

SAMEDI 22 JUILLET

-  **14h-14h15** Quiz
-  **14h30-15h30** Les moulins du Duc **Laurent Jouault** (Moëlan-sur-Mer), 1 Toque Gault et Millau
-  **15h-15h15** Test de reconnaissance
-  **16h-16h15** Le Véli'Barratte
-  **16h-17h** Pains & Kouign **Alain Guéguen** (Quimper)
-  **17h-17h15** Quiz
-  **17h30-18h30** Matrisana'he **Catherine Anne Chapalain** crêperie, (Douarnenez)
-  **18h-18h15** Test de reconnaissance
-  **19h-19h15** Le Véli'Barratte
-  **Intervenants présents sur l'espace ialys** : les Paniers de la mer et la Brouette de Keroual.

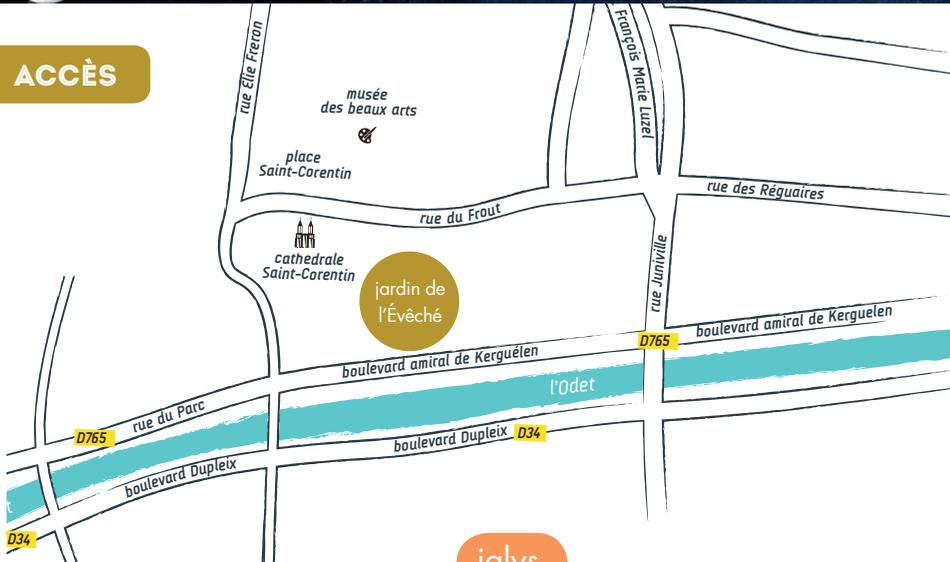
DIMANCHE 23 JUILLET

-  **14h-14h15** Quiz
-  **14h30-15h30** L'Échoppe du Griffon Noir **Arnault Gonidec** (Quimper)
-  **15h-15h15** Test de reconnaissance
-  **16h-16h15** Le Véli'Barratte
-  **16h-17h** L'Ambroisie **Mathieu Menguy** (Quimper), 1 étoile au guide Michelin 2017
-  **17h-17h15** Quiz
-  **17h30-18h30** Les Sables Blancs **Stéphane Pichon** (Concarneau), 1 Toque Gault et Millau
-  **18h-18h15** Test de reconnaissance
-  **19h-19h15** Le Véli'Barratte
-  **Intervenants présents sur l'espace ialys** : l'association Anat Eo, Phénix et Alg'in Town.

Cornouaille gourmand

Osez l'expérience du goût !

ACCÈS



Conception: service communication Quimper Bretagne Occidentale - Visuels DK - Impression: Cloître Imprimeurs

ialys

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.



AU CŒUR DU FESTIVAL 2017

PROGRAMME

DU 18 AU 23 JUILLET
13H- 20H / JARDIN DE L'ÉVÊCHÉ

GRATUIT

Cornouaille gourmand

CES MARQUES QUI FONT LA CORNOUAILLE

THÉÂTRE DES CHEFS

MARCHÉ DES ENTREPRISES LOCALES

TESTS SENSORIELS

QUIZ INTERACTIF

ESPACE INNOVATION IALYS

Osez l'expérience du goût !

LES ANIMATIONS EN CONTINU

Les bornes pédagogiques de découverte des sens

Tests de reconnaissance du patrimoine gastronomique breton

Tests sensoriels

Expositions sur l'agriculture en Bretagne

Mardi et mercredi

présence de l'association Slow Food de Quimper Les Palais de Cornouaille (découverte de l'association, de la biodiversité, ateliers du goût)

Judi et vendredi

la ferme pédagogique de Ker Bugale (présence d'animaux)

Samedi et dimanche

présence de CIDREF (découverte de la route du cidre, atelier dégustation)

Cornouaille gourmand

DES INVITÉES DE "MARQUES" AU CORNOUAILLE GOURMAND

Le Cornouaille constitue une vitrine idéale pour promouvoir et valoriser la filière alimentaire auprès du grand public, en lien avec ialys. 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 cette filière d'une importance cruciale, de façon collective.

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. Plusieurs nouveautés agrémentent cette 5^e édition. D'abord le lieu : le jardin de l'Evêché, au cœur de la Cité. Ensuite, une focalisation sur la recherche & développement, via un stand commun des partenaires de ialys : Quimper Bretagne Occidentale, Technopole Quimper-Cornouaille, ADRIA Développement, Campus des métiers et des qualifications, LUBEM... Enfin, la volonté de mettre en lumière les entreprises emblématiques du territoire grâce à l'installation d'un stand « Ces marques qui font la Cornouaille » à l'entrée du village. Elles représentent notre richesse commune et diffusent au plus loin le meilleur de nous. Elles conjuguent tous les temps, étant à la fois notre histoire, notre présent et notre avenir. Nous en sommes fiers et il est juste et normal de le proclamer haut et fort !

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.

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 ! Le gagnant se verra remettre un lot avec les produits locaux des entreprises du village pendant la semaine.

ESPACE IALYS : INNOVATION ALIMENTAIRE EN CORNOUAILLE

(au cœur du village)

Tous les jours venez à la rencontre des professionnels qui font de la Cornouaille une terre d'innovation alimentaire incontournable de la Bretagne. Lutte contre le gaspillage alimentaire, protéines végétales, méthodes de conservation des aliments, ou encore agriculture de demain, sont autant de thèmes abordés sur cet espace qui se veut pédagogique et ludique.

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.

LE VÉLI'BARRATTE

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

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

ESPACE « CES MARQUES QUI FONT LA CORNOUAILLE »

(à l'entrée du village)

Promotion des entreprises, des marques emblématiques du territoire. Toutes ces marques font la Cornouaille, séduisante, vivante, entreprenante. Découverte des stands et dégustations de produits locaux.

MARDI 18 JUILLET

-  14h-14h15 Quiz
-  14h30-15h30 Boucherie Millour, Stéphane Millour (Quimper)
-  15h-15h15 Test de reconnaissance
-  16h-16h15 Le Véli'Barratte
-  16h-17h Hôtel de la Pointe de Moustierlin Jason Bayes (Fouesnant), 1 Toque Gault et Millau
-  17h-17h15 Quiz
-  17h30-18h30 Le Comptoir du Théâtre Xavier Hamon (Quimper)
-  18h-18h15 Test de reconnaissance
-  19h-19h15 Le Véli'Barratte

 Intervenants présents sur l'espace ialys : la Chambre d'agriculture de la Finistère et NDMAC System.

MERCREDI 19 JUILLET

-  14h-14h15 Quiz
-  14h30-15h30 La ferme de l'Odet Arnaud Guillou (Quimper)
-  15h-15h15 Test de reconnaissance
-  16h-16h15 Le Véli'Barratte
-  16h-17h Ti Mam Doué Ludovic Royaux (Quimper)
-  17h-17h15 Quiz
-  17h30-18h30 Ty An Heol Samuel Ramos Gicquel (Nizon)
-  18h-18h15 Test de reconnaissance
-  19h-19h15 Le Véli'Barratte

 Intervenants présents sur l'espace ialys : Breizpack et l'Adria.

JEUDI 20 JUILLET

-  14h-14h15 Quiz
-  14h30-15h30 Le Sistro Jean Baptiste Perrier (Quimper)
-  15h-15h15 Test de reconnaissance
-  16h-16h15 Le Véli'Barratte
-  16h-17h La Fromagerie du Bout du Monde Sten Marc (La Forêt Landerneau)
-  17h-17h15 Quiz
-  17h30-18h30 Bara Soup Colette Moreau (Quimper)
-  18h-18h15 Test de reconnaissance
-  19h-19h15 Le Véli'Barratte

 Intervenants présents sur l'espace ialys : les Maraîchers de la Coudraie, la ferme de Poull ar Raned et Créa Nature.

VENDREDI 21 JUILLET

-  14h-14h15 Quiz
-  14h30-15h30 Ar Men Du Jean Marie Le Guen et Jérôme Gourmelen (Nevez), 1 étoile Michelin et 3 Toques Gault et Millau
-  15h-15h15 Test de reconnaissance
-  16h-16h15 Le Véli'Barratte
-  16h-17h L'Insolite Gaël Ruscrat (Douarnenez)
-  17h-17h15 Quiz
-  17h30-18h30 Il capriccio Cristina Ternullo (Quimper)
-  18h-18h15 Test de reconnaissance
-  19h-19h15 Le Véli'Barratte

 Intervenants présents sur l'espace ialys : la Technopole, Valorial et l'Open factory.