

# DOSSIER DE PRESSE

AVRIL 2018

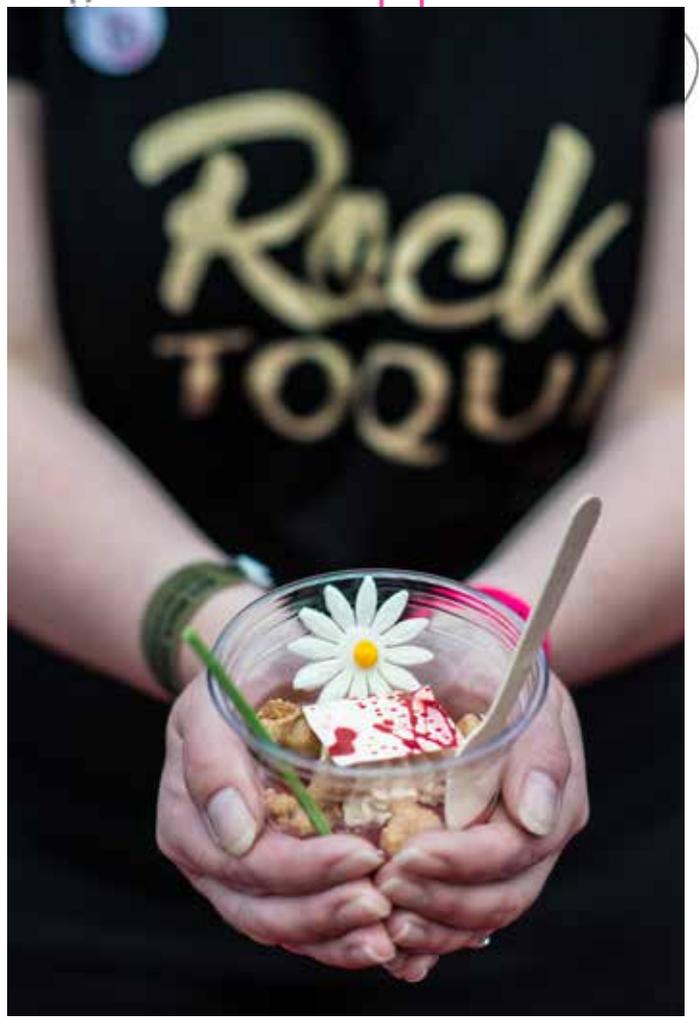


# Rock n TOQUES

ROCK'N TOQUES 18/19/20 MAI 2018

Village du festival Art Rock – Saint-Brieuc

Contact presse : Florence Beauvois – 06 50 10 82 75 – [florencebeauvois@hotmail.com](mailto:florencebeauvois@hotmail.com)





# SOMMAIRE

<b>4</b> communiqué de presse Rock'N Toques •	<b>9</b> grille de la programmation gourmande et musicale •	<b>25</b> partenaires •
<b>5</b> communiqué de presse Art Rock •	<b>10</b> la brigade la plus rock de l'Ouest édition 2018 10. présentation : chefs, pâtisseries, artisan glacier, artisan crêpier, producteur de cidre, cavistes	<b>30</b> infos pratiques •
<b>6</b> présentation de Rock'N Toques •	<b>22.</b> un duo chef-artiste <b>23.</b> une équipe média <b>23.</b> la brigade du tri •	<b>31</b> contacts et accréditations •
<b>8</b> une gastronomie haut de gamme depuis 2008	<b>24</b> artistes du village Art Rock	<b>32</b> annexes Les Chefs du collectif Rock'n Toques depuis 2008 Les duos chefs artistes depuis 2011 Les Duos chefs invités depuis 2014 Programmation Art Rock



Saint-Brieuc, lundi 5 mars 2018

## Rock'N Toques : Camille en duo avec le chef étoilé Nicolas Adam

***Elle a dit oui ! Après Julien Doré, Joe Starr, Izia ou encore Thomas Dutronc, c'est l'artiste Camille qui imaginera le plat du festival 2018 aux côtés du chef étoilé Nicolas Adam. Cette création sera l'un des plats « à croquer » du 18 au 20 mai prochain, pendant toute la durée du Festival Art Rock de Saint-Brieuc qui accueille, au sein de son village gratuit, le collectif Rock N' Toques, à l'initiative de cette invitation gourmande.***



Crédit : P. Messina

Tous les ans, Art Rock et Rock'N Toques composent un duo Chef étoilé / Artiste programmé sur la grande scène pour concevoir une création originale proposée au service du vendredi soir. Après les burgers de Yelle et de Thomas Dutronc, les hot-dog « Jet Lag » de Wax Taylor et « Décollage » de Joey Starr, le « risotto de légumes oubliés » de Gaëtan Roussel, le pain pita « Aziza » d'Izia, ou encore le burger végétarien « V&gan » de Julien Doré l'an passé, c'est au tour de la talentueuse Camille d'imaginer le plat de la 35<sup>ème</sup> édition du Festival Art Rock de Saint-Brieuc.

Connue et reconnue pour ses talents d'auteure, de compositrice et d'interprète, Camille a accepté de relever le challenge avec Nicolas Adam, chef étoilé du restaurant La Vieille Tour à Plérin. La créativité de l'une alliée au savoir-faire de l'autre, la recette inédite devrait être singulière comme son interprète !

### Des créations originales au cœur du Festival Art Rock de Saint-Brieuc

Depuis 2008, les membres du collectif Rock'N Toques proposent de mêler plaisir du son avec celui des papilles. Pionniers de la gastronomie en musique, ils offrent depuis 11 ans une expérience gustative exceptionnelle aux festivaliers d'Art Rock. Événement dans l'événement, pendant les trois jours du festival, les chefs et les différentes « Maisons » du territoire se succèdent pour ravir les papilles d'un public toujours plus nombreux.

Ainsi, à la Pentecôte, le centre-ville de Saint-Brieuc prend des airs de cuisine géante : sous le chapiteau du Village, alors que les chefs s'affairent d'un côté à dresser les plats aussi inventifs que savoureux, les « Musiciens du Métro » offrent, de l'autre côté, des concerts gratuits aux mélomanes gourmands.

### La Brigade la plus rock de l'ouest fait son festival !

Les amateurs de « street food gastronomique » sont nombreux à venir chaque année se régaler des créations de la vingtaine d'acteurs de la gastronomie locale : chefs cuisiniers dont 3 étoilés, pâtisseries, artisan glacier, artisan crêpier, producteur de cidre, cavistes... Réunis autour du bien-manger et du bien-boire, ces professionnels s'unissent pour défendre une alimentation de qualité et valoriser les produits de la Baie de Saint-Brieuc. Entrées, plats, desserts et boissons de qualité et à petits prix (4 à 8 euros) sont proposés lors des 5 services assurés du vendredi soir au dimanche soir par les chefs et leurs brigades.

Du rock, du goût et des couleurs, les ingrédients gagnants du collectif Rock'N Toques qui affiche complet chaque année.



## Art Rock 2018 présente *Let's dance* les 18, 19, 20 Mai à Saint-Brieuc

Jongler entre la danse et les arts plastiques, zigzaguer entre les musiques actuelles, convier les différentes générations, investir l'espace urbain, prôner la transversalité, défier les préconçus, célébrer l'audace artistique, fusionner les têtes d'affiches et les découvertes, étonner les publics... Un programme riche pour un festival qui ne cesse depuis 35 ans de mêler les arts dans le centre-ville de Saint-Brieuc chaque week-end de Pentecôte.

Après avoir accueilli 76 000 festivaliers en 2017 avec une édition placée sous le thème des *Fantastic Elements*, Art Rock explore cette année la danse avec **Let's Dance** ! Une exclamation joyeuse sous forme d'invitation à entrer dans la danse pour que chacun prenne part à ces trois jours de fête.

Pour cette 35<sup>e</sup> édition, le festival invite un artiste qui a marqué son histoire : **Philippe Decouflé** et la compagnie **DCA** présentent une grande exposition au Musée de Saint-Brieuc. *Les Opticons*, installations d'art numérique et optique, plongent le public dans l'univers du chorégraphe déjanté. Entre costumes iconiques, dispositifs jouant avec l'image du spectateur et effets visuels à couper le souffle, la compagnie DCA nous invite à découvrir son monde.

À la Scène Nationale, le chorégraphe **Jean-Claude Gallotta** et son **Groupe Emile Dubois** investissent le Grand Théâtre pour deux soirs de fête. Les spectacles de danse *My Rock* et *My Ladies Rock* convoquent les souvenirs du chorégraphe et traduisent sa passion pour les grandes voix du rock. De Janis Joplin à Elvis Presley, en passant par Wanda Jackson, Nico et les Stones, ces deux spectacles nous entraînent dans un voyage immersif à travers l'histoire de la musique.

Côté Grande Scène, on retrouve de jeunes prodiges comme le rappeur **Vald**, le songwriter **Jake Bugg**, la charismatique **Hollysiz** et les tornades electro **Fakear** et **Petit Biscuit**. Le festival confirme de grands noms comme le mythique groupe rennais **Marquis de Sade** pour un concert visuel et résolument coldwave tandis que le phénomène **Orelsan** harangue les foules avec son flow impeccable et ses textes percutants. La reine de la pop française **Catherine Ringer** et l'éclatante **Camille** illuminent le festival de leurs présences. Et puisque le thème est la danse, on se déhanche sur les tubes electro-pop de **Django Django** et l'énergie funk de **Jungle**, on bondit avec le rockeur **Mat Bastard** et le groupe electro funk **General Elektriks**, on se trémousse sur la soul de **Lee Fields** et on chaloupe sur l'afro-beat de **Seun Kuti**.

La Scène B (installée place Général de Gaulle depuis 2017) sublime l'émergence artistique : de la folie de **Kiddy Smile** à la verve de **Thérapie Taxi**, en passant par les mélodies de **Clara Luciani**, les rythmes effrénés de **Tshegue**, le flow implacable d'Ichon et les guitares acérées d'**Idles**. Le Forum, véritable chaudron de découvertes en fin de soirée, n'est pas en reste avec notamment l'electro pop de **Mai Lan**, le punk british de **HMLTD**, le rock garage de **Night Beats** et la pop de **Evergreen**. Dimanche après-midi, Art Rock transforme le Grand Théâtre de la Passerelle en un véritable écrin pour la sublime voix de **Juliette Armanet** et pour le concert de **Chassol** aux images et sonorités caraïbéennes.

Avec Art Rock, programmation artistique rime aussi avec art culinaire. Le festival propose une nouvelle fois à une vingtaine de chefs costarmoricaains (dont plusieurs étoilés), réunis sous le collectif **Rock N'Toques**, de régaler les festivaliers avec des recettes d'exception à petits prix.

Le festival fait encore une fois la part belle aux artistes régionaux avec trois concerts gratuits au Forum en après-midi. Originaire de Douarnenez, **The Red Goes Black** inaugure le festival le vendredi. Le lendemain, les psychédéliques **Rosaire** et les rockeurs **Denner** prouvent, s'il le faut, que les Côtes d'Armor sont un département bourré de talents.

Que la fête commence : **LET'S DANCE** !

Retrouvez toutes les informations et la billetterie sur [www.artrock.org](http://www.artrock.org)



# PRÉSENTATION



## LE COLLECTIF

Créé en 2008, le collectif est un regroupement d'une vingtaine d'acteurs de la gastronomie agissant sur la destination Baie de Saint-Brieuc Paimpol-Les-Caps.

Il est composé de :

- \* chefs cuisiniers dont 3 étoilés
- \* pâtisseries
- \* artisan glacier
- \* artisan crêpier
- \* producteur de cidre
- \* cavistes

Réunis par leur passion du bien-manger et du bien-boire, ces professionnels s'unissent pour défendre une alimentation de qualité. Ambassadeurs de leur territoire, ces chefs privilégient les produits frais et locaux donc certains issus de l'agriculture biologique.

L'expérience commune offerte durant Rock'N Toques permet aux chefs de sortir de leurs cuisines, de partager leur expérience et d'aller à la rencontre du public.

## Qui organise ?

Créé en 2008, l'évènement Rock'N Toques est chaque année organisé par l'Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc.

Sophie Badouard-Robillard, chef de projet, coordonne l'évènement et le collectif, avec l'équipe de l'Office de Tourisme, tout au long de l'année.

## Un évènement associé au festival Art Rock

Art Rock est un festival pluridisciplinaire organisé par l'association Wild Rose.

Installé depuis 1983 en plein cœur de la ville de Saint-Brieuc, il a attiré 75000 personnes lors de l'édition 2017.

Durant le week-end de la Pentecôte, les festivaliers profitent de 10 lieux de concerts, spectacles et expositions.



## Rock'N Toques au village du festival

Installé place de la Résistance, le village Art Rock accueille Rock'N Toques sous un fantastique chapiteau. Il devient un véritable lieu de rencontre entre la musique et la gastronomie.

Le collectif donne des airs de cuisine géante au centre-ville briochin du vendredi soir au dimanche soir. Face aux brigades, une scène musicale offre des concerts durant trois jours. Des musiciens du métro parisien mais aussi des artistes locaux s'y produisent.

Le village est en accès libre et les concerts y sont gratuits.



crédits photo :

©Olivier Marie - Goûts d'Ouest - [www.goutdouest.fr](http://www.goutdouest.fr)

Les Flous Alliés



# GASTRONOMIE HAUT DE GAMME



## Une gastronomie haut de gamme au coeur de Saint-Brieuc depuis 2008

En 2008, ce sont 4000 portions qui ont été vendues pour la 1ère édition.

En 2017, 16000 plats et desserts ont été dégustés par les adeptes de musique et de gastronomie.

Les festivaliers d'Art Rock, les familles, les groupes d'amis, tous se retrouvent au village pour un moment musical gourmand. Une gastronomie de qualité accessible à tous : tel est le crédo de l'évènement Rock'N Toques.

Depuis 2008, la composition du collectif Rock'N Toques évolue au gré des talents du territoire. Les membres permanents accueillent chaque année des chefs du territoire et des régions voisines afin de partager leur savoir-faire et d'offrir une expérience toujours plus exceptionnelle aux festivaliers.

Retrouvez l'historique des chefs et des duos en annexes.

## L'incontournable Rock'N Brunch

Chaque dimanche midi du week-end de la Pentecôte, il se passe quelque chose d'extraordinaire au coeur de Saint-Brieuc. Une file d'attente de gourmands impatients se forme sur la place de la Résistance tandis qu'une brigade énergique s'affaire derrière les fourneaux.

Dès 11h30, les premiers plateaux de brunch ravissent les festivaliers qui s'émerveillent chaque année. Il est composé de 3 créations salées, 1 offre fromage du Vercors, 1 création sucrée et 1 boisson spécialement sélectionnée pour l'occasion.

Cet incontournable ravit les gourmands, du plus petit au plus grand, venus spécialement au village pour le déguster.

## Des duos uniques

Depuis 2014, les chefs du collectif invitent des confrères avec qui ils partagent un service. Les recettes issues du fruit de leur imagination sont réalisées à 4 mains durant l'évènement. Chaque duo formé spécialement pour un service de Rock'N Toques offre une expérience culinaire exceptionnelle et unique aux festivaliers.

Par ailleurs, le chef étoilé Nicolas Adam réalise, chaque année, un plat dont la recette a été élaborée en duo avec un artiste programmé à Art Rock. En 2018 il s'agira de Camille (voir page 22).

# PROGRAMMATION GOURMANDE ET MUSICALE



<b>Vendredi soir</b>	SALÉ	Mathieu Aumont, Aux Pesked Christophe Cheneaux et Gaëlle Leroux, Caramel et Compagnie Nicolas Adam, La Vieille Tour	«Créer ensemble – la Pesked brioches» «Rock'N Lotte» création en cours «Crazy-Frais'ys» «K Boss»	François Charroy, <b>L'eau Rouge</b> : Rouge : Côte du Rhône «Riboul-dingue» – Domaine Rabasse-Cha-ravin Vin de Loire «Cabernet breton» – Domaine Vaillant <b>Blanc</b> : «Clos des Fresnaises» & «Coteaux du Layon Tradition» – Domaine Dhomimé Vin d'Alsace «Pinot gris» – Domaine Burckel-Jung <b>Rosé</b> : Côte de Provence «Aubré-gades» – Domaine Turenne	18H00 : So Sage 19H30 : Lidlop 21H00 : Hugo Barriol 22H30 : Haylen 00H00 : Phipoh
	SUCRÉ	Gwenaël Lavigne, Ô Saveurs Serge Abalain, Abalain Cholaterie Pâtisserie	«Pavlova» «Praliné Piémont»	Romain Paris, <b>Au Fil du Vin</b> : <b>Rouge</b> : IGP Côtes de Gascogne «Domaine Seailles» bio – «Cuvée Cubik 2016» AOP Corbières «Domaine St Marie des Crozes» bio – «Cuvée Les Pipelettes 2017» <b>Blanc</b> : IGP Côtes de Gascogne «Domaine de Seailles» bio – «Cuvée Cubik 2017» Vin Italien «Sicile» bio – «L'Auratae 2016» 100% Pinot Gris Rosé : IGP de l'Aude «Domaine La Bouysse» bio – «Cuvée L'As Tu Bu ? 2017» AOP Cabernet d'Anjou «Château Passavant» bio – «Cabernet d'Anjou 2016»	12H00 : Haylen 14H00 : Steven and The Peace Makers 16H00 : Phipoh 18H00 : Hugo Barriol 20H00 : The Bowling Team 22H00 : So Sage 23H45 : Lidlop
<b>Samedi soir</b>	SALÉ	Jonathane Leroy, Le Brézoune Christophe Cheneaux et Gaëlle Leroux, Caramel et Compagnie Samira El Mir, Pastilla Tempura	Nems de paleron de boeuf jus Pad Thai «Le St B'rock» «Breizh Mézzé»		
	SUCRÉ	Julia Fromentin, Les Petits Gâteaux Serge Abalain, Abalain Cholaterie Pâtisserie	«Pavlova» «Praliné Piémont»		
<b>Samedi soir</b>	SALÉ	Nicolas Adam, La Vieille Tour Kim Martin, Zen Geoffroy et Quentin Rouxel, La Croix Blanche Laurent Bacquet, La Cantine des Chefs	Plat imaginé par Camille «Burger de poisson façon Zen» «Smock'n Boeuf» Création à venir		
	SUCRÉ	Didier Piquet, Effervescence Serge Abalain, Abalain Cholaterie Pâtisserie	«Aloha» «Inspiration Fraise»		
<b>Rock'N Brunch</b>	SALÉ	Jonathane Leroy, Le Brézoune Nicolas Adam, La Vieille Tour Mathieu Aumont, Aux Pesked	«Quasi de veau, ravioles de crevettes» «Blinis pesto & égléfin» «Créer ensemble – Odorico»	Pascal Rubon, <b>Le Cellier du Goëlo</b> <b>Rouge</b> : VDF «Cicada» – Domaine Chante Cigale AOC Chinon «Charles Pain» – Do-maine Charles Pain <b>Blanc</b> : IGP Vaucluse «Court Mé-trage» – Domaine de la Citadelle IGP Viognier «Camas Viognier» – Anne de Joyeuse <b>Rosé</b> : IGP Coteaux d'Enserune «Puech Auriol» – Domaine Vila Voltaire	12H00 : So Sage 14H00 : Répons' 16H00 : Lidlop 18H00 : Hugo Barriol 20H00 : Phipoh 22H00 : Haylen 23H45 : The Bowling Team
	SUCRÉ	Lionel Hennaf, L'Allium	«Perte du Japon»		
	FROMAGE BOISSON	Association Siver Le P'tit Fausset	fromage bleu du Vercors Cidre acidulé		
<b>Dimanche soir</b>	SALÉ	Jonathane Leroy, Le Brézoune Gwenaël Lavigne, Ô Saveurs Mathieu Le Tinier, La Marne Benjamin Agu, Le Manoir le 4 Saisons	Paëlla re revisitée «Ah que du bol !» «Comté Mignon» «Breizhtilla»		
	SUCRÉ	Jonathan Santré, Desserts Events Nicoleta Toparcean, Amici Miei Youenn Allano, La Crêperie de Youenn	«Passion Bretonne» «Chou devant» Galette : «Rock'ette» Crêpe : «Complètement Barbé»	DURANT LES 3 JOURS CIDRE ET JUS DE POMMES LE P'TIT FAUSSET	
<b>Les P'tits Creux du samedi &amp; dimanche</b>					



# 11ÈME ÉDITION



## La brigade la plus rock de l'Ouest revient pour une nouvelle édition

Rock'N Toques donne rendez-vous les 18,19 et 20 Mai 2018 pour fêter sa onzième édition.

Installé comme chaque année au coeur du village du festival Art Rock, le centre-ville de Saint-Brieuc prendra des airs de cuisine géante pendant 3 jours.

Sous le chapiteau, place de la Résistance, les brigades s'affaireront à dresser les mets salés et sucrés, tandis que les yeux du public affamé pétilleront d'envie et de gourmandise.

2018, une édition fortement attendu par un public éclectique, gourmand, mélomane et que nos chefs sauront accueillir et ravir !

Pour cette édition, une vingtaine de chefs et leur brigade assurent 5 services à tour de rôle et 4 cavistes et producteur de cidre serviront au bar Rock'N Toques.

## PROGRAMME 2018

### A la réalisation des plats salés :



### Nicolas et Solange ADAM La Vieille Tour

1 étoile au Guide Michelin

75, rue de la Tour Port du Légué, Plérin-sur-Mer

«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 adresse briochine historique. En effet, cela fait plus de soixante ans que La Vieille Tour est un rendez-vous gastronomique. Il est décrit comme une sorte de restaurant retour de pêche par le chef Nicolas Adam. «Charmer les papilles autant que les yeux et faire plaisir», telle est la devise de ce chef, Normand d'origine, mais Breton de coeur ...

**Vendredi soir** (recette en cours de création)

**Samedi soir** – en duo avec CAMILLE (recette en cours de création)

**Dimanche midi** Rock'N Brunch

Blinis tomate pesto, égéfin /haddock fumé, mousse de pommes de terre à l'huile d'olive et pommes.



## Mathieu et Sophie AUMONT Aux Pesked

1 étoile au Guide Michelin  
59, rue du Légué, Saint-Brieuc

La Bretagne, une terre d'inspiration que Mathieu affectionne viscéralement : coquilles Saint-Jacques de roches, ormeaux d'Erquy, poissons de nos côtes, légumes du maraîcher (de Plérin). La cuisine de Mathieu est l'expression du terroir et le goût passe avant tout ! Sophie vous propose des accords mets et vins travaillés avec justesse. Aux Pesked, c'est un esprit d'équipe au service de votre bien-être où le chef et son second dressent les plats dans la salle. Mathieu, le chef parle de sa passion mieux que quiconque : «En tout, il faut chercher la générosité et la sincérité, c'est la sens de ma cuisine».

### Vendredi soir

«Créer Ensemble – La Pesked Brioche» : Rillettes chaudes de lieu jaune, pickels, herbes aromatiques.

### Dimanche midi Rock'N Brunch

«Créer Ensemble – Odorico, une mosaïque de saveurs» : milk-shake de légumes.

## Jonathane et Angélique LEROY Le Brézoune

15, rue de la Poste, Ploufragan

Jonathane Leroy, chef autodidacte et talentueux, a travaillé dans un établissement étoilé au Guide Michelin avant de prendre les rênes du Brézoune à Ploufragan avec sa femme Angélique. Fraîchement rénovée, la salle se veut accueillante et élégante grâce à la chaleur des tonalités rouges et à la finesse du bois. Aux beaux jours, la douceur du soleil breton s'apprécie sur la terrasse aménagée dans la cour intérieure.

Côté cuisine, Jonathane travaille les produits frais du marché. Sa grande créativité étonne à travers des plats qui mêlent le terroir, tradition et raffinement.

Cette bonne table pour qui sa réputation n'est plus à faire est à découvrir absolument.

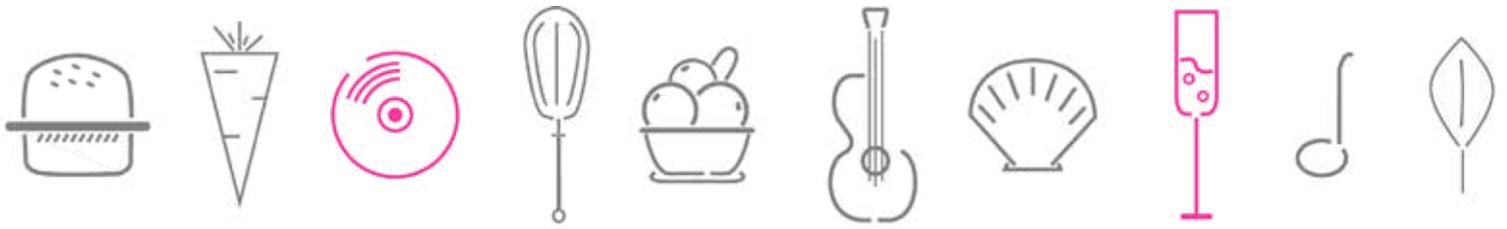
**Samedi Midi** Nems de paleron de boeuf jus Pad Thai

### Dimanche midi Rock'N Brunch

Quasi de veau, raviolis de crevettes à basse température, bouillon asiatique avec légumes croquants.

**Dimanche soir** en duo avec Sylvain Guillemot. Une paëlla Revisitée





## Gwenaël et Marine LAVIGNE Ô Saveurs

10, rue Jules Ferry, Saint-Brieuc

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

### Vendredi soir (proposition sucrée)

«Crazy-Frais'Y» : Mousse légère cheesecake yuzu et caramel breton montés en millefeuille, salade de fraises marinées à l'huile d'olive et au basilic, biscuit crumble au sarrasin, crème montée chocolat blanc, cacahuètes caramélisées.

### Dimanche soir (proposition salée)

«Ah que du bol» : Boudha Bowl revisité au poulet fermier shitaké persillade, avocat mariné au sésame noir, haddock, salade croquante de chou wakamé et radis noir, mélange de salade d'herbes. Agrémenté d'un riz basmati parfumé aux épices et servi avec un bouillon.



## Kim et Thierry MARTIN Zen

9, boulevard Carnot, Saint-Brieuc

Découvrez un concept unique : la cuisine bretonne asiatique. Kim est originaire de l'Asie du Sud-Est et Thierry de la baie 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. C'est d'ailleurs dans un décor qui invite au voyage et à la sérénité que les gourmets peuvent déguster les plats du Zen.

### Samedi soir

«Burger de poisson façon Zen» : Burger au sésame noir, accras vietnamien au curcuma, coriandre, basilic thaï, gingembre et citronnelle comme un steak, galets de poisson jaune frits. Mayonnaise à l'huile de pépin de raisin, zeste de cumbava et moutarde à l'ancienne, coulis de fruits rouges. Oignons rouges de Roscoff marinés au vinaigre de cidre. Lamelles de concombre frais. Nappage au caramel épicés.



crédit photo : ©Caramel et Compagnie

## Christophe Cheneaux et Gaëlle Leroux Caramel et Compagnie

3 boulevard Carnot Saint-Brieuc

Bienvenue au restaurant, pizzeria, bar à vin, caviste de Gaëlle et Christophe. Ici, le menu se construit au rythme des saisons avec des produits frais, bio et locaux.

À la carte : un plat du jour, une carte de pizzas bien garnies, des vins bio 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 coeur».

### Vendredi soir

«Le St'Brock» : Brochettes de boeuf marinées, caramel aux épices, salade orientale aux herbes fraîches

### Samedi midi

«Rock'n Lotte» : Cubes de lotte snackée, curry citronné, méli-mélo de légumes de saison craquants, duo de quinoa et ses herbes aromatiques, croquants de sarrasin.



1<sup>ère</sup>  
participation



## Samira EL MIR Pastilla Tempura

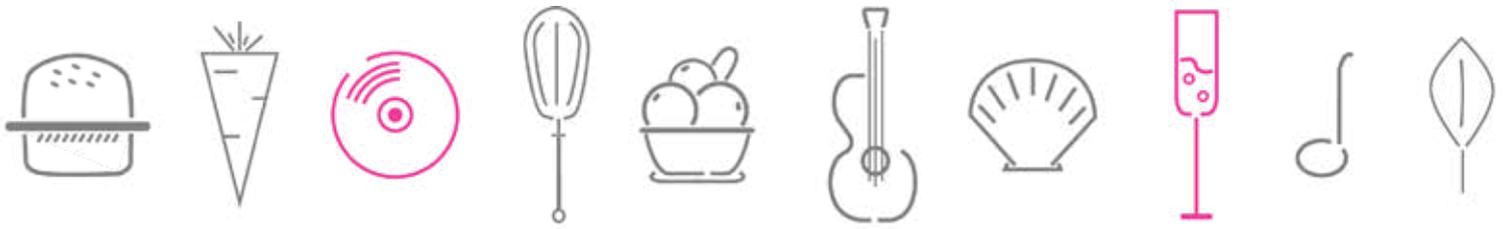
Centre Commercial Les Champs, Saint-Brieuc

Le voyage commence dans sa boutique traiteur où Samira allie les produits frais du terroir breton aux épices lointaines et aux recettes d'ailleurs. Une invitation au voyage des sens et du goût, aux cuisines du monde à travers ses plats à emporter en boutique ou son savoir-faire pour l'organisation de réceptions privées et professionnelles.

Pastilla Tempura c'est également une épicerie du monde : épices et poivres rares, vanilles, thés du monde, chocolats de pure origine bean to bar, pâtisserie orientale...

### Samedi midi

«Breizh Mézzé» : Green falafel (beignet de pois chiches aux herbes aromatiques), caviar d'artichaut au citron confit et kasha, pink houmous, mini saucisses de volaille «métisses», pain pita.



## Geoffroy et Quentin ROUXEL La Croix Blanche

61 rue de Genève, Saint-Brieuc

La Croix Blanche, restaurant haut de gamme et gastronomique au coeur de Saint-Brieuc offre un cadre élégant et convivial. Paisiblement installée aux abords d'un parc paysager, éclairé et clos, Geoffroy et Quentin sélectionnent des produits frais et régionaux et mettent leur art culinaire au service de vos papilles, variant une cuisine au gré des saisons et du marché.

### Samedi soir

«Smok'N Boeuf» : Pain au noix, carpaccio de bœuf fumé, beurre au poivre du Vieux-Bourg et roquefort. Bouillon de bœuf aux légumes, ciboulette chinoise.



## Benjamin AGU Le Manoir le 4 Saisons

61 chemin des Courses, Saint-Brieuc

Entre terre et mer, Isabelle, Benjamin et Jean-Etienne ont uni leur savoir-faire en janvier 2017 dans un petit coin de paradis au cadre intimiste et chaleureux. Le restaurant est spécialisé dans la cuisine française traditionnelle. La cuisine de Benjamin est locale et savoureuse comme le ris de veau croustillant aux morilles, les nems cho-co-speculoos caramel au beurre salé... Le sourire, la convivialité et la bonne humeur sont les mots d'ordre du personnel du restaurant.

### Dimanche soir

«Breizhtilla» : Pastilla de cabillaud et andouille de Guémené, salade croquante de légumes au basilic et vinaigrette aux herbes fraîches.



## Mathieu Le Tinier La Marne

30 rue de la Marne, Paimpol

Mathieu a ouvert l'hôtel-restaurant de la Marne en 2011. Après plusieurs années de formation dans des maisons étoilées (Auberge GrandMaison à Mûr-de-Bretagne, Le Martinez à Cannes, le Chabi-chou à Courchevel), le chef propose une table autour de plusieurs menus entre terre et mer.

Sa cuisine inventive et pleine d'allant séduit autour de produits frais et locaux.

### Dimanche soir

«Comté Mignon» : Filet mignon façon orloff en croquette, comté et lard blanc, écrasé de pommes de terre et beurre du Vieux-Bourg au piment d'Espelette. Sauce tartare.



## Laurent Bacquer La Cantine des Chefs

9 rue Amiral de la Grandière, Quimper

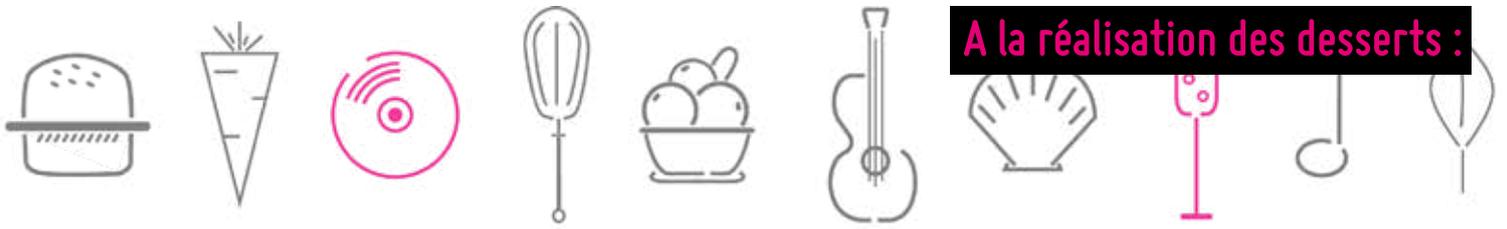
Laurent Bacquer, chef autodidacte et bouillonnant, a fait d'une crêperie rurale achetée en 1994 un joli bistrot reconnu des guides, puis un restaurant étoilé en 2012. Un peu plus tard, il décide que le goût sera aussi dans ses boccas en créant un concept de Fast-good La Cantine des Chefs, pour ne plus choisir entre manger vite et manger bien.

Éplucher, tailler, mijoter, marier ... il n'a rien cédé de son savoir-faire de Chef même pour tous les p'tits repas du quotidien.

### Samedi soir



crédit photo : ©Yves Colin



## Serge ABALAIN Abalain Chocolaterie Pâtisserie

7, rue Glais-Bizoin, Saint-Brieuc

Après un début de carrière en cuisine, notamment auprès de Lionel Hénaff, Serge Abalain s'oriente vers la pâtisserie. Il se forme auprès des Meilleurs Ouvriers de France et participe à divers concours professionnels dont le championnat de France en 2007.

Il exerce ensuite pendant 11 ans au sein d'un établissement deux étoiles. A 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.

Chocolatier talentueux et pâtissier créatif, il déborde d'imagination et propose une création différente pour chaque service.

### Vendredi soir

«**K Boss**» : 66% pur Equateur, marmelade d'abricot et vanille gousse, chocolat tendre, éclats crunchy.

### Samedi midi

«**Praliné Piémont**» : en ganache montée et biscuit moelleux, poire rôtie à l'hydromel, noisettes caramélisées à la fleur de sel.

### Samedi soir

«**Inspiration Fraise**» : Coque meringuée aux éclats de fraise, crémeux et chantilly inspiration, cranberries dans leur jus.



## Nicoleta TOPARCEAN Amici Mieï / La Caravane

Esplanade des Rosaies, Plérin

Nicoleta,oureuse de la Bretagne, s'est installée dans la Baie de Saint-Brieuc en 2009. Elle a apporté avec elle son savoir-faire en glace artisanale et son amour des produits de qualité. Ses envies et son humeur guident la production du jour. Elle seule connaît ses recettes et personne n'entre dans son laboratoire devenu jardin secret. Aujourd'hui ce sera figue confite et fraise, demain nougat et pistache ou peut-être cerise. Une seule chose demeure inchangée, la recette de base de sa glace savoureuse. A partir du lait cru frais qu'elle va chercher tous les matins à la ferme, Nicoleta produit une authentique glace artisanale ! Quand les fruits ne sont pas issus de sa propre récolte de l'été, les produits destinés à aromatiser ses glaces arrivent précieusement d'Italie. Et comme si la gourmandise des glaces ne suffisait pas, il faut aussi se laisser tenter par les gaufres maison de Nicoleta !

### Dimanche soir

«**Chou devant**» : dans un chou une crème glacée au lait cru et aux oeufs, parfumée à la vanille et zeste de citron vert, c'est glissée et se cache. Il se drape d'un coulis de fruits rouges voisinant une odorante feuille de menthe fraîche et culminant par un macaron coco.



## Didier PIQUET Effervescence La Pâtisserie

Didier Piquet, chef pâtissier passionné, a travaillé dans de nombreux palaces et établissements de prestige. Fort d'expériences riches et médailles obtenues aux championnats de France des Desserts, il se consacre désormais à la transmission de son métier. Didier partage ses connaissances au quotidien et forme les pâtissiers de demain. Il met également sa créativité et son expertise aux services des professionnels à travers une activité de consultant dans la France entière. Réputé pour son talent incroyable et son imagination débordante, Didier Piquet sait surprendre les plus gourmands et propose chaque année des desserts toujours plus époustouflants !

### Samedi soir

«Aloha» : Mousse au chocolat noir origine du Costa Rica accompagnée d'une crème onctueuse citron vert et vanille de Tahiti, crispy praliné aux noisettes et son biscuit et sorbet aux fruits exotiques, fraises Mara des bois et sa barbe à papa.



## Jonathan SANTRE Desserts Events

### Tréguex

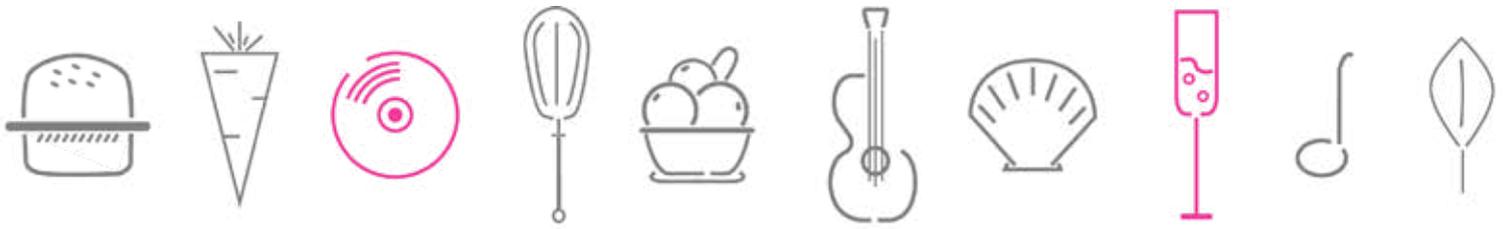
Après avoir connu Arras, Paris et la Corse, c'est bien la Bretagne que Jonathan Santré a choisi pour exprimer son talent.

Au cours d'un apprentissage de 3 ans auprès d'un artisan-glaçier 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 15 années d'expériences, Jonathan décide de créer Desserts Events en 2016. Implantée à Tréguex, la pâtisserie propose aux particuliers comme aux entreprises d'apporter gourmandise, exception et délice à tout évènement.

### Dimanche soir

«Passion Bretonne» : Sablé amande, crèmeux passion, tuile de chocolat aux amandes, ganache caramel passion, tuile de sarrasin soufflée au yuzu. Accompagné d'une glace caramel beurre salé du Vieux-Bourg.



## Lionel HENAFF Allium

1 étoile au Guide Michelin  
88, boulevard de Créac'h Gwen, QUIMPER

Etoilé Michelin durant 12 années à la Roseraie de Bel Air à Pluguffan, Lionel Hénaff a obtenu une étoile en moins de 6 mois au restaurant l'Allium à Quimper. 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 et en 2016, les festivaliers ont pu le découvrir en duo avec Nicolas Adam. Et en 2017, il servait «Comme un hot-dog».

### Dimanche midi Rock'N Brunch

«Perle du japon» : riz au lait de coco, ananas/céleri, bombe vanille-poivre



## Julia FROMENTIN Les Petits Gâteaux

Saint-Brieuc

Après avoir travaillé plusieurs années dans le secteur de la communication événementielle, Julia Fromentin décide de tout plaquer en 2012 pour se reformer. Armée de deux CAP, elle apprendra les métiers de pâtissier puis de chocolatier confiseur aux côtés d'Arnaud Troalic qui lui transmettra sans limite son savoir et sa passion.

En 2016, elle crée son entreprise de pâtisserie mobile « Les Petits Gâteaux » et souhaite développer une nouvelle forme de commerce avec un rapport à la clientèle plus direct.

Ses créations sont marquées par les saisons, Julia s'éclate entre infusions d'herbes, confisages longue durée, et produits locaux. Aujourd'hui, elle fait découvrir à sa clientèle ses produits sur le marché de Saint-Brieuc le samedi matin et s'adresse également à une clientèle professionnelle pour des prestations sur mesure.

### Samedi midi

«Pavlovalova» : Pavlova de meringue française, crémeux rhubarbe & framboises, confit groseille à la vanille gousse de l'île Maurice, crème fouettée marcarpone aux zestes de citron vert et décor chocolat au sucre pétillant.





## A la réalisation des p'tits creux :



### Youenn ALLANO La Créperie de Youenn

39, rue de Rennes, Languoux

C'est à Languoux, dans une boutique ouverte en 2007, que Youenn Allano produit et vend ses galettes et crêpes à emporter. Derrière le comptoir, face à la clientèle, Youenn et son équipe s'activent autour des biligs. Ils préparent en direct les délices bretons, élaborés à partir de produits locaux dont certains biologiques. Ouverte du mardi au samedi, la clientèle observe chaque jour à la crêperie le tour de main et le savoir-faire nécessaires à la fabrication des galettes et crêpes. Après s'être formé aux côtés de Nicolas Adam à La Vieille Tour, Youenn apprend auprès de son père Gilles et reçoit alors les secrets du savoir-faire familial. Aujourd'hui artisan-crêpier confirmé et talentueux, Youenn est membre du collectif et engagé depuis 2008.

Avec une brigade pleine d'énergie, la crêperie de Youenn assure les p'tits creux du samedi et du dimanche après-midi.

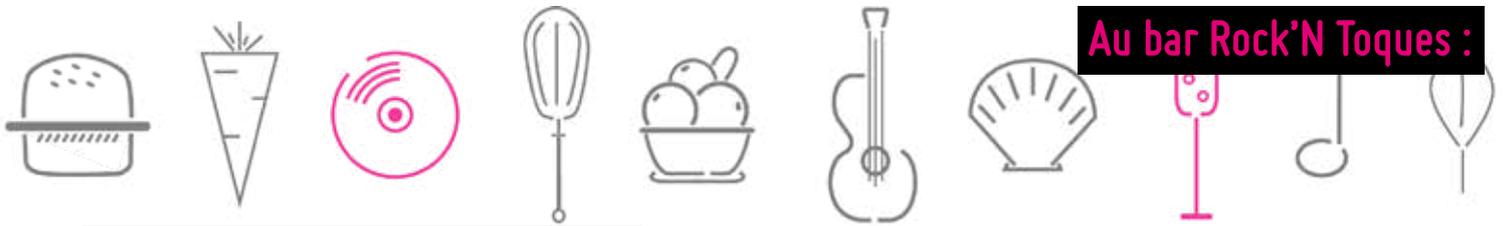
#### Samedi & Dimanche après-midi

##### Galette

«Rock'ette» : Pesto, chèvre, noix et tomate.

##### Crêpe

«Complè'tment Barbé» : Pommes cuites au cidre.



## François CHARROY L'Eau Rouge

13, place de la Résistance, Plérin

Après avoir suivi des formations de sommelier-caviste et une expérience au restaurant étoilé «Aux Pesked» à Saint-Brieuc, François Charroy ouvre l'Eau Rouge sur le port du Légué. Cette cave à la lumineuse devanture rouge offre une large gamme de vins dont une belle sélection de cuvées issues de l'agriculture biologique et biodynamique.

L'équipe de l'Eau Rouge connaît chaque flacon présenté et offre de précieux conseils tant sur les vins que sur les spiritueux. Une gamme spécifique de rhums arrangés de Bretagne vient enrichir la collection de la cave ainsi qu'une sélection de bières. Les amateurs de thé et de café trouveront aussi leur bonheur dans cette boutique où les arômes de café fraîchement torréfié invitent à déguster une boisson chaude face au port. Une escale au port du Légué à ne pas manquer pour trouver le breuvage idéal en toute occasion.

### Vendredi soir

**Rouge :** Côte du Rhône «Ribouldingue» – Domaine Rabasse-Charavin

Vin de Loire «Cabernet breton» – Domaine Vaillant

**Blanc :** «Clos des Fresnaies» & «Coteaux du Layon Tradition» – Domaine Dhommé

Vin d'Alsace «Pinot gris» – Domaine Burckel-Jung

**Rosé :** Côte de Provence «Aubrégades» – Domaine Turenne



## Romain PARIS Au Fil du Vin

ZI la Ville Es Lan, Lamballe

ZI de Bellevue, Ploumagoar

Créée en 2009 par Romain Paris, Au Fil du Vin compte aujourd'hui deux caves, l'une à Lamballe, l'autre à Ploumagoar.

La sélection de vins est large et issue de tous horizons. Les spiritueux, quant à eux, sont riches d'une grande collection de whiskeys et de rhums. L'équipe est composée de 9 cavistes, tous diplômés, qui apportent leur expertise et de précieux conseils à la clientèle.

Pour les amateurs, des journées de dégustations permettent d'approfondir ses connaissances sur une région viticole ou encore sur un alcool précis. Au Fil du Vin propose également un service personnalisé aux entreprises ou aux particuliers grâce à du prêt de matériel ou à une sélection sur-mesure par exemple.

### Samedi

**Rouge :** IGP Côtes de Gascogne «Domaine Seailles» bio – «Cuvée Cubik 2016»

AOP Corbières «Domaine St Marie des Crozes» bio – «Cuvée Les Pipelettes 2017

**Blanc :** IGP Côtes de Gascogne «Domaine de Seailles» bio – «Cuvée Cubik 2017»

Vin Italien «Sicile» bio – «L'Auratae 2016» 100% Pinot Gris

**Rosé :** IGP de l'Aude «Domaine La Bouysse» bio – «Cuvée L'As Tu Bu ? 2017»

AOP Cabernet d'Anjou «Château Passavant» bio – «Cabernet d'Anjou 2016»



## Pascal RUBON Le Cellier du Goëlo

2, rue de l'Eglise, Paimpol

Récent propriétaire de la cave Le Cellier du Goëlo à Paimpol, Pascal Rubon sera présent derrière le bar de Rock'N Toques pour la seconde fois. Pascal est un fin connaisseur des vins et des spiritueux. En plus d'une belle cave à vin, il propose également 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.

### Dimanche

**Rouge :** VDF «Cicada» – Domaine Chante Cigale

AOC Chinon «Charles Pain» – Domaine Charles Pain

**Blanc :** IGP Vaucluse «Court Métrage» – Domaine de la Citadelle  
IGP Viognier «Camas Viognier» – Anne de Joyeuse

**Rosé :** IGP Coteaux d'Enserune «Puech Auriol» – Domaine Vila Voltaire



## Le P'tit Fausset

2, rue de la Chaussée, Merdrignac

Le P'tit Fausset, du nom de la cheville de bois placée sur le devant du fût pour goûter le cidre, a donné son nom à l'exploitation familiale de Gilles Barbé. Les cidres et jus de pomme produits par le P'tit Fausset sont reconnus pour leur grande qualité et à ce titre médaillés 14 fois.

Dans un souci de respect de l'environnement et des consommateurs, les vergers sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique depuis 3 générations.

Sur le plateau du brunch, Morgan et Lomik sélectionnent soigneusement la boisson qui accompagne les créations des chefs.

### Vendredi soir / Samedi / Dimanche

«Le P'tit Fausset» : cidre

«Pépin Sonnant» : jus de pommes

### Rock'N Brunch

Cidre acidulé, cidre apéritif issu de variétés locales et anciennes.

*Gilles Barbé nous a quitté à la fin de l'année 2017, nous lui dédions cette édition.*

crédits photo ©Sacha Drouart Photographie



# DES DUOS INÉDITS POUR DES CRÉATIONS EXCEPTIONNELLES



crédit photo ©DR



## Le duo Chef-Artiste

Pour sa 11<sup>ème</sup> édition, Rock'N Toques renouvelle la collaboration d'un chef étoilé avec un artiste programmé sur la grande scène d'Art Rock.

Composé de Nicolas Adam et Camille, ce duo chef-artiste apparaît comme la cerise sur le gâteau de Rock'N Toques.

Connue et reconnue pour ses talents d'auteure, compositrice et interprète, Camille accepte de relever le challenge aux côtés de Nicolas Adam, chef étoilé à La Vieille Tour.

Ensemble ils élaboreront une recette inédite, mêlant la créativité de l'un et le savoir-faire de l'autre. Le plat sera proposé au service du samedi soir.

## Des duos de chefs inédits

Le dimanche midi pour le Rock'N Brunch, Mathieu Aumont cuisinera en duo avec Philippe Le Lay, ancien chef du restaurant Henri et Joseph à Lorient.

**Philippe Le Lay** : Ancien élève d'Alain Ducasse, de Gérard Boyer et de Jacques Thorel, distingué d'une étoile au guide Michelin, Philippe Le Lay imagine une cuisine gastronomique. Au fil des saisons et des marées, les produits emblématiques de la Bretagne se succèdent dans les assiettes : homard de l'île de Groix, asperges de Plouhinec, huîtres de Belon...

Il souhaite aujourd'hui transmettre son savoir autour de cours de cuisine et être conseiller culinaire auprès de professionnels de l'alimentation.

Le dimanche soir, Jonathane Leroy cuisinera en duo avec Sylvain Guillemot, chef du restaurant l'Auberge du Pont d'Acigné à Noyal-sur-Vilaine.

**Sylvain Guillemot** revendique depuis toujours l'importance des produits, la force des échanges et le pouvoir des rencontres... En apprentissage, chez un étoilé rennais Marc Tison, puis à La Roche-Bernard, avec Jacques Thorel, il apprend et comprend la combinaison mets/vins. Puis il entre ensuite chez Alain Passard à L'Arpège où il passe de commis à second en 3 ans. Depuis des années, il parcourt les marchés, les champs, les exploitations, à la rencontre des producteurs.

Des produits d'exception, une « cuisine de l'instant », des saveurs subtiles, une attention de toute l'équipe, des accords mets et vins, une touche de fantaisie... Tels sont les mots qui qualifient le chef et son équipe.



# UNE ÉQUIPE MÉDIA RENFORCÉE



Du vendredi au dimanche, un duo média de l'agence RECTO VERSOW composé d'une journaliste et d'un cameraman est présent pour capter les instants gourmands, les chefs en action et le public en dégustation. Un épisode vidéo par jour, diffusé sur la chaîne YouTube «Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc», permettra de faire partager au plus grand nombre la magie de l'évènement.

Un trio de photographes nommé «Les Flous Alliés» sera notamment présent côté public pour proposer aux festivaliers de marquer leur venue à Rock'N Toques.

## UN ENGAGEMENT ÉCO-CITOYEN

Soucieux de son impact sur l'environnement, l'évènement Rock'N Toques est désireux d'agir avec éco-responsabilité. Accompagné du professionnalisme de Kerval et de l'innovation de la start-up Hoali, Rock'N Toques met 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 et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une application dédiée à Rock'N Toques sera également disponible grâce à l'application éco-citoyenne Hoali. Des consignes de tri, des conseils éco-citoyens, et des informations sur l'évènement y seront disponibles.

## «CRÉER ENSEMBLE»

Pour cette onzième édition, Le chef Mathieu Aumont propose à l'ADAPEI/NOUELLES de participer à l'élaboration d'un plat servi à 700 convives le vendredi soir à l'occasion du festival Art Rock sur l'espace Rock'N Toques. 3 jeunes en situation de handicap de l'Atelier cuisine et un encadrant rejoignent l'équipe du Pesked la semaine précédant Rock'N Toques.

Une aventure humaine, un partage de compétences de chacun face au défi à relever : «être ensemble et créer ensemble afin d'estomper la notion de handicap de jeunes désireux de s'intégrer à l'équipe d'un restaurant gastronomique».

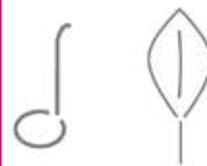
Dans le cadre de «Tous ambassadeurs de notre patrimoine», il s'associe également à l'ADAPEI/Nouvelles pour la mise en valeur du patrimoine de la ville de Saint Brieuc. Sur le thème de la Mosaïque ODORICO, les ateliers «Arts Appliqués» et «Images» de l'association vont créer l'ornementation des contenants du milk-shake qui sera proposé au brunch le dimanche midi.

«En tout il faut chercher la générosité et la sincérité, c'est le sens de ma cuisine» Mathieu Aumont. La cuisine est une notion de partage, de plaisir, le festival ART Rock un temps fort pour la ville, c'est l'occasion pour tous de s'exprimer et de se rassembler. L'association du restaurant AUX PESKED et de ADAPEI/NOUELLES sur Rock'N Toques sera un moment fort du vivre ensemble à SAINT-BRIEUC.



# LES ARTISTES DU VILLAGE

## ART ROCK



**18 > 20**  
**MAI MAI**

LES MUSICIENS DU MÉTRO  
VILLAGE / PLACE DE LA RÉSISTANCE / **GRATUIT**

**HAYLEN**

VEND. 18 MAI / 22:30
SAM. 19 MAI / 12:00
DIM. 20 MAI / 22:00



Jeune auteure, compositrice et guitariste, **Haylen** s'inspire du rock des années 90 et de la soul vintage des années 50/60 pour créer ses morceaux. Après s'être fait remarquer dans l'émission The Voice au sein de l'équipe de Zazie, cette pin-up des temps modernes prépare actuellement un premier EP avec ses compositions personnelles, dans un savant mélange de soul et de trip-hop.

**HUGO BARRIOL**

VEND. 18 MAI / 21:00
SAM. 19 MAI / 18:00
DIM. 20 MAI / 18:00



Après de nombreux concerts en France et après avoir assuré les premières parties d'Alain Chamfort, on peut dire que le jeune **Hugo Barriol** est promis à un bel avenir. Cordes majestueuses d'une guitare folk au tirant métallique, voix chaude, il s'inspire de Jeff Buckley, Bon Iver, José González autant que Thomas Dybdahl. On se réjouit d'avance de l'entendre défendre ses premiers morceaux.

**LIDIOP**

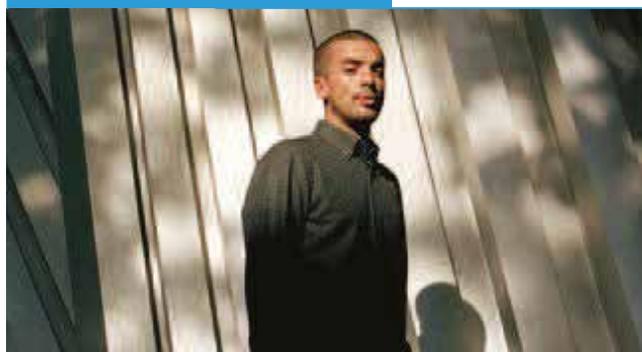
VEND. 18 MAI / 19:30
SAM. 19 MAI / 23:45
DIM. 20 MAI / 16:00



Né à Dakar, **Lidiop** débarque à Paris en 2012. Orateur au grand coeur, il prône l'égalité et l'unité des peuples grâce à sa musique mélangeant reggae, afro et soul. Après un passage remarqué en 2016 à Art Rock c'est avec plaisir que nous l'accueillons à nouveau cette année où il défendra son nouvel album. Un grand artiste que l'on a plaisir à voir évoluer des couloirs du métro aux plus grandes scènes comme l'Olympia.

**PIHPOH**

VEND. 18 MAI / 00:00
SAM. 19 MAI / 16:00
DIM. 20 MAI / 20:00



Le jeune rappeur belfortain transite au carrefour des cultures urbaines du monde entier, nourrissant la sphère musicale de chroniques singulières. Avec des textes poétiques et un flow sec, **PIHPOH** fait dodeliner de la tête et taper du pied sur des sons electro. Un live à la croisée de ceux de Stromae et Fauve. Il s'est produit en France comme à travers le monde au cours d'une centaine de concerts dont les premières parties de IAM, Abd Al Malik, Deluxe, Orelsan, Disiz, Claudio Capéo...



LES MUSICIENS DU MÉTRO PARISIEN  
EN PARTENARIAT AVEC LA RATP

## SO SAGE

VEND. 18 MAI / 18:00

SAM. 19 MAI / 22:00

DIM. 20 MAI / 12:00

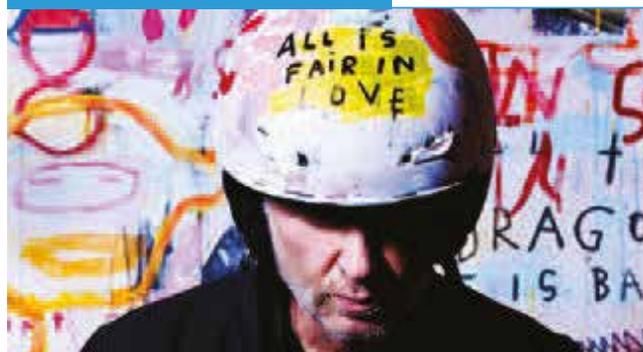


Les **So Sage** c'est la complicité d'une amitié traduite en musique. On les croise dans les rues, les parcs, les bars, les festivals et surtout dans le métro parisien. Les So Sage c'est de l'énergie, de l'harmonie et de l'interprétation. Deux voix, une guitare, des percussions pour créer des chansons pop qui touchent toutes les générations. So good, So cool, So Sage !

## THE BOWLING TEAM

SAM. 19 MAI / 20:00

DIM. 20 MAI / 23:45



**The Bowling Team** pourrait être présenté comme un groupe mélangeant le garage, le post-punk, le psychobilly (pysché/ rockabilly) et le folk-rock. En réalité, leur musique ne ressemble à rien de ce que l'on connaît. Mené par le célèbre artiste peintre Troy Henriksen (rappelez-vous, il a réalisé l'affiche d'Art Rock 2010 !), cette formation basse-guitare-batterie pose des textes simples, efficaces avec beaucoup d'originalité, d'émotion et un ton décalé.

## LES MUSICIENS D'ICI

### STEVEN AND THE PEACE MAKERS

SAM. 19 MAI / 14:00



Né à Harlem dans une famille de musiciens, le guitariste américain, chanteur, compositeur, interprète, **Steven Barrington Francis** commence la batterie et le chant à l'âge de 5 ans. bercé par les Beatles autant que les rythmes folkloriques Jamaïcains, il fonde successivement plusieurs groupes à New York, tous brassant des airs rock, pop, blues et jazz. Après plusieurs tournées en Europe, il séjourne quelque temps en France se produisant en trio ou quartet. Il vit à Saint-Brieuc depuis 2007.

### REPONS'

DIM. 20 MAI / 14:00



S'inspirant tout autant de rythmes bruts issus de la musique électronique que d'arrangements propres au jazz et à la musique du monde, **Répons'** forme des univers fantasmagoriques. Composé d'un violon, d'un saxophone, d'un piano et d'une contrebasse, le groupe originaire des Côtes-d'Armor emmènera le public jusqu'à des espaces improbables et envoûtants... Un beau moment à savourer au Village du festival.



Le collectif Rock'N Toques remercie tous ses partenaires.

## Notre partenaire historique



### METRO

Grossiste de proximité au service de la restauration indépendante construit sa croissance sur des valeurs faites de développement durable et sur sa responsabilité sociétale d'entreprise. Conscient de son impact sur le secteur des métiers de la bouche, METRO accompagne ses clients dans leur engagement local.

C'est pourquoi il est, depuis la première édition en 2008, aux côtés des Chefs du collectif Rock'N Toques en tant que fournisseur officiel en soutien logistique. Outre la mise à disposition de matériel de cuisine, de cuisson et de service, il assure l'approvisionnement de nombreux produits alimentaires (frais et sec) de l'espace gastronomique dans le respect d'une démarche de développement durable (produits circuit court, de saison, emballages recyclables...).

**Engagé et responsable, METRO soutient également le patrimoine gastronomique de la région et milite pour la reconnaissance d'un territoire gourmand en Baie de Saint-Brieuc.**

Richard Rivière -  
16, rue Ampère, 22000 Saint-Brieuc / 02 96 68 65 13

## Notre partenaire prêt de matériel



### IGC 22

La société IGC 22, spécialiste de la cuisine professionnelle, s'associe au collectif Rock'N Toques pour proposer aux chefs une installation éphémère de matériel performant, innovant et de qualité, grâce à son partenaire leader dans le monde : RATIONAL. L'entreprise, acteur du pays briochin, propose ses services de vente, de montage, de dépannage et de maintenance aux collectivités (restauration collective, buanderie), aux restaurateurs, aux artisans des métiers de la bouche, aux GMS ...

**«Désireux de s'impliquer dans cette manifestation culturelle et culinaire, c'est avec enthousiasme que nous lui apportons notre savoir-faire.»**

IGC 22 - CAP Entreprises 2  
rue de la Croix Denis, 22950 Tréguex / 02 96 76 63 49

## Notre partenaire porc



## LE COCHON DE BRETAGNE

L'éleveur «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.

- \* La volonté d'offrir aux consommateurs une alimentation saine basée sur l'utilisation de produits de qualité.
- \* La transparence de la filière pour garantir la sûreté des produits.
- \* Une mission : la défense, l'information et l'éducation des consommateurs.

Témoignage de 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».



Carole Bastien – SAS LE COCHON DE BRETAGNE

rue de la Croix Lormel, 22190 Plérin

02 96 58 61 50 / Fax. 02 96 58 61 52 / [www.lecochondebretagne.com](http://www.lecochondebretagne.com)

## Notre partenaire volaille



## LDC – LES FERMIERES D'ARGOAT

Le Groupement des Fermiers d'Argoat c'est 150 éleveurs, plus de 40 ans d'expérience au service des consommateurs, des hommes et des femmes qui respectent la tradition de l'élevage des poulets fermiers en Bretagne. Elevées sous cahier des charges Label Rouge, les poules portent le signe officiel qui garantit aux consommateurs une qualité supérieure. Durant Rock'N Toques, dégustez le poulet fermier de Bretagne, cuisiné par les chefs du collectif.

Jean-Luc DELALANDE / La Forge Martin, 22800 Lanfains / 02 96 74 85 75

## Notre partenaire veau et boeuf



## LE BOEUF BLOND D'AQUITAINE et BRETANIN

L'association L'Autre Pays de la Blonde d'Aquitaine, née en 1992, regroupe plus de 400 éleveurs répartis sur le Grand Ouest. Sa race est très recherchée pour sa tendreté et son rendement carcasse. Certifié Label Rouge, le cahier des charge respecte également la charte Bleu Blanc Coeur depuis 2016.

Depuis 1989, le Bretanin est un veau fermier élevé au lait entier sous Label Rouge. La filière réunie autour des éleveurs, des abatteurs et des points de vente, met tout en oeuvre pour produire un veau de lait de qualité.



Jean-Stéphane Blanchard

Bovin Qualité Bretagne – L'Autre Pays de la Blonde d'Aquitaine

15, rue du Puits, BP 4 – 22 250 Broons / 02 96 80 03 00 / [contact@agro-qualite.fr](mailto:contact@agro-qualite.fr)



## Nos partenaires poisson



### CELTARMOR - PÊCHEURS BRETONS GALLEN

Le groupe Fipêche-Pêcheurs bretons est spécialisé dans la fourniture de produits de la mer bruts, prêt à être cuisinés, vendus en frais ou en surgelés, auprès d'une clientèle professionnelle et grand public. Leader national ou régional sur les espèces majeures débarquées en Bretagne, comme la Coquille Saint-Jacques, la Lotte, etc.

Xavier Menguy - Groupe Fipêche-Pêcheurs bretons - Siège social Celtarmor  
Nouveau port à Saint-Quay-Portrieux / 02 96 70 98 41



## Notre partenaire herbes aromatiques



### LEGUOMAT

Producteur d'herbes aromatiques depuis 1994, Leguomat 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.

rue de la Morandais, 22440 Tremuson / 02 96 94 87 11 / Fax . 02 96 94 82 78  
[www.leguomat.fr](http://www.leguomat.fr)

## Notre partenaire fromage



### SIVER

Pour le 3ème année consécutive, le bleu du Vercors souhaite renforcer ses liens avec les chefs de la Baie de Saint-Brieuc. La Bretagne et le Vercors c'est une histoire qui se consacre chaque année depuis 10 ans par l'organisation de la Fête de la Coquille Saint-Jacques où, dans la petite station de Villard de Lans, chefs bretons et locaux cuisinent ensemble la bien renommée coquille de la Baie de Saint-Brieuc.

Maison du Parc, 38250, Lans-en-Vercors / 04 76 94 38 30 - 06 79 65 84 19  
[siver@pnr-vercors.fr](mailto:siver@pnr-vercors.fr)



## Nos partenaires desserts / produits laitiers

*Marie Morin*  
— Une histoire de desserts —

### MARIE MORIN

L'entreprise familiale et artisanale Marie Morin soutient l'évènement 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» 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 !

Eric Morin – directeur général / Zone Artisanal de l'Espérance, 22120 Quesoy / 02 96 72 52 47 / [www.marie-morin.fr](http://www.marie-morin.fr)



### BRIEUC

La Biscuiterie Caramèlerie Confiturerie Briec fabrique artisanalement une large gamme de biscuits et spécialités bretonnes notamment à base de caramel au beurre salé. C'est une petite équipe d'une vingtaine de gourmands qui vous concocte plus d'une soixantaine de recettes : 12 parfums de caramel au beurre salé, palets bretons, kouign amann, gâteaux bretons, quatre-quart au caramel, pâtes à tartiner et les Confi'breizh composées de 52 à 73% de fruits ! Fabriquées sans colorants, sans conservateurs et sans additif toutes ses gourmandises sont cuisinées dans le respect de la pure tradition pâtisnière bretonne.

Venez les découvrir et les déguster dans les 2 boutiques ouvertes toute l'année.

5, rue du Verger, 22120 Yffiniac / 02 96 77 04 49 / [www.briec.bzh](http://www.briec.bzh)



### VALRHONA

Valrhona, chocolatier français de renommée internationale est reconnu pour sa quête de l'excellence à travers le monde. Soucieux de promouvoir les métiers de la gastronomie et de transmettre le goût dans sa diversité, Valrhona est aujourd'hui engagé dans de nombreuses actions d'éducation auprès du grand public. C'est dans cette démarche que le chocolatier de la Vallée du Rhône soutient cette année encore Rock'N Toques en contribuant à l'élaboration des desserts à base de chocolat.

26600 Tain l'Hermitage / 04 75 09 04 66 / [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



## LE VIEUX BOURG

Le beurre le Vieux-Bourg a été créé en 1956. Il naît d'un double travail en baratte pour développer ses arômes et son onctuosité. Il trouve sa source dans nos pâturages bretons qui lui confèrent sa couleur naturellement jaune. Authentique, il est coupé et emballé avec soin à la main.

Zone Artisanale de Chantepie, 22150 Plœuc-sur-Lié / 02 96 42 13 64 / [www.le-vieux-bourg.com](http://www.le-vieux-bourg.com)

## Nos partenaires brigade du tri

### KERVAL CENTRE ARMOR



C'est le syndicat de traitement des déchets ménagers de la zone centrale des Côtes d'Armor. Labellisé Territoire Zéro Gaspillage, Zéro Déchet, le territoire s'est doté d'un programme ambitieux visant à la fois à réduire les déchets et à valoriser au maximum ceux qu'on ne peut éviter (recyclage, compost, énergie), permettant ainsi la création d'emplois durables. Le geste de tri de chacun d'entre nous est le premier maillon essentiel de cette chaîne vertueuse.

Kerval Centre d'Armor / 69, rue Chaptal, 22000 Saint-Brieuc / 02 96 52 20 40 [accueil@kerval-centre-armor.fr](mailto:accueil@kerval-centre-armor.fr)

### HOALI



C'est une application gratuite qui veut vous simplifier la vie avec les déchets en vous permettant de savoir comment trier TOUS vos déchets en fonction de l'endroit où vous vous trouvez. Hoali accompagne Rock'N Toques dans l'élaboration de sa politique d'eco-conception de l'évènement.

Téléchargez Hoali sur [www.hoali.org](http://www.hoali.org), Appstore et Playstore.

Merci également aux équipes du Novotel Saint-Brieuc,  
à Foody Bread pour le chou de Nicoleta,  
au trio de photographes «Les Flous Alliés»  
et à la SARL Panier de la Lande...

Ailes Marines S.A.S. créée par



Sacha Drouart  
Photographie



## Où ?

En Bretagne, dans les Côtes d'Armor à Saint-Brieuc, à 2h08 de Paris.

Sous un chapiteau, place de la Résistance, en face du théâtre de la Passerelle, au village du festival Art Rock.

## Quand ?

Le weekend de la Pentecôte, du vendredi 18 mai jusqu'au dimanche 20 mai.

Le vendredi de 18h30 à 22h30, les samedi et dimanche de 11h30 à 22h30.

### Les services :

- \* Midi : 11h30-14h30
- \* Après-midi : 15h-18h
- \* Soir : 18h30-22h30

## Mode d'emploi

Lors de l'achat des tickets au point de vente, le public doit préciser le nombre de plats, de desserts et de boissons désirés.

## Retrait des plats, desserts, boissons et p'tits creux

Sous le chapiteau, à l'espace dédié au collectif de chefs Rock'N Toques et si possible, au panneau correspondant au plat du Chef choisi.

## Les tarifs

Il existe 4 types de tickets :

- \* Ticket repas : 8€
- \* Ticket brunch : 15€
- \* Ticket dessert et p'tit creux : 4€
- \* Ticket boisson : 3€

Valable pour n'importe quel service, plat, dessert, p'tit creux ou boisson, selon les stocks disponibles.

## Point de vente

- \* Dès début avril à l'Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc, 7 rue Saint-Gouéno à Saint-Brieuc.
- \* Pendant le festival à la billetterie Rock'N Toques, devant la poste place de la Résistance.



# CONTACTS ET ACCRÉDITATIONS 2018



Pour toutes questions, demandes de visuels ou d'interview merci de contacter le service presse de Rock'N Toques :

**Florence Beauvois**  
**06 50 10 82 75**

## Accréditation (à retourner au plus tôt)

Par mail : [florencebeauvois@hotmail.com](mailto:florencebeauvois@hotmail.com)

Nom du support : .....

- Presse quotidienne     
  Périodique     
  Agence     
  Internet  
 Télévision     
  Radio     
  Autre (préciser):

Demande d'accréditation formulée pour le journaliste suivant :

Prénom : .....

Nom : .....

Accompagné du photographe ou caméraman : .....

Numéro de carte de presse : .....

Numéro de téléphone : .....

Mail : .....

- Vendredi 18 Mai     
  Samedi 19 Mai     
  Dimanche 20 Mai

Signature

Cachet du support

Si vous souhaitez également une accrédiation pour le festival Art Rock, merci de cocher la case suivante afin que nous vous mettions en relation avec le service presse dédié :



# ANNEXES



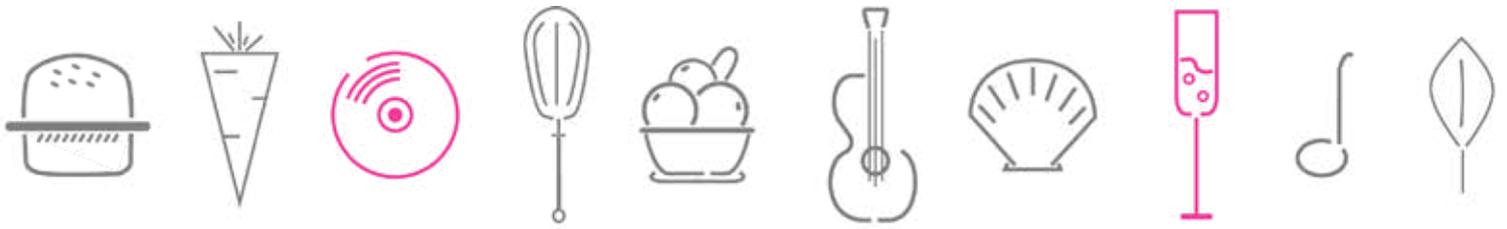
## LES CHEFS DU COLLECTIF ROCK'N TOQUES DEPUIS 2008

### Le collectif Rock'N Toques

Christophe Chenaux	Caramel et Compagnie	Chef
Christophe Landier	Le Face à la mer	Chef
Christophe Le Fur	Auberge Grand'Maison	Chef
Denis Ozanne	Pâtisserie Ozanne	Pâtissier
Didier Piquet	Effervescence la pâtisserie	Pâtissier
François Charroy	L'Eau Rouge	Caviste
Gilles Barbé	Le P'tit Fausset	Producteur de cidre
Gilles Jamme	La Cascade	Chef
Gwenaël Lavigne	Ô Saveurs	Chef
Jean-Marie Baudic (membre fondateur)	Le Youpala Bistrot	Chef étoilé (s'est retiré en 2017)
Jonathane Leroy	Le Brézoune	Chef
Mathieu Aumont	Aux Pesked	Chef étoilé
Mina Graibis	La Marmite gourmande	Chef-traiteur
Nicolas Adam (membre fondateur)	La Vieille Tour	Chef étoilé
Nicoleta Toparcean	Amici Mieï / La Caravane	Artisan glacier
Youenn Allano	La Crêperie de Youenn	Artisan-crêpier

- Les chefs, pâtissiers, cavistes invités entre 2008 et 2016

Arnaud Troalic – Duchesse de Rohan  
 Vincent Prémorvan – La Cotriade  
 Mathieu Le Tinier – Hôtel de la Marne  
 Romain Paris – Au fil du vin  
 Johann Dubois – Chocolatier Breton



- Des duos programmés chaque année depuis 2011

Afin de créer un véritable lien entre le festival Art Rock et l'évènement gourmand, un **duo chef-artiste** associe Nicolas Adam, chef étoilé et membre fondateur du collectif, à un artiste programmé au festival. Ensemble, ils élaborent une recette qui est proposé le jour du concert.



*Les artistes ayant participé à un duo chef-artiste Rock'N Toques*

## Les chefs invités spécialement pour les duos à Rock'N Toques

2017

Pierre Caillet -MOF - Le Bec au Cauchois - Valmont  
Stéphane Jégo - l'Ami Jean - Paris  
Jonathan Santré - Desserts events - Trégueux

2016

Alexandre Bourdas \*\* - SaQuaNa - Honfleur  
Lionel Hénaff \* - L'Allium - Quimper  
Pascal Favre d'Anne \* - Le Favre d'Anne - Angers  
Famille Aslan - Aslan Börek - Saint-Brieuc

2015

Johan Leclerre (MOF) - La Suite - La Rochelle  
Laurent Trochain \* - Numéro 3 - Le Tremblay-sur-Mauldre  
Philippe Le Lay \* - Henri et Joseph - Lorient

2014

Johan Leclerre (MOF) - La Suite - La Rochelle  
Lionel Hénaff \* - L'Allium - Quimper



## GRILLE DE PROGRAMMATION DU FESTIVAL ART ROCK 2018

# Art Rock Let's dance!

**18 19 20 MAI 2018** SAINT-BRIEUC / CÔTES D'ARMOR

		VENDREDI 18 MAI	SAMEDI 19 MAI	DIMANCHE 20 MAI
GRANDE SCÈNE		18h > 2h MAT BASTARD DJANGO DJANGO VALD MARQUIS DE SADE FAKEAR	18h > 2h GENERAL ELEKTRIKS LEE FIELDS CAMILLE CATHERINE RINGER JUNGLE	17h30 > 1h30 HOLLYSIZ SEUN KUTI & Guests JAKE BUGG ORELSAN PETIT BISCUIT
	SCÈNE B	J.BERNARDT ICHON KIDDY SMILE	CLARA LUCIANI THERAPIE TAXI THE GEEK x VRV	CONCRETE KNIVES IDLES TSHEGUE
LA PASSERELLE SCÈNE NATIONALE	GRAND THÉÂTRE	20h30 > 21h45 JEAN-CLAUDE GALLOTTA Groupe Emile Dubois « My Rock »	20h30 > 21h45 JEAN-CLAUDE GALLOTTA Groupe Emile Dubois « My Ladies Rock »	15h00 > 17h45 CHASSOL JULIETTE ARMANET
		17h > 18h THE RED GOES BLACK	15h > 17h ROSAIRE DENNER	
	FORUM	22h30 > 03h VUNDABAR FAIRE MAI LAN	22h30 > 03h EVERGREEN THE BUTTERTONES NIGHT BEATS	22h30 > 03h HOLY TWO PETIT FANTÔME HMLTD
	PETIT THÉÂTRE	PROJECTIONS FILMS ARTE / ART FUTURA SHOW		
	LA GALERIE	DU 18 AU 20 MAI EXPOSITIONS Quelques Messieurs Trop Tranquilles + Trombinoscope Adscite		
MUSÉE	DU 16 AU 27 MAI EXPOSITION <i>LES OPTICONS</i> PHILIPPE DECOUFLÉ / COMPAGNIE DCA			
VILLAGE	ROCK'N TOQUES / MUSICIENS DU MÉTRO PARISIEN / THE BOWLING TEAM / REPONS'			

INFO-RÉSA 02 96 68 34 02 / [www.artrock.org](http://www.artrock.org)



Let's dance !

# Art Rock

18  
19

20 MAI 2018

SAINT-BRIEUC

CÔTES D'ARMOR