

festival gourmand

RENNES. LA GOURMANDISE EN CAPITALE

RENNES MÉTROPOLÉ

PROGRAMME
2013

BRETAGNE ^{BE}



**CONCOURS
DE NOUVELLES
ET DE RECETTES**
1^{ER} JUIN AU 26 AOÛT

**LES CRÉATIONS
DES CHEFS**
2 AU 28 SEPTEMBRE

FÊTE
À LA HALLE MARTENOT
6 ET 7 OCTOBRE

- DÉMONSTRATIONS CULINAIRES
- DÉJEUNER TCHÈQUE
- DÎNER DES CHEFS
ET DES PRODUCTEURS

SUR LE THÈME :
LE COCHON ET L'ARTICHAUT
CUISINÉS AU BEURRE SALÉ

LE RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE DU PAYS DE RENNES !

PARTICIPEZ AUX CONCOURS !

À votre tour d'inventer une histoire
ou une recette.

DÉCOUVREZ LES CRÉATIONS DES CHEFS !

dans leurs restaurants.

VENEZ FÊTER LA GOURMANDISE à la halle Martenot !

La fête du Festival Gourmand se déroule
à la halle Martenot les **6 et 7 octobre**.
Animations et marché de producteurs
vous y attendent. Entrée gratuite.

Le Festival Gourmand 2013 s'associe à la Fête
de la Gastronomie, manifestation nationale
qui se déroulera du 20 au 22 septembre.

Toutes les infos sur :
www.festival-gourmand.com



LES CRÉATIONS DES CHEFS !

Pour ce concours, les chefs créent un plat
spécifique que vous pouvez découvrir dans
leurs restaurants du **2 au 28 septembre**.

Deux thèmes sont à l'affiche, ou plutôt
au menu :

Dans les restaurants
« **LE COCHON ET L'ARTICHAUT
CUISINÉS AU BEURRE SALÉ** »

Dans les crêperies
« **LE COCHON, DANS TOUS SES ÉTATS,
CUISINÉ AU BEURRE SALÉ** »

VOUS AUSSI VENEZ DÉGUSTER CES NOUVELLES RECETTES !

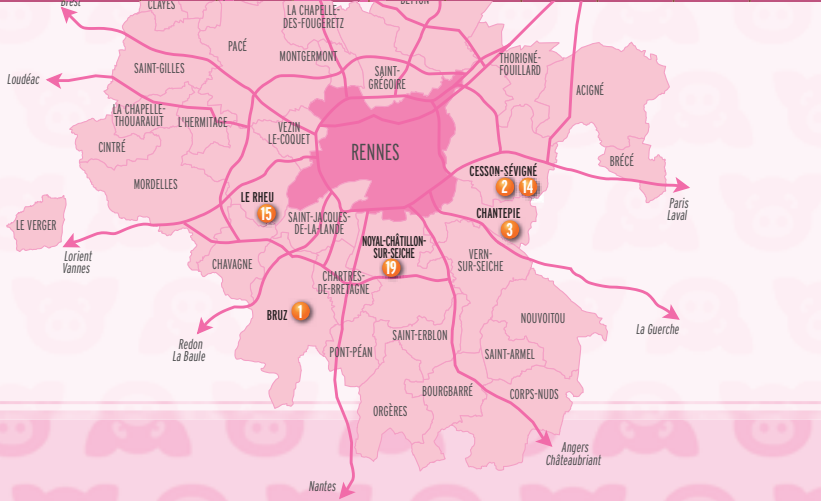
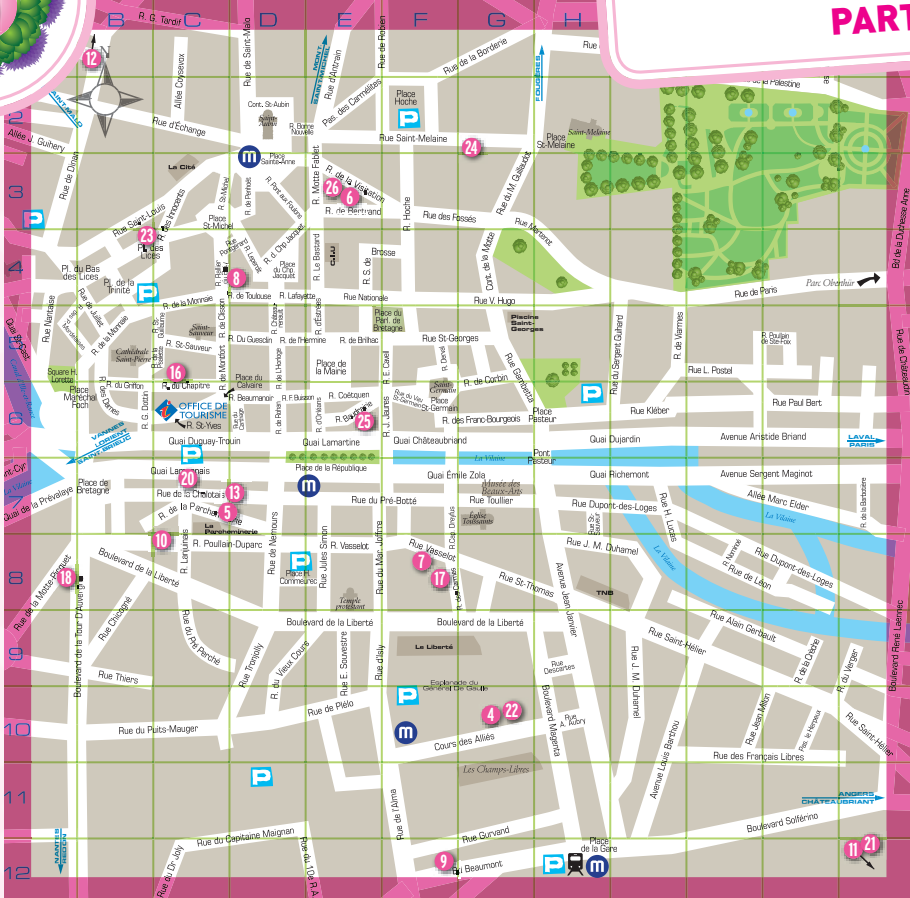
PARTICIPEZ AU JEU-CONCOURS

sur www.ouest-france.fr (rubrique loisirs - jeu)
du **9 au 30 septembre**, pour gagner des repas
dans les restaurants et les crêperies du Pays de Rennes





LES RESTAURANTS ET CRÊPERIES PARTICIPANTS



CHOUETTES DE CHEFS

CATÉGORIE BISTROTS, BRASSERIES,
RESTAURANTS TRADITIONNELS

(plat Festival Gourmand de 15 à 18 €)

Bruz

- 1 LES SABLINES - Éric MENOUVRIER
Les Riniiaux - 02 99 35 56 69

Cesson-Sévigné

- 2 CHEZ EDGAR - Antoine DAL PEGRO
1 cours de la Vilaine - 02 99 83 11 21

Chantepie

- 3 LE BIGNON - Patrice DEROUËNÉ
31 rue du Bignon - 02 99 32 34 34

Rennes

- 4 LE BISTROT DE NOS TERROIRS
Régis FLEURY
3 cours des Alliés - 02 23 50 22 64

- 5 LA LOGE - Jérémy DURAND
10 rue de la Parcheminerie
02 99 77 94 02

- 6 LA RÉSERVE - Kadair MHEYAOU
36 rue de la Visitation - 02 99 84 02 02

- 7 LA TABLE VASSELLOT - Augustin LARIBI
34 bis rue Vasselot - 02 99 79 22 60

- 8 BISTROT LA TOURELLE
Christophe BERTRAND
Prison Saint-Michel - 7 Allée Rallier du
Baty - 02 99 78 23 53

- 9 LE COUP DE PINCEAU
Guillaume JOUAN
29 boulevard Beaumont - 02 99 30 23 07

- 10 LE GRILL - Samuel DHÉBAULT
35 rue Poullain Duparc - 02 99 65 15 15

- 11 LE COMPTOIR - Gwénael PROUST
262 rue de Châteaugiron
02 99 53 18 14

- 12 MISS DOM - Dominique FRAICHE
43 rue de Dinan - 02 99 65 75 92

- 13 LA CHOPE - Nicolas PIETRZAK
3 rue de La Chalotais - 02 99 79 34 54

CATÉGORIE RESTAURANTS
GASTRONOMIQUES

(plat Festival Gourmand de 18 à 20 €)

Cesson-Sévigné

- 14 L'ADRESSE - Aurélie MARTIN
32 cours de Vilaine - 02 99 83 82 06

Le Rheu

- 15 LES TOURELLES - CHATEAU D'APIGNÉ
Romain BOUILLET
Route de Chavagne - 02 99 14 80 66

Rennes

- 16 LE BARON ROUGE
Guillaume DELAUNAY
15 rue du Chapitre - 02 99 79 08 09

- 17 LES CARMES - Etienne MANGEREL
2 rue des Carmes - 02 99 79 28 95

- 18 L'AMIRAL - Yohan CAILLARD
2 bis bd de la Tour d'Auvergne
02 99 35 03 91

TROPHEE NOËL DU FAIL POUR LES CRÊPERIES

(galette Festival Gourmand de 6 à 9 €)

Noyal-Châtillon-sur-Seiche

- 19 CREPERIE LE TRISKELL
William ROUXEL
15 rue François Chapin
02 99 05 10 22

Rennes

- 20 CRÊPERIE AR PILLIG
Marie-Thérèse LANGLOIS
10 rue d'Argentré - 02 99 79 53 89

- 21 CRÊPERIE AU JARDIN DES SAVEURS
Stéphane LE MOUËL
52 rue de Vern - 02 99 51 50 15

- 22 CRÊPERIE KER SOAZIG
Romain GUILLAMOT
5 Cours des Alliés - 02 99 35 82 20

- 23 CRÊPERIE LABRI DU MARCHÉ
Rodolphe ROBIAL
12 place des Lices - 02 99 79 73 87

- 24 CRÊPERIE LA MAISON DE JOSÉPHINE
Delphine GUILLOU
40 rue Saint-Melaine - 02 99 38 81 87

- 25 CRÊPERIE LA POMMEAIE - Kart COLLET
16 rue Baudrairie - 02 99 78 25 11

- 26 CRÊPERIE KI KA FAIM
Jean-François ADAM
32 rue de la Visitation - 02 23 20 63 11



**LA FÊTE DU FESTIVAL GOURMAND
À LA HALLE MARTENOT
RENNES 6 ET 7 OCTOBRE
ENTRÉE GRATUITE**

**DIMANCHE 6
DE 10H30 À 19H30
DÎNER DE 20H À 23H**

**LUNDI 7
DE 11H À 20H**

**DEUX JOURS POUR DÉCOUVRIR
LA RICHESSE DE LA GASTRONOMIE
RENNAISE AUTOUR DE NOMBREUSES
ANIMATIONS :**

- **DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES**
- **LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS ANIMÉE PAR DES PRODUCTEURS ET DES CHEFS, EN LIEN AVEC L'ASSOCIATION SLOW FOOD**
- **UN MARCHÉ DE PRODUCTEURS**
- **LE DÎNER DES CHEFS ET DES PRODUCTEURS LE DIMANCHE 6 OCTOBRE (Tarif 30 €. Réservation à la billetterie de l'Office de Tourisme, 02 99 67 11 66)**
- **LA CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX DES CONCOURS**



La République Tchèque sera à l'honneur cette année avec ses vignerons mais aussi avec ses chefs qui cuisineront les déjeuners des 6 et 7 octobre.

ET AUSSI :

- **LES FINALES DES DIFFÉRENTS CONCOURS :**
 - le concours des créations des chefs
 - le concours de recettes du public (sélections du 1^{er} juin au 26 août 2013)
 - le concours de cocktails par les étudiants barmen de la Faculté des Métiers de Rennes
 - le concours des pâtisseries par les Artisans Pâtisseries de Bretagne



Chefs primés du Festival Gourmand 2012, Yvon Coudray et Olivier Roellinger



Édition 2012 du Festival Gourmand

ORGANISÉ PAR L'OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS DE RENNES MÉTROPOLE, LE FESTIVAL GOURMAND EST SOUTENU PAR LES PROFESSIONNELS !

Il est accompagné dans sa réflexion par un Comité scientifique, avec Sylvain GUILLEMOT, chef de l'Auberge du Pont d'Acigné à Noyal-sur-Vilaine (2 étoiles Michelin) et Yves COUDRAY, critique gastronomique pendant de nombreuses années auprès de Gault&Millau. Ce comité intervient notamment dans la formation du jury.

La Fédération Régionale des Pâtisseries de Bretagne s'associe à l'événement avec un concours de far destiné aux professionnels.

Laurent le Daniel et Philippe Bouvier, pâtisseries rennais, se mobilisent quant à eux pour le concours de recettes du public.



LES PARTENAIRES

L'Office de Tourisme et des Congrès de Rennes Métropole organise ce festival grâce au soutien de Partenaires Grands Privilégiés :



Le Crédit Mutuel de Bretagne
« La Banque à qui parler »

Sa gamme de produits et services couvre l'éventail des besoins de toutes les catégories de population, depuis le grand public, jusqu'aux acteurs économiques et institutionnels. Enfin, son modèle coopératif et mutualiste est en phase avec la réalité économique et financière. Ses principaux domaines d'expertise recouvrent la banque, la finance, l'assurance et l'immobilier.
www.arkea.com



Le Centre Culinaire Contemporain

Avec des cours de cuisine pour tous, rythmés de tours de main, trucs, astuces et bons conseils, le Centre Culinaire est un espace convivial dédié à l'apprentissage de la cuisine et au bien manger. Attaché au patrimoine culinaire, le Centre Culinaire s'associe au Festival Gourmand pour mettre en valeur la cuisine au beurre des saveurs bretonnes, le savoir-faire et la créativité des « Chouettes de chefs » !
8 rue Jules Maillard de la Gournerie – Zone Atalante Champeaux – 35000 RENNES
www.cercleculinaire.com

Il est accompagné de Partenaires Privilégiés :



Alliance Froid Cuisine

Entreprise locale qui compte aujourd'hui 16 personnes à votre service. Membre du GIF. L'entreprise est spécialisée dans l'équipement des cuisines professionnelles, du froid, de la buanderie et de la climatisation auprès des Cafés Hôtels Restaurants et des collectivités. Un SAV 7/7 garanti par des techniciens qualifiés. Depuis 2011, nouveaux locaux et nouveaux services : show room, le GIF Express (sélection d'articles livrables sous 24 heures d'un excellent rapport qualité/prix). 15 rue de la Frébarrière – 35000 RENNES – Tél. 02 99 00 62 54 – www.groupegif.com



La Ville de Rennes

La Ville de Rennes s'associe à ce rendez-vous de la gastronomie en mettant à disposition son réseau d'affichage, et en aménageant la Halle Martenot pour la Fête Festival Gourmand.
www.metropole.rennes.fr

et des partenaires suivants :



Ouest-France

Ouest-France, premier quotidien français, s'étend sur douze départements (régions Bretagne, Basse-Normandie, Pays de la Loire).

C'est 50 éditions Ouest-France, 16 éditions dimanche Ouest-France, 561 journalistes qui alimentent chaque jour 631 pages, 2602 correspondants et 16 105 partenaires de la distribution. Les sites web avec www.ouest-france.fr c'est 14 961 991 visites mensuelles (avril 2013) et www.maville.com 4 416 497 visites mensuelles. Ouest-France c'est aussi un grand nombre de suppléments et Hors-séries à paraître tout au long de l'année dont « Bretons en cuisine », un magazine proposant des recettes faciles et créatives élaborées avec des produits bretons, reportages culinaires illustrés de magnifiques photos. Le numéro 7 paraît le 28 août.



France Bleu Armorique

France Bleu Armorique...Tous les gourmands s'y retrouvent...

Une émission consacrée entièrement à la cuisine vous est proposée chaque matin entre 10h00 et 11h00... Le principe est simple comme une bonne recette maison : un chef en direct, les suggestions des auditeurs, des produits mis à l'honneur chaque jour et un comité de dégustation qui met nos papilles en alerte... Ma Cocotte du lundi au vendredi sur France Bleu Armorique...

France Bleu Armorique 103.1 www.bleuarmorique.fr



bulthaup

bulthaup est particulièrement attentif au besoin d'individualité, à la mise en œuvre de superbes matériaux et à l'esthétisme des formes. C'est ainsi que bulthaup vous permet de concevoir des lieux de vie qui vont bien au-delà de l'espace cuisine. Parlez-en avec les spécialistes de l'architecture pour la cuisine.

Espace et fonction : 5 rue des Fossés – 35000 RENNES – Tél. 02 99 63 28 26 – www.bulthaup.com



Méto Cash & Carry France

Grossiste de proximité au service des commerçants indépendants. Multi-spécialiste référent, leader du commerce de gros en libre service.

Rue Kerautret Botmel – 35044 RENNES – Tél. 08 25 09 09 09 – www.metro.fr



Le cidre bouché artisanal Coat-Albret

Cidre « pur jus » élaboré avec plus de 40 variétés anciennes et locales de pommes à cidre. Elles sont récoltées à la main par nos 104 fournisseurs dans les vergers traditionnels de la région. Nos cidres bouchés peuvent être BRUT (corsé, charpenté, un peu rustique), FRUITE (fin et élégant, avec une pointe d'acidité) ou DEMI-SEC (rond en bouche, doux).

La Haie Renier – 35137 BEDEE – Tél. 02 99 09 05 78 – www.coat-albret.com



LILLET : Un Savoir-Faire Unique

Il est le fruit d'un assemblage unique d'une sélection rigoureuse de vins de Bordeaux (85%) et de subtiles liqueurs (15%) vieilles dans les chais de Podensac. Les fruits et les écorces utilisés pour l'élaboration des liqueurs proviennent du monde entier : des oranges douces du Sud de l'Espagne, des oranges amères d'Haïti, des oranges vertes du Maroc ou de Tunisie et du quinquina (écorce d'un petit arbre d'Amérique du Sud) pour la petite note d'amertume... Les autres fruits font partie du secret de fabrication bien gardé depuis 1887.



Le Minor

Fabricant et éditeur de linge de table brodé et imprimé. Depuis trois générations, Le Minor travaille à mettre en avant la richesse du patrimoine de la Bretagne, en appliquant avec toujours la même authenticité la devise chère aux brodeurs bigoudens « Je ne fais pas Breton, je fais Beau ».

5 quai Saint Laurent – 29120 PONT-L'ABBE – Tél. 02 98 87 07 22

www.leminor.com – info@leminor.com



Le Pôle Formation CCI Rennes – Faculté des Métiers

Implanté au cœur du Campus de Ker Lann à Bruz, le Pôle Formation de la CCI Rennes accueille 1350 jeunes en alternance dans les métiers de l'Hôtellerie-Restaurant, du Commerce, de la Vente-Marketing Web, de l'Immobilier-Banque-Assurance et de l'Assistanat-Gestion du CAP au BAC +5. www.fac-metiers.fr



Les Artisans pâtissiers de Bretagne

La Fédération Régionale des Pâtisseries de Bretagne, dont le siège est à Ploufragan, est membre de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries qui est, depuis près d'un siècle, l'organe qui fédère les pâtisseries afin de les représenter, et promouvoir la pâtisserie artisanale dans son ensemble. La Fédération organise des concours pour dynamiser l'activité de la Pâtisserie et valoriser les produits régionaux tels que le kouign amann, le gâteau breton, le far breton...

Chambre Régionale de Métiers de Bretagne – 22440 PLOUFRAGAN – Tél. 02 96 76 27 16

www.crma-bretagne.fr

festival gourmand

RENNES, LA GOURMANDISE EN CAPITALE

RENNES MÉTROPOLE

PROGRAMME
2013



ORGANISATION

**OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS
DE RENNES MÉTROPOLE**

11 rue Saint-Yves, CS 26410, 35064 RENNES CEDEX
Courriel : animation@tourisme-rennes.com
Tél. 02 99 67 11 11

www.festival-gourmand.com

Photos Michel Ogier, Office de Tourisme et des Congrès de Rennes Métropole.