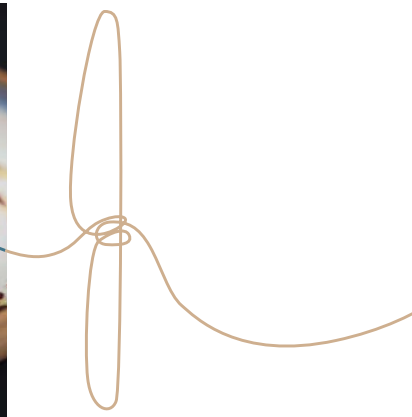


Voyage Culinaire



La Baie en chiffres...



5^{ÈME}

PLUS GRANDE

BAIE DU MONDE

par l'amplitude de ses marées

7 068*

TONNES DE
COQUILLES
SAINT-JACQUES

* débarquées en 2023-2024



gisement régional
de coquille
Saint-Jacques

4 000 TONNES DE
Moules de bouchot

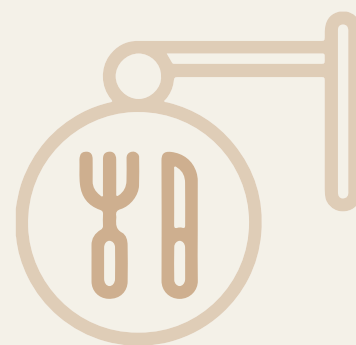
& 200 000

pieux de moules de
bouchot dans la baie



SAINT-QUAY-PORTRIEUX

Port en haut profonde



+ DE 300
restaurants



10%
de la production
nationale

3 ★
CHEFS ÉTOILÉS

à Saint-Brieuc,
Plérin, Binic-Etables-sur-Mer



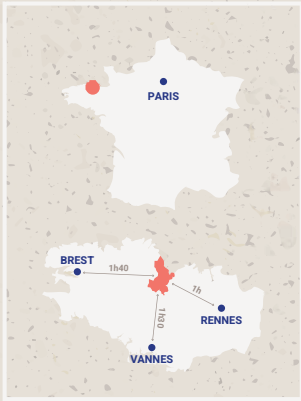
Sommaire

La Baie en chiffres	2
Sommaire	3
Carte du territoire	4
Edito	5
Découvrir ou re-découvrir la coquille Saint-Jacques, emblème de la Baie de Saint-Brieuc	6
Passer l'été avec les moules de bouchot	7
Rendre visite aux nouveaux restaurateurs	8-9
Bruncher au Port du Légué et plus si affinités	10-13
Poursuivre sa promenade gourmande à la rencontre de	14-15
Beurre et sarrasin, les incontournables de la cuisine bretonne	16-17
Les marchés	17
S'inspirer des Chefs du territoire et cuisiner !	18-21
Participer aux évènements gourmands	22-23
Venir en Baie de Saint-Brieuc	24
Contacts Presse	24

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Carte des habitants

DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC



LÉGENDE

- Office de Tourisme
- Point de vue
- Curiosité
- Port
- Plage surveillée en été
- Viaduc
- Musée d'interprétation
- Spot pique-nique
- Petite Cité de Caractère
- GR34*
- Vélo maritime*
- Véloroute
- Mon Tro Breizh*

La gastronomie en Baie de Saint-Brieuc : un voyage culinaire, terre-mer, au cœur des Côtes-d'Armor

Accessible par le TGV et les voies rapides, la ville de **Saint-Brieuc** est le point de départ, tout au long de l'année, d'une **balade gourmande** à la découverte de **belles tables**, de **producteurs engagés**, de **festivals dédiés à la gastronomie** et surtout à une **invitation au bien manger** dans le respect des saisons, des ressources et des circuits courts.

On ne peut pas évoquer la **Baie de Saint-Brieuc** sans mettre en lumière l'emblématique **coquille Saint-Jacques** et les **moules de bouchot** dont les préparations sont multiples et toujours savoureuses. Nous présenterons les **nouvelles adresses** qui enrichissent la gamme des **restaurants et bistrots** du territoire.

Nous ferons un tour au **Port du Légué** à la découverte de ses maisons colorées et de son **offre culinaire variée**. Autrefois tourné vers l'industrie et la grande pêche, le port a subi une profonde transformation pour devenir aujourd'hui **un des lieux briochins incontournables** pour **bruncher, dîner, prendre un verre** ou encore **assister à une fête maritime** ou à **l'ouverture de la saison de la coquille Saint-Jacques en octobre**.

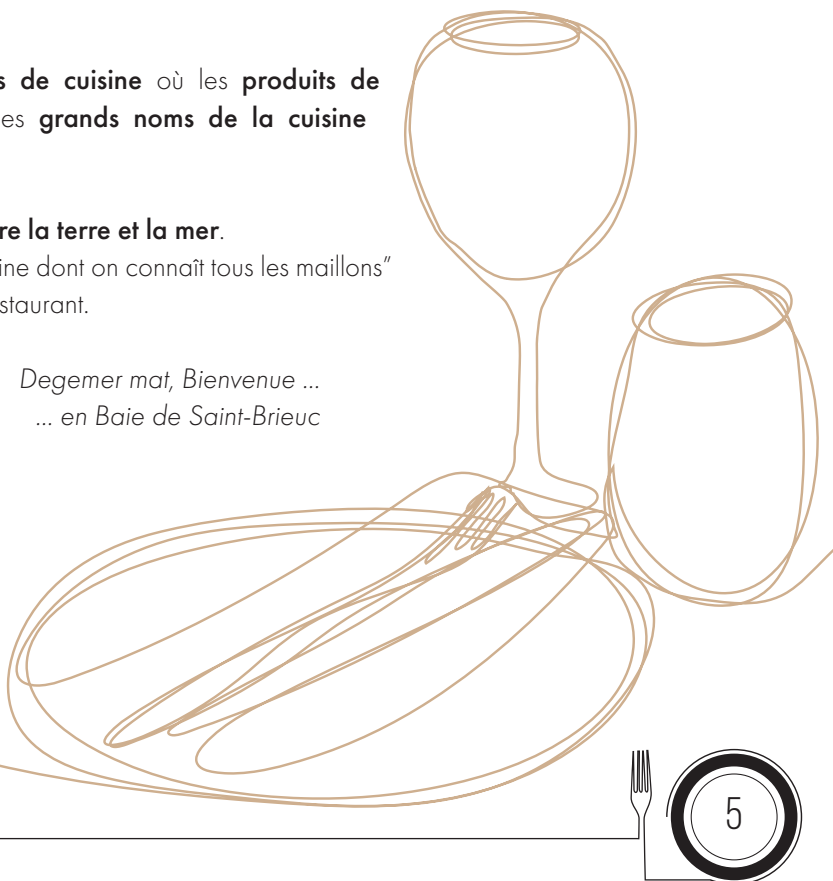
Terre de savoir-faire, la **Baie de Saint-Brieuc regorge de pépites gourmandes** avec une **maître confitière**, championne du monde de sa discipline, aux côtés de Kermorgann, **médaille or** pour son poiré ou encore la Maison Brieuc, **lauréate du Prix de la Meilleure Nouveauté** Produit en Bretagne en 2023 pour leur délice cacao («nos artisans ont du talent») et en perpétuelle quête d'innovation culinaire. Les **bières artisanales** ne sont pas en reste avec de **belles références** et nous n'oublions pas non plus d'évoquer les producteurs de **plantes aromatiques** et un **artisan chocolatier breton, créateur d'addiction** !

Le Beurre Vieux Bourg et le sarrasin de Graine de Breton, tous deux de **Ploeuc-L'Hermitage**, sont des produits phare de la **cuisine bretonne** que l'on retrouve notamment dans un **petit kouign amann version salée** déclinable à l'infini : le Ty Kal, les biscuits et le caramel au beurre salé Maison Brieuc ou encore le kasha pop, graines de sarrasin soufflées.

Nous vous proposerons ici de **jolies recettes de cuisine** où les **produits de la Baie de Saint-Brieuc** sont **sublimés** par les **grands noms de la cuisine costarmoricaine** !

" Notre **gastronomie** est le parfait **équilibre entre la terre et la mer**.
Travailler en local, c'est intégrer une chaîne humaine dont on connaît tous les maillons"
dira **Jean-Jacques Monfort**, Chef de Brut, le Restaurant.

*Degemer mat, Bienvenue ...
... en Baie de Saint-Brieuc*



Découvrir ou re-découvrir la coquille Saint-Jacques, emblème de la Baie de Saint-Brieuc



5ÈME BAIE DU MONDE POUR L'AMPLITUDE DE SES MARÉES ET SECOND PLUS GRAND GISEMENT DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE FRANCE, LA BAIE DE SAINT-BRIEUC EST UN SITE NATUREL D'EXCEPTION, CLASSÉ RÉSERVE NATURELLE DEPUIS 1998.

Véritable **trésor** et **emblème** de la **Baie de Saint-Brieuc**, la **coquille Saint-Jacques** est blanche et non coraillée, c'est une des spécificités de ce **gisement naturel**. Sa pêche est soumise à une **saisonnalité rigoureuse**, généralement d'**octobre à avril**, en dehors des périodes de reproduction. Cette pratique garantit la **qualité** des coquilles et permet de **préserver l'espèce**. **Produit phare** de la **gastronomie bretonne**, elle est largement commercialisée sur les marchés, dans les poissonneries et les restaurants de la région. Elle s'exporte aussi dans le monde entier.

Sa **qualité exceptionnelle**, due à l'environnement préservé de la baie, en fait un produit recherché par les chefs, qui rivalisent d'ingéniosité pour la sublimer.

La Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc bénéficie d'une "Indication Géographique Protégée" (IGP) et du **Label Rouge** depuis 2021.





Quand la saison des coquilles Saint-Jacques se termine au printemps, celle des moules de bouchot arrive en été !

CERTIFIÉES LABEL ROUGE DEPUIS 2017, LA RÉCOLTE S'EFFECTUE GÉNÉRALEMENT DE JUIN À NOVEMBRE. LA BAIE DE SAINT-BRIEUC COMPTE 200 000 PIEUX DE MOULES DE BOUCHOT ET REPRÉSENTE 10 % DE LA PRODUCTION NATIONALE.



Rien de tel qu'une bonne balade gourmande avec les acteurs du territoire

PARC À MOULES DE BOUCHOT, MYTILUS HILLION

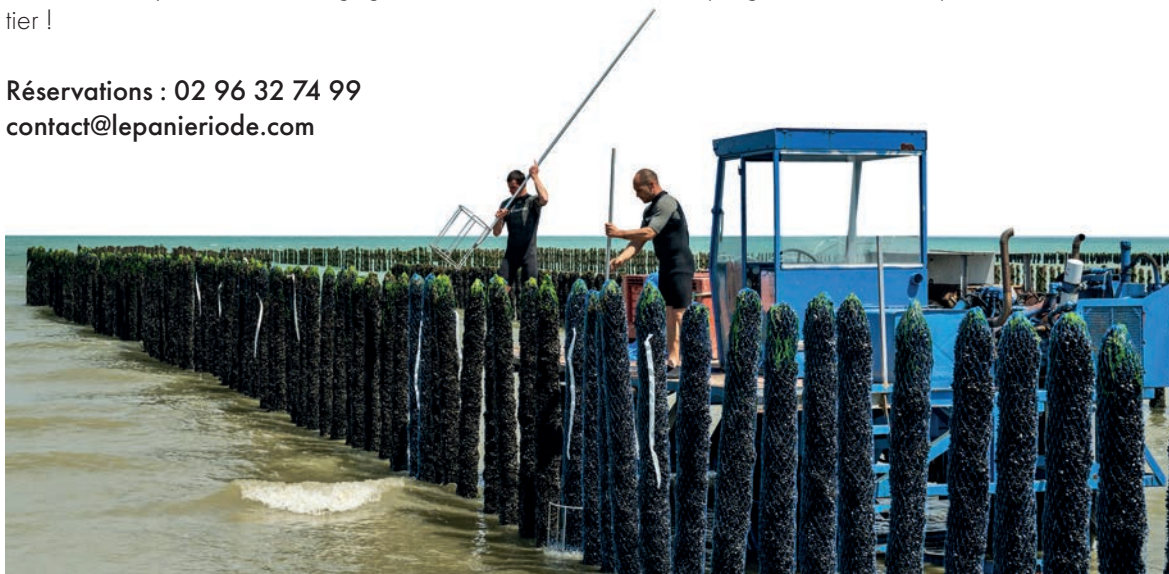
Découvrez, aux côtés de Guillaume, mytiliculteur à Hillion, tous les secrets de la reine de l'été sur nos tables : de l'entretien des 13000 pieux (bouchots) autour desquels les moules s'accrochent jusqu'à la récolte de fin juin à novembre. Embarquez à marée basse à bord du Myti'bus pour 2h d'explications iodées sur le parcours de la moule, du bouchot à l'assiette.

Réservations : 06 69 67 04 17 - mytilus.bzh -
Visites de juin à septembre selon calendrier des marées.

LE PANIER IODÉ PLANGUENOUAL

Au départ de la cale de Jospinet, découverte du parcours des mytiliculteurs de la baie à bord d'une betteravière spécialement aménagée. Le Panier Iodé vous emmène, en fonction des marées, au cœur de l'action des mytiliculteurs. Pédagogie, action et sensation sont au programme avec les professionnels du métier !

Réservations : 02 96 32 74 99
contact@lepanieriode.com



Rendre visite aux nouveaux restaurateurs

MANA RESTAURANT

Dans un **cadre traditionnel au décor chaleureux** avec poutres apparentes et cheminée, découvrez une **cuisine française bistro-nomique** où le chef utilise des produits de qualité fournis par des producteurs locaux, pour se concentrer sur ce que la Bretagne nous offre dans un **concept de menu partagé et créatif**.



14 rue Quinquaine - Saint-Brieuc
06 83 56 98 71
www.mana-restaurant.fr

THE STAMP

Sur l'esplanade de la gare, ce nouveau concept brio-chin propose une offre de restauration tout au long de la journée. Pour votre déjeuner, le chef cuisinier met à l'honneur des plats de la cuisine traditionnelle française ainsi que des créations originales autour de produits frais et locaux soigneusement sélectionnés. Brunch chaque dimanche servi de 11h à 15h.

Carte brasserie le soir

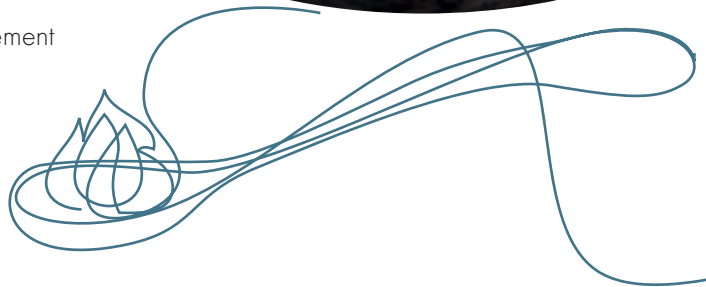


1 place François Mitterrand
Saint-Brieuc
02 96 69 02 07
www.thestamp.fr



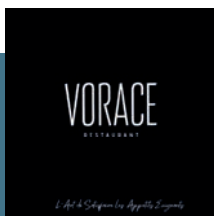
MANOIR DU ROSELIER

Dans ce superbe **restaurant face à la mer**, le Chef expérimenté **William Langlet** a le palais étoilé et le goût du partage. **Une cuisine bistronomique raffinée et inventive** qui fait la part belle aux **produits du terroir, entre terre et mer**. Le dimanche midi, un « **Vrai brunch** » est servi dès 11h30. Des événements autour du goût et des saveurs sont régulièrement organisés.



105 rue du Roselier - Plérin
02 96 75 23 66
www.manoirduroselier.fr

OUVERTURE FIN NOVEMBRE 2024



L'art de satisfaire les appétits exigeants

VORACE RESTAURANT

Après Qu'Importe le Temps à Trégueux, le chef Jimmy Menit ouvre un deuxième établissement : **Vorace**. Cuisine type bistronomique - Décoration soignée, ambiance végétale et fleurie, cuisine ouverte, terrasse.

5 rue de La Poste
Plérin

Le Port du Légué

AUTREFOIS TOURNÉ VERS L'INDUSTRIE ET LA GRANDE PÊCHE, LE PORT DU LÉGUÉ A SUBI UNE PROFONDE TRANSFORMATION POUR DEVENIR AUJOURD'HUI UN DES LIEUX BRIOCHINS INCONTOURNABLES POUR BRUNCHER, DÎNER, PRENDRE UN VERRE OU ENCORE ASSISTER À UNE FÊTE MARITIME OU À L'OUVERTURE DE LA SAISON DE LA COUILLE SAINT-JACQUES EN OCTOBRE.



...Bruncher au port du Légué et plus si affinités ...



Lieu incontournable du Légué :

PØRTLAND BY NICOLAS ADAM

Solange et Nicolas Adam ont créé le concept Pørtland : **boulangerie et pâtisserie** haut de gamme mais également **trattoria & salon de thé**.

Déjeuner ou prendre un brunch sur la terrasse ensoleillée face au port du Légué.

Afterwork DJ set les jeudis soirs en été. Restauration rapide.

5 rue Adolphe Le Bail
Port du Légué - Plérin

LE QG ROOFTOP BAR (bar) et QUAI GOURMAND (restaurant)

En toute convivialité, une cuisine traditionnelle avec des produits locaux de saison. Nouveauté depuis novembre 2024 : Brunch au QG Rooftop Bar tous les dimanches sur réservation, de 11h à 15h, brunch à volonté, produits frais 100% fait maison.

Une terrasse en rooftop offre une vue panoramique sur le Port du Légué.

Carré Rosengart - 16 quai Armez
Saint-Brieuc



MAR'MOUSSE (Cave, bar, restaurant)

Créé en 2017 par deux frères, **Mathias et Tudwal Girard**, le bar-cave propose **600 bières artisanales 100% bretonnes**. Situé dans un ancien bâtiment industriel avec une terrasse sur le port du Légué, on découvre au rez-de-chaussée la boutique, **22 bières pression au comptoir**.

En mezzanine, un espace lounge et des expositions d'artistes.

25 rue Adolphe Le Bail
Plérin



BIENTÔT LA MER

En lieu et place du Grand Léjon, **Bientôt la Mer** propose une **cuisine efficace et savoureuse**. Le mobilier est de récupération et la décoration est chaleureuse.

On peut s'y arrêter prendre un verre, déjeuner ou dîner. Des concerts sont programmés le dimanche en période estivale. L'équipe du restaurant a mis en place **une belle collaboration avec les deux boulangers, le caviste et le fromager du Légué**.

3 pl. de la Résistance - Plérin
02 96 60 76 23



Aux abords du port

LA VIEILLE TOUR *

En cuisine, Nicolas Adam, le chef étoilé Michelin du restaurant La Vieille Tour à Plérin, met en valeur la richesse et la diversité des produits de la pêche et du potager breton. Il a gardé de son expérience aux États-Unis un vrai goût pour l'échange, l'émulation et l'inventivité. Il définit sa cuisine comme une cuisine de saison, créative et ludique. C'est vrai qu'il aime bien s'amuser avec des plats classiques et les revisiter tout en respectant vraiment le produit.



75 rue de la Tour - Plérin
02 96 33 10 30
www.la-vieille-tour.com

Etienne Huck, le Potier du Légué sublime les plats de la Vieille Tour

AUX PESKED *

Fidèle à son nom qui veut dire «poissons» en breton, **Aux Pesked** met en valeur les richesses océaniques : huîtres, langoustines, araignées, Saint-Pierre, ormeau sauvage, coquilles Saint-Jacques, homard breton, coquillages...

Côté mer, les assiettes «retour de pêche» allient la cuisson à cœur des poissons et crustacés au croquant des légumes frais de la Baie de Saint-Brieuc. Les jus et les épices viennent couronner ce bouquet de saveurs en jouant l'accord parfait.

Côté terre, la noblesse des légumes rivalise avec les produits de la mer.

Cuisine fraîche et créative.

Cuisine locavore, respectueuse de l'environnement.



aux pesked
RESTAURANT

59 rue du Légué
Saint-Brieuc
02 96 33 34 65
www.auxpesked.com



LE BISTROT DU MARIN

Fish and chips, le **fish burger maison** et sa farandole de cabillaud, composé d'un petit **fish traditionnel**, d'une petite **cocotte de cabillaud poêlé**, fondue de poireaux maison servie avec son accompagnement.

Terminez par un **tiramisu breton** !

1 rue de la Tour
Plérin
02 96 33 28 69



L'EAU ROUGE - MARGUERITE

Depuis 2008 l'équipe de la cave l'Eau Rouge, **sommeliers et cavistes**, distille ses conseils pour proposer des **vins propres, bio, nature ou biodynamiques**. L'équipe de **Marguerite**, elle, sélectionne des fromages essentiellement au lait cru et met à l'honneur des **produits de fabrication artisanale du terroir**. Marguerite, c'est aussi une **épicerie fine** où l'on peut trouver charcuteries, épices et un **comptoir de thé et café**

13, Pl. de la résistance - Plérin
02 96 33 96 55

Festival de la Coquille

En octobre, le **FESTIVAL DE LA COQUILLE** est un **rendez-vous gastronomique** mettant à l'honneur la coquille Saint-Jacques nouvelle **au port du Légué**. Cet événement marque le lancement de la campagne de pêche et valorise un secteur d'activité local et responsable.

Cette action s'inscrit dans une démarche déjà engagée depuis plusieurs années par l'**Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc** en faveur d'une offre touristique originale, notamment basée sur la promotion de la **gastronomie, des produits du terroir et des savoir-faire locaux**.

Grâce au succès de ce rendez-vous, **3.5 tonnes de coquilles Saint-Jacques** et plus de **735 kg de noix de Saint-Jacques** ont ainsi été vendues en 2024.



Poursuivre sa promenade gourmande à la rencontre...

...D'UNE MAÎTRE CONFITURIÈRE, LUCIE HACHETTE MÉDAILLE D'OR MONDE 2024 CHALLENGE INTERNATIONAL DE PRÉPARATION FRUITÉES, À LA MAISON DE LUCIE



Maison Lucie est une entreprise artisanale bretonne créée par Lucie, Maître Confiturière. Installée à Plérin, Maison Lucie propose des confitures au goût d'exception avec seulement 28 % de sucre ajouté, sans conservateurs, ni colorants.

Commande possible sur le site internet :
maison-lucie.fr



PRÉSENCE SUR LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES :

Lundi matin : Saint-Quay-Portrieux (Port)

Jeudi matin : Binic

Vendredi matin : Saint-Quay-Portrieux (Centre-ville)

Samedi matin : Saint-Brieuc

Dimanche matin : Plérin



... D'UNE MÉDAILLÉE D'OR AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS POUR SON POIRÉ KERMORGANN

Depuis 5 générations, **la famille Courcoux** élabore les meilleurs poirés de Bretagne.

Poiré médaille 4 années consécutives au Concours Général Agricole de Paris. Le grand prix d'excellence leur a été remis en 2024 par le ministre de l'agriculture. Délicat en bouche, fleuri et très aromatique, il accompagnera avec élégance apéritifs et dessert.

Vous découvrirez l'histoire bretonne du poiré, de la confection de l'arbre à la production en passant par les différentes étapes de transformation, du domaine agricole avec la pépinière et les poiriers centenaires jusqu'au bâtiment de production.

Visites à la demande et vente directe selon disponibilités et sur réservation.
Boissons non alcoolisées, Vins

Kermorgann, producteur de poiré
Le Petit Plessis - Plaintel



... D'UN NOUVEAU PRODUIT GOURMAND : UN CARAMEL AUX ÉCLATS DE GALETTES BRETONNES, UN CARAMEL ONCTUEUX AVEC DES INCLUSIONS DE GALETTES BRETONNES CROUSTILLANTES.

C'est une innovation de la **Maison Briec** qui a su réunir ses deux savoir-faire en créant un nouveau produit gourmand : **Un véritable challenge relevé !**

Maison Briec propose aussi des biscuits, des spécialités au caramel, des confitures Confibreizh, des gâteaux bretons dont le fameux kouign amann ou le palet breton.



Visites sur réservation
uniquement sur

briec.bzh
5 rue du Verger
Yffiniac



....D'UNE PRODUCTION D'UNE TRENTAINE D'HERBES AROMATIQUES CULTIVÉES SUR 25 HA ET RAMASSÉES À LA MAIN.

Ces plantes originaires de différents horizons suivent différentes étapes avant d'accommoder vos plats préférés.



Léguomat
8 rue de la Morandais
Trémuson



**... DE JOHANN DUBOIS
CHOCOLATIER BRETON, CRÉATEUR D'ADDICTION**

« Pour conjuguer qualité et sincérité, jouer la carte de la proximité est essentiel. La Bretagne est riche de bons produits et diverse d'artisans et producteurs de talent. Je fais de belles rencontres car nous partageons les mêmes valeurs. Et, au-delà du lien humain que nous tissons, la découverte de saveurs authentiques est toujours inspirante pour mes recettes. »

9 Rue du Général Leclerc - Saint-Brieuc



Du beurre Le Vieux Bourg à Graine de Breton? Il n'y a qu'un pas

ICI, AU CŒUR DE LA CAMPAGNE COSTARMORICAINE, SE TROUVENT LE VIEUX BOURG, UNE BEURRERIE ARTISANALE ET GRAINE DE BRETON, TORRÉFACTEURS D'ALTERNATIVES LOCALES. TOUS DEUX FONT LA PART BELLE À LA GASTRONOMIE LOCALE ET RAVISSENT LES PAPILLES. A DÉCOUVRIR ABSOLUMENT !



Le Vieux Bourg

LE BON BEURRE EST... SALÉ ET DE PLOEUC-SUR-LIÉ !

Un des ingrédients les plus connus de Bretagne, on vous le donne en mille, **c'est le beurre !** « **Le Vieux Bourg** », de son petit nom qui fait référence à un savoir-faire historique, vous ouvre ses portes pour partager ses secrets de fabrication.

Eric et son équipe nous accueillent dans leur atelier. En plus aujourd'hui, chic ! C'est jour de fabrication. On n'en perd pas une miette et on observe la petite équipe qui s'affaire dans le labo.

LEÇON N°1 : pour faire de **bons produits**, il faut de **bons ingrédients**. On nous présente Madame la Crème, fraîchement arrivée des élevages laitiers des alentours, onctueuse et authentique. On la dégusterait presque à la cuillère ! **Sitôt arrivée, sitôt barattée !** La matière se métamorphose sous nos yeux pour devenir, progressivement, l'aliment préféré des bretons. **Beurre au sarrasin, au piment d'Espelette, aux cèpes...** l'assaisonnement qui suit est une affaire de goût. En tous cas une chose est sûre, celui-ci a le goût du vrai, et nous rappelle celui que nous préparait notre grand-mère.

Récemment, **le beurre Le Vieux Bourg a lancé sa fromagerie artisanale**, Le Lié, à Plémy. Différents fromages ont été créés pour valoriser le coproduit le **"petit lait"** de leur production ainsi que le territoire et ceux qui le font vivre.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le beurre du Vieux-Bourg fournit ponctuellement la table de l'Assemblée nationale !



Graine de Breton

LE SARRASIN... INFUSÉ À PLOEUC-L'HERMITAGE !

Du beurre Le Vieux Bourg à Graine de Breton, il n'y a qu'un pas.

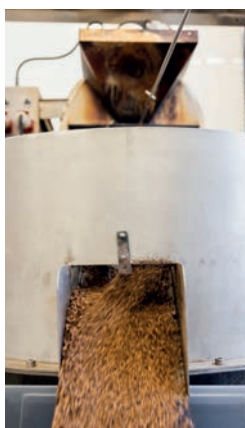
Pour preuve : le fromage Le Lié, saveur sarrasin. Délicatement parfumé avec des graines du torrificateur voisin. **Un mariage à déguster sans plus attendre...**

Graine de Breton est née il y a 5 ans avec comme objectif de fournir une alternative bio & locale au décaféiné.

Auparavant, en 2015, **Yoann Gouéry**, ancien restaurateur, **avait créé l'Orgé**, une boisson chaude à base de malt d'orge torrifié. Cette boisson est très douce, légèrement sucrée avec des notes de noisettes, pain grillé, un peu caramélisé.

S'en sont suivies de **nouvelles créations** permettant de proposer aujourd'hui une véritable gamme de produits torrifiés : le Kofé petit épeautre, dont la légère amertume se rapproche de celui du café, et en **nouveauté ce printemps le « caffè d'Orzo »**, boisson favorite en Italie et véritable alternative au café !

Sans oublier le Sobacha, l'infusion de graines de sarrasin issue d'une recette japonaise, à utiliser en cuisine aussi, ainsi que d'autres graines toastées, des graines à croquer pour l'apéro, etc.



TY KAL DE JONATHANE LEROY :

un petit kouign amann version salée déclinable avec de multiples saveurs à l'infini pour l'apéro (notamment le sarrasin)

Les marchés

Un condensé de Bretagne dans l'assiette, telle est la promesse de la Baie de Saint-Brieuc. Les produits locaux sont généreux sur les étals du marché de Saint-Brieuc. Et de saison, comme le coco de Paimpol ! Crustacés et fruits de mer, fromages des Côtes-d'Armor, légumes ...

Les marchés de la destination Baie de Saint-Brieuc n'échappent pas à la règle et l'on y cherche l'empreinte d'un terroir et d'un savoir-faire qui se perpétuent pour offrir le meilleur aux clients. Qu'ils soient maraîchers, poissonniers, bouchers ou encore crémiers, ils ont la passion de leur métier, le goût du travail bien fait, le sens du contact et l'envie de partager.

L'INCONTOURNABLE

Le péché mignon dont on aurait tort de se priver ! **La galette saucisse** est une institution bretonne et se déguste toute l'année. Pour les puristes, la saucisse grillée sera simplement roulée dans une galette... pour les autres ? Moutarde ou autre sauce pourront être ajoutées. Un must-have en terminant votre marché !



S'inspirer des Chefs du territoire et cuisiner !

DÉCOUVREZ CES RECETTES DÉTAILLÉES ET PLUTÔT BIEN EXPLIQUÉES PAR NOS CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS ! ELLES SONT TECHNIQUEMENT RÉALISABLES AVEC UN PEU DE PATIENCE ET BEAUCOUP DE PRÉCISION. LES PRODUITS UTILISÉS DANS CES COMPOSITIONS SONT ISSUS GÉNÉRALEMENT DU TERRITOIRE, LES CHEFS APPRÉCIENT LES CIRCUITS COURTS ET LA RELATION QU'ILS ENTRETIENNENT AVEC LES AGRICULTEURS, LES MARAÎCHERS OU ENCORE LES POISSONNIERS.



RECETTE SALÉE (coquille Saint-Jacques / Mathieu Aumont - Aux Pesked*)

Noix de Saint-Jacques snackées

PRÉPARATION :

Temps de préparation :

45 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, détacher et réserver les noix.

Tailler le lard fumé et la carotte en petits dés, puis les **faire revenir dans une casserole** avec du beurre. **Déglacer** avec 10 cl de vin blanc, puis ajouter les cocos de Paimpol.

Recouvrir de bouillon de volaille ou d'eau.

Ajouter le bouquet garni, une pincée de curry Madras et laisser cuire environ 1 heure. Les cocos de Paimpol doivent être encore un peu croquants en fin de cuisson.

Chauffer une casserole avant d'y ajouter les coques et 10 cl de vin blanc.

Couvrir pendant 30 secondes, puis retirer du feu.

Assaisonner les noix de Saint-Jacques avec les épices Garam Massala ou la poudre de piment d'Espelette et du sel fin.

Chauffer une poêle avec un trait d'huile d'olive, puis **saisir les noix** de Saint-Jacques 20 secondes sur chaque face.

Dresser les cocos de Paimpol, les coques et les noix de Saint-Jacques dans des assiettes creuses.

Monter le jus de cuisson des cocos de Paimpol et des coques avec une pointe de beurre et une cuillère à café de sauce soja.

Le verser dans les assiettes. Ajouter quelques feuilles d'endive et de cresson.

INGRÉDIENTS

20 coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc
500 gr de cocos de Paimpol
200 gr de coques
50 gr de lard fumé
1 carotte
4 cébettes (oignons verts)
4 endives de pleine terre
1 botte de jeune cresson
1 bouquet garni
5 gr d'épices Garam Massala ou de poudre de piment d'Espelette
5 gr de curry Madras
20 cl de vin blanc
25 cl de bouillon de volaille
Beurre
Sauce soja
Huile d'olive
Sel fin





RECETTE SALÉE (galettes revisitées en samoussa / Youenn Allano - La Crêperie de Youenn)

Samoussa à la crème de feta et sauce sriracha

PRÉPARATION

Détendre la feta avec un yaourt nature au lait de brebis, ou à la crème fraîche.

Ajouter l'huile, le jus de citron, le vinaigre et **assaisonner** le tout.

Mélanger les carottes et betteraves râpées avec un peu de sauce sriracha.

Rassembler les deux mélanges.

Disposer la demi galette à plat sur le plan de travail en relevant légèrement le côté arrondi.

La garnir avec 2 cuillères à soupe du dernier mélange, toujours sur le côté de la galette.

Saupoudrer de petites brisures de cacahuètes.

Plier et faire cuire comme à l'accoutumée.

Dresser les 3 samoussas dans une assiette avec un peu de crudités et dégustez .

INGRÉDIENTS

½ galette de blé noir

200 gr de feta

sauce sriracha

ciboulette

un yaourt nature au lait de brebis, ou à la crème fraîche

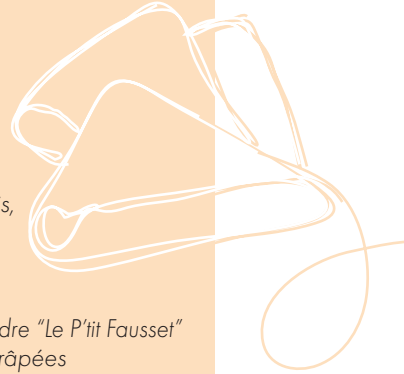
80 gr huile d'olive

20 gr jus de citron

1 cuillère à café de vinaigre de cidre "Le P'tit Fausset"

quelques carottes et betteraves râpées

quelques cacahuètes non salées



INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

1 kg de tentacule de poulpe

250 gr de sarrasin torréfié (kacha)

2 étrilles ou crabe vert

2 grosses échalotes

1 oignon rouge

25 cl de vin blanc moelleux

25 cl de crème 30% de MG

10 cl de lait

1 branche de fenouil

1 poignée de criste marine

Un bouquet garni / Sel et poivre

RECETTE SALÉE (Jean-Jacques Monfort - Brut)

Poulpe rôti, émulsion d'étrille et risotto de sarrasin à la criste marine

PRÉPARATION :

La veille, avec un rouleau à pâtisserie, **aplatir** les tentacules puis **les surgeler** pour détendre les fibres et rendre le poulpe moelleux.

Dans une casserole avec de l'eau salée, **plonger** l'oignon rouge coupé en quatre et le bouquet garni. Après avoir porté à ébullition, **y mettre les tentacules** pour 30 minutes de cuisson.

Dans une casserole d'eau salée bouillante, y plonger le sarrasin pour 10 minutes de cuisson et **le refroidir** à l'eau froide.

SAUCE

Faire suer les deux échalotes ciselées dans du beurre, **ajouter** les étrilles concassées et **laisser mijoter** 5 minutes. **Ajouter** le vin blanc, **laisser réduire** de moitié et ajouter la crème. **Réduire à nouveau** de moitié, assaisonner, passer au chinois et réserver la sauce.

RISOTTO

Dans une poêle, **mettre la moitié** de la sauce, le kacha, le fenouil ciselé et la criste émincée, et **laisser mijoter**.

Dans un beurre moussant, **faire revenir** les tentacules.

FINITION

Emulsionner au mixeur le reste de la sauce puis **dresser** avec le risotto, une tentacule puis l'émulsion.

Vous pouvez utiliser le reste de sauce pour **napper**.



RECETTE SUCRÉE (La Duchesse de Rohan)

L'Equatorial



PRÉPARATION :

BISCUIT BROWNIES NOIR VIETNAM

Mélanger les oeufs avec la cassonade.

Faire fondre le beurre et le chocolat Coeur de Guanaja 80% au micro-onde, puis **incorporer** au premier mélange.

Rajouter la farine et le cacao.

Mixer grossièrement les noix de pécan et les ajouter au mélange.

Étaler dans un cercle de 20 cm.

Cuire à 170°C durant 17 minutes. (en fonction des fours)

GANACHE MONTÉE JIVARA

Verser lentement le mélange (crème+sucre inversé+glucose) bouillant sur la couverture hachée, en mélangeant au centre pour créer un «noyau» élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.

Continuer en ajoutant le liquide peu à peu.

Mixer en fin de mélange.

Réserver. Mélanger en ajoutant la même quantité de crème froide que le poids de la ganache base. **Cristalliser au frais** pendant 2 ou 3 heures ou mieux une nuit, avant de monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche ou à la spatule.

CRÉMEUX MANGUE PASSION

Porter à ébullition les pulpes.

Ajouter les oeufs et les jaunes d'oeufs.

Blanchir avec le sucre et donner un bouillon.

Chinoiser et ajouter la gélatine.

Ajouter le beurre à 45°C puis mixer jusqu'à obtention d'une masse lisse et brillante.

CROUSTILLANT SARRASIN NOISETTES

Torrefier les noisettes et les graines de sarrasin à 150°C pendant 10 à 15 minutes.

Mélanger l'ensemble des ingrédients dans cet ordre.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

BISCUIT BROWNIES NOIR VIETNAM

2 oeufs
100 gr sucre roux
100 gr beurre doux
6 gr poudre de cacao
70 gr noix de pécan hachée
20 gr farine
45 gr BELCOLADE couverture Noire 73% (Vietnam)

GANACHE MONTÉE JIVARA

50 gr crème 35% M.G.UHT
6 gr sirop de glucose DE60
6 gr sucre inversé
65 gr couverture lactée 40% (Jivara)
125 gr crème 35% M.G.UHT

CRÉMEUX MANGUE PASSION

50 gr purée de mangues
50 gr purée de fruit de la passion
1 oeuf entier
30 gr sucre semoule
50 gr beurre doux
1,5 gr gélatine poudre 200B
9 gr eau

CROUSTILLANT SARRASIN NOISETTES

70 gr praliné à l'ancienne
20 gr feuillantine
0,2 gr fleur de sel
1 gr vanille liquide
20 gr graines de sarrasin
25 gr noisettes hachées

RECETTE SUCRÉE

(Nicolas COATLEVEN - La Cité du Goût & des Saveurs)



Passion Traou Mad



INGRÉDIENTS

BISCUIT TRAOU MAD

3 jaunes d'œufs
20 gr miel
150 gr farine de blé noir
5 gr sel
5 gr poudre de lait
100 gr sucre glace
160 gr beurre doux
1 gr bicarbonate alimentaire

CARAMEL PASSION

20 gr eau
50 gr sucre
10 gr miel de blé noir
25 gr de beurre demi-sel
20 gr de crème entière 35% MG
20 gr de jus de passion

GANACHE MONTÉE LACTÉE

45 gr crème fraîche 35% MG (1)
15 gr miel de fleur du rucher de l'Argoat
60 gr chocolat au lait
125 gr crème fraîche 35% MG (2)

PRÉPARATION :

BISCUIT TRAOU MAD

Cuisson 150°C-160°C en four ventilé

CARAMEL PASSION

Caraméliser l'eau, le sucre et le miel.

Décuire avec le beurre demi-sel.

Ajouter la crème entière et le jus de passion.

Mixer et refroidir.

GANACHE MONTÉE LACTÉE

Chauffer la crème numéro (1) puis **verser** sur le chocolat et le miel afin de réaliser une ganache.

Incorporer la crème (2) froide.

Stocker au frigo pendant 12h, puis monter.



Participer aux événements gourmands

26 ET 27
AVRIL 2025

FÊTE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES À SAINT-QUAY-PORTRIEUX

La **Fête de la Coquille Saint-Jacques** à Saint-Quay-Portrieux est organisée par le Comité départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins des Côtes d'Armor (CDPMEM 22).

2 JOURS D'ANIMATIONS
autour de la coquille Saint-Jacques - village d'artisans



6-7-8
JUN 2025

ROCK'N TOQUES,

Évènement gastronomique **au coeur du Festival Art Rock**

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.

En 2024, le collectif était composé de **14 chefs dont 3 étoilés, 7 pâtisseries, 1 artisan crêpier, 1 artisan cidrier et 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**.

En 2025, Rock'n Toques sera de retour avec la même volonté : régaler les festivaliers !



13-15
JUN 2025

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE À QUINTIN

Depuis 2012, **Le château de Quintin**, petite cité de caractère, accueille le **Festival de la Gastronomie**.

Dans cet **écrin exceptionnel**, le festival rend la **gastronomie accessible** et présente les **producteurs locaux, les chefs étoilés et les tables montantes** des "étoilés de demain". Un rendez-vous gourmand et convivial !



2025

FOOD TOUR À SAINT-BRIEUC

D'avril à la Toussaint. Tous les jeudis des vacances scolaires (sauf jeudis fériés) + un jeudi par mois hors vacances scolaires.

Réservez auprès de l'Office de Tourisme une visite guidée gourmande dans le centre-ville de Saint-Brieuc. A mi-chemin entre déjeuner itinérant et visite guidée : **le Food Tour est un savoureux mélange de partage, de rencontres, d'histoire des lieux et de spécialités locales briochines et bretonnes!** Une déambulation gourmande à la rencontre de commerçants de bouche et restaurateurs passionnés souhaitant vous faire découvrir leurs savoir-faire et leurs produits incontournables.



Baie de SAINT-BRIEUC TOURISME

FOOD Tour

AU COMPTOIR DE LA CRÊPE
LA CAVE DES CHAMPS
LA DUCHESSE DE ROHAN
CHOCOLATERIE JOHANN DUBOIS
POISSONNERIE FLOMER
LA FROMAGERIE DE LA POSTE
LA CHOCOLATERIE PÂTISSERIE CONFISERIE JÉRÔME PINEL
MAISON BRIEUC

— 32€ / PERS. —
CIRCUIT AVEC 7 DÉGUSTATIONS
LES JEUDIS 25 JUILLET, 1^{er} AOUT,
8 AOUT, 22 AOUT À 10H00

— 29€ / PERS. —
CIRCUIT AVEC 6 DÉGUSTATIONS
ESSENTIELLEMENT SUCRÉES
LE JEUDI 29 AOUT À 10H00

3H A MI-CHEMIN ENTRE
DÉJEUNER ITINÉRANT ET VISITE GUIDÉE :
LE FOOD TOUR EST UN SAVOUREUX
MÉLANGE DE PARTAGE, DE RENCONTRES,
D'HISTOIRE DES LIEUX ET DE SPÉCIALITÉS LOCALES

Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc
02 98 33 32 50 - info@baiedesaintbrieuc.com
2 rue des Lycéens Martyrs, 22000 Saint-Brieuc
@baiedesaintbrieuc
baiedesaintbrieuc.com

INFOS PRATIQUES
Sur réservation, possibilité de réserver jusqu'à 15h la veille. Conservez à partir de 15 ans.
Palais de Commerce de Bretagne, 20 rue de la Grande
Porte, 22000 Saint-Brieuc. Pour plus d'informations, contactez-nous au 02 98 33 32 50.
Occupé sur réservation toute l'année.



OCTOBRE
2025

Festival de la Coquille

Au mois d'octobre découvrez le Festival de la Coquille - le rendez-vous gastronomique de la coquille nouvelle au Port du Légué.

L'ouverture de la pêche à la **coquille Saint-Jacques** est une occasion unique, pour les chefs du territoire, de la **sublimer devant les yeux des visiteurs**. Des démonstrations culinaires pour les gourmands et les gourmets sont proposées tout au long de ce week-end. La filière pêche est mise en avant avec la rencontre du public et des coquilliers. Les pêcheurs font également visiter leurs bateaux aux visiteurs, partagent leurs tours de main pour ouvrir facilement les coquilles et expliquent leur savoir-faire et la gestion durable de la ressource.

(lire article page 13)



Venir en baie de Saint-Brieuc

TGV ATLANTIQUE 2h13 de Paris

TER BRETAGNE BREIZHGO

Gratuité pour les enfants de moins de 12 ans accompagnés d'une personne payante (jusqu'à 4 enfants gratuits par personne payante).

- Des tarifs spécialement créés pour les jeunes ainsi que pour les groupes.

Retrouvez toutes les informations sur le site : ter.sncf.com/bretagne

EN VOITURE

RN 12 (4 voies sans péage)

- 1h00 de Rennes (100 km)
- 1h30 de Brest (150 km)
- 2h00 de Nantes (200 km)
- 4h30 de Paris (450 km)



Contacts presse :

ALETYCOM

Myriam Baron

myriam.baron@aletycom.fr

06 64 22 26 16

OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

2 quater rue des Lycéens Martyrs, 22000 Saint-Brieuc
baiedesaintbrieuc.com

Marine Douillard - *Chargée de communication*

marine.douillard@baiedesaintbrieuc.com

02 96 33 42 29

Maité Fauchoux - *Responsable Marketing et Développement*

mfauchoux@baiedesaintbrieuc.com

02 96 77 60 60

ESPACE PRESSE SUR :

www.baiedesaintbrieuc.com/espace-presse

(photothèque, dossier de presse, communiqués de presse...)

Suivez-nous sur : www.baiedesaintbrieuc.com

  [baiedesaintbrieuc](https://www.instagram.com/baiedesaintbrieuc)

 [office-de-tourisme-de-la-baie-de-saint-brieuc](https://www.linkedin.com/company/office-de-tourisme-de-la-baie-de-saint-brieuc)

Voyage Culinaire - Dossier Presse 2025 - Crédits Photos :

Olivier Marie La Vieille Tour, Nicolas Adam et Etienne Huck Potier / **Emmanuel Berthier** Martin-Plage, Les marchés, Beurre le Vieux Bourg, Le Légé, Portland, Le QG Rooftop bar (bar) et Quai Gourmand (restaurant), Bienôt la Mer, Graine de Breton, Manoir du Roselier, Mytilus / **Jérémy Descatoire (OTBSB)** Poiré Kermoragann, Leguromat, Festival de la coquille, Johann Dubois / **Alice Bertrand** Aux Pesked / **Guénolé Tréhorrel** Food Tour / **Marine Cannan** Ty Kal / **Julien Mota** Rock'n Toques, Youenn Allano, Jean-Jacques Monfort, Benjamin Guillot La Duchesse de Rohan / **Nicolas Coatleven** Cité du Goût / **Bertrand Duquenne OP-Cobrenord** coquille, Mathieu Aumont, recette, / **Emmanuelle Rodrigue** coquille / **Bistrot du Marin** / **Mar'mousse** / **Mana** / **The Stamp** / **Maison Lucie** / **Maison Brieuc**