

Festival de la **Gastronomie**

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

Entrée libre

Soirée d'ouverture
VEND.
13
JUIN

SAMEDI
14
JUIN

DIMANCHE
15
JUIN
2025



Château de
QUINTIN

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

©Agence Captivate



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

Quintin à Saulieu ! A la rencontre de Patrick Bertron ** et Bérangère Loiseau

Reportage à venir... Photos Agence Captivate





Une institution de la gastronomie et de l'art de vivre à la française, ancrée en Bourgogne

Dans un écrin de verdure, un Relais & Châteaux empreint d'histoire.. <https://www.bernard-loiseau.com>

Bernard Loiseau / une marque / une signature culinaire / un art de vivre

Histoire & Valeurs

Leader dans l'univers de la gastronomie et de l'hospitalité.

Ce qui nous anime : faire vivre à nos clients des moments de bonheur et d'émotion lors de leur séjour chez nous.

La signature culinaire "L'authenticité du goût"

*La signature culinaire du restaurant la Côte d'Or**, fondatrice, incarne l'esprit, la patte Bernard Loiseau, telle que réinterprétée au quotidien par Louis-Philippe Vigilant et son équipe.*

L'authenticité vient ancrer la filiation à la simplicité, au trio cher à Bernard Loiseau, au choix des cuissons séparées, à la valorisation du produit avant tout. Elle se décline jusqu'au service à la table, dans l'approche des équipes, dans les accords mets-vins proposés par Éric Goettelmann et les sommeliers.

Le goût s'impose comme une évidence au cœur de cette signature, tant il a présidé aux choix culinaires, de produits, de Bernard Loiseau à travers les décennies, puis depuis lors, de Louis-Philippe Vigilant et son équipe. Il est aussi synonyme de culture du bon goût, jusqu'au service à table.

Les valeurs qui nous animent

Le groupe Bernard Loiseau, entreprise familiale aux valeurs humaines fortes, est ancré dans ses racines, mais résolument tourné vers l'avenir.

L'EXCELLENCE est la traduction de la "niaque" revendiquée par Bernard Loiseau. Nos équipes sont animées par cette exigence qui implique travail, engagement, perfectionnisme et savoir-faire.

LA CONVIVIALITÉ est le sens de l'accueil par nos équipes. Passer la porte d'un établissement Loiseau, c'est percevoir une chaleur humaine incomparable, une attention simple et authentique de chaque instant.

L'ANCRAGE de la Bourgogne dans nos racines. Vivre l'expérience Loiseau, c'est vivre une expérience multi-sensorielle, couplée à son terroir, à la nature du Morvan qui est présente partout au sein du Relais Bernard Loiseau. Cet ancrage se traduit aussi par un luxe au naturel : dans le service, les matériaux, l'accueil, le spa, l'assiette, etc.

INNOVER, c'est avoir une longueur d'avance : c'était l'obsession de Bernard Loiseau en cuisine. Nos équipes sont soucieuses de réinventer nos fondamentaux pour étonner, ravir, embarquer nos convives dans une expérience unique, et d'être en amont des tendances.



Patrick Bertron **, Parrain de l'édition 2025 du Festival

Né le 22 janvier 1962 à Rennes, Grand Chef Relais & Châteaux, successeur jusqu'en 2023 du chef cuisinier Bernard Loiseau, au restaurant de La Côte d'Or, à Saulieu en Bourgogne, établissement possédant actuellement deux étoiles au guide Michelin.

*En 1982, il rejoint Bernard Loiseau, qui vient d'acheter le restaurant La Côte d'Or de Saulieu en Bourgogne. En 1991, l'établissement est couronné de trois étoiles au Guide Michelin***.*

*En 2003, après 21 ans à la direction des cuisines du restaurant de La Côte d'Or, il succède à son maître, tragiquement disparu au mois de février. En 2023, il passe le flambeau après 41 ans dans la maison sédocienne. C'est son adjoint, Louis-Philippe Vigilant (à ses côtés depuis 2022) qui reprend le restaurant doublement étoilé**.*

Patrick Bertron sera présent le sam et dim sur le Festival. Jury Concours, Causerie, démo...



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 2025, Maison Loiseau, Saulieu
Benjamin AGU, Le Manoir le Quatre Saisons, Saint Brieuc 22
Anthony AVOINE*, Le Manoir de Lan Kerellec, Trébeurden 22
Laurent BACQUER La Cantine des Chefs, Carhaix 22
Pierre et Emmanuel BONNEFONT, Rolland, Plourhan 22
Nicolas CARRO*, Restaurant Hôtel Nicolas Carro, Carantec 29
Nolwenn CORRE *, Hostellerie Pointe Saint Mathieu 29
Baptiste DAVID, ÉM.BA, Lorient 56
Baptiste DENIEUL*, Auberge Tiegezh, Guer 56
Julien DOUPEUX, L'Auberge, Ste Anne d'Auray 56
Jérôme GOURMELEN*, Ar Men Dù, Névez 29
Kevin GOURRET, SAO, Quimper 29
Kevin HARDY, l'Ancolie, Rochefort en Terre 56
Julien HENNOTE*, Le Pourquoi Pas, Le Castelbrac, Dinard 35
Ronan KERVARREC**, Maison Kervarrec, Saint-Grégoire 35
Stéphanie LAESCHKE, Cours & Saveurs, Lancieux 22
Loïc LE BAIL*, le Brittany & SPA, Roscoff 29
Brieg LE CAM, Auberge de la Vieille Eglise, Trégastel 22
Romain LE CORDROCH, **Le Bvañ, Vannes 56**
Alan LESCOP, La Tentation des Mets, Brest 29

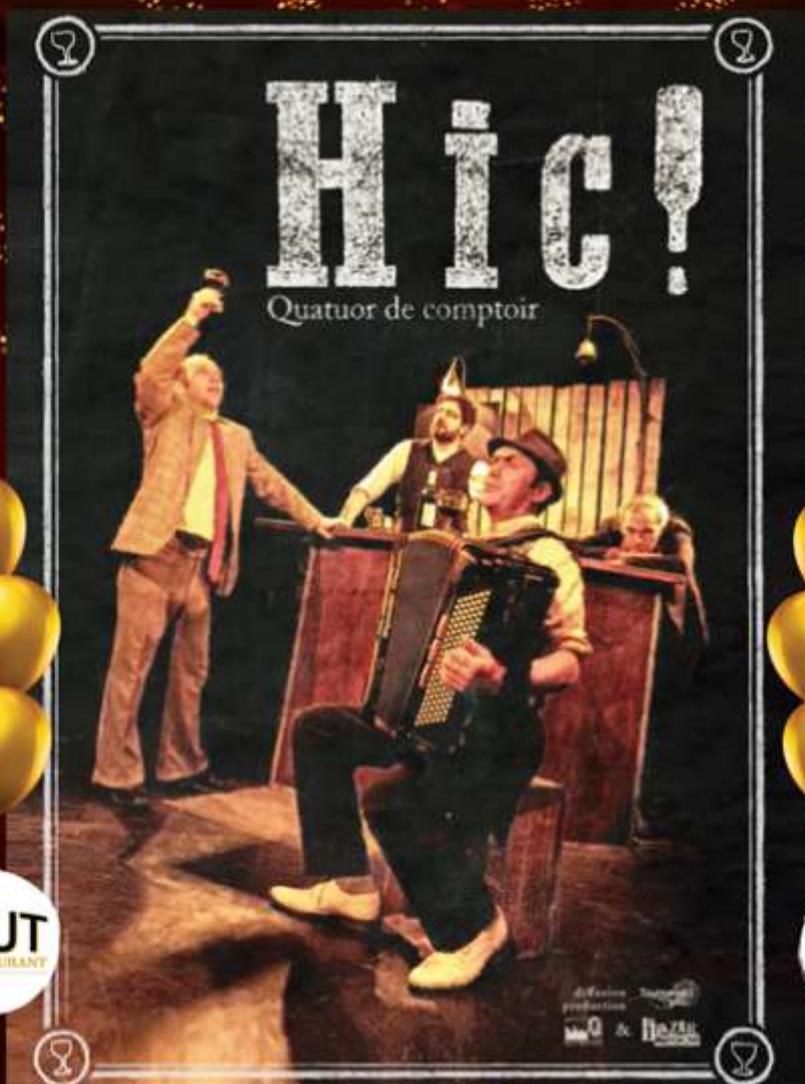
Yann MAGET* (MOF), Château de Locguénolé, Kervignac 56
Luca MARTEDDU*, Le Gavrinis, Baden 56
Sébastien MARTINEZ*, Le Moulin de Rosmadec, Pont Aven 29
Florian MICHEL, Cuisinier de la République
Julien GOURMELEN et Adeline MOIROUD, Le Jardin Délices,
Saint-Cast Le Guildo 22
Jean-Jacques MONFORT, Brut Le Restaurant, Plérin 22
Charles MOREAU, Granit, Carnac 56
Corentin OGOR, HAUTLINAGE, Penmarc'h 29
Christelle OULÉA, C'Doudeh !, Saint-Brieuc 22
Guillaume PAPE*, L'Embrun, Brest 29
Jérôme PINEL, Pâtissier chocolatier, Saint Brieuc 22
Yoann QUINQUENEL, YO Pâtisserie, Lamballe 22
Clément RABY*, la Tête en L'air, Vannes 56
Mathieu ROBILLARD, Bevan, Dahouet Pléneuf Val André 22
David ROYER, Castel Ac'h, Plouguerneau 29
Camila SEIXAS, Orizhon, Audierne 29
Samuel SELOSSE *, Asten, Binic 22
Vincent SÉVILLER, Gare aux Goûts, Lorient 56
Délégation Chefs Académie culinaire de France



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



Festival de la Gastronomie

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

Entrée libre

SAMEDI 14 JUIN
DIMANCHE 15 JUIN

Soirée d'ouverture VEND. 13 JUIN

Château de QUINTIN

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

Logos: Villes de Quintin, Saint-Brieuc-Armor, Côtes d'Armor le Département

Logos of partners: LDC Bretagne, V+B, Plancoët, CÔTES D'ARMOR, BRULERIE LEON, Excel Audio, Big Green Egg, Point Vert Quintin, VandeB, Presse Paysage, GOUËT ÉNERGIES, Daniel NICOLAS, OFYR, POTERIE DU LÉGUÉ, IGC, ALPHA, Location Barnum, VWC, DS AUTOMOBILES SAINT-BRIEUC, EXPÉRIENCE IMMOBILIER, LA Cantine des Chefs, E.Leclerc, ici Armorique, LE SAINT, Groupama

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

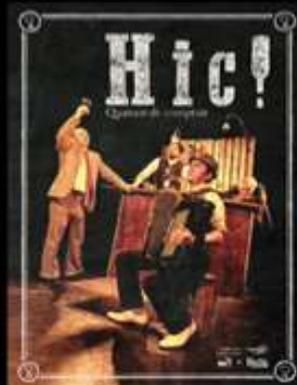
Spectacle tout public musical et burlesque
« Hic ! C'est des personnages bien trempés, qui nous servent avec humour des chansons de leur cru, de la musique, des tranches de vie gratinées, des amitiés, de la poésie, des verres à pied, des calembours et des cacahouates. Un spectacle drôle et émouvant où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

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 LESCOF, 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 / BIÈRES 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 FÉES 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

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



Merci à nos partenaires 2025



J *Forum des* Jeunes

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

Des professionnels vous parlent de leur passion



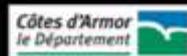
SAMEDI
14
JUIN

DIMANCHE
15
JUIN
2025

Festival de la
Gastronomie

Château
QUINTIN

 www.festivalgastronomiequintin.fr
 festivaldelagastronomie22@gmail.com





G *Festival de la* **Gastronomie**

Château de **QUINTIN**

SAMEDI
14
JUIN

Concours Pâtisserie

DIMANCHE
15
JUIN

Concours Cuisine

Tables et Saveurs de Bretagne



2 0 2 5

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

www.festivalgastronomiequintin.fr

02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



Festival de la **Gastronomie**

Château de
QUINTIN



DIMANCHE
15
JUIN
2025



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

25€

ATELIER CUISINE

SAMEDI
14
JUIN

Pavlova Fraises et Fruits rouges

15h30 / 17h30



Cuisinez avec
Stéphanie Laeschke
Cours & Saveurs

Sam 14 juin 2025 / de 15h30 à 17h30/16 places / 2 heures avec une cheffe et son univers
Réservation par mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com ou SMS: 06 82 24 02 65
www.festivalgastronomiequintin.fr

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE
CHÂTEAU DE QUINTIN

ATELIER CUISINE

"LES ALGUES" EN SUCRÉ ET EN SALÉ

SAMEDI
14
JUIN

25€



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

COMPLET

Sam 14 juin 2025 / de 9h30 à 11h30/ Sous chapiteau privatise / Au cœur du Festival
16 places / 2 heures avec un chef et son univers culinaire
Réservation par mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com ou par SMS: 06 82 24 02 65
www.festivalgastronomiequintin.fr



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



LES PRODUCTEURS DU FESTIVAL 2025

EPICEART BZH, poivres rares, vanille, épices brutes Epiceart Bzh
C'doudeh!, crèmes glacées, macarons glacés C'doudeh Atelier / TY JUS, jus de fruit, légumes Bio Ty Jus
Les Moments d'Evasion, Sabrina Lesoen, Gâteaux voyage, Tartelettes, biscuits Les moments d'évasion
La vieille Bourgeoise, Brasseur bière La Vieille Bourgeoise - Micro Brasserie
BEURRE LE VIEUX BOURG, Beurres et fromages Beurre le Vieux-Bourg
Bisou Salé, Épices, poivres, sels, aromates épices Bisou Salé
Médithévin, Limonade, boissons ss alcool Limonaderie artisanale Médithévin
TERRE D'AR SO, Vaisselle gré @sophielegonidec
LE TOUR DU Lié, Art Table, bois / Saveurs and co bzh, Tartinades légume.. INFUSIONS
Asperges de LANRIVAIN, asperges vertes / BOCK à L'OUEST, Bière artisanale
Ferme de la BELLE NOÉ, Huile et farine moutarde
LA NOUVELLE BLEUE édition, Éditeur livres gastronomie / Carexquis, gâteaux chocolat, caramel...
LA CAVE DU DRAGON ROUGE, Chouchenn, Hydromel
Alicette confiture, pâte à tartiner, biscuits, pain d'épices... / KIDONAKIS, Produits crétois
Distillerie LETORT, liqueurs, du gin et autres spiritueux / CHAMPAGNE PERRON, champagne 14 cuvées
COMPOZ, Bière chef HAUTE COUTURE / Fromages BREBIS, Fromage Brebis, Jambon St Daniel
My French Épicerie, Cognacs arrangés.... / Ferme des Allées Couvertes, Légumes petits fruits, jus pomme
Champignons du POT, Champignons / Cotes d'Armor Apiculture, Miels Cosmétiques, bougies
AR ANGEL RHUM, Rhums arrangés / Simples et Léger, Sirops, aromates, vin fruits, tisanes, bouillons
SPIRULINE ARMOR, Spiruline bio / BARAKA Miel, nougats, pains épices, moutarde miel..
EMCHI, Sirop, gelées plantes, sels, chutneys / La Ferme des VERGERS, verrine pâté, rillettes, saucisson sec
La Cabane des érables, sirop érable, canneberges...
Ingrédients Afrique, sirop, épices, tisanes, gingembre hibicus
Distillerie Chalambiquée, Gins, liqueurs plante agrume, pastis...
ORIGINAL MATé, Infusion Maté Mélange fait au Lugué 22
Le Rucher des fées Mères, Safran bio, fleur de sel, miel, poivre...
ONDE SAUVAGE, tisanes, aromates, vinaigre, sirops
Boued Mir conserverie, tartinables, soupes, sauces, bocaux...
Domaine La Melotine, Vigneron AOC Vouvray / Moulin de Persas, Distillerie Boissons spiritueuses
Miellerie de Kerjoly, Apiculteur / OOP TO BEE, Toréfacteur de café
ZEBLAZMAT, Tartinables, tapas moules rillettes, moules / Vins bretons terre d'ardoise, vigneron breton
La Vigne et L'Abeille, vigneron breton / Distillerie NAGUELANN, Whisky Gin
Big green EGG, Vive Mobilier / SILVAE NATURE, Ail noir, poudre de citron, vinaigres, Pommé
Ferme île de Quéménès, Légumes bio, élevage moutons, Ferme
Couteaux de Bretagne, Couteaux poche, cuisinier, couteau table
Domaine Courcoux, Poiré / FLORA VERRE, Art de la Table Verre thermoformé
microbrasserie dimezell, Brasserie Bière



Gastronomie

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

Nouveau

BISTRO CHAMPÊTRE

REPAS DE GALA

COOK SHOW

Entrée libre

SAMEDI

14

JUN

DIMANCHE

15

JUN

2025

Soirée d'ouverture

VEND.

13

JUN

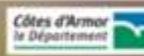


Château de
QUINTIN

www.festivalgastronomiequintin.fr

02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



INFO REPAS
BILLETTERIE

COMPLET

Info : www.festivalgastronomiequintin.fr

2 Repas GALA / 2 Cook show / 2 Bistro champêtre

Ouverture des réservations Jeudi 20 mars

1 / Choisissez votre repas et la date. Repas Gala, Cook-Show, Bistro ? Samedi ou dimanche ?

2 / Pré-réservation en priorité par mail : festivalgastronomie22@gmail.com
Ou SMS : 06.61.49.67.43 ou 06.82.24.02.43
Merci de communiquer votre nom, ville, N° de tel portable et adresse mail

3 / 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

À réception de votre virement ou chèque, votre commande sera validée et vous recevrez un mail de confirmation. Ce mail sera votre preuve d'achat.

4 / 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, à la date et heure prévues 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€ Dim. 15/06/25 12h30 75€

Les chefs COOK SHOW ...

Sam. 14/06/25 20h 75€ Dim. 15/06/25 12h30 75€

Info Billetterie : www.festivalgastronomiequintin.fr

Le BISTRO Champêtre ...

Sam. 14/06/25 12h30 45€

Au menu du samedi midi... Découvrez nos plats, 14 fois à votre choix + votre proposition de dessert restaurant

Info Festival : www.festivalgastronomiequintin.fr



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