

Festival de la gastronomie 2024 à Guingamp



Relation Presse - Festival de la Gastronomie - édition 2024

Cible : grand public

Événement gratuit

Dates : vendredi 29 mars et samedi 30 mars 2024

Horaires : 11h - 18h

Au Roudourou à Guingamp

I) La thématique

Guingamp-Paimpol Agglomération organise la 3^{ème} édition du festival de la gastronomie. Cette édition sera parrainée par le chef étoilé Christophe Le Fur de l'Auberge Grand'Maison de Guerlédan.

« **Entre genèse et avenir** » : l'utilisation de pratiques ancestrales dans la cuisine d'aujourd'hui avec une mise en lumière du « Modern Food » (tapas, brunch, planche apéritive, bistronomie). Une nouvelle édition pour découvrir le « bien-manger » sous un nouvel aspect à travers une cuisine moderne et saine ; en effet, il tient à coeur à Guingamp-Paimpol Agglomération, de promouvoir, et de mettre en valeur, à l'occasion du Festival de la Gastronomie, les produits locaux, en circuit-court et de saison.

II) Les enjeux de l'événement

Guingamp-Paimpol Agglomération souhaite offrir un moment convivial aux visiteurs et à ses habitants, tout en partageant avec eux les enjeux majeurs liés à nos modes de production et de consommation. L'alimentation fait partie du lien social, et notre territoire dispose d'un nombre important d'acteurs permettant de bien se nourrir que ce soit en agriculture biologique ou en conventionnelle. Les enjeux majeurs de cet événement sont de promouvoir le zéro déchet, le savoir-faire local, mais également la politique alimentaire territoriale. Ils concernent aussi la mise en réseaux des différents acteurs du territoire autour de l'alimentation, et la sensibilisation des plus jeunes aux moins jeunes à l'alimentation santé.

La politique alimentaire territoriale de Guingamp-Paimpol Agglomération travaille à la mise en réseau de ces acteurs ainsi qu'à leur promotion auprès du public. En lien avec cette démarche, le festival vise à sensibiliser nos habitants de tous les âges à cet enjeu de la production et du consommer local toujours plus d'actualité, tout en offrant un moment convivial, animé et gourmand aux visiteurs.

En plus du lien important avec les producteurs du territoire, le festival travaille étroitement avec des acteurs de la formation des milieux gastronomiques et culturels d'un secteur proche avec le lycée hôtelier La Closerie à Saint-Quay Portrieux, ainsi que l'Institut National Supérieur de l'Education Artistique et Culturel et l'Université Catholique de l'Ouest - Bretagne Nord à Guingamp. Cette collaboration reflète une volonté de sensibiliser davantage les jeunes (étudiants, jeunes actifs, familles en devenir...) aux enjeux du festival.

Comment ?

Des conférences sont programmées et proposées afin de sensibiliser le public à la consommation des produits locaux afin de valoriser les circuits-courts et les savoir-faire. Un spectacle théâtral est organisé au profit des jeunes enfants afin de les sensibiliser à la gastronomie. Aussi des cours de cuisine sont proposés sur la journée du vendredi.

En plus, des chefs issus de divers horizons et les étudiants du lycée La Closerie de Saint Quay Portrieux proposeront d'élaborer des recettes à partir de produits locaux et de faire déguster leur préparation au grand public. Ces acteurs de la restauration seront aussi accompagnés de producteurs locaux en circuits-courts qui valoriseront leur savoir-faire et produits. La vente sur

place de produits locaux sera encore organisée pour cette édition.

Les grandes lignes de la programmation

Le festival se tiendra les **vendredi et samedi 29 et 30 mars, de 11h à 18h à l'espace économique du stade du Roudourou** pour le coeur de la programmation, L'accès est gratuit, ouvert à tous.

- Marché de producteurs
- Intervention du lycée hôtelier La Closerie : préparation sur place de plusieurs menus autour de la thématique : « **l'évolution de la cuisine dans le temps du 12ème siècle au 21ème siècle** » ; **quatre menus axés autour de quatre périodes en lien avec quatre sites patrimoniaux du territoire**
- Présence et propositions de chefs restaurateurs/ bistros bars à vin tapas, planches apéritifs,
- Présence de chefs de la restauration collective (cantines),
- Cours de cuisine autour du one-pot, apéritifs rapides, desserts bretons, goûters malins,
- Conférence sur les modes de consommation à l'Abbaye de Beauport au 17e siècle,
- Animations sportive et ludiques : courses de garçons de café,
- Animations organisées à l'INSEAC
- Dégustation de « bowls » par les étudiants de l'UCO de Guingamp en partenariat avec les bols de Sidonie de Guingamp,
- Table ronde autour du Plan Alimentaire Territorial et les enjeux du consommer local animée par la Chambre d'Agriculture.

Pour plus d'informations, contacter le 02 96 43 73 89 ou rendez-vous sur : www.guingamp-paimpol.bzh

Réservation en ligne exigée via l'Office de Tourisme pour participer aux conférences, animations et cours de cuisine

Votre contact

Guingamp-Paimpol Agglomération

02 96 13 59 59

contact@guingamp-paimpol.bzh