Communiqué de presse - Septembre 2017

BRETONS D'ICI - BRETONS D'AILLEURS – 4ÈME ÉDITION

Mardi 26 septembre 2017 à Concarneau : Bienvenue à Bord !

Pour sa 4ème édition, après la Cité de la Voile-Eric Tabarly à Lorient, « Bretons d'ici-Bretons d'Ailleurs » s'ancre à Concarneau, dans la salle de spectacle du CAC, le mardi 26 Septembre 2017.

Cette journée de démonstrations culinaires rassemble des chefs, de Bretagne et d'ailleurs, autour des produits et du savoir-faire bretons. Elle met l'accent sur la cuisine à bord, dans l'esprit breton du voyage, du partage et du mélange des cultures.

Cuisine & Pâtisserie, ils vont fêter la mer et les voyages au fil de démonstrations culinaires, en solo et en duos

- Michelle Coré-Poussain - Lorient
- Nicolas Conraux - Plouider
- Alain Kerloc'h - Belfast
- Arnaud Lebossé - Concarneau
- Pièr-Marie Le Moigno - Lorient
- Jean-Christophe Lavigne - Marine nationale
- Michel Portos - Marseille
- Camila Velez - Bogota

Animateurs :

- David Conan - Marine nationale
- Mickaël Crété - Lorient

©Yvan Zedda

Les chefs seront accompagnés des élèves en Cuisine, Pâtisserie et Boulangerie de l'ensemble scolaire Saint-Joseph & Saint-Marc de Trégunc et Concarneau.

LES CHEFS ET LEURS RECETTES MISE EN APPÉTIT…

Chez les Bretons d'Ici

Nicolas Conraux « La Butte » à Plouider, 1 * Michelin : *Huîtres Tsarsakaya, blé noir et algues* (algues fraîches de chez Hotgame).

Michelle Coré-Poussain, chef pâtissière indépendante, Lorient : *Tartelette au blé noir agrumes-framboises en bonnet marin*, autour du beurre de saison Bordier à la framboise.

Arnaud Lebossé, restaurant « L'Amiral » à Concarneau : *Huîtres Tsarsakaya pochées, pancake au blé noir Harpe Noire Tradition Bretagne.*

Pièr-Marie Le Moigno, « Pâtisserie Pièr-Marie », Lorient (ancien chef pâtissier du Park Hyatt, place Vendôme) : *Bulle de cassis, un voyage entre le lait Ribot et le cassis à la façon d'une mini Pavlova.*

Michel Portos, brasseries « Le Malthazar » et « Le Poulpe », Marseille (notre invité cette année, d'une autre région française) : *Soupe au pistou iodée, tempura d'huître à la farine de sarrasin Harpe Noire.*

Chez les Bretons d'Ailleurs

Camila Velez de « Cocina Soluciones » à Bogota (ancienne sous-chef pâtissière du Park Hyatt, place Vendôme) : *Le Bun'n'Roll esta como un Lulo*, un croustillant de chez Bridor mis en scène avec un fruit typique de Colombie.

Alain Kerloc'h, « OX Restaurant », Belfast 1 * Michelin : *Huître d'OX au gin irlandais*. Voyage autour de l'huître Muirgen, élevée en Irlande et affinée à Cancale par les Parcs Saint-Kerber, dont le nom signifie « *Née sous la mer* » en Celte. Alain vient d'être consacré « Host of the Year » pour toute l'Irlande par le Northern Irish Tourist Board. Cela se fête !

En animateur, le chef Mickaël Crété, ingénieur responsable restauration du GIP Blavet-Scorff.

Cap sur la Marine nationale…

A la carte du **maître Jean-Christophe Lavigne** (chef de cuisine de la résidence du préfet maritime de Brest), le *Rougail saucisse*, un des plats favoris à bord, élaboré avec de la saucisse fraîche Hénaff.
Coté sucré, un *Crumble de pommes au blé noir* et une *Crêpe au caramel et beurre salé « maison » et son concassé de poires flambées au calvados*.
Une démonstration animée par le **maître principal David Conan**, intendant de la résidence du préfet maritime de Brest.

INFOS PRATIQUES

CAC Concarneau

10, Boulevard Bougainville 29900 Concarneau

De 10h à 12h30 et de 14h à 17h30
Entrée gratuite et uniquement sur réservation.
Inscriptions à réaliser sur le site www. bretons-bretons.com

Merci aux partenaires

Parcs Saint-Kerber, Paulic Minotiers, Bridor, Bordier, Hénaff et Hotgame

En complicité avec l'association MESMAT (musée de l'escadrille des sous-marins de l'Atlantique) et le soutien de Metro Cash & Carry Quimper et du Château La Martinette.

Une initiative de **Marie-Anne Page**, en collaboration avec l'**Ensemble scolaire St-Joseph & St-Marc**, la **Ville de Concarneau** et la société **Coaptis**

Contact presse
Bureau de Presse Agroalimentaire
Laurence Maignan - Camille Decaux - camille@bureaudepresseagro.com
12 Rue Victor Hugo - 35000 Rennes - 02 99 36 24 07 – www.bureaudepresseagro.com