

DU 23 AU 28 JUILLET

AU CŒUR DU FESTIVAL
E-KREIZ KALON AR FEST

13H- 20H / ESPACE ÉVÊCHÉ

2019

Cornouaille gourmand

THÉÂTRE DES CHEFS

VILLAGE DES ENTREPRISES LOCALES

TESTS SENSORIELS

QUIZ INTERACTIF

ESPACE INNOVATION IALYS

ESPACES TENDANCES

GRATUIT
DIGOUST

Osez l'expérience du goût !
Kredit ober un tañva !

SUIVEZ L'ÉVÉNEMENT SUR FACEBOOK



WWW.QUIMPER-BRETAGNE-OCCIDENTALE.BZH

Cornouaille *gourmand*

Le Cornouaille constitue une vitrine idéale pour promouvoir et valoriser la filière alimentaire auprès du grand public, en lien avec ialis. Ce réseau de performance alimentaire, piloté par Quimper Cornouaille Développement, s'impose comme un authentique concentré de connaissances, d'échanges et d'affaires. Il s'affirme comme un levier solide, capable de conforter, appuyer et faire évoluer collectivement cette filière d'une importance cruciale.

Le Cornouaille Gourmand a vu le jour en 2013. Ce village bâti autour de l'aliment se présente comme une table d'hôte proposant un menu à la carte. Il combine espaces ludiques et pédagogiques, opportunités de découvertes et occasions d'approfondissement. Tout le monde peut s'en nourrir quels que soient son appétit, ses besoins ou ses sujets de prédilection.

Animation emblématique et fortement appréciée du public, le « Théâtre des chefs » est toujours à l'affiche du Cornouaille Gourmand. Ainsi vous pourrez découvrir le savoir-faire et les innovations culinaires de grands cuisiniers de la région. Cette 7^e édition met aussi en lumière les tendances de consommation et les produits qui représentent notre richesse avec un espace « tendances & innovations » et un village des artisans et entreprises locales.

Bon Festival à tous.

Ludovic Jolivet

Maire de Quimper,

Président de Quimper Bretagne Occidentale,

Président de Quimper Cornouaille Développement

LES TEMPS FORTS DU VILLAGE

LE THÉÂTRE DES CHEFS

(sur la scène du village, places assises)

Chaque jour au théâtre des chefs, des cuisiniers de la région viendront démontrer tout leur savoir-faire et partageront avec vous leurs trucs et astuces pour une cuisine encore plus savoureuse. Organisé en partenariat avec la Cité du Goût et des Saveurs.

TEST DE RECONNAISSANCE

(sur l'espace « Challenge », inscriptions à l'accueil, places limitées)

Devant un chariot avec une vingtaine de produits bretons, vous devrez reconnaître un maximum de produits en un minimum de temps et sans faire d'erreur ! Les gagnant se verront remettre un lot avec les produits locaux des entreprises présentes sur le village.

ESCAPE GAME

(face au village, départ toutes les 25 min.)

L'expérience sensorielle bretonne. Votre mission : résoudre en équipe un maximum d'énigmes en moins de 30 minutes ! Un panier gourmand composé de produits locaux sera offert à l'équipe gagnante du jour.

ESPACE IALYS : INNOVATION ALIMENTAIRE EN CORNOUAILLE

(au cœur du village, programmation des temps forts à l'accueil)

Venez à la rencontre des professionnels bretons qui font de la Cornouaille une terre d'innovation alimentaire incontournable. Venez déguster et noter leurs dernières nouveautés pour contribuer à leur démarche de co-crédation culinaire.

Les intervenants TestConcept : L'épicerie de Poséidon, Guyader Gastronomie, Saupiquet, Capitaine Cook, Les Dénudés, Pains & Kouign, Flocon, SCO Ranou et GlobeXplore.



LE QUIZ INTERACTIF ?

(sur l'espace « Challenge », se présenter sur l'espace au début du quiz)

Testez vos connaissances sur le patrimoine gastronomique de la Cornouaille en participant à un quiz interactif. Un panier gourmand composé de produits locaux sera offert aux gagnants.

LE VÉLI'BARRATE

(sur l'espace « Challenge », inscriptions à l'accueil, places limitées)

Fabriquer son beurre : facile en pédalant ! Les participants pourront monter sur l'ingénieux « Véli'Barrate », vélo tout terrain capable de transformer l'effort en beurre !



ESPACES TENDANCES

(au cœur du village)

Les intervenants : le CEA Tech (détection des pathogènes & sécurité alimentaire) ; l'Adria, Breizpack et une entreprise de spiruline (Naturalité, santé & nutrition) ; l'Agrocampus Ouest ; Le Likès & Pierre Mollo (« nourrir les hommes en 2050 : le plancton »).

MARDI 23 JUILLET

- ? 14h-14h15 Quiz
- 14h30-15h30 Florence Prima Ty Flo (Rosporden)
- 15h-15h15 Test de reconnaissance
- 16h-16h15 Le Véli'Barrate
- 16h-17h Alain Gueguen Pain et Kouign (Quimper)
- ? 17h-17h15 Quiz
- 17h30-18h30 Jean Claude Spegagne Le Bienvenue (Roudouallec)
- 18h-18h15 Test de reconnaissance
- 19h-19h15 Le Véli'Barrate

MERCREDI 24 JUILLET

- ? 14h-14h15 Quiz
- 14h30-15h30 Erwan Gire Le Sistro (Quimper)
- 15h-15h15 Test de reconnaissance
- 16h-16h15 Le Véli'Barrate
- 16h-17h Samuel Ramos Gicquel Ty An Heol (Nizon, Pont-Aven)
- ? 17h-17h15 Quiz
- 17h30-18h30 Ludovic Royaux Ty Mamm Doué (Quimper)
- 18h-18h15 Test de reconnaissance
- 19h-19h15 Le Véli'Barrate

JEUDI 25 JUILLET

- ? 14h-14h15 Quiz
- 14h30-15h30 Ludovic Volant Le Prieuré de Locmaria (Quimper)
- 15h-15h15 Test de reconnaissance
- 16h-16h15 Le Véli'Barrate
- 16h-17h Didier Guillou Tara cantine de la mer (Plobannalec-Lesconil)
- ? 17h-17h15 Quiz
- 17h30-18h30 Quentin Louarn et Sébastien Lefebvre Le Bistrot D'Lao (Quimper)
- 18h-18h15 Test de reconnaissance
- 19h-19h15 Le Véli'Barrate

VENDREDI 26 JUILLET

- ? 14h-14h15 Quiz
- 14h30-15h30 Pascal Le Guern Messidor (Quimper)
- 15h-15h15 Test de reconnaissance
- 16h-16h15 Le Véli'Barrate
- 16h-17h Aurélie Pitard Enfaim (Quimper)
- ? 17h-17h15 Quiz
- 17h30-18h30 Guy Guilloux La Taupinière (Pont-Aven)
- 18h-18h15 Test de reconnaissance
- 19h-19h15 Le Véli'Barrate

SAMEDI 27 JUILLET

-  **14h-14h15** Quiz
-  **14h30-15h30** Pierrick L'Hôtellier
Les ateliers de Mister Pierrick
(Quimper)
-  **15h-15h15** Test
de reconnaissance
-  **16h-16h15** Le Véli'Barratte
-  **16h-17h** Bertrand Laurent
Comptoir des Voyageurs
(Locronan)
-  **17h-17h15** Quiz
-  **17h30-18h30** Bruno Matignon
(Quimper)
-  **18h-18h15** Test
de reconnaissance
-  **19h-19h15** Le Véli'Barratte



DIMANCHE 28 JUILLET

-  **14h-14h15** Quiz
-  **14h30-15h30** Valérie Simard
Découverte du cidre CIDREF
-  **15h-15h15** Test
de reconnaissance
-  **16h-16h15** Le Véli'Barratte
-  **16h-17h** Véronique Lahrant
Les Ateliers Crêpes de Véro
(Bénodet)
-  **17h-17h15** Quiz
-  **17h30-18h30** Jean Samuel
Boussemard L'Avineur
découverte du vin (Quimper)
-  **18h-18h15** Test
de reconnaissance
-  **19h-19h15** Le Véli'Barratte

LES ANIMATIONS EN CONTINU

- **Les bornes pédagogiques**
de découverte des sens.

- **Jeu de l'oie**
sur le patrimoine gastronomique
breton.

- **Tests sensoriels**
Venez jouer et découvrir des
spécialités de notre région à travers
vos cinq sens.

- **Bar à cidres**

- **Rallye gourmand au
Musée départemental breton**
Du mardi au vendredi

Grâce à un rallye à travers l'ensemble
des salles du musée, venez résoudre
une enquête et participer au grand
tirage au sort pour tenter de remporter
un panier garni !

*Rallye Gourmand au Musée Départemental
Breton (du mardi au vendredi)*

*Inscription et départ du rallye à l'accueil
du Cornouaille Gourmand.*

*Entrée gratuite au Musée départemental
breton pour les participants.*

Cornouaille gourmand

Osez l'expérience du goût !

ACCÈS



ialys
Réseau de
performance
alimentaire

ialys est le réseau de performance alimentaire en Cornouaille. Du producteur au restaurateur, du transformateur au chercheur ou à l'organisme de formation, ialys fédère et anime le territoire pour en valoriser les atouts.

Contact 02 98 10 34 00 www.ialys.fr

Le Cornouaille Gourmand est un événement proposé par Quimper Bretagne Occidentale en partenariat avec le réseau ialys, animé par Quimper Cornouaille Développement.



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Le cœur
de la
Cornouaille

ialys

Réseau de
performance
alimentaire

Quimper
Cornouaille
Développement



QUIMPER-BRETAGNE-OCCIDENTALE BZH