



**Festival de la Gastronomie de**

# QUINTIN, les ateliers

Publi-communiqué

**Le sixième Festival de la Gastronomie de Quintin, qui se tiendra les samedi 2 et dimanche 3 juin 2018 dans les Côtes d'Armor (22), organise également des ateliers culinaires et un atelier Œnologique à destination du public. 8 ateliers, 8 thèmes, animés par des professionnels, sont proposés pour cette nouvelle édition, « Gâteaux de voyage », « Autour de la pâte à choux », « Pâtisserie Végétale », « Macarons », « Goûter d'Enfance » pour les enfants, « Apéro d'Ailleurs », « Croustades » et « Initiation-Dégustation Vin ».**

**7 Ateliers CULINAIRES, dont un pour les enfants + 1 atelier ŒNOLOGIQUE :**

15 personnes/atelier

1 Chef, 1 thème

1h30

Prix/atelier : 15€

Festival de la Gastronomie Quintin / 2 et 3 juin 2018

# BILLETTERIES

Ouverture **Sam. 28 avril de 14h à 18 h**

**MJC de Quintin** Les Quinconces 22800 Quintin

Tél 02 96 74 92 55 / 06 82 24 02 65 [quintinmjc@gmail.com](mailto:quintinmjc@gmail.com)

Horaires Billetterie sur place : Lundi : 14h/18h

Mardi, Mercredi, jeudi et vendredi : 11h/12h et 14h/18h Fermé jours fériés

Contact Infos Festival : 02 96 74 99 75 [festivaldelagastronomie22@gmail.com](mailto:festivaldelagastronomie22@gmail.com)

<http://gastronomiequintin.blogspot.fr> <https://www.facebook.com/festivaldelagastronomie>

## ATELIERS CULINAIRES 15 places Durée : 1h30 Prix 15 €

Les Ateliers, c'est quoi ? Sous Chapiteau, au cœur du festival... Vous cuisinez avec le Chef ! En petit groupe. Echange, astuces. Dégustation. Les « TRUCS » du chef ! Prévoir de prendre des notes

### SAMEDI 2 juin

-  **11h/12h** « *Initiation à la dégustation* » Atelier œnologique avec Bertrand Le Clerc, *Passion Vin*
-  **14h/15h30** « *Gâteaux de voyages* » autour du chocolat avec Johan Dubois (artisan Chocolatier Breton)
-  **14h/15h30** « *Macarons* » En texture caramel/exotique et chocolat/passion avec Jonathan Santré, *Desserts Events*
-  **16h30/18h** « *Pâte à choux en folie* » avec Lucas Jamin et Guillaume Menand, *Le Recommandé*

### DIMANCHE 3 juin

-  **10h30/12h** « *Chocolat et framboise au végétal* » Pâtisseries végétales Bio et sans gluten, avec Timothée Debièvre Hellio, *La Végisserie*
-  **14h30/16h** « *Petit goûter d'enfance* » Atelier enfants avec Ilham Moudnib, *I. M. Pastry*
-  **16h30/18h** « *Croustade aux pommes et croustade au foie gras* » avec Yoann Wojnarowicz et Vincent Casassus, *La Ronde des Mousquetaire de Gascogne*
-  **16h30/18h** « *Apéro d'ailleurs* » avec Samira Elmir, *Pastilla Tempura*



**Renseignements et Réservation :**

Maison des Jeunes et de la Culture du Pays de Quintin

MJC, Les Quinconces,  
Rue Fosse-Malard, 22800 Quintin  
Tél : 02 96 74 92 55 ou 06 82 24 02 65  
Mail : quintinmjc@gmail.com

Important ! Toute pré-réservation par téléphone sera validée uniquement à réception du règlement.

Chèque à l'ordre du « Festival de la Gastronomie », accompagné d'une enveloppe timbrée libellée à votre adresse pour l'envoi des tickets.

A envoyer à l'adresse suivante : MJC, les Quinconces, 22800 Quintin

Programme complet sur [Festival de la Gastronomie de QUINTIN : Programme du samedi 2 et dimanche 3 juin 2018](#)

### **Festival de la Gastronomie**

2 et 3 juin 2018, au Château de Quintin

Entrée libre

Contact Infos Festival : 02 96 74 99 75

festivaldelagastronomie22@gmail.com

<http://gastronomiequintin.blogspot.fr>

<https://www.facebook.com/festivaldelagastronomie>