

ORGANISÉ
PAR



Baie de
SAINT-BRIEUC
TOURISME



UNION EUROPÉENNE
UNANIMÉZ EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne



mercredi 16 octobre 2024

Communiqué de presse

FESTIVAL DE LA COQUILLE : INFORMATIONS PRATIQUES

Le Festival de la Coquille, c'est ce week-end au port du Légué ! Nous vous proposons de découvrir le programme complet de ce tout nouveau rendez-vous gastronomique et quelques informations pratiques.

VENTE DIRECTE

La marée haute de samedi matin permettra aux coquilliers d'entrer dans le port pour vendre, en direct, les premiers coquillages de la saison. **Les pré-commandes de coquilles Saint-Jacques ou de noix sont possibles jusqu'au jeudi 17 octobre midi.** Plus de 3 tonnes de coquilles et plus de 100 kg de noix ont d'ores et déjà été réservés !

Des noix fraîches seront également disponibles à la vente sur le stand de Celtarmor samedi et dimanche pour ceux qui n'auraient pas eu le temps de commander.

ANIMATIONS - ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

Les démonstrations culinaires

L'ouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques est une occasion unique, pour les chefs, de la sublimer devant les yeux des visiteurs.

11 démonstrations culinaires pour les gourmands et les gourmets seront proposées tout au long du week-end avec des bouchées dégustations pour le public.

Samedi 19 octobre

- **11h** - Alain Le Cossec (MOF - ancien chef exécutif de l'Institut Paul-Bocuse à Lyon, aujourd'hui Institut Lyfe) : Noix de Saint-Jacques marinées et snackées. Graines de sarrasin grillées, poireau au curry et vinaigrette de betterave
- **14h** - Jérôme Pinel - Chocolaterie et pâtisserie Jérôme Pinel : Noix de Saint-Jacques marinées ananas, grenade et fruits de la passion, crumble noisette et émulsion coco

- **15h** - Fabien Cantin - Boulangerie pâtisserie Nina : Breizh Pop : biscuit breton pur beurre, caramel au beurre salé, chantilly infusée au sarrasin, sarrasin pop et fleur de sel
- **16h** - Sébastien David - La Table d'Edgar : Tartare de Saint-Jacques, chou-fleur aux épices douces et crème glacée iodée
- **17h** - Samira El Mir - Pastilla Tempura : Saint-Jacques fusion à l'apéro : Noix de Saint-Jacques marinées et snackées à la chermoula, agrémentée d'un samoussa au fenouil, furikake, salsa à la grenade et au citron confit
- **18h** - Jean-Jacques Monfort - Restaurant Brut : Dans sa coquille, noix de Saint-Jacques juste saisie, risotto de salsifis et scorsonères à la crème de barde et huile de fleur de capucine

Dimanche 20 octobre

- **11h** - Jean-Jacques Monfort - Restaurant Brut : Noix de Saint-Jacques, parmentier de pommes de terre de Plœuc-sur-lié fumé au foin, à la crème de langoustines et nombril de Vénus
- **14h** - Laurent Hautemulle - L'Atelier Romarin : Noix de Saint-Jacques snackées, patate douce infusée citronnelle, gingembre et condiment mangue passion
- **15h** - Samuel Sélosse - Restaurant Asten* : entrée signature du restaurant
- **16h** - Jimmy Ménit - Restaurant Qu'importe le Temps : La Sweetness de la baie : noix de Saint-Jacques, petit épeautre, sabayon capucine & yuzu, huile de capucine et sarrasin soufflé
- **17h** - Benjamin Agu - Manoir des 4 saisons : Rencontre entre le sarrasin et le safran : sarrasin en 2 façons, mousseline de sarrasin et salade de graines aux agrumes, beurre blanc au safran, Saint-Jacques snackées au beurre au sel fumé

LE MARCHÉ ARTISANAL

Une vingtaine d'artisans et créateurs, le samedi 19 et dimanche 20 octobre de 10h à 19h :

Artisans créateurs

- I Sea You - Illustratrice
- L'atelier de Manoue - Créations textiles
- L'Atelier Breizhcoco - Créations au crochet
- Breizh Bougie - Bougies artisanales, naturell
- Vincent PAOUS - Photographe
- La Fabrik de Lili Récup - Bijoux à partir de papier recyclé
- Le Tour du Lié - Tourneur sur bois art de la table et déco
- Sophie le Gonidec - Céramiste, art de la tabl

Artisans gourmands

- L'atelier d'Annabelle - Cookies et gâteaux
- Kermorgan - Poiré
- C'Doudeh - Glaces
- Moulin de Persas - Micro-distillerie
- La Belle Noé - Épicerie
- La Pleuroterie - Champignons
- La Crêperie de Youenn - Crêpes et gâteaux
- Bisous Salé - Epices

Et aussi

- Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc
- Confrérie de la coquille Saint-Jacques
- Le Grand Léjon
- SNSM
- La Belle de Lié - Pomme de Terre de Plœuc sur Lié
- Celtarmor - Noix de saint-jacques fraîches

Les visites du port du Légué

L'Office de Tourisme invite le public à plonger dans l'histoire maritime de ce port ouvert sur la Baie de Saint-Brieuc et lové dans l'estuaire du Gouët.

- Samedi 19 octobre à 14h et dimanche 20 octobre à 10h. Payant. [Sur réservation](#).

COMMENT VENIR DEPUIS SAINT-BRIEUC CENTRE ?

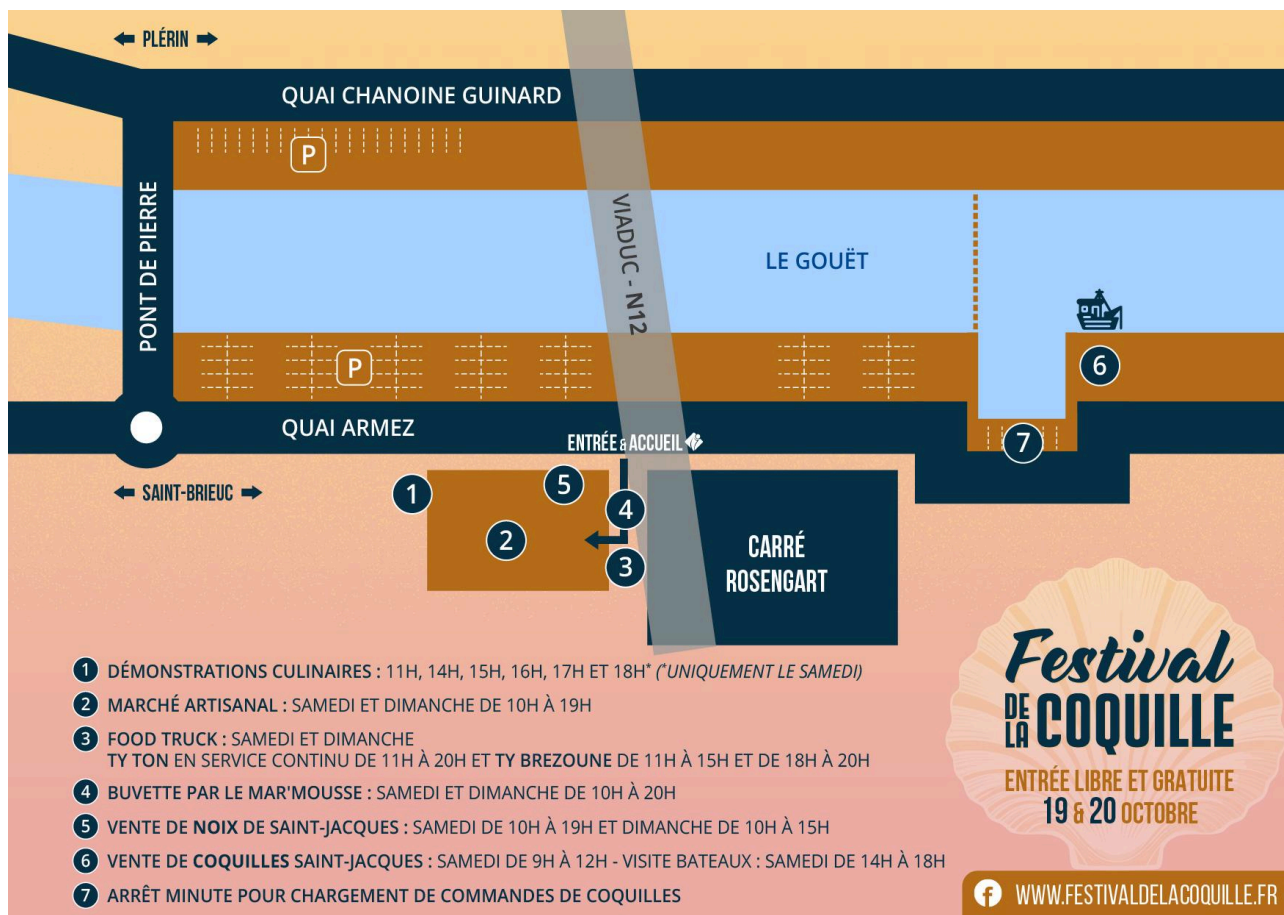
En bus : ligne D (destination Collège Léquier), arrêt Port du Légué et Pont Tournant

À vélo : vélos électriques "Vélo'Baie" disponibles à la Gare et place Duguesclin

OÙ STATIONNER ?

Sur le parking de proximité situé quai Armez.

PLAN DU FESTIVAL DE LA COQUILLE - PORT DU LÉGUÉ



Plus d'informations sur www.festivalde.coquille.fr

Contact

Maïté Fauchoux Responsable marketing & développement | 06 41 76 31 32 | mfauchoux@baiedesaintbrieuc.com

Restez en contact avec votre Office de Tourisme

2 quater, rue des Lycéens Martyrs, 22000 Saint-Brieuc 02 96 33 32 50

www.baiedesaintbrieuc.com info@baiedesaintbrieuc.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux [Facebook](#), [Instagram](#), [Pinterest](#) & [TikTok](#)
[@baiedesaintbrieuc](#)