

Festival de la **Gastronomie**

Chefs invités, Marché producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Atelier, Démonstrations
Forum des Jeunes, Bistro champêtre -

Soirée d'ouverture
VEND.
13
JUN

Entrée libre

SAMEDI

14
JUN

DIMANCHE

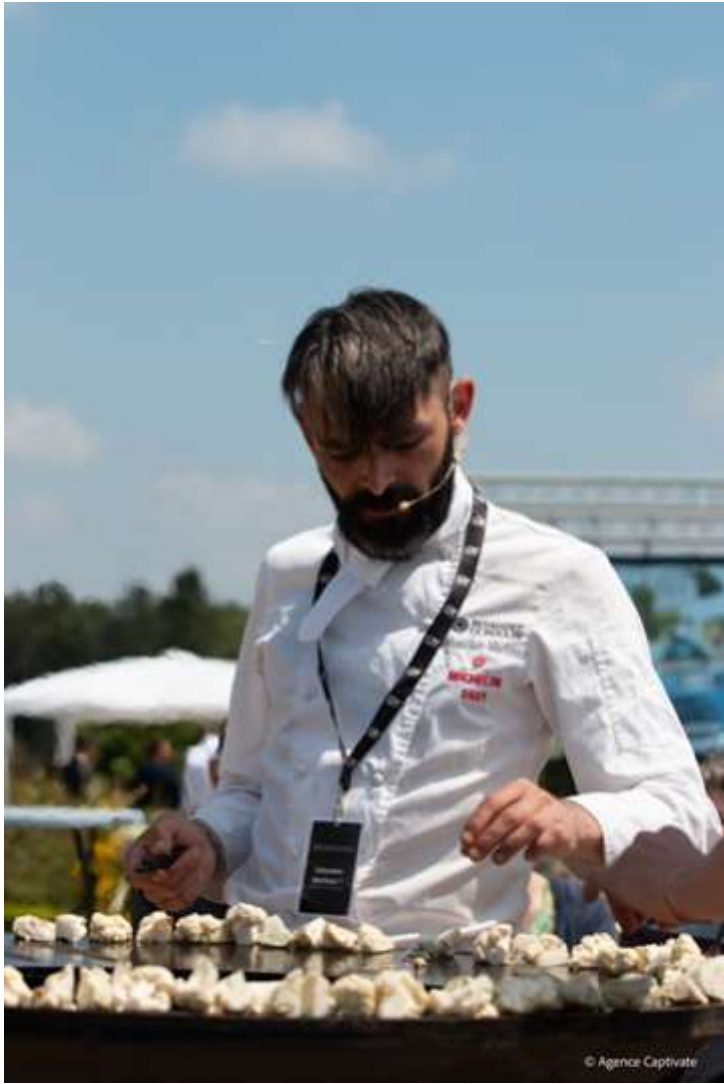
15
JUN

2025



Château de
QUINTIN

www.festivalgastronomiequintin.fr
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



13^e Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !

Les Chefs du Festival de la Gastronomie 2025...



Patrick BERTRON**, Parrain du Festival 2025

Yoann QUINQUENEL, YQ Pâtisserie, Lamballe 22

Laurent BACQUER La Cantine des Chefs, Carhaix 22

Florian MICHEL, Cuisinier de la République

Adeline MOIROUD et Julien GOURMELEN, Le Jardin Délices, Saint-Cast Le Guildo 22

Benjamin AGU, Le Manoir le Quatre Saisons, Saint Brieuc 22

Guillaume PAPE*, L'Embrun, Brest 29

Clément et Estelle RABY*, la Tête en L'air, Vannes 56

Yann MAGET* (MOF), Le Château de Locguénolé, Kervignac 56

Corentin OGOR et Klervie, HAUTLINAGE, Penmarc'h 29

Charles MOREAU, Granit, Carnac 56

Jérôme GOURMELEN*, Ar Men Dû, Névez 29

Camila SEIXAS, Orizhon, Audierne 29

Sébastien MARTINEZ*, Le Moulin de Rosmadec, Pont Aven 29

Baptiste DENIEUL*, Auberge Tiegezh, Guer 56

Mathieu ROBILLARD, Bevan, Dahouet Pléneuf Val André 22

Loïc LE BAIL*, le Brittany& SPA, Roscoff 29

Kevin HARDY, l'Ancolie, Rochefort en Terre 56

Alan LESCOP, La Tentation des Mets, Brest 29

Antony AVOINE*, Le Manoir de Lan Kerellec, Trébeurden 22

Kevin GOURRET, SAO, Quimper 29

Julien HENNOTE*, Le Pourquoi Pas, Le Castelbrach, Dinard 35

Nicolas CARRO*, Restaurant Hôtel Nicolas Carro, Carantec 29

Olivier BEURNE, La Marine, île de Groix 56

Luca MARTEDU*, La Gavrinis, Baden 56

Ronan KERVAREC**, Le Saison, Saint-Grégoire 35

Olivier BELLIN**, Maison des Glazicks, Plomodiern 29

Vincent SÉVILLÉ, Gare aux Goûts, Lorient 56

Christelle OULÉA, CDoudeh !, Saint-Brieuc 22

Romain LE CORDROCH, Le Bvañ, Vannes 56

Jérôme PINEL, Pâtissier chocolatier, St Brieuc 22

Pierre et Emmanuel BONNEFONT, Rolland, Plourhan 22

Jean-Jacques MONFORT, Brut Le Restaurant, Plérin 22

Nolwenn CORRE *, Hostellerie Pointe Saint Mathieu 29

Julien DOUPEUX, L'Auberge, Ste Anne d'Auray 56

Baptiste DAVID, ÉM.BA, Lorient 56

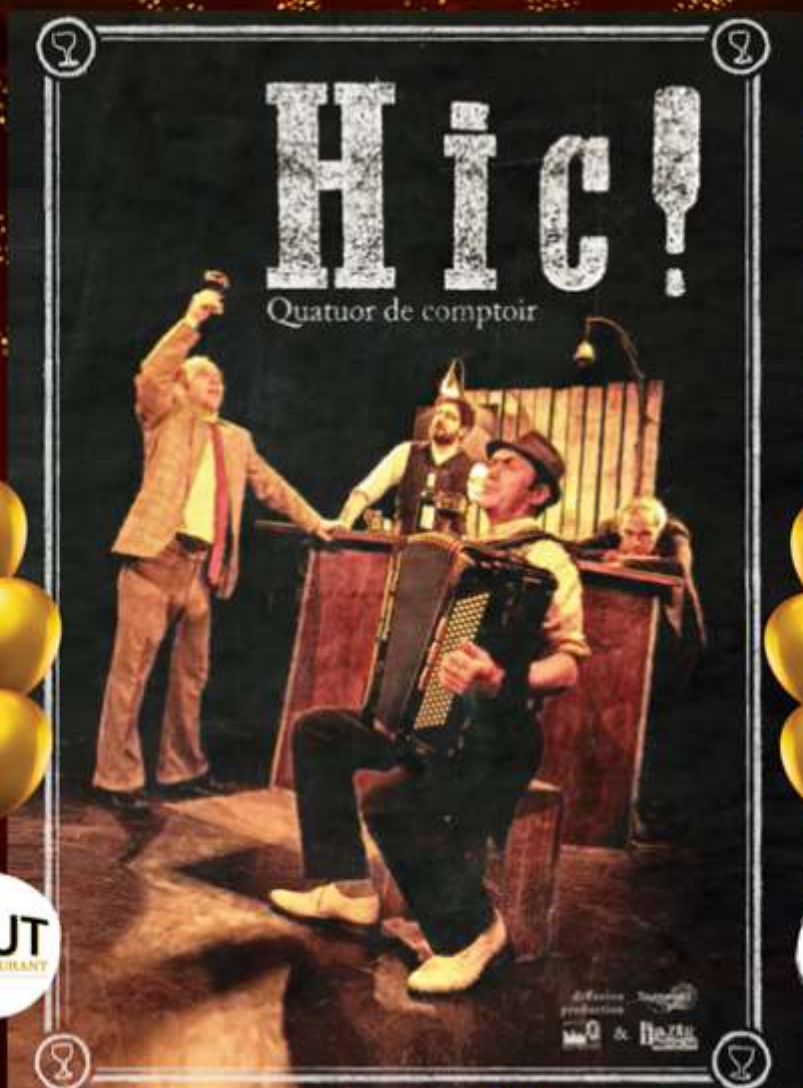
David ROYER, Castel Ac'h, Plouguerneau 29



Festival de la **Gastronomie**

**CHÂTEAU DE
QUINTIN**

SOIRÉE D'OUVERTURE



BRUT
LE RESTAURANT

Manoir
Le Quatre
Saisons

ENTRÉE LIBRE **VEND. 13 JUIN** A PARTIR DE 18H30

18h30 / HIC ! Quatuor de comptoir / Spectacle tout public musical et burlesque

« HIC ! C'est des personnages bien trempés, qui nous servent avec humour des chansons de leur cru, de la musique, des tranches de vie gratinées, des amitiés, de la poésie, des verres à pied, des calembours et des cacahuètes. Un spectacle drôle et émouvant où la solitude côtoie la fête débridée. Tuba, clarinette, accordéon, voix et comptoir à percussions. »

A partir de 19h30 / STREET FOOD et bar à vin

Benjamin Agu, Manoir 4 saisons, St-Brieuc / JJ. Monfort, BRUT, Plérin

23H / FEU D'ARTIFICE



WWW.FESTIVALGASTRONOMIEQUINTIN.FR

13^e Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !

Vend. 13 juin, Cour Château Soirée d'ouverture 18h30 / Entrée libre

Bar à vins / Street-Food avec 2 Chefs invités ! Pas de réservation



18h30 / HIC ! Quatuor de comptoir / Spectacle tout public musical et burlesque

« HIC ! C'est des personnages bien trempés, qui nous servent avec humour des chansons de leur cru, de la musique, des tranches de vie gratinées, des amitiés, de la poésie, des verres à pied, des calembours et des cacahuètes. Un spectacle drôle et émouvant où la solitude côtoie la fête débridée. Tuba, clarinette, accordéon, voix et comptoir à percussions. »

A partir de 19h30 / STREET FOOD et bar à vin

Benjamin Agu, Manoir 4 saisons, St-Brieuc / JJ. Monfort, BRUT, Plérin

23H / FEU D'ARTIFICE



13^e Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !

Festival de la Gastronomie

Chefs invités, Marché producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Atelier, Démonstrations
Forum des Jeunes, Bistro champêtre...

Soirée d'ouverture
VEND. 13 JUIN

Entrée libre
SAMEDI 14 JUIN
DIMANCHE 15 JUIN



Château de QUINTIN

www.festivalgastronomiequintin.fr
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

Agences Copernic

Logo of the festival and various partner logos at the bottom.



FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE VEND. 13, SAM. 14, DIM. 15 JUIN 2025

Vend. 13 juin, Cour Château SOIRÉE D'OUVERTURE

18h30 Hic ! Quatuor de comptoir

Spectacle tout public musical et burlesque
« Hic ! C'est des personnages bien trempés, qui nous servent avec humour des chansons de leur cru, de la musique, des tranches de vie gratinées, des amitiés, de la poésie, des verres à pied, des calembours et des cacahuètes. Un spectacle drôle et émouvant où la solitude côtoie la fête débridée. Tuba, clarinette, accordéon, voix et comptoir à percussions. »
Compagnie Heidi a bien grandi

19h30 - Bar à vins / Street-Food

2 Chefs invités !

Benjamin Agu

Manoir Le Quatre saisons, Saint-Brieuc

Monfort, Brut Le Restaurant, Plérin

23h - Feu d'artifice



SAMEDI ET DIMANCHE 10H / 19H

LES CHEFS DU FESTIVAL

Patrick BERTRON **, Parrain du Festival 2025

Yoann QUINQUENEL, Laurent BACQUER, Florian MICHEL, Adeline MOIROUD et Julien GOURMELEN, Benjamin AGU, Guillaume PAPE **, Clément et Estelle RABY **, Yann MAGET **, (MOF), Corentin et Klervie OGOR, Charles MOREAU, Jérôme GOURMELEN **, Camila SEIXAS, Sébastien MARTINEZ **, Baptiste DENIEUL **, Mathieu ROBILLARD, Loïc LE BAIL **, Kevin HARDY, Alan LESCOP, Antony AVOINE **, Kevin GOURRET, Julien HENNOTE **, Nicolas CARRO **, Luca MARTEDDU **, Ronan KERVARREC **, Olivier BELLIN **, Vincent SEVILLE, Christelle OUELA, Romain LE CORDROCH, Jérôme PINEL, Pierre et Emmanuel BONNEFONT, Jean-Jacques MONFORT, Nolwenn CORRE **, Julien DOUPEUX, Baptiste DAVID, David ROYER

LES PRODUCTEURS DU FESTIVAL

EPICEART BZH, C'DOUDÉH, TY JUS, PÂTISSERIE SABRINA LESOEN, LA VIEILLE BOURGEOISE, BEURRE LE VIEUX BOURG, BISOU SALÉ, MÉDITHEVIN, TERRE D'AR SO, LE TOUR DU LIÉ, SAVEURS AND CO BZH, ASPERGES DE LANRIVAIN, BOCK À L'OUEST, FERME DE LA BELLE NOÉ, LA NOUVELLE BLEUE EDITION, CAREXQUIS, LA CAVE DU DRAGON ROUGE, ALICETTE CONFITURE, KIDONAKIS, DISTILLERIE LETORT, CHAMPAGNE PERRON, COMPOZ / BIERES HAUTE COUTURE, FROMAGES BREBIS, MY FRENCH EPICERIE, FERME DES ALLEES COUVERTES, CHAMPIGNONS DU POT, CÔTES D'ARMOR APICULTURE, AR ANGEL RHUM, SIMPLES ET LÉGER, SPIRULINE ARMOR, BARAKA MIEL, EMCHI, LA FERME DES VERGERS, LA CABANE DES ERABLES, INGRÉDIENTS D'AFRIQUE, DISTILLERIE CHALAMBIQUÉE, ORIGINAL MATÉ, LE RUCHER DES FÈES MÈRES, ONDE SAUVAGE, BOUÉD MIR CONSERVERIE, DOMAINE LA MELOTINE AOC VOUVRAY, MOULIN DE PERSAS, LA MIELLERIE DE KERJOLY, OOP TO BEE, ZEBLAZMAT, VINS BRETONS TERRE D'ARDOISE ET LA VIGNE ET L'ABEILLE, DISTILLERIE NAGUELANN, BIG GREEN EGG, SILVAE NATURE, FERME ÎLE DE QUEMÉNÉS, COUTEAUX DE BRETAGNE, DOMAINE COURCOUX, FLORA VERRE, MICROBRASSERIE DIMEZELL

TOUT C'QUI S'MANGE !

STREET-FOOD DU MIDI !

Sam. et dim. 2 chefs du Festival

CANTINE DES CHEFS DU MIDI !

Sam et Dim. Laurent Bacquer

BAR À VIN ET BAR À BIÈRE

2 REPAS GASTRONOMIQUES
2 COOK SHOW ET 2 BISTROTS DU MIDI (SUR RÉSA)

AU MENU DU WEEK-END !

38 chefs invités dont 15 étoilés
2 grandes scènes DÉMO de chefs
2 Braséro des Chefs et 1 Big Green Egg
2 Concours (Cuisine/ Pâtisserie)
1 défi des P'tits Chefs / 1 Atelier Cuisine
1 Grand Marché avec 55 Producteurs artisans
1 Forum des Jeunes (ouvert à tous)
3 P'tites Causeries du Festival (rencontres, interview)
1 Tombola / 1 Exposition photos

Entrée libre

J^{Forum des} Jeunes

Venez nous rencontrer!
Nous avons tant de choses à vous
faire découvrir!

Des professionnels vous parlent de leur passion



SAMEDI
14
JUN
DIMANCHE
15
JUN
2025

Festival de la
Gastronomie

Château
QUINTIN

 www.festivalgastronomiequintin.fr
 festivaldelagastronomie22@gmail.com





Festival de la **Gastronomie**

Château de **QUINTIN**

SAMEDI

14
JUIN

Concours Pâtisserie

DIMANCHE

15
JUIN

Concours Cuisine

Tables et Saveurs de Bretagne



2025

Dossier de candidature à renvoyer avant le 15/05/25

www.festivalgastronomiequintin.fr

02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



© Agence Caplivate

13^e Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !

Festival de la **Gastronomie**

Château de
QUINTIN



LE DÉFI DES P'TITS CHEFS

Info Dossier candidature. Participation gratuite. 6 participants

www.festivalgastronomiequintin.fr

02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE
CHÂTEAU DE QUINTIN

ATELIER CUISINE
"LES ALGUES" EN SUCRÉ ET EN SALÉ

SAMEDI 14 JUIN
9h30 / 11h30

25€

Cuisinez avec
David Royer
Chef du Castel Ac'h,
Plouguerneau

Sam 14 juin 2025 / de 9h30 à 11h30 / Sous chapiteau privatisé / Au cœur du Festival
16 places / 2 heures avec un chef et son univers culinaire
Réservation par mail : festivaldelagastonomie22@gmail.com ou par SMS: 06 82 24 02 65
www.festivalgastonomiequintin.fr  



Marché du Festival 2025... 55 producteurs et artisans, au cœur du Festival



LES PRODUCTEURS DU FESTIVAL 2025

EPICEART BZH, C'doudeh!, TY JUS, Pâtisserie Sabrina Le-soen, La vieille Bourgeoise, BEURRE LE VIEUX BOURG, Bisou Salé, Médithévin, TERRE D'AR SO, LE TOUR DU Lié, Saveurs and co bzh, Asperges de LANRIVAIN, BOCK à L'OUEST, Ferme de la BELLE NOÉ, LA NOUVELLE BLEUE édition, Carexquis, LA CAVE DU DRAGON ROUGE, Alicette confiture, KIDONAKIS, Distillerie LETORT, CHAMPAGNE PERRON, COMPOZ / Bières Haute Couture, Fromages BREBIS, My French Épicerie, Ferme des Allées Couvertes, Champignons du POT, Cotes d'Armor Apiculture, AR ANGEL RHUM, Simples et Léger, SPIRULINE ARMOR, BARAKA Miel, EMCHI, LA Ferme des VERGERS, La Cabane des érables, Ingrédients d'Afrique, Distillerie Chalambiquée, ORIGINAL MATé, Le Rucher des fées Mères, ONDE SAUVAGE, Boued Mir conserverie, Domaine La Melotine AOC Vouvray, Moulin de Persas, LA Miellerie de Kerjoly, OOP TO BEE, ZEBLAZMAT, vins bretons terre d'ardoise et La Vigne et L'Abeille, Distillerie NAGUELANN, Big green EGG, SILVAE NATURE, Ferme île de Quéménès, Couteaux de Bretagne, Domaine Courcoux, FLORA VERRE, microbrasserie dimezell



13^e Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !

COMPLET

REPAS DE GALA

COMPLET

COOK SHOW

Nouveau

BISTRO CHAMPÊTRE

Festival de la Gastronomie

Chefs invités, Marché producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Atelier, Démonstrations
Forum des Jeunes, Bistro champêtre...

Soirée d'ouverture
VEND. 13 JUIN

Entrée libre

SAMEDI 14 JUIN

DIMANCHE 15 JUIN 2025



Château de QUINTIN

www.festivalgastronomiequintin.fr
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

INFO REPAS
BILLETTERIE







Info : www.festivalgastronomiequintin.fr

2 Repas GALA / 2 Cook show / 2 Bistro champêtre

2 Repas Gala, sam soir et dim midi, suite de réception du Château. 120 places par repas 75 €
2 Cook Show, sam soir et dim midi, suite à manger du Château. 36 places par repas 75 €
2 Bistro champêtre, sam midi et dim midi, Jardin du Château, sous tente baroque. 80 places par repas 45 €

Ouverture des réservations Jeudi 20 mars

Billettes ? Les places sont limitées. Ne tardez pas à réserver !

- Choisissez votre repas et la date. Repas Gala, Cook-Show, Bistro ? Samedi ou dimanche ?
- Pré-réservez en priorité par mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com
Ou SMS : 06.61.49.67.43 ou 06.82.24.02.53
Billet de confirmation : votre nom, ville, N° de tel portable et adresse mail
- IMPORTANT !** C'est le règlement qui officialisera votre réservation !
2 possibilités de règlement : par virement (RIB envoyé par mail sur demande)
ou par chèque à envoyer par la poste à l'ordre du « Festival de la Gastronomie »
Chèque à expédier à : Billetterie, Festival de la Gastronomie, Hôtel de Ville, 22000 QUINTIN.
A réception de votre virement ou chèque, votre commande sera validée et vous recevrez un mail de confirmation. Ce mail sera votre preuve d'achat.
- Vous recevrez un mail pour vous rappeler votre réservation quelques jours avant le festival. Il suffira de vous présenter à l'accueil du festival en précisant votre nom, la date et l'heure prévue et les équipes de jeunes serveurs vous accueilleront pour vous guider jusqu'à votre table.

Info Billetterie : www.festivalgastronomiequintin.fr

Les chefs repas de GALA ...

Sam, 14/06/25 20h 75 €

Concours 2025 : 100% de la cuisine, 100% de la gastronomie.
Menu : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.

Dim, 15/06/25 12h30 75 €

Menu : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.

Les chefs COOK SHOW ...

Sam, 14/06/25 20h 75 €

Menu : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.

Dim, 15/06/25 12h30 75 €

Menu : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.

Info Billetterie : www.festivalgastronomiequintin.fr

Le BISTRO Champêtre ...

Sam, 14/06/25 12h30 45 €

Menu : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.

Au menu du samedi midi...

1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.
Chef : 1. L'Équilibre, 2. Le goût, 3. Le plaisir, 4. Le partage, 5. Le respect.

Info Festival : www.festivalgastronomiequintin.fr



Partenaires du Festival 2025

Un immense MERCI à l'ensemble de nos partenaires, publics et privés, qui nous accompagnent dans nos projets et nous permettent la réalisation de nos rêves les plus fous pour ce Festival !

Toute l'équipe des bénévoles du Festival se joint à moi pour les remercier sincèrement.

Olivier Chastel, Président du Festival



Festival de la Gastronomie

Chefs invités, Marché producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Atelier, Démonstrations
Forum des Jeunes, Bistro champêtre...

Soirée d'ouverture
VEND. 13 JUIN

Entrée libre
SAMEDI 14 JUIN
DIMANCHE 15 JUIN 2025

Château de QUINTIN

www.festivalgastronomiequintin.fr
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

Logos: Ville de QUINTIN, Bretagne, SAINT-BRIEUC ARMOR, Côtes d'Armor



13^e Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !













Photos : Gaël Morvan, François Veillon, Agence Captivate, Jean-Luc Thérin, Emmanuelle Rodrigue, Association



Création 2024 pour le Festival : CAPTIVATE. Bernard HAUTCOEUR, photographe culinaire

G *Festival de la* Gastronomie

Chefs invités, Marché producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Atelier, Démonstrations
Forum des Jeunes, Bistro champêtre ..

Soirée d'ouverture
VEND.
13
JUN

Entrée libre

SAMEDI
14
JUN

DIMANCHE
15
JUN
2025

©Agence Captivate



Château de
QUINTIN

 www.festivalgastronomiequintin.fr
 02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



Infos : www.festivalgastronomiequintin.fr