



Six bretons distingués par le Gault & Millau Tour 2019

La région Ouest, une des étapes du Tour de France du Gault&Millau, a accueilli ce lundi 30 septembre le Gault&Millau Tour 2019 au Château d'Apigné à Rennes (35), en Ille-et-Vilaine. Comme chaque année, les équipes du guide jaune sillonnent la France pour remettre des trophées. 6 bretons figurent au palmarès.

La région Ouest, une des étapes du Gault&Millau Tour

Gault&Millau, dénicheur de talents et initiateur de tendances, a fait étape, le lundi 30 septembre 2019 en région Ouest, au Château d'Apigné à Rennes (35), en Ille-et-Vilaine. Toutes les générations sont représentées lors de ces étapes du Gault&Millau Tour qui mettent en avant chefs, produits et savoir-faire régionaux. Ces événements rassemblent toute la profession pour une fête de la gastronomie

en région.

Le Gault & Millau Tour

Le Gault&Millau Tour met à l'honneur chaque année six régions françaises. L'objectif est de récompenser les chefs les plus talentueux de leur région, de braquer les projecteurs sur leurs établissements en valorisant leur cuisine (Gault&Millau d'Or, Grands de Demain, Jeunes Talents, Espoirs, Innovation, Pâtissier, Terroir d'exception), le service (Sommelier, Accueil en salle et Jeune Talent service en salle), et le savoir-faire (Tradition d'aujourd'hui et Transmission).



Sylvain Guillemot, chef de l'Auberge du Pont d'Acigné reçoit le trophée Gault&Millau d'Or

Le Palmarès breton par Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide national Gault&Millau :

Sylvain Guillemot reçoit le trophée **Gault&Millau d'Or**

Auberge du Pont d'Acigné à Noyal sur Vilaine (35) 17/20 - 4 toques

C'est aujourd'hui l'un des deux seuls quatre toques de Bretagne. Formé auprès de Jacques Thorel (l'Auberge Bretonne) et d'Alain Passard, Sylvain Guillemot, chef de l'Auberge du Pont d'Acigné reçoit le trophée Gault&Milau d'Or pour sa cuisine qui gagne chaque saison en épure et en justesse.

Anthony Jéhanno reçoit le trophée **Cuisine de la Mer**

Terre Mer à Auray (56) 14/20 - 2 toques

Anthony Jéhanno s'était déjà distingué dans son premier Terre-Mer. Avec son épouse, il a récemment investi l'élégant Manoir de Kerdrain où sa cuisine qui fait confiance aux fournisseurs locaux fait merveille. Nous lui décernons le trophée Cuisine de la Mer.

Yvann Guglielmetti reçoit le trophée **Jeune Talent**

La Ville Blanche à Rospez (22) 14/20 - 2 toques

Les époux Jaguin avaient fait de leur Ville Blanche, à Rospez, juste à côté de Lannion, l'une des étapes les plus intéressantes de Bretagne. Et il n'était pas question de transmettre leur bébé à n'importe qui. Avec Yvann Guglielmetti, on peut affirmer qu'ils ont fait bonne pioche. Notre trophée Jeune Talent, formé auprès de Ronan Kervarrec (à la Chèvre d'Or puis à l'Hostellerie de Plaisance), a manifestement un gros potentiel.

Nolwenn Corre reçoit le trophée **Naturalité**

Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu à Plougonvelin (29) 14/20 - 2 toques

Nolwenn Corre a grandi dans la maison familiale et a succédé avec brio à son père Philippe aux commandes de l'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu. Sa cuisine bretonne, iodée et aux accents sudistes est distinguée par notre trophée Naturalité.

Charlotte Pouzadoux reçoit le trophée de **l'Accueil**

L'Imaginaire 14/20 à Brest (29) 14/20 - 2 toques

A Brest, l'Imaginaire s'est rapidement invité dans le clan des tables qu'il faut connaître. Grâce à Romain Pouzadoux évidemment, à la cuisine aux alliances qui détonent, mais aussi grâce à son épouse, Charlotte, à qui nous remettons le trophée de l'Accueil et dont le rayonnement en salle n'est bien sûr pas étranger à la réputation grandissante de cette adresse.

Marion Denieul reçoit le trophée **Jeune Talent Service en Salle**

Auberge Tiegezh à Guer (56) 15/20 - 3 toques

C'est encore une histoire de duo : Baptiste Denieul, qui a transformé la crêperie familiale l'Auberge Tiegezh en un trois toques déjà incontournable, est indissociable de son épouse Marion, délicieuse directrice de salle à qui nous décernons le trophée Jeune Talent Service en Salle.



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

raconteurs 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 Omakasé en 4 plats (5h30)

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

#tropdeplaisirsensbouche

Juliana Allin	Vincent David	Vincent Guillemot	Gabriel Moreau
Anthony Avoine	Baptiste Denieul	Arnaud Guilloux	Géraldine Mouëllic
Loïc Ballet	Aurélien Digne	Xavier Isabal	Mathias Narcissot
Jean Marie Baudic	Arnaud Domette	Ewen Jouault	Patrick Roig
Stéphane Bernard	Julien Doupeux	Romain Joly	Guillaume Pape
Alan Bernard	Déborah Dupont-Daguet	Mathieu Kergourlay	Loïc Pasco
Jonathan Bigaré	Flavie Durou	Julien Lemarié	Antoine Philippe
Florian Bobes	Nathalie Durou	Mélodie Lecorps	Maël Feuch
Marion Bouillot	Maël Duval	Bruno Le Derf	Thomas Picoult
Philippe Bouvier	Vivien Durand	Anthony Le Fur	Atys Pilot
Aurélien Brastel	Pierre Éon	Arnaud Leroy	Nathanael Point
Nicolas Briand	Fabian Feldmann	Benjamin Le Coat	Michael Poitou
Elliot Brochain	Grégoire Foucher	Luc Legendre	Romain Pouzadoux
Germain Caillet	Christophe Gauchet	Jean-Yves Le Guého	John Fujol
Sébastien Colleux	Virginie Giboire	Laurent Le Moign	François Roche
Mathieu Comier	Mickael Gloaguen	Kevin Lépine	Clément Seixtas
Marc Dagonnet	Gianmarco Gorni	Patrice Lubet	Sibylle Sellam
Yann Dayer	Sylvain Guillemot	Hugo Marselier	Benjamin Toursel



les toqués de mythos²³

Parrain des Toqués 2019
Yves Camdeborde

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/>



15, 16, 17 et 18 octobre 2015

Du 15 au 18 octobre 2015 Le festival du Château Gourmand

Du 15 au 18 octobre 2015, L'association « Le Château Gourmand », lance pour la première année son festival « Le Château Gourmand » au château de Kergroadez à Brélès en Bretagne.

Sous les parrainages d'Olivier Bellin et Patrick Jeffroy (2 Michelin), ce rassemblement de quatre jours est une première en Bretagne. De**

nombreux autres chefs ont déjà répondu présent : Christophe Felder, Sophie Fernandez, Christophe Hay, Bernard Laurence, Pascal Leonetti, Jean-Luc L'Hourre, Julien Marseault, Mathieu Menguy, François Pasteau, Joël Philipps, Stéphane Pitré, Romain Pouzadoux, David Royer, Jonathan Blot, Jonathan Buirette, Jean-Yves Crenn et Julien Binz participent à des ateliers de cuisine, démonstrations, conférences élaborent un menu de gala servi dans le château. Olivier Bellin sera le président du jury du concours pour amateurs « Toqués d'Iroise »



Avec une volonté de mettre en avant la gastronomie au naturel, nous avons organisé un rassemblement de quatre jours sur la gastronomie au naturel, et locale, à destination des enfants, des entreprises, des familles et des chefs de cuisine français et étrangers. dans un lieu d'exception, le château de Kergroadez » a souligné **Franck Jaclin**, président de l'association.

À l'initiative de **Julien Marseault et de Romain Pouzadoux**, chefs cuisiniers au Château de sable à Porspoder et à l'Imaginaire à Brest, le projet de ce festival s'est construit avec une volonté de mettre en avant la gastronomie au naturel et de valoriser notre territoire et les producteurs finistériens.

« Au-delà de l'organisation d'un simple événement nous souhaitons que cela soit un moment de rencontre, d'échange et de partage entre les professionnels, les enfants, le public, les bénévoles et les différents partenaires présents » expliquent les deux chefs.



Le festival du Château Gourmand est un projet ambitieux, qui se veut pédagogique et collectif autour de la gastronomie au naturel. L'association souhaite que les différents publics soient actifs, en leurs proposant notamment des ateliers, des concours, des conférences, des démonstrations, une librairie gourmande et des diners de gala... L'implication du plus grand nombre d'acteurs et la collaboration sont les maîtres mots de ce festival.

Le recrutement des chefs et sommeliers animant les ateliers et des partenaires est opéré par [Sonia Dupuis](#) L'agence [Cook and Com](#) (06 81 10 81 88)

Les animations

Jeudi 15 et vendredi 16 octobre en journée :

Animations et pique niques géant pour les enfants des écoles, fabrication du kouign aman, du pain, du chocolat, les légumes de la mer et de la terre ... Les enfants réalisent une brochette de fruits pour leur pique-nique géant, le partage d'un moment inoubliable,

Diner de gala

Jeudi 15, vendredi 16 et samedi 17 octobre en soirée :

Dîners de gala proposés par 2, 3 ou 4 grands chefs par soir. Au menu 7 plats gastronomiques et un accord mets et vins.

70 ateliers culinaires

Samedi 17 et dimanche 18 octobre : plus de 70 ateliers culinaires et œnologiques, démonstrations, joutes entre chefs et conférences sont proposés dans les espaces couverts ou au sein du château de Kergroadez.

Chacun pourra se promener dans « Le Cellier du château », « Le Village des artisans », « Le Pavillon des entreprises » et les différents espaces de restauration. De plus le concours « Les Toqués d'Iroise » permet de se mesurer par équipe, et « Les Tréteaux Gourmands » d'échanger ses recettes les plus succulentes ...

Informations pratiques billetterie et réservations

Accès au site : 3€

Participation aux ateliers, démonstrations ou conférences : de 1 à 5€.

L'achat des places et les réservations des animations en ligne sur le site internet www.lechateaugourmand.fr