



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-mouellic/>

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/>

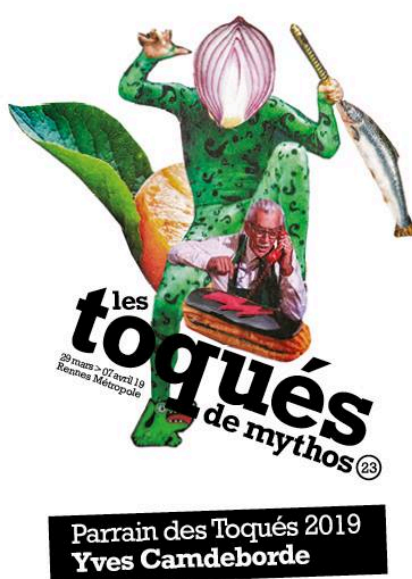
Dîner de clôture par **Christophe Gauchet, Julien Lemarié, Jean-Marie Baudic, Bruno Le Derf** et **Yves Camdeborde**

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 Fujol
Laurent Le Moign	François Roche
Kevin Lépine	Clément Seixtas
Patrice Lubet	Sibylle Sellam
Hugo Marselier	Benjamin Toursel

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/>



L'Eclat

Pablo Gicquel est le nouveau chef pâtissier L'Hotel de Crillon

Originaire du Pays basque et ayant grandi en Bretagne, Pablo Gicquel, 28 ans, est nommé Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel à Paris (75).

Formé à l'école hôtelière de Ploufragan dans les Côtes d'Armor, il fait ses premiers pas auprès de Philippe Bouvier puis de Laurent Le Daniel, Meilleur Ouvrier de France, qui deviendra son mentor et lui fera découvrir la beauté du métier de pâtissier.



Pablo Gicquel est le nouveau chef pâtissier L'Hotel de Crillon

Dès ses débuts, il travaille auprès des plus grands : **Thierry Bamas**, Champion du Monde des desserts glacés & Meilleur Ouvrier de France, **Laurent Jeannin** Chef Pâtissier du Bristol Paris et **Julien Alvarez** Chef Pâtissier du Peninsula Paris puis intègre l'Hôtel de Crillon en 2017 aux côtés de **Jérôme Chausse**, Meilleur Ouvrier de France.

Depuis plusieurs semaines, **Pablo Gicquel** compose ses propres créations à l'instar du « Goûter des Ducs », en trois temps, qui rend hommage à Marie-Antoinette, « Chou d'Amour » ou « Fleur de Jasmin ». Il propose également « l'Hématite » ou « l'Eclat » qui subliment le chocolat dans tous ses états.



L'Hématite

Pour la Brasserie d'Aumont, Pablo Gicquel crée, aux côtés du Chef Justin Schmitt, une « tarte aux 3 Citrons » et un « millefeuille à la vanille de Tahiti & tonka ».

Au restaurant gastronomique L'Ecrin, il clôt le voyage culinaire du chef Christopher Hache avec « l'Arbre à mignardises »..

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

10 place de la Concorde

75008 Paris

Tél. : +33 1 44 71 15 00

www.rosewoodhotels.com