

Évènement du
samedi 7 avril 2018
au Centre de
Formation des
Apprentis, Auceleuc



Les producteurs, les cuisiniers et les restaurateurs
du territoire réunis pour valoriser les produits locaux

DINAN
AGGLOMÉRATION

LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET LES PRODUCTEURS LOCAUX UNISSENT LEURS TALENTS.

Dinan Agglomération, le Centre de Formation des Apprentis d'Aucaleuc, Dinan Territoire Commerçant et Saveurs du Poudouvre se sont associés pour proposer une opération originale qui a réuni le samedi 7 avril 2018, pour la première fois et dans un même lieu, restaurateurs, cuisiniers et producteurs qui souhaitaient participer à l'évènement. Celui-ci visait à rapprocher restaurateurs et producteurs et prouver que manger local et de saison est possible.

Chaque participant a été invité à mettre son savoir-faire et sa passion au service de la création d'une recette, s'appuyant principalement sur ces produits. Chaque chef vous livre ici sa recette simple et gourmande et le partenariat qu'il a mis en place avec un producteur local pour la réaliser.

*"Quand les aliments
se mélangent dans la toque
du cuisinier pour vous faire
découvrir les saveurs
du terroir..."*

Bonne dégustation...

LES PARTENAIRES...

> **Dinan Agglomération**, composée de 64 communes, 98 000 habitants (sur un territoire de 932 km² riche de sa diversité) s'engage dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial et favorise l'approvisionnement en produits locaux et/ou signes de qualité des cuisines scolaires élémentaires et périscolaires du ressort de l'Agglomération. La rencontre des producteurs et des restaurateurs est une réalisation visible du Projet Alimentaire Territorial.

www.dinan-agglomeration.fr

> **Le Centre de Formation d'Apprentis de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor (Site Dinan-Aucaleuc)**, forme 700 jeunes à partir de 15 ans en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Diplômes préparés : CAP - BAC PRO - BTS - Brevet professionnel - Mention complémentaire – BM-CQP – CTM.

Filières de formation :

Alimentation - Restauration - Crêperie - Commerce/Magasinage - Coiffure - Signalétique et décors - Toilettage canin - Menuiserie - Maintenance Véhicules – Carrosserie.

www.cfa-cotesdarmor.fr

> **Dinan Territoire Commerçant** réunit 140 entreprises et vise à dynamiser le tissu économique local en fédérant les commerçants et les artisans.

www.commerces-dinan.fr

> **L'association Saveurs du Poudouvre**, est le fruit d'une démarche participative et collective. Saveurs du Poudouvre orchestre l'offre et la demande de produits locaux, en assurant la logistique nécessaire à créer et pérenniser le lien entre les producteurs locaux et les professionnels de la restauration du territoire.

www.saveurs.poudouvre.fr





Benjamin Bernard et Danny Wedhana
COLIBRI

Danny Wedhana et Benjamin Bernard viennent tout juste d'inaugurer leur restaurant, en février 2018. Ils ont effectué de nombreux travaux dans cette ancienne boutique de vêtements pour en faire un lieu contemporain et chaleureux.

Originaire de Bali, le chef Danny a grandi à Dinan, avant de forger son expérience pendant 10 ans entre la France et l'Indonésie.

Lui et son ami d'enfance Benjamin, formé au lycée hôtelier de Dinard, concrétisent ici leur rêve.

Leur carte change quotidiennement, au gré des saisons, des arrivages et de l'inspiration du chef, qui propose des plats joliment métissés.

En effet, dans sa cuisine ouverte sur la salle, il travaille les produits locaux qu'il accommode élégamment. Très attachés à la Bretagne, ils ont tous les deux à cœur de proposer à leurs clients épicuriens une cuisine personnelle, différente.

14 rue de la Mittrie, 22100 Dinan • 02 96 83 97 89

Valentin Moricet
LA FERME DE SAINT-DANIEL

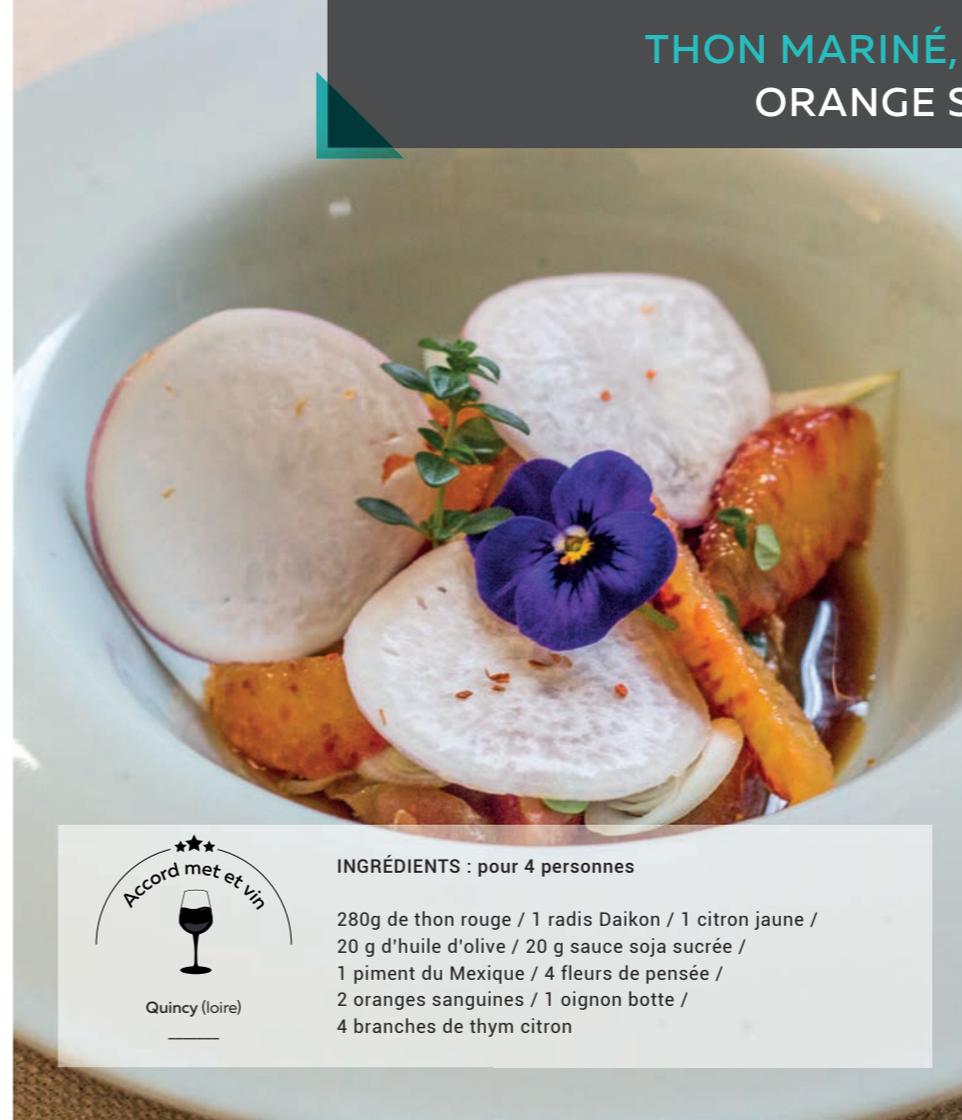


Valentin a démarré son aventure en juillet 2016. Sur 1.5 ha, il développe une agriculture raisonnée pour tous les goûts y compris les plus originaux.

En effet, en plus des légumes traditionnels (poireaux, pommes de terre, salades, radis, courges, navets, tomates, concombres, aubergines, poivrons...), les gourmets pourront craquer pour des légumes oubliés : crosnes, patates douces, topinambour, ocas du Pérou... Pour les amateurs de saveurs et de couleurs, Valentin cultive aussi des fleurs et plantes comestibles : capucine, bourrache, bleuet, mertensia. Le projet de Valentin, qui souhaite rapidement passer en bio, est de proposer des produits de qualité, pour sortir de l'ordinaire, se faire plaisir avec de nouvelles saveurs. Il compte notamment sur l'aide des restaurateurs qui savent les sublimer. Les chefs du restaurant Colibri font appel à Valentin pour les suivre dans leur cuisine savamment exotique avec cette recette de "Thon rouge mariné, radis Daikon et orange sanguine". Valentin propose la vente directe sur sa ferme à un prix qui respecte le consommateur et l'agriculteur.

22 980 Bocolé, Vildé Guingalan • 06 13 11 04 31

THON MARINÉ, RADIS DAIKON
ORANGE SANGUINE



Progression :

- > Couper le thon en tranche d'une longueur d'environ 5 à 7 cm comme des bâtonnets.
- > Couper le radis en rondelle avec une mandoline.
- > Ciseler l'oignon en biais.
- > Peler à vif les oranges sanguines puis détailler en suprême.
- > Dans un bol, mettre la sauce soja sucrée, l'huile d'olive, le jus de citron, le thym citron et le piment puis mélanger avec le thon pour qu'il soit mariné quelques secondes.
- > Pour le dressage : rajouter les rondelles de radis et les pensées.



INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

280g de thon rouge / 1 radis Daikon / 1 citron jaune /
20 g d'huile d'olive / 20 g sauce soja sucrée /
1 piment du Mexique / 4 fleurs de pensée /
2 oranges sanguines / 1 oignon botte /
4 branches de thym citron



Gilles Bouexière
CRÊPERIE
LA BIGOUDÈNE

Avant de créer La Bigoudène, Gilles Bouexière tenait une viennoiserie maison à quelques pas de la place des Cordeliers où il est installé depuis 2005.

Dans sa crêperie, il propose aussi des salades et des moules lorsque c'est la saison. Il appartient depuis 2 ans au réseau "Crêperies gourmandes" qui encourage le recours au circuit court et produit de saison... Une philosophie qui est la sienne depuis longtemps déjà et qu'il partage avec ses équipes et Alexian Louys, apprenti qu'il forme depuis 2 ans. En hiver, 2 cuisiniers, 2 serveurs et 2 apprentis l'entourent, un personnel qui double en été. Il faut dire qu'en plus des 40 couverts en salle, la grande terrasse déployée sur la belle place des Cordeliers, au cœur de la cité médiévale, attire de nombreux gourmands. Pour Gilles, c'est une évidence de travailler avec les producteurs locaux et il fait appel à la Ferme de la Moinerie, aux Champs-Géraux, dont il aime la qualité régulière. Ainsi, il se fournit en boudin noir et en saucisse de Dinan auprès de cette ferme toute l'année.

17 place des Cordeliers, 22100 Dinan • 02 96 39 85 57



Pascal L'hermitte
LA FERME
DE LA MOINERIE

Pascal L'hermitte est installé sur la ferme familiale avec son épouse Sylvie. Leur ferme est spécialisée dans l'élevage de porcs en vente directe sous la marque collective "Le Porc Authentique".

Soucieux de proposer une agriculture respectueuse de l'environnement et du bien-être animal, Pascal et Sylvie ont misé sur la qualité. Les cochons sont élevés sur paille avec une alimentation sans OGM et sans antibiotiques, les cultures de la ferme cultivées de manière durable, sont dédiées à l'alimentation des animaux. Côté qualité, une viande issue d'un cochon élevé sur paille est plus persillée (répartition du gras moins homogène) ce qui la rend plus tendre qu'une viande classique. Pour aller encore plus loin, ils sont multi-labelisés : le réseau cohérence pour tous les aspects élevage et cultures et Bleu-Blanc-Cœur, pour l'aspect nutritionnel. Ambassadeur de sa région, Pascal L'Hermitte est notamment à l'origine de la saucisse de Dinan.

22630 Les Champs Géraux
www.lamoinerie.com • 06 16 66 15 16

GALETTE BOUDIN NOIR, OIGNON CONFIT AU CIDRE ET POMMES POÊLÉES



> **Pâte à galette :**
Mélanger la farine de sarrasin et le gros sel. Faire un puits et y verser doucement l'eau en petit filet. Délayer jusqu'à obtenir une consistance pas trop liquide. Laisser reposer quelques heures.

> **Confit d'oignon :**
Éplucher les oignons puis les émincer. Les mettre dans une casserole avec le cidre et le sucre et laisser réduire à feu doux jusqu'à l'évaporation du cidre. Saler et poivrer.

> **Pommes poêlées :**
Laver les pommes, les évider, et les couper en quartiers. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire sauter les pommes. Ajouter le sucre. Laisser cuire quelques minutes.

Faire cuire une galette. Déposer au centre le confit d'oignon. Répartir dessus les rondelles de boudin préalablement grillées. Disposer les quartiers de pommes.



INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

3 boudins noirs / 4 pommes reinette d'Armorique (selon saison) ou pommes de terre / 4 oignons / 15 g de beurre demi-sel / 30 g de sucre / 15 cl de cidre brut / sel et poivre

PÂTE À GALETTE : (pour 6 galettes)

250 g de farine de sarrasin / 10 g de sel / eau



Françoise et Thierry Huchedé LE 1 DE LA PLACE

Cette brasserie située sur la place centrale de la ville propose une cuisine entièrement fait maison, à partir de produits frais et essentiellement régionaux.

Outre les fruits de mer, coquillages et crustacés, le chef du 1 de la Place aime réaliser des plats "canaille", des salades généreuses et gourmandes et prépare à merveille poissons à la juste cuisson et viandes, grillées ou longuement mijotées en cocotte. David Barreau est en cuisine depuis la reprise du restaurant par Françoise et Thierry Huchedé en 2014. Il aime transmettre son savoir-faire, acquis entre Saint-Méen le Grand et Lille, et lors de ses différents stages, notamment dans la brigade d'Olivier Roellinger et au fil de ses nombreux postes dans des établissements de Dinan et Dinard. Au 1 de la Place, il forme actuellement un jeune apprenti du Centre de Formation d'Apprentis d'Aucaleuc, Maxime Jamet.

Pour l'évènement, l'équipe du 1 de la Place a choisi de travailler un filet de bar sauvage, en provenance d'un de leurs fournisseurs au long cours, "La marée pour tous", installée à Vézin-le-Coquet.

1 place Duclos, 22100 Dinan • 02 96 39 15 39

Jacques Omnès LA MARÉE POUR TOUS



Entreprise familiale, la Marée Pour Tous est spécialisée dans la distribution de produits de la mer, qu'ils soient vivants, frais, surgelés, cuisinés, salés, fumés.

Depuis 47 ans, l'équipe privilégie la pêche locale en achetant au quotidien sur les criées bretonnes comme celles de Saint-Malo, Erquy, Saint-Quay-Portrieux, pour disposer d'une gamme complète issue de la pêche artisanale et côtière. L'équipe va elle-même chercher le poisson dans les criées le matin, le met en filets dans ses ateliers et le livre directement chez ses clients dans la journée. Voici donc le chemin de ce bar servi au restaurant le 1 de la place à Dinan, avec sa recette de "Filet de bar sauvage et son écume iodée au lait ribot "Difficile de faire plus local et plus frais : du vrai circuit court !

La Marée Pour Tous dessert en partie la Bretagne, la Normandie et les Pays de la Loire, en s'adaptant à tous les métiers de détail et de service de la filière marée : poissonnerie et restauration traditionnelle et collective.

Rue du Petit Pré, ZAC des Trois Marches
35132 Vezin-le-Coquet
02 99 59 00 56 • www.lamareepourtous.fr

FILET DE BAR SAUVAGE

ET SON ÉCUME IODÉE AU LAIT RIBOT PURÉE DE CAROTTE SAFRANÉE ET BEIGNETS DE SOMMITÉS DE CHOU FLEUR PETITS LÉGUMES DE SAISON



Progression :

- > Lever, écailler et désarêter le bar.
- > Éplucher, tailler et cuire les carottes. Mixer la purée avec le beurre et la crème. Ajouter le safran.
- > Éplucher le chou fleur, le blanchir, rafraîchir et l'égoutter.
- > Réaliser la pâte à beignet mélanger les œufs, la farine et le lait ribot, tremper les sommités de chou fleur dans la préparation puis frire.
- > Faire bouillir le lait et la crème.
- > Mettre la salicorne à infuser.
- > Ajouter les huîtres et mixer le tout.



Sauvignon de Touraine
(Piffaudière) Blanc

INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

750 g de Bar / PURÉE DE CAROTTE : 500 g de carottes + 4 pincées de Safran + 50 g de beurre + 100 g de crème
BEIGNETS : 100 g de chou fleur + 70 g de farine + 1 œuf + 120 g de lait ribot / SAUCE : 4 Huîtres + 20 g de salicorne + 100 g de crème + 10 cl de lait ribot / LÉGUMES : 80 g asperge blanche + 60 g betterave jaune + 20 g radis noir + 20 g fenouil + 20 g carotte jaune + 20 g carotte violette + 20 g carotte blanche



Jean-Luc Durand
CRÊPERIE LE BE NEW

En 2012, Jean-Luc Durand a été bien inspiré de tenter l'aventure d'une reconversion professionnelle, délaissant l'informatique pour assouvir une envie forte : ouvrir une crêperie !

Après une formation rapide et efficace, il s'est donc installé à Dinan où il a fondé le Be New. Dans sa crêperie de 35 couverts en salle, de 10 places en terrasse, il cuisine à partir de produits soigneusement sélectionnés dans les environs. D'ailleurs, sa carte mentionne la distance qui le sépare de ses fournisseurs. 17 d'entre eux se trouvent dans un rayon de 80 km maximum. Sa farine de sarrasin bio vient du Moulin de Quincampoix, ses cidres de chez Jean-Yves Prié à Pleudihen-sur-Rance, ses œufs de plein air, son andouille et sa saucisse de Dinan, ses produits laitiers de la ferme de la Renaudais, et même ses glaces sont locales ! Aujourd'hui, il forme le jeune Mathew à l'art de la crêperie et lui transmet ses valeurs et convictions... En 2018, il a remporté la médaille de bronze au concours des meilleurs crêpiers de Bretagne, un vrai bonheur pour sa troisième participation à ce concours.

17 rue de l'Apport, 22100 Dinan • 02 96 87 56 75



Philippe Prié
CIDRE PRIÉ

La fabrication du cidre est une histoire de famille chez les Prié, si bien qu'ils ont décidé en 1987 de donner leur nom à leur production de cidres fermiers et bio.

Depuis leurs vergers familiaux, différentes variétés de pommes locales, comme la coëtquentel, sont cultivées pour assurer la fabrication. La famille n'utilise que ses pommes pour assurer une production qui entend rester à taille humaine pour maîtriser la qualité de ses différentes cuvées. On pourra donc déguster du jus de pomme et pour les cidres du demi-sec au brut selon les envies. La famille propose aussi une cuvée plus élaborée, la cuvée Lann'Roc'h idéale pour l'apéritif. Enfin, on pourra aussi faire le plein de vinaigre de cidre et de perles de vinaigre de cidre. Les Cidres Prié sont en vente à la ferme, chez les cavistes de la région. La famille a ouvert le musée du cidre qui permet de découvrir l'histoire de la pomme, du cidre et revivre les gestes d'antan.

La Ville Hervy, 22690 Pleudihen sur Rance
www.museeducidre.fr • 02 96 83 20 78

TAGLIATELLES DE BLÉ NOIR ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU CIDRE



> **Sauce Cidre**
Émincer l'échalote. Faire revenir l'échalote dans le beurre. Ajouter le cidre, laisser réduire 15 mn à feu soutenu. Ajouter la crème, saler/poivrer, laisser réduire 10 mn. En fin de cuisson, ajouter une cuillère à soupe de farine ou sauceline pour épaissir.

> **Cuisson viande**
Émincer l'oignon. Faire revenir l'oignon dans le beurre dans un faitout. Colorer la viande. Ajouter les carottes et couvrir d'eau saler et poivrer. À ébullition, baisser le feu et laisser cuire 45 mn.

Découper les galettes en lanière de 1 cm. Réchauffer dans une poêle beurrée. Dresser après avoir égoutté la viande et les carottes. Mettre l'équivalent d'une galette par assiette. Répartir les morceaux de porc et carottes. Napper de sauce au cidre et ajouter les copeaux de tomme.



Cidre Prié

INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

4 galettes / 350 g d'émincé de porc / 2 carottes /
1 oignon / 50 cl de cidre fermier bio / 10 cl de crème liquide /
copeaux de tomme / beurre



Jean-Pierre Robin
LA GOULUE

Créé par le restaurateur dinannais Jean-Pierre Robin, le bistrot-resto La Goulue a ouvert à l'été 2016. Le chef Ludovic Bardoult y propose une cuisine française traditionnelle généreuse.

Après un passage formateur chez Bernard Loiseau dans sa jeunesse, le chef de 37 ans s'est orienté vers une cuisine bistrotière et porte depuis toujours une attention particulière au choix des produits qu'ils préfèrent locaux et de saison ! En hiver, il aime accommoder les légumes racines avec gourmandise. Le restaurateur accueille en permanence un apprenti du Centre de Formation d'Apprentis d'Aucaleuc. La Goulue jouit d'une équipe soudée qui évolue dans un cadre original et convivial constitué d'une belle salle de 60 couverts que complètent une salle dédiée aux groupes (jusqu'à 40 personnes) et une terrasse paysagée.

37 rue Louise Weiss, 22100 Dinan • 02 96 80 86 18



Pierre-Yves et Estelle Lemée
LA FERME DE LA RENAUDAIS

Pierre-Yves et Estelle Lemée ont repris l'activité lancée par Jeanne et Daniel Bouetard. Depuis 2011, la ferme s'est spécialisée en produits laitiers et produits fermiers.

Leur cheptel, composé uniquement de prim'holstein est nourri au maïs, luzerne, enrubannage d'herbe et foin. En complément de cette alimentation de base, les vaches sont nourries avec des aliments complémentaires sans tourteau de soja, donc sans OGM, à base de tourteau de colza, tourteau de tournesol, graine de lin ! Ainsi la ferme de la Renaudais propose des produits laitiers certifiés bleu blanc cœur et riche en Oméga 3 : crème fraîche, beurre, lait pasteurisé entier ou demi-écrémé, fromage blanc, lait ribot, et côté fromage la tomme au lait cru fabriquée avec amour par les mains expertes d'Estelle. Le chef de la Goulue, avide de produits frais et locaux, a donc fait appel à la Ferme de la Renaudais pour sa recette de "Côte de cochon braisée au cidre, pommes de terre farcies à la tomme de la Renaudais". Les gourmands apprécieront.

La Renaudais, 22 490 Plouër-sur-Rance
06 88 49 89 31 • www.fermedelarenaudais.fr

CÔTE DE COCHON BRAISÉE AU CIDRE, POMMES DE TERRE FARCIES A LA TOMME DE LA RENAUDAIS



> **Développement :**
Colorer les côtes de cochon des deux faces, débarrasser et faire suer la garniture. Déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, réduire et écumer. Placer les côtes, cuire au four en cocotte (four à 180°C) pendant une heure. Arroser régulièrement vos côtes et glacer en fin de cuisson dans le four.

> **Garniture :**
Cuire les pommes de terre en robe des champs. Une fois cuites, refroidir dans l'eau froide, couper un chapeau et évacuer soigneusement, réserver la chair.

Écraser à la fourchette la chair réservée avec échalote finement ciselée, faire chauffer tranquillement. Incorporer la crème double puis le fromage en petits dés.

Farcir les pommes de terre, creuser et disposer une fine tranche de tomme, gratiner.



Languedoc La Perrière
2016 - rouge

INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

4 belles côtes de cochon (environ 250 g) / 2 gousses d'ail / 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri / 2 champignons de Paris / 10 cl de vin blanc / 1/2 L de fond de veau
GARNITURE : 10 grosses pommes de terre / 100 g de crème épaisse / 2 échalotes / 100g de tomme de la Renaudais / une botte de ciboulette



**Johan
Pouwels et
Annabelle
Lecointre**
LE 19

Ouvert depuis mai 2017, le restaurant de Johan Pouwels et Annabelle Lecointre est très convivial et chaleureux ; il s'anime régulièrement pour des moments de vie et de partage autour de la table.

Un lieu de réconfort pour les becs sucrés et salés, omnivores, végétariens ou végétaliens. L'après-midi, le 19 propose une sélection de très bons thés et de pâtisseries réalisées par Annabelle, chef pâtissière.

Chaque jour, le chef imagine des plats à partir des produits de ses partenaires locaux qui l'approvisionnent en poissons, viandes, légumes, fruits... Au gré des saisons et des marées, Johan s'inspire de ce que la Bretagne a de meilleur, en réalisant une cuisine simple, créative et joyeuse, qui met en avant de bons produits. Il aime aussi aller sur le marché de Dinan le jeudi matin et entretient des rapports de confiance avec ses fournisseurs. Pour lui, il est essentiel de transmettre l'esprit de sa cuisine à son apprenti, Corentin Le Marrec.

19 rue Rolland, 22100 Dinan • 09 51 05 10 54



**Stéphanie
Constant**
**LA FERME
KABOCHA**

C'est en septembre 2015 que Stéphanie Constant a commencé son activité de maraîchage, suivie rapidement par une production de légumes, labellisés bio depuis janvier 2016.

Dans sa ferme, Stéphanie cultive seule et avec amour des légumes frais, des fruits, des aromates dans le plus grand respect de l'environnement et des consommateurs. Mais sa spécialité et son grand bonheur de productrice, ce sont les légumes fins : épinards, blettes, carottes colorées, courges variées, tomates de toutes les couleurs, basilic vert, pourpre ou cannelle, betteraves jaunes ou chioggia rose et striées blanches... Bref un bonheur pour ceux qui veulent faire rimer originalité, goûts et couleurs dans leurs assiettes. Ce sont ces fameux légumes que l'on pourra déguster dans cette recette conçue comme un poème "Effeillé de rôti de Porc en tendresse, sauce printanière à la coriandre, écrasé de pommes de terre parfumé à la muscade, tombée d'épinards".

4, le val - 22980 Languédias
06 31 54 14 74 • www.lafermekabocha.bzh

EFFEILLÉ DE RÔTI DE PORC EN TENDRESSE, SAUCE PRINTANIÈRE À LA CORIANDRE, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ À LA MUSCADE, TOMBÉE D'ÉPINARDS



- > Allez hop on commence avec le rôti... Avec tendresse on cuit le rôti avec l'oignon et 20 cl d'eau en basse température, c'est-à-dire 72°C pendant 3 heures.
- > Pour les belles pommes de terre... À votre économie ! On leur fait la peau à nos pommes de terre ! On les cuit à l'eau bouillante pendant 20 mn. Hop on les égoutte ! On les place dans un cul-de-poule avec 50 g de beurre salé, le lait, les œufs et la muscade, puis on écrase le tout en prenant plaisir à voir ces beaux ingrédients qui s'incorporent.
- > Les épinards, on les rince dans un grand volume d'eau pour bien enlever la terre qui a tendance à se cacher dans ces jolies feuilles. On les essore bien et on les garde pour la fin de la recette.
- > Pour la sauce, on attrape une casserole, on y met la crème et le jus du rôti. On hache finement la coriandre que l'on ajoute puis on la fait réduire 20 mn à feu doux.
- > Quand notre rôti est cuit on le tranche délicatement en très fines tranches.
- > Tous nos ingrédients sont prêts ou presque il nous reste la tombée d'épinards. Dans une poêle bien chaude avec le beurre restant faites cuire vos belles feuilles 2 mn à feu moyen.
- > Reste l'assemblage... On place nos tranches fines de rôti dans une grande poêle et on les nappe avec la sauce coriandre le tout à feu doux/moyen. On peut à présent s'amuser pour décorer notre assiette avec toute notre palette de saveurs.

Bon appétit !



Dolinebrune · Vin de
Pays d'Oc · rouge

INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

500 g de rôti de porc / 1 oignon / 1 bouquet de coriandre /
300 g de crème liquide / 15 cl de lait / 100 g de beurre salé /
300 g de pommes de terre / 2 œufs / 300 g d'épinards /
Sel poivre / et pour décorer et savourer : fleurs du clos fleuris /
graines de courges torréfiées



Serge de Thaeu
D'ICI DELÀ

Serge de Thaeu est un passionné, ardent défenseur du bien-manger. Cela fait 35 ans qu'il milite quotidiennement à travers ses plats, végétariens et vegan, pour une cuisine saine et bio !

Il est accompagné de Julie qui gère la partie communication, gestion et accueil. Ensemble, ils préparent et servent jusqu'à 80 couverts par jour dans leur petit établissement de 28 couverts. Le succès de ce restaurant fast good repose clairement sur le talent de chef de Serge, qui travaille 100% de produits frais locaux. Il fait avec ce que ses fournisseurs lui proposent au gré des saisons et privilégie l'origine biologique pour tous ses produits. Il prend également le temps de cueillir lui-même les trésors de la nature, comme son ail des ours, qu'il trouve sur les bords de Rance, juste en dehors de la ville. Tous les plats sont servis en bocaux, ce qui ajoute au charme de la proposition... à déguster sur place, à emporter ou à commander en ligne ! Pour l'évènement, il a travaillé avec les Quatre Vaulx à Corseul, un de ses fournisseurs réguliers.

14 rue des Rouairies, 22100 Dinan • 02 96 39 13 04

Alain Grosset
L'ESAT DES 4 VAULX-JARDIN



L'ESAT 4 VAULX-JARDIN est un établissement et service d'aide par le travail. Créé il y a plus de 30 ans et géré par l'Association Quatre Vaulx - Les Mouettes, l'établissement est un lieu où économie et social se conjuguent harmonieusement, permettant ainsi l'intégration professionnelle de plus de 100 adultes en situation de handicap.

Il propose des produits maraîchers biologiques cultivés sur les 2 ha de plein champ et les 10 000 m² de serres. L'ESAT assure la vente directe de ses légumes biologiques dans sa boutique ou sur son site internet. On y trouve des produits maraîchers, œufs, huile, vinaigre, jus, compote, miel, épices, tisanes, fruits secs, tartinades et sur commande : viandes, charcuterie, pains, produits laitiers, issus des producteurs locaux. Pour sa recette de "Textures de soja poêlées, écrasé de pommes de terre nouvelles au safran, légumes primeurs et crème à l'ail des ours", le chef du restaurant "D'ici delà", fait confiance à l'ESAT pour ses légumes primeurs locaux et de saison, son action pour l'économie sociale et solidaire.

Coetfinet, 22130 Corseul
02 96 82 70 71 • www.4vaulx-jardin.com

TEXTURES DE SOJA POÊLÉES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE NOUVELLES AU SAFRAN, LÉGUMES PRIMEURS ET CRÈME À L'AIL DES OURS



Progression :

- > Faire bouillir les protéines de soja 5 mn dans le bouillon de légumes. Les égoutter et les mélanger au tamari, maïzena et sucre de canne.
- > Racler les pommes de terre et les cuire en démarrant à l'eau froide.
- > Éplucher les légumes et garder les fanes. Les tailler en petits bâtonnets, les mettre dans un bol avec un peu d'huile d'olive, 20 g de miel, thym frais, sel et poivre blanc. Les étaler sur une plaque et rôtir au four à 200° pendant 10 mn.
- > Egoutter les pdt, les écraser à la fourchette, ajouter 1 pistil de safran et le beurre salé. Vérifier l'assaisonnement.
- > Poêler les protéines de soja quelques minutes à feu vif. Les mixer pour obtenir une chapelure.
- > Laver et ciseler l'ail des ours. Dans une casserole le faire revenir à feu doux avec un peu d'huile, ajouter la crème de soja, mixer rectifier l'assaisonnement.

- > Chauffer l'écrasé de pommes de terre et réaliser 3 quenelles par assiette.
- > Dressage en assiette ronde.
- > Disposer les 3 quenelles, les légumes, les protéines de soja et disposer la sauce.
- > Décorer des fanes.



INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

120 g de protéines de soja texturées petites / 600 g de pommes de terre nouvelles / 400 g de légumes primeur (carotte, navet, betterave) / 1 gousse d'ail / 4 c.à.s. de tamari / 20 g de miel / 2 c.à.s. de maïzena / 1 c.à.c. de sucre de canne / 1 cube de bouillon de légumes / 150 g de beurre salé / 1 pistil de safran / 20 cl crème de soja cuisine / 4 brins ail des ours frais (sauvage)



**Fabrice et
Stéphanie
Blandin**
L'ATYPIC

Créé en 2013, l'Atypic repose sur un concept original de brochettes géantes, réalisées à partir de poisson, viande et légume. Fabrice Blandin et sa femme Stéphanie sont entourés de deux cuisiniers et de deux serveurs.

Le restaurant compte 65 couverts et une terrasse qui peut accueillir jusqu'à 24 personnes aux beaux jours. La carte de brochettes géantes est complétée par un menu du jour qui varie au fil des saisons. Pour le chef, cet évènement est une formidable opportunité pour identifier et rencontrer de nouveaux fournisseurs locaux, car il manque de temps pour le faire seul. À cette occasion l'Atypic s'est rapproché de la ferme de la Paumerais à Pleslin-Trigavou. Avec Saveurs du Poudouvre, il espère pouvoir travailler avec de plus en plus de producteurs de la région et notamment pour les œufs et le poulet.

14-16 rue de la Poissonnerie, 22100 Dinan
02 96 80 52 08



**Antoine et
Sarah Heuzé**
**FERME DE
LA PAUMERAI**

Antoine Heuzé s'est installé en 2011, en 2013 son épouse Sarah le rejoint, puis son frère Josselin et enfin son autre frère Paul pour développer la partie boucherie et vente directe à la ferme. Cette exploitation familiale élève et produit des volailles fermières en plein air de 1 jour jusqu'à l'abattage.

Et pour eux, cette transparence est primordiale car elle garantit de vrais poulets fermiers à croissance lente, entre 13 et 14 semaines. Leur engagement est de proposer un élevage de qualité basé sur une alimentation sans OGM et sans antibiotiques, pour une viande ultra-saine. La petite équipe s'est lancée dans une démarche d'agriculture raisonnée et s'apprête à passer sans glyphosate dès cette année. Leur production est vendue intégralement en circuit court dans leur magasin à la ferme pour 80 %, et aussi en grandes surfaces locales, collectivités et restaurants.

Le Bois Seigneur, 22490 Trigavou • 06 31 99 32 11

**CANETTE RÔTIE, AU JUS DE POMME
ET PURÉE DE PANAIS**



> **Préparation de la canette et jus :**
Lever les filets et cuisses de canette
Concasser les os, les faire revenir avec le thym, laurier, ail, oignon
Déglacer avec 50 cl de jus de pomme, couvrir d'eau et laisser réduire
Passer au chinois, récupérer le jus
Assaisonner de poivre et de sel

> **Purée de panais :**
Laver et peler les panais et cuire dans de l'eau salée pendant 25 mn
Passer les panais au moulin à légumes
Incorporer 200 grammes de crème et 50 grammes de beurre

> **Farce fine :**
Désosser les cuisses, mixer la chair avec persil, oignon, ail
Incorporer 2 œufs, 200 grammes de crème, saler et poivrer

Disposer 10 tranches de lard sur un film étirable, déposer la farce fine au milieu et rouler
Cuire 15 mn en vapeur

Saisir les filets, ainsi que les rouleaux de farce fine dans la graisse de canette.

Couper les filets en deux dans la longueur et le rouleau en 4

Dresser et napper de son jus



INGRÉDIENTS :

1 canette / 10 panais moyens / 1 litre de jus de pomme / 400 grammes de crème épaisse / 2 oignons / Laurier PM / Thym PM / 1 gousse d'ail / 1/2 botte de persil / 2 œufs / 10 tranches de lard



Sonia Valence
ASSOCIATION STEREDENN

Sonia Valence, coordinatrice de formation au sein de l'association Steredenn, tenait beaucoup à participer à la première édition de cet événement. D'abord parce qu'elle travaille souvent sur des projets professionnels autour de l'alimentation et qu'elle soutient cette démarche du bien-manger, local et de saison.

Pour elle, la cuisine est un formidable vecteur pour transmettre des valeurs positives et faire prendre conscience de l'importance d'une démarche durable dans le choix de son alimentation. C'est le message qu'elle transmet aux quelques 60 jeunes qu'elle accompagne chaque année. D'ailleurs, le pôle formation propose régulièrement des repas en formule "tables d'hôtes". Pour sa recette, elle a souhaité utiliser des produits provenant des Jardins de Cocagne à Léhon, car c'est une structure d'insertion par l'activité économique, avec laquelle l'association Steredenn a des liens forts et de longue date.

1 Route de Dinard, 22100 Dinan • 02 96 85 25 24



Marie-hélène Guitton
LES AMIS DU JARDIN

Les Amis du Jardin est une association créée en 2006, faisant partie du réseau des Jardins de Cocagne. Chantier d'insertion, elle a pour but de remobiliser des personnes éloignées de l'emploi en proposant des activités de maraîchage biologique.

De la plantation à la distribution en passant par la récolte et le conditionnement, les jardiniers peuvent expérimenter diverses activités tout en bénéficiant d'un accompagnement professionnel personnalisé.

Afin de participer au financement de l'activité d'insertion et de donner du sens au travail accompli, l'association distribue les légumes cultivés à ses adhérents sous forme de paniers 2 ou 4 personnes chaque semaine. La valorisation des circuits courts faisant partie intégrante des valeurs de l'association, Les Amis du Jardin ont décidé de soutenir le Foyer de Jeunes Travailleurs dans la réalisation de leur recette "Fondant de carottes et sa confiture de lait". Les carottes utilisées sont donc issues d'une agriculture biologique, locale et solidaire. Bonne dégustation !

7 bis rue de la Coulébart 22100 Léhon
02 96 87 06 93 • www.les-amis-du-jardin.business.site

FONDANT DE CAROTTES, ET SA CONFITURE DE LAIT, JUS DE POMME À L'INFUSION DE BETTERAVE AU KARI GOSSE



INGRÉDIENTS :

FONDANT : 200 g de Carottes / 200 g d'amandes en poudre / 50 g de farine / 4 œufs / 1 citron non traité / 180 g de sucre / 2 cc de levure chimique / 1 cc de cannelle / 2 cs d'huile pour le moule
CONFITURE DE LAIT : 1 litre de lait / 350 g de sucre / 2 gousses de vanille
JUS DE POMME À L'INFUSION DE BETTERAVES : 1 litre de jus de pomme / 1 grosse betterave / 1 cuillère à café de Kari gosse / 1 jus de citron



Cidre divona
Domaine Cécillon

- > **Le Fondant :**
Préchauffer le four à 180°. Huiler un moule à cake et saupoudrer le fond et les côtés avec un peu de sucre. Mettre ensuite au réfrigérateur. Gratter les carottes et râper-les. Les mettre dans un saladier avec un peu de sucre. Mélanger les œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajouter le zeste de citron (garder le restant du citron !), les amandes, la farine, les carottes et la levure. Mélanger et enfourner et laisser cuire environ 30 mn.
- > **La confiture de lait :**
Mélanger le lait, le sucre. Ouvrir les gousses de vanille en deux, gratter les graines et mettre l'ensemble dans le lait. Dès les premiers bouillons, baisser le feu et faire cuire à feu très doux pendant deux heures.
- > **Jus de pommes à l'infusion de betteraves :**
Râper la betterave. Mélanger avec les épices et le jus de pomme. Mettre à chauffer, amener à ébullition et dès les premiers frémissements couper le feu. Ajouter le jus de citron. Laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.



Ichem Gourgand et Laura Seube

LA CALE DE MORDREUC

C'est un jeune trio qui a repris les rênes de ce chouette restaurant en 2016. Ichem Gourgand gère d'une main de maître l'accueil et le service en salle, tandis que sa jeune épouse, Laura, déploie ses talents de pâtissière hors norme en cuisine, où elle travaille avec le chef Frédéric Saffrey.

L'établissement de 35 couverts et sa terrasse très agréable offrent une vue imprenable sur la Rance, un cadre idéal pour profiter des belles propositions du duo qui officient en cuisine. Après un passage dans de belles maisons parisiennes et 5 ans passés à Madrid, le chef Frédéric Saffrey concocte ici une jolie cuisine orientée sur les produits frais et saisonniers, le plus souvent locaux et bio. Quant à Laura, 26 ans, originaire du pays Basque et bretonne d'adoption, elle a également de belles expériences très formatrices à son actif. Elle a notamment travaillé avec Philippe Urraca, président des "Meilleur Ouvrier de France" en pâtisserie. À la Cale de Mordreuc, Laura laisse parler son talent et son inspiration sans cesse renouvelée, et fait preuve d'une belle créativité. Une carte de vins naturels accompagne cette cuisine de bistrot, qui joue à fond la carte du terroir, mettant à l'honneur sarrasin et cidres... Val de Rance évidemment, puisque la célèbre coopérative bretonne est installée sur la même commune.

2 rue des Terre-Neuvas, 22690 Pleudihen-sur-Rance
02 96 83 20 43



Philippe Musellec

LES CELLIERS ASSOCIÉS

Les Celliers ne sont pas une entreprise privée comme les autres, c'est une coopérative, et cela change tout ! Tout a commencé en 1953, quand 12 producteurs de pommes de la vallée de la Rance ont décidé de mettre en commun leurs moyens de production et de commercialisation.

Partageant la même passion et la même exigence, sur un site de 5 hectares bordant la rivière de la Rance. Aujourd'hui, la Coopérative regroupe 401 producteurs-adhérents et la cidrerie compte une équipe de 102 salariés permanents. La gamme propose du cidre, brut, demi-sec, doux ou aromatisé, en bouteilles ou en canette, produit à partir de pommes 100 % bretonnes, ainsi qu'une gamme bio. Si la coopérative est devenue un acteur économique local important, elle reste une entreprise à visage humain qui valorise une pomiculture responsable et durable, dans laquelle producteurs et salariés partagent la même passion cidrière.

24 rue de Dinan, 22690 Pleudihen-sur-Rance
02 96 83 20 02 • www.valderance.com

SABLÉ BRETON AU SARRASIN, POMMES ET CHOCOLAT



INGRÉDIENTS :

SABLÉ BRETON : 70 g de jaunes d'œuf / 150 g de sucre / 160 g de beurre pommade / 7 g de sel / 210 g de farine de sarrasin / 15 g de levure chimique / 50 g de poudre d'amandes / ½ gousse de vanille / 2 cuil. à soupe de graines de sarrasin
GANACHE CHOCOLAT AU LAIT : 550 g (150+400) de crème liquide / 10 g de sucre / 10 g de glucose / 200 g de chocolat au lait
TUILLE AU CACAO ET SARRASIN : 100 g de farine / 50 g de cacao / 500 g de sucre / 280 g de jus d'orange / 150 g de beurre fondu / 25 g de graines de sarrasin
GELÉE DE POMMES BIO AU CIDRE : 200 g de cidre bio Val de Rance / 200 g de pommes / 20 g de sucre / 10 g de pectine / 2 g d'agar-agar
CAMEL AU CIDRE BIO : 200 g de sucre / 20 g de beurre / 200 g de crème / 200 g de cidre bio Val de Rance



Cidre Val de Rance

> **Sablé breton :**
Blanchir les jaunes et le sucre. Incorporer le beurre pommade en dés. Ajouter le reste des ingrédients au fur et à mesure. Réserver au frais 12h. Abaisser la pâte à 0,5 cm de hauteur et la détailler à l'emporte-pièce 8 cm de diamètre. Cuire 7 mn au four à 180 °C.

> **Ganache chocolat au lait :**
Chauffer 150 g de crème avec le sucre et le glucose jusqu'à ébullition. Verser le mélange chaud sur le chocolat au lait. Une fois le tout refroidi, ajouter les 400 g de crème froide. Réserver 12h au frais.

> **Tuille au cacao et sarrasin :**
Mélanger tous les ingrédients, sauf les graines de sarrasin, et laisser reposer 12h. Étaler une cuillère à soupe (2 mm d'épaisseur) sur un papier sulfurisé. Cuire à 180°, 6 à 8 mn. Saupoudrer les graines de sarrasin sur les tuiles à la sortie du four.

> **Gelée de pommes bio au cidre Val de Rance bio :**
Faire chauffer le cidre bio Val de Rance jusqu'à ébullition et y ajouter le sucre, la pectine et l'agar-agar. Couper les pommes en brunoise. Mélanger la brunoise avec le cidre en dehors du feu et réserver au frais dans plaque. Détailler à l'emporte-pièce de 7 cm de diamètre.

> **Caramel au cidre bio Val de Rance :**
Réaliser un caramel brun à sec. Ajouter le beurre. Décuire le caramel avec la crème chaude. Débarrasser le caramel et ajouter le cidre bio Val de Rance.



Thierry Teffaine
LES TROIS LUNES

Installé au cœur de la vieille ville depuis 12 ans, le restaurant de Thierry Teffaine est une adresse dinannaise incontournable, une valeur sûre. Le chef est entouré d'une solide équipe de 10 personnes, en cuisine et en salle.

Aux beaux jours, la terrasse qui donne sur l'arrière du restaurant est un havre de paix bien agréable, loin de la foule. Un cadre idéal pour apprécier la belle cuisine de saison que propose Thierry et son équipe. Il choisit avec soin les produits qu'il travaille avec beaucoup de créativité. Pour lui, il est essentiel de privilégier les produits de terroir bretons qui lui inspirent sans failir des recettes originales tout au long de l'année. À la carte, les habitués et les gourmets de passage retrouvent les grands classiques du chef et ses propositions saisonnières. Il aime travailler des produits simples comme des mets d'exception, qu'il traite avec beaucoup d'égards. Convaincu de longue date par un approvisionnement de proximité, Thierry entretient des relations étroites avec ses fournisseurs locaux, dont il met les beaux produits en avant.

22 rue de la Lainerie, 22100 Dinan • 02 96 85 10 32



Jérôme Tacquard
GAVOTTES®

Nées en Bretagne au XIX^e siècle dans le quartier de Loc Maria à Quimper, les fameuses crêpes dentelle, devenues Gavottes® en 1920, sont depuis 1990 fabriquées à Dinan par le groupe Loc Maria Biscuits.

Devenue un véritable emblème de la cité, Gavottes® n'a eu de cesse d'innover pour offrir aujourd'hui toute une gamme croustillante et gourmande aux amateurs de la crêpe bretonne : Gavottes® au chocolat noir, au chocolat au lait, en pâte croustillante aux éclats de crêpes dentelle, ou encore en salé pour l'apéritif, fourrées aux saveurs originales. Dernières nouveautés, Les Merveilleuses®, pépites croustillantes au fin chocolat, et, plus récemment, Les Audacieuses®, des crêpes dentelle aux saveurs fruitées. Loc Maria Biscuits a reçu en 2013 le label Entreprise du Patrimoine Vivant qui distingue "les entreprises françaises au patrimoine économique composé d'un savoir-faire rare reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles circonscrites à un territoire".

1 rue de Pélineuc, 22100 Lanvallay • www.gavottes.fr

PARIS BREST, EN PASSANT PAR DINAN



INGRÉDIENTS :

PÂTE A CHOUX : 25 cl de lait / 25 cl d'eau / 250 g de beurre / 40 g de sucre / 300 g de farine / 8 œufs
CRÈME PRALINÉE : 50 cl de lait / 4 jaunes d'œufs / 100 g de sucre semoule / 60 g de farine / 100 g de praliné / 4 gélatines / 80 g de beurre / 4 blanc d'œufs / 50 g de sucre semoule
MONTAGE : 2 crêpes dentelle Gavottes® par personne / sucre glace / 15 g de caramel au beurre salé

> **Pâte a choux :**
Porter à ébullition eau, lait, sucre et beurre. Ajouter la farine hors du feu et bien mélanger. Ajouter les œufs un à un. Étaler sur une feuille de silpat et mettre une deuxième dessus. Cuire entre 2 plaques à 185° environ 20 mn. Découper en 6cm sur 9.

> **Crème pralinée :**
Réaliser une crème pâtissière. Ajouter la gélatine le praliné et le beurre en morceau. Monter les blancs bien fermes et serrer avec les 50 g de sucre. Incorporer les blancs à la pâtissière et mouler en cylindre. Refroidir.

> **Montage :**
Sucrer 2 plaques de pâte à choux par personne et mettre à caraméliser au four. Poser 3 cylindres entre 2 pâtes à choux. Mettre du caramel dans le fond de l'assiette, poser une crêpe dentelle Gavottes®, le Paris Brest et une deuxième crêpe dentelle Gavottes®. Saupoudrer de sucre glace.



Retrouvez les coordonnées de l'ensemble des producteurs ayant contribué à l'élaboration des recettes :

FERME DE LA MOINERIE

Pascal L'hermite,
éleveur de porc.
06 88 49 89 31
<http://www.lafermeendirect.fr/>

FERME KABOCHA

Stéphanie Constant,
maraîchère.
06 31 54 14 74
<http://www.lafermekabocha.bzh/>

LES HESPÉRIDES

Pierre Guedard,
maraîcher.
06 88 05 87 85

LES CHAMPS GOURMANDS

Julien Hurault,
maraîcher.
06 42 67 74 46

**CRÉMÈRIE DE LA RANCE/
FERME DE LA RENAUDAIS**

Pierre-Yves Lemée,
éleveur bovins laitiers.
06 88 49 89 31
<http://fermedelarenaudais.fr/>

VAL DE RANCE

Philippe Musellec,
Les Celliers Associés.
02 96 83 20 02
<https://www.valderance.com/>

DOMAINE DU TRISKELL ROUGE

Alexandre Reis,
riziculteur.
02 96 88 20 81
06 08 13 38 04
<http://domainedutriskellrouge.fr/>

LA MARÉE POUR TOUS

Jacques Omnès,
grossiste poissonnerie.
02 99 59 00 56
<http://www.lamareepourtous.fr/>

LA CROIX VERTE

Coopérative œufs.
09 77 75 97 62

GAVOTTES®

Jérôme Tacquard,
biscuitier.
<https://www.gavottes.fr>

FERME DE LA PAUMERAIS

Antoine Heuze,
volailleur.
06 31 99 32 11
06 70 91 82 66

MUSÉE DU CIDRE

Jean-Yves Prié,
producteur.
02 96 83 20 78
<http://www.museeducidre.fr/>

4 VAULX

Alain Grosset,
maraîcher.
02 96 82 73 85
<http://ww.4vaulx-jardin.com/>

JARDINS DE COCAGNE

Marie-hélène Guitton,
maraîchère.
02 96 87 06 93

FERME DE LA VILLENEUVE

Julien Douceré,
maraîchers.
02 96 31 82 87
<http://www.ferme-lavilleneuve.fr/>

FERME DE SAINT GOUDAS

GAEC
élevage laitier/transformation
02 96 27 87 21

FERME DE SAINT-DANIEL

Valentin Moricet,
maraîcher, fleurs aromatiques
et comestibles
06 13 11 04 31

Nous remercions les partenaires pour leur contribution :

- Centre de Formation d'Apprentis, Auceleuc
- Dinan Territoire Commerçant
- Saveurs du Poudouvre.
- Cave des Jacobins (accord "Met et vin")

DINAN
AGGLOMÉRATION

8, boulevard Simone Veil
22100 DINAN Cedex
Tél : 02 96 87 14 14

www.dinan-agglomeration.fr