuisine, des graines à croquer pour l'apéro, ... Chez Graine de Breton : fabrication artisanale, écologie, production locale et engagée sont au rendez-vous !



RECETTES

- **Benjamin Guillot, la Duchesse de Rohan - L'Équatorial** (ven. soir) : sobacha
- **Mathieu Kergoulay, Le Château de Boisgelin - Free-caccia** (dim. soir) : pain au sobacha
- **Eric Morin, Le Bruit qui Court - Le Breizh Penn Moc'h** (sam. midi) : sarrasin
- **Serge Abalain, Chocolaterie Pâtisserie - Mango-Kalamansi, poivre timut et graines gourmandes** (dim. soir) : graines gourmandes
- **Antoine le Nôtre, Boulangerie-Pâtisserie - La Grenade de Clara Luciani** (dim. soir) : sarrasin
- **Brunch du dimanche midi** : beurre Le Vieux Bourg au sobacha

IGC 22

Partenaire matériel

La société IGC 22 est le spécialiste local de la cuisine professionnelle qui propose ses services de vente, de montage, de dépannage et de maintenance aux collectivités, aux restaurateurs, aux artisans des métiers de la bouche. L'entreprise a plus de 10 ans d'expérience dans ses domaines d'expertise : la cuisson, la préparation, l'agencement, la distribution, le froid, la laverie de cuisine et la ventilation de cuisine. Désireux de s'impliquer au sein la manifestation culturelle et culinaire qu'est Rock'n Toques, IGC 22 apporte son savoir-faire en proposant une installation de cuisine éphémère avec un matériel performant, innovant et de qualité.



PROMOCASH

Partenaire alimentaire et matériel

Grossiste alimentaire et fournisseur de matériel de restauration depuis plus de 55 ans, Promocash est l'associé incontournable des professionnels de la restauration. Des équipes qui s'adaptent en permanence à ses clients, 150 sites repartis dans toute la France et plus de 16 000 références de produits. Promocash, ce sont aussi des engagements qui nous tiennent à cœur comme la réduction du gaspillage alimentaire et l'inclusivité pour l'emploi. L'accompagnement de Promocash pour Rock'n Toques c'est :

- Des produits frais avec des arrivages quotidiens est disponible en boucherie, marée, fruits et légumes.
- Du matériel indispensable pour l'élaboration des plats dans les meilleures conditions.



PLANCOËT

Partenaire boisson

Plancoët est une marque d'eau minérale naturelle provenant de Plancoët, dans les Côtes-d'Armor et faisant partie du groupe Ogeu. Il s'agit de l'eau phare de la Bretagne. On retrouve parmi les produits de la marque, l'eau plate minérale sous différents formats ainsi que ses déclinaisons : l'eau pétillante, l'eau aromatisée, la limonade, l'orangeade et la citronnade. Ces produits sont proposés dans des bouteilles en verre, consignées, dans l'espace partenaires de Rock'n Toques.



CRÉDIT AGRICOLE

Partenaire financier

Banque coopérative et mutualiste engagée dans l'animation de son territoire, le Crédit Agricole des Côtes-d'Armor soutient depuis très longtemps ceux qui font vivre le département : particuliers, associations, professionnels, agriculteurs, entreprises ou encore collectivités territoriales. Face aux grands défis sociétaux et environnementaux, le Crédit Agricole des Côtes-d'Armor s'engage à accompagner tous ses clients dans les transitions sociétales, au cœur de leur vie quotidienne, au cœur de l'économie réelle des territoires. C'est pour ces raisons que le Crédit Agricole des Côtes-d'Armor est fier d'accompagner fidèlement Rock'n Toques et son collectif de chefs, véritables promoteurs de notre département, mais aussi du bien-manger.



LEROY MERLIN

Partenaire décoration

Leroy Merlin est une entreprise spécialisée dans le bricolage, le jardinage et la décoration. Les produits que l'enseigne propose permettent de mener des projets de A à Z : de la construction jusqu'à la décoration. Outre ses produits et services, Leroy Merlin a des engagements forts notamment en termes d'accessibilité. Depuis 2006, la Fondation Leroy Merlin a pour mission d'améliorer l'habitat des personnes en situation de handicap. De plus, un des piliers de sa politique est l'égalité entre les sexes. Partageant ses valeurs, un partenariat avec Rock'n Toques s'est concrétisé sous la forme de scénographie de l'espace partenaire.



ANNEXES CARNET DE RECETTES 2019

KIG'SALITOS

Mathieu Kergourlay – Château de Boisgelin

Ingrédients

- 4 tortillas de blé ou de maïs
- 250g de carotte fêlée
- 2cc de moutarde à l'ancienne
- 4 tranches de poitrine de porc confites
- 40g de misouna ou de roquette
- 1/2 oignon rosé
- Huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette



Préparation pour 4 personnes

Purée de carotte confite :

1. Éplucher et émincer les carottes, le demi-oignon et les faire suer avec 4 à 5 cs d'huile d'olive à feu doux.
2. Assaisonner et couvrir, cuire à feu doux en remuant régulièrement pendant environ 40 minutes.
3. Une fois les carottes confites, les mixer et rectifier l'assaisonnement.
4. Réserver au chaud.

Condiment câpre :

1. Égoutter les câpres et les mixer avec la moutarde à l'ancienne.
2. Ajouter un peu d'eau pour aider à mixer et assaisonner.

Montage :

1. Faire colorer les tranches de poitrine de porc confites à la poêle.
2. Chauffer les galettes tortillas, mettre 1 cs de purée de carotte et l'étaler, ajouter la tranche de poitrine.
3. Badigeonner de condiment câpre, puis rajouter la misouna et enfin rouler la tortilla.

Crédit recette : Mathieu Kergourlay pour Rock'n Toques

Crédit photo : Emmanuelle Rodrigue

MOJI'TOQUES

Jonathan Santré – Desserts Events

Ingrédients

- 250g de fraise
- 50g de cassonade blonde
- 120g de jus de citron vert
- 100g de menthe fraîche
- 65g de rhum
- 120g d'œuf
- 110g de cassonade
- 70g de beurre doux
- 250g de crème fraîche 30 ou 35 % de matière grasse
- 250g de mascarpone
- 30g de sucre
- 1/4 de gousses de vanille



Préparation pour 8 verrines

Compotée de fraise :

1. Couper les fraises en 4 et les mélanger avec la cassonade dans un récipient.
2. Réserver au réfrigérateur.

Cr meux mojito :

1. Faire infuser la menthe fraîche avec le citron vert. Mettre le jus de citron à chauffer à feu doux. Une fois ti di, le retirer du feu. (Réaliser cette étape si possible 12h avant afin de bien diffuser les arômes de menthe).
2. Filtrer ensuite le citron vert et le mettre dans une casserole avec le rhum, puis porter à ébullition.
3. Casser ensuite les œufs et les blanchir avec la cassonade. Quand le mélange citron vert - menthe bout, ajouter les œufs et la cassonade blanchis et porter à ébullition sans cesser de mélanger. Retirer ensuite du feu et ajouter le beurre en morceaux.
4. Laisser fondre le beurre dans la préparation et mélanger afin d'incorporer le beurre.
5. Mixer le cr meux pendant 3min, puis filmer au contact de la crème. Réserver la préparation au réfrigérateur.

Chantilly mascarpone :

1. Mettre un récipient à refroidir au congélateur pendant 30 min puis y mettre la crème et mélanger au batteur ou robot avec le fouet jusqu'à ce que la crème soit montée en chantilly. Ensuite, gratter la gousse de vanille et ajouter les grains à la crème chantilly.
2. Ajouter ensuite la mascarpone, et mélanger de nouveau (soit à la main ou au batteur) afin d'obtenir une chantilly ferme. Il vous faudra peut-être refaire monter votre chantilly au batteur selon la consistance de votre mascarpone.

Montage du dessert :

1. Disposer la salade de fraise dans le fond de la verrine, ensuite à l'aide de la poche à douille (douille uni), garnir avec le cr meux mojito, (50 gr environ)
2. Puis avec une poche à douille cannelée, pocher la chantilly sur le dessus.

Finition :

1. Décorer avec un zeste de citron vert, une feuille de menthe, 1/4 de rondelle de citron et une 1/2 fraise.

Crédit recette : Jonathan Santré pour Rock'n Toques

Crédit photo : Emmanuelle Rodrigue

10 BONNES RAISONS DE VENIR À ART ROCK

- ✓ **Le grand retour de la fête après 2 années quasi-blanches** : 2022 marque le grand retour tant attendu des festivals et de la musique live en plein-air (pour le plus grand plaisir de nos oreilles). Le Festival Art Rock, c'est 3 jours et 3 nuits d'effervescence artistique autour d'une programmation aussi étincelante qu'une boule à facettes ! De quoi rendre la fête encore plus folle...
- ✓ **Une prog' pluridisciplinaire unique et bouillonnante** : le Festival Art Rock a pour ambition de construire des passerelles entre les arts et mêle ainsi musique, danse, théâtre, spectacle de rue, arts numériques, arts visuels, gastronomie... C'est donc près de 70 concerts, spectacles, expositions et projections répartis dans toute la ville de Saint-Brieuc qui nous attendent cette année.
- ✓ **Rock'n Toques, l'évènement culinaire intégré au festival** : le collectif de chefs Rock'n Toques se retrouve pour la 13e édition, au Village du festival Art Rock, autour d'une formule originale et savoureuse : de la street-food gastronomique à petits prix. Ces plats inédits et accessibles sont créés spécialement pour l'occasion et favorisent les produits locaux. Rock'n Toques, c'est aussi un duo chef-artiste exceptionnel : tous les ans, Nicolas Adam, chef étoilé de La Vieille Tour à Plérin, concocte en duo avec un des artistes programmés à Art Rock, un plat d'exception. Après Charlie Winston en 2019, c'est la chanteuse française Juliette Armanet, qui formera le duo-chef artiste cette année !
- ✓ **Découvrir de nouveaux talents** : de la soul, de la drill, du rock-psyché, du hip-hop, de l'électro, du rap... Cette année encore, le Festival Art Rock nous offre une programmation exceptionnelle qui regroupe aussi bien des têtes d'affiche que des artistes émergent·e·s. Parmi les révélations qui vont vous marquer à coup sûr : Sopico, November Ultra, Kalika, Annael ou encore les bretons de Gwendoline...
- ✓ **Retrouver ses têtes d'affiches préférées** : bien-sûr, on pourra aussi vibrer au son de légendes vivantes comme Pete Doherty et Jane Birkin, sans oublier les très attendu·e·s Gaël Faye, Juliette Armanet, Laylow, Ibeyi ou encore Clara Luciani. Et c'est aussi à Art Rock que le groupe Phoenix fera son grand retour en première mondiale avec un nouveau live. IMMANQUABLE !



10 BONNES RAISONS DE VENIR À ART ROCK

- ✓ **Un autre regard sur la ville de Saint-Brieuc :** vous l'aurez compris, le festival met à l'honneur l'art sous toutes ses formes. Il offre aussi l'occasion de (re)découvrir le patrimoine historique de la cité briochine dans un cadre différent. Le festival investit ainsi des lieux emblématiques : la scène B se trouve par exemple au pied de la cathédrale Saint-Etienne, les arts numériques s'installent au Musée d'Art et d'Histoire et le petit théâtre à l'italienne de La Passerelle se transforme en Art Rock Lab, un espace de conférences et de débats.

- ✓ **Conjuguer bien-être et détente entre 2 concerts :** chaque année, le festival nous fait vibrer comme rarement aux quatre coins de la ville. Entre deux spectacles, on explore les rues de Saint-Brieuc et on flâne au soleil sur le port du Légué avec l'exposition Faune. On se remet de nos émotions de la veille en participant à une séance de yoga au Parc des Promenades ou à la Vélo Parade, une balade en musique autour de Saint-Brieuc pour reprendre des forces avant la troisième journée du festival ! Au menu : DJ set, bicyclettes et paillettes...

- ✓ **Un festival à taille humaine :** il attire chaque année des dizaines de milliers de spectateurs dans une ambiance multigénérationnelle et conviviale. Pendant 3 jours, toute la ville se mobilise autour d'Artbist'Rock. Les commerçants, les restaurateurs, les bars... Tous fêtent Art Rock à l'unisson. Les terrasses sont bondées et à chaque coin de rue, l'ambiance est chaleureuse et festive. Ce qui donne une atmosphère qu'on ne retrouve nulle part ailleurs et qui nous avait beaucoup manqué !

- ✓ **Une ouverture aux autres cultures :** au Grand Théâtre de la Passerelle, avec Itmahrag le chorégraphe Olivier Dubois nous fera voyager dans l'univers de la jeunesse égyptienne et de sa bande-son favorite, le mahraganat. L'électro hybride de Makoto San nous emmène au Japon, tandis que Teto Preto nous plonge dans la culture brésilienne en alliant musique traditionnelle et électro underground !

- ✓ **Un festival accessible :** la ville de Saint-Brieuc est située au bord de la Manche, dans le département des Côtes-d'Armor, en Bretagne. Avec le TGV Atlantique, Saint-Brieuc est sur certains horaires à seulement 2h13 de Paris ! Et à 2h30 de Nantes et de Vannes, 1h30 de Brest, 1h de Rennes. La gare de Saint-Brieuc (presque plus belle gare de France) est à 5 min à pied du festival !

CONTACTS PRESSE :

Camille Decaux, Agence Argos

06 83 55 81 80

camille@argos-presse.fr

CONTACTS OFFICE DE TOURISME DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC :

Maïté Fauchoux, Cheffe de Projet Rock'n Toques

02 96 77 60 60

mfauchoux@baiedesaintbrieuc.com

Sophie Courtois, Directrice de l'Office de Tourisme

02 96 33 33 57

sophie.courtois@sbaa.fr

DEMANDES D'ACCREDITATIONS :

Les demandes d'accréditations sont à formuler par téléphone ou par mail à Camille Decaux.



Photographies : ©Julien Mota - ©Emmanuelle Rodrigue - ©Le Télégramme - ©Sasha Drouart - ©Mère Agitée

ART ROCK

3 • 4 • 5 JUIN 2022 - SAINT-BRIEUC

**PHOENIX • CLARA LUCIANI • LAYLOW • JULIETTE ARMANET
PETER DOHERTY & FRÉDÉRIC LO • GAËL FAYE • GAZO
JANE BIRKIN • IBEYI • THE LIMIÑANAS • KIM GORDON • ASA
JOSMAN • FRENCH 79 • SOPICO • S+C+A+R+R • JAMES BKS
NOVEMBER ULTRA • ICEAGE • JÄDE • ADRIEN M & CLAIRE B
OLIVIER DUBOIS • ROCK'N TOQUES...**

