



Les Toqués de Mythos 2019

Si Mythos est un grand festival de la parole et des mots, c'est aussi une fête de la gastronomie et du goût. Pendant dix jours, cuisiniers et conteurs vont se croiser dans les Jardins du Thabor à Rennes (35), pour le plaisir de partager un moment unique. Pour cette 8ème édition des Toqués de Mythos, qui se tiendra du 29 mars au 7 avril 2019, ce sont pas moins de 70 chefs, venus de Bretagne et d'ailleurs, qui se succéderont derrière les fourneaux pour le plus grand plaisir des festivaliers.

De retour pour égayer les tables de la 23ème édition de **Mythos**, le Festival des **Toqués de Mythos**, parrainé par **Yves Camdeborde**, Chef connu pour sa participation à l'émission MasterChef mais avant tout pour avoir remis au goût du

jour la cuisine de bistrot, se tiendra du 29 mars au 7 avril prochains au **Cannibale Cabaret** dans les **Jardins du Thabor** à Rennes. C'est à l'initiative d'une poignée de passionnés que sont nés Les Toqués de Mythos. Aujourd'hui c'est tout un groupe d'amis aux allures hétéroclites qui ont été rejoints d'année en année par d'autres allumés. Ils forment une véritable famille qui aime se retrouver à chaque édition.

Midis et soirs, durant 10 jours, 70 chefs vont se croiser pour le plaisir de partager un moment unique et magique. Cette année, plus que jamais, le collectif des Toqués s'engage dans la restauration responsable, à travers la charte **L'R Durable**.

Cette Huitième édition s'annonce encore plus toquée.



Parrain des Toqués 2019

Yves Camdeborde
dim. 7 avril / dîner

On ne présente plus Yves Camdeborde. Chef de file de la cuisine de bistrot, il est découvert par le grand public comme jury de l'émission *Masterchef. Les Avants-Comptoirs Terre, Mer et Marché*, à Paris dans le quartier de l'Odéon, qui ressemblent tellement à l'homme, sont des lieux à découvrir absolument. Bon vivant, cet homme fidèle en amitié, a accepté l'invitation de Christophe Gauchet à le rejoindre pour ce dîner de clôture, pour le plus grand bonheur des festivaliers. Il est fait chevalier d'honneur le 14 avril 2017.

**to
qués**

Dimanche 7 avril
Cannibale Cabaret
Réservation sur
lestoquesdemythos.com

Dîner de clôture

Yves Camdeborde - Photo DR

Les menus des Toqués 2019

Vendredi 29 mars

Dîner par **Patrick Roig, Mickael Poitou, Laurent Le Moign** et **Mathieu Comier**

- Petit salé catalan, cabillaud et coques
- Paleron de boeuf moelleux à la girondine
- Craquant coco citron vert, mirepoix exotique, espuma curcuma

https://www.festival-mythos.com/spectacle/p-roig-m-poitou-l-le-moign-et-m-comier
/

Samedi 30 mars

Déjeuner par **Aurélien Brastel**, **Nathanael Point** et **Marion Bouillot**

- Cabillaud, épices, risotto
- Veau, carottes, asperges
- Noisette, poire, avoine

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/a-brastel-n-point-et-m-bouillot/>

Dîner par **Gabriel Moreau**, **Thomas Picoult**, **Clément Seixtas** et **Maël Peuch**

- Tartelette de fromage frais aux herbes, boeuf mariné soja agrumes, betterave rouge et coulis de carottes au gingembre confit
- Échine de cochon ibérique, légumes printaniers, pain soufflé et citron
- Tartelette sarrasin avoine, ganache chocolat noir, crème légère au thé oolong et yuzu

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/g-moreau-t-picoult-c-seixtas-et-m-pleuch/>

Dimanche 31 mars

Déjeuner par **Fabian Feldmann**, **Patrice Lubet**, Benjamin Toursel et **Vivien Durand**

- Foie gras poêlé, topinambour au miso de pochas, algues, sarrasin
- Merlu maturé comme une morue, bouillon d'arêtes, oseille, ail sauvage
- Pomme, shortbread mitut, greuil girondain

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/f-feldmann-p-lubet-b-toursel-et-v-durand/>

Dîner par **Benjamin Toursel**, **Vivien Durand**, **Xavier Isabal** et **Patrice Lubet**

- Assiette toute verte : asperges, pois sucré, petit pois et bouillon des cosses infusé à l'estragon et menthe
- Seiche et chipiron en écaille Xipister, doubles de maïs grand roux, pilon d'herbe
- Lard de poitrine confit, crème de potxas de Navarre et quinoa, jus cardamome noir
- Crêpes dentelle, millet, caramel, coco et sel

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/b-toursel-v-durand-x-isabal-et-p-lubet/>

Lundi 1 avril

Déjeuner par **Pierre Éon, Guillaume Pape** et **Maël Duval**

- Ceviche de daurades
- Poitrine de porc grillée, déclinaison de choux et jus corsé
- Ananas, poivre de timut et verveine citronnelle

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/p-eon-g-pape-et-m-duval/>

Dîner par **Stephan Bernard, Virginie Giboire** et **Gianmarco Gorni**

- Œuf mollet, céleri galanga et cacahuètes
- Poitrine de cochon, gnocchi, graines de moutarde au whisky
- Paris / Mythos

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/s-bernard-v-giboire-et-g-gorni/>

Mardi 2 avril

Déjeuner par **Arnaud Domette, Anthony Avoine** et **Mathieu Kergourlay**

- Rouleau de Printemps de petit pois et verveine du jardin, ail noir et oignon de Roscoff
- Cabillaud basse température, pied de cochon au sarrasin et fenouil
- La pomme, le caramel et les herbes fraîches

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/a-domette-a-avoine-et-m-kergourlay/>

Dîner par **Vincent David, Jonathan Bigaré** et **Julien Doupeux**

- L'iode dans tous ses états
- Compressé joue de bœuf-choucroute 36 heures, spaëtzle sarrasin, beurre d'algues
- Citron et ananas en déclinaison, saveur de sésame noir

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/v-david-j-bigare-et-j-doupeux/>

Mercredi 3 avril

Déjeuner par **Atys Pilot, Marc Dagonnet, Antoine Philippe** et **Philippe Bouvier**

- Blinis de sarrasin, caviar d'aubergine à l'ail noir, haddock fumé et légumes croquants

- Noix de veau rôtie, jus corsé au poivre timut, cédrat confit, courge bleue et carottes d'Éric Bocel
- Tartelette riz au lit vanille et gariguettes, coulis jasmin

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/a-pilot-m-dagonnet-a-philippe-et-p-bouvier/>

Dîner par **Charlotte Brochard, Germain Caillet, Romain Joly** et **Vincent Guillemot**

- Constellation de légumes du marché
- Plat d'apothicaire divin
- Croustillant de far breton à l'air comprimé et crumble sarrasin

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/g-caillet-c-brochard-r-joly-et-v-guillemot/>

Jeudi 4 avril

Déjeuner par **Mickael Gloaguen, John Pujol, Mélodie Lecorps** et **Géraldine Mouëllic**

- Ceviche de lieu jaune, crème de maïs et poivron jaune
- Canelloni de joue de bœuf à l'estragon, espuma d'oignons brûlés et jus de viande, bouquet de salade d'herbes et pesto
- Île flottante comme à la maison

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/m-gloaguen-j-pujol-m-lecorps-et-g-mouëllic/>

Dîner par **Kevin Lépine, Elliot Brochain, Arnaud Guilloux, Nicolas Briand** et **Alan Bernard**

- Tête de veau, bulots, vinaigrette, miso, sésame
- Paleron braisé aux épices, goji, oignons verts et texture de carottes
- Crémeux fromage blanc vanille, feuillantine chocolat lacté caramel, fine gelée exotique

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/k-lepine-e-brochain-a-guilloux-n-briand-et-a-bernard/>

Vendredi 5 avril

Déjeuner par **Ewen Jouault, Loïc Pasco** et **Florian Bobes**

- Saumon rose à la betterave, guacamole, pickles de légumes, tuile de riz
- Joue de bœuf confite, quartier de potimarron rôti, condiment citron confit, coque moutarde
- Avocat, lait ribot et fruit de la passion

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/e-jouault-l-pasco-et-f-bobes/>

Dîner par **Arnaud Leroy, Anthony Le Fur** et **Romain Pouzadoux**

- Truite confite au poivre et agrumes, carottes fanes et petits pois
- Magret de canard de la maison Candelon, IGP Gers, betterave hibiscus
- Biscuit moelleux chocolat, mousse choco-noisette, ganache montée café, noisette au sucre

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/a-leroy-a-le-fur-et-r-pouzadoux/>

Samedi 6 avril

Déjeuner par **Sylvain Guillemot, Juliana Allin, Loïc Ballet** et **Déborah Dupont-Daguet**

- Une entrée matinale et vitaminée
- Un plat breizh-ilien
- Un dessert libraire mais gourmand

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/s-guillemot-j-allin-l-ballet-et-d-dupont-d-aguet/>

Dîner par **Aurélien Digne, Benjamin Le Coat, Luc Legendre, Mathias Narcissot** et **Hugo Marsolier**

- Asperge verte, coque, carotte et poivre de timut
- Poitrine de cochon caramélisée
- Rhubarbe pochée à l'hibiscus, arlette croustillante, sorbet fraise

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/a-digne-b-le-coat-l-legendre-m-narcissot-et-h-marsolier/>

Dimanche 7 avril

Déjeuner par **Yann Dayer, Sibylle Sellam & Grégoire Foucher** et **François Roche**

- Dimanche au soleil méditerranéen, dolce vita y gran gusto

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/y-dayer-s-sellam-g-foucher-et-f-roche/>

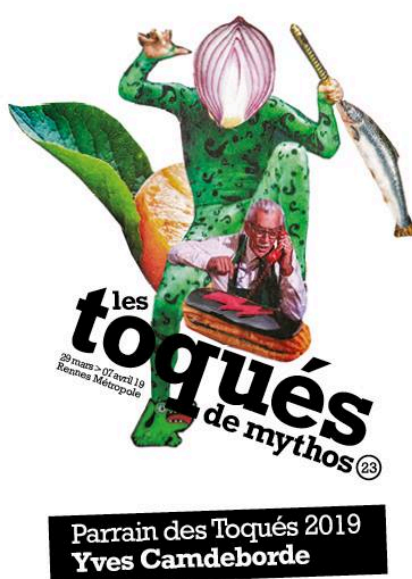
Dîner de clôture par **Christophe Gauchet, Julien Lemarié, Jean-Marie Baudic, Bruno Le Derf** et **Yves Camdeborde**

Menu découverte Omakase en 4 plats (5h30)

<https://www.festival-mythos.com/spectacle/c-gauchet-j-lemarie-jm-baudic-b-le-derf-et-y-camdeborde/>

#tropdeplaisirsdebouche

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Juliana Allin | Vincent David |
| Anthony Avoine | Baptiste Denieul |
| Loïc Ballet | Aurélien Digne |
| Jean Marie Baudic | Arnaud Domette |
| Stéphane Bernard | Julien Doupeux |
| Alan Bernard | Déborah Dupont-Daguet |
| Jonathan Bigaré | Flavie Durou |
| Florian Bobes | Nathalie Durou |
| Marion Bouillot | Maël Duval |
| Philippe Bouvier | Vivien Durand |
| Aurélien Brastel | Pierre Éon |
| Nicolas Briand | Fabian Feldmann |
| Elliot Brochain | Grégoire Foucher |
| Germain Caillet | Christophe Gauchet |
| Sébastien Colleux | Virginie Giboire |
| Mathieu Comier | Mickaël Gloaguen |
| Marc Dagonnet | Gianmarco Gorni |
| Yann Dayer | Sylvain Guillemot |



| | |
|--------------------|--------------------|
| Vincent Guillemot | Gabriel Moreau |
| Arnaud Guilloux | Géraldine Mouëllic |
| Xavier Isabal | Mathias Narcissot |
| Ewen Jouault | Patrick Roig |
| Romain Joly | Guillaume Pape |
| Mathieu Kergourlay | Loïc Pasco |
| Julien Lemarié | Antoine Philippe |
| Mérodie Lecorps | Maël Feuch |
| Bruno Le Derf | Thomas Picoult |
| Anthony Le Fur | Atys Pilot |
| Arnaud Leroy | Nathanael Point |
| Benjamin Le Coat | Michael Poitou |
| Luc Legendre | Romain Pouzadoux |
| Jean-Yves Le Guého | John Pujol |
| Laurent Le Moign | François Roche |
| Kevin Lépine | Clément Seixtas |
| Patrice Lubet | Sibylle Sellam |
| Hugo Marselier | Benjamin Tourse |

INFORMATIONS PRATIQUES

Les Toqués de Mythos | Cannibale Cabaret - Jardins du Thabor

35000 Rennes

ven. 29 mars de 20h30 à minuit

du sam. 30 mars au dim. 7 avril de 11h30 à 14h30 & de 18h30 à minuit

<https://www.festival-mythos.com/mythos2019-les-toques-de-mythos/>