



# **Festival du Château Gourmand : 4ème édition**

**Le Festival du Château Gourmand est de retour pour une 4ème édition les 5, 6 et 7 octobre 2018 au Château de Kergroadez, à Brélès (29) dans le Finistère. Pour cette édition 2018, le Festival a souhaité revenir aux sources et porter haut et fort l'identité gastronomique Bretonne, avec un thème essentiel, la richesse de ses chefs, de ses produits, ses producteurs et artisans locaux.**

Le **Festival du Château Gourmand** se tiendra les Vendredi 5, Samedi 6 et Dimanche 7 octobre prochains au **Château de Kergroadez** à Brélès.

Initiée en 2015, cet événement majeur, de la Gastronomie locale, célébrera et valorisera durant trois jours un patrimoine culinaire exceptionnel et mettra en avant la richesse et la qualité des produits, l'excellence et le savoir-faire des

femmes et des hommes qui font connaître leur terroir et contribuera ainsi au développement économique de la région. Véritables ambassadeurs des terroirs, vecteurs du goût et de la sensorialité, au travers du Dîner de Gala orchestré par l'association « **L'R Durable** » les produits seront aussi les symboles du développement durable pour vivre et célébrer les produits locaux, issus de circuits courts, naturels et de saison, préservant l'environnement, la juste rémunération des acteurs.

Ils seront accompagnés de producteurs (vins, produits de la mer, fromages, charcuteries...) pour composer un programme ultra-qualitatif d'animations et de dégustations. Le Festival du Château Gourmand, porté chaque année par des bénévoles engagés, est désormais durablement ancré dans le paysage culinaire breton.



## Au programme de ces journées

- Trois **Animations** :

Des **cours de cuisine** de 2 heures, prodigués par un chef autour d'un produit,

d'une ou plusieurs recettes, une dégustation tous ensemble à la fin autour d'un verre.

Des **ateliers œnologiques** de 45 minutes autour des vins, des bières, des bulles avec un accompagnement de fromages.

Des **ateliers enfants** autour de découvertes culinaires et gastronomiques. Seul ou en famille. À partir de 6 ans.

Réservations et détails des ateliers/cours sur [Le Château Gourmand - Ateliers et Cours](#)

- Un **Dîner de Gala** le samedi 6 octobre avec l'association [L'R Durable\\*](#)

Menu gastronomique en 5 Services - Accord mets/vins concocté par :

**David Royer** du « Castel Ac'h » à Plouguerneau (29)

**Romain Pouzadoux** de « l'Imaginaire » à Brest (29)

**Masatoshi Takayanagi** de la « pâtisserie Takayanagi » au Mans (72)

**Thomas Schoos** de « La Closerie des Hortensias » à Bréal sous Montfort (35)

**Jonathan Datin** de « l'Edulis » à Granville (50)

**Anthony Hardy**, du « Château de Sable » à Porspoder (29)

**Laurélia Le Dreff** de « l'Atelier en Gourmandises » (29)

**Sébastien Tirel** de la cave « Ty Ar Gwin » à Saint-Renan et à Brest (29)

## Le menu :

Cocktail et amuse-bouches (David Royer & Romain Pouzadoux)

Kig ha farz iodé, far cuit dans l'eau de mer, oignons confits (lipig), sarrasin torréfié, huître pochée, condiment citron (Anthony Hardy)

Dorade pochée au lait de coco, fenouil confit, fraîcheur de granny-smith au kumbawa Coques en vinaigrette (Thomas Schoos)

Quasi de veau, butternut et trompettes de la mort, jus court (Jonathan Datin)

Fromages locaux et bio, vache, chèvre & brebis (sélectionnés par David Royer)  
Paris-Brest tuile au sarrasin, Sorbet fromage blanc miel de châtaignier, figue de Solliès rôtie (Masatoshi Takayanagi)  
Mignardises (Laurélia Le Dreff)  
Pains (La Fournée - Brest)  
Café

Réservation et détails sur [Le Château Gourmand - Dîner de Gala](#)

\***L'R Durable** rassemble les acteurs du secteur autour d'un objectif : La transmission au plus grand nombre des valeurs et pratiques de la restauration responsable. Véritable catalyseur d'énergies, L'R Durable est un mouvement positif dont l'ambition est d'insuffler et d'accompagner les transformations du secteur de la restauration, aujourd'hui plus que jamais en recherche de sens et d'éthique.

Les membres sont engagés dans les diverses thématiques de la restauration responsable : Les circuits courts, les produits naturels et de saison, la préservation de l'environnement, la juste rémunération des acteurs...

- Un **Déjeuner Cochon grillé** le dimanche 7 octobre

Pour la 1ère fois, le festival Château Gourmand propose un cochon dominical au Château de Kergroadez.

Le menu sera constitué de cochon grillé accompagné de far noir (farz) et du traditionnel lipig (sauce au beurre breton salé et échalotes).

En dessert, le fameux far breton aux pruneaux.

+ une boisson

Réservation et détails sur [Le Château Gourmand - Cochon grillé](#)

## **FESTIVAL DU CHÂTEAU GOURMAND**

Château de Kergroadez

29810 Brélès

02 98 32 43 93

## [Le Château Gourmand](#)