



**ATELIER  
DE LA CRÊPE**  
SAINT-MALO



**BREIZH Café**  
PARIS CANCALE TOKYO

**DIMANCHE 28 AVRIL, BRETONS D'ICI-BRETONS D'AILLEURS APPAREILLE A SAINT-MALO !**  
De 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 à l'Atelier de la Crêpe, 25 Quai Duguay-Trouin, Saint-Malo  
**Démonstrations culinaires et séances de dédicaces pour la sortie du livre**  
**« Escales de Chefs en Bretagne » autour de l'Huître, l'Algue et le Blé noir**  
Entrée gratuite. Uniquement sur réservation sur le site [www.bretons-bretons.com](http://www.bretons-bretons.com)

## PROGRAMME & INFORMATIONS PRATIQUES

**Les deux Chefs animateurs : Michelle Coré-Poussain & Tanguy Tomassin**



**Michelle Coré-Poussain** (chef pâtissière indépendante et formatrice, Lorient).  
Connue sur les réseaux sociaux sous le nom de « **Cuisinacroqmimi** », elle a été rattrapée par sa passion de la pâtisserie à... 49 ans!  
Depuis son CAP Pâtissier passé en 2016, elle développe des activités de formatrice, de prestations en restauration pour des desserts et des produits boulangers et, la création de gâteaux à la carte.

**Tanguy Tomassin**, fondateur de **Oyster Club** Dinard & Paris. Créateur du concept qui conjugue un espace de poissonnerie avec un bar à tapas, le jeune entrepreneur (22 ans à la création de son enseigne en décembre 2017), est aussi tourné vers les vins bio qu'il sélectionne chez de petits producteurs. Après Dinard, un nouvel Oyster club s'est ouvert à Paris en mars dernier, dans le quartier du Marais.



### PROGRAMME DE LA MATINEE

#### 10h-10h45 /MARION BOUILLOT, TU FAIRE « CHANTER » LE BLE NOIR.

*« C'est un produit qui pour moi met en valeur la Bretagne et je l'affectionne particulièrement pour ses qualités gustatives et ses propriétés adaptées aux tendances actuelles. Des graines entières ou concassées, torréfiées ou nature, aux farines de différentes moutures, le sarrasin a la particularité de pouvoir se travailler d'une multitude de manières, avec un résultat gustatif propre à chacun et à son inventivité. »*



**Parcours.** Diététicienne de formation avant de se passionner pour la cuisine (un parcours inédit dans l'univers de la gastronomie), la chef Marion Bouillot a fait du blé noir son produit phare.  
Après avoir travaillé aux cotés des triples étoiles Régis Marcon et Michel Guérard, elle a rejoint début 2017 le **Miramar La Cigale - Hôtel, Thalasso & Spa** d'Arzon (Morbihan), pour la création du restaurant B.E. (initiales de Bien Être).

**L'Atelier-Démonstration.** Autour de sa recette « **Bouchées bretonnes de sarrasin aux légumes variés** » et le pourquoi des associations de saveurs, la chef va parler des propriétés diététiques et gustatives du sarrasin, et présenter diverses techniques pour le travailler et le sublimer (émulsions, infusions...).. La Chef aura en produits phares: la **farine de blé noir de Bretagne IGP Harpe Noire**, les **mini légumes Hotgame** et les **produits laitiers Bordier**.

## 11h-11h45/ DUO CREPERIE ENTRE PONT-SCORFF ET LE JAPON AVEC JULIE THOMAS & KEI SAITO



Julie Thomas. Propriétaire de la crêperie «**Ty Julie**» à Pont-Scorff, elle est saluée par de nombreux guides et affiche le label «Qualité Tourisme» . Elle fait aussi partie du label « Crêperies gourmandes » (une distinction qui s’octroie uniquement à des structures travaillant le fait maison avec des produits frais et locaux, entre autres critères de sélection).

**L’Atelier-Démonstration.** Julie va présenter une création en dessert, sa **Craquante de blé noir, pomme au beurre, caramel vanillé au gingembre, chantilly maison et ses douceurs blé noir** avec en produits phares, la **farine de blé noir de Bretagne IGP Harpe Noire** et les farines de froment **Paulic Minotiers**.

**Kei Saito**, maître crêpier originaire de Toshigi au Japon, enseigne à l’**Ecole internationale de la Crêpe à Saint-Malo**, avec des modules dédiés aux professionnels et aux particuliers. **Elle va expliquer différentes techniques de pliage et de dressage.** Tout un Art, qu’elle maîtrise et partage avec un sens inné de la pédagogie!

### 12h-12h30. Petite dégustation de produits bretons.

Le public est ensuite invité à aller se restaurer pour le déjeuner (les ateliers de l’AM commencent à 14h précises).

Pourquoi pas au **Comptoir Breizh Café** ? Il est au 6, rue de l’Orme dans la ville close (une dizaine de minutes de marche).

## PROGRAMME DE L’APRES –MIDI

### 14h-14h45/DUO CHEF & SOMMELIER LORIENT-BELFAST, AVEC OLIVIER BEURNE ET ALAIN KERLOC’H



**Le Chef Olivier Beurné.** Copropriétaire de l’**Amphitryon** à Lorient avec le sommelier **Anthony Rault**, ils ont signé en décembre 2017 un nouveau chapitre dans l’histoire de ce restaurant et de son ancien propriétaire Jean-Paul Abadie. En salle et en cuisine, leur objectif d’une carte redessinée à la gastronomie plus conviviale a déjà fait ses preuves avec une étoile Michelin en 2018 et en 2019.

**L’atelier-Démonstration.** Autour de l’**huître Tsarskaya de Cancale** et de la crème fleurette Bordier, Olivier Beurné va élaborer sa recette «**Ode à l’iode en huître & coques**» puis, en décliner une autre autour de couteaux des Parcs Saint-Kerber et de mini betteraves de chez Hotgame.

**Le Sommelier Alain Kerloc’h.** Originaire de Quimper, il est copropriétaire avec le chef **Stephen Toman** de « **OX Restaurant** » à Belfast (Irlande du Nord). Etoilés Michelin, ces anciens d’Alain Passard ont fait de leur restaurant (ouvert en 2013), l’une des plus belles adresses d’Irlande, aux prestigieuses et multi récompenses d’année en année. Tant pour le chef que pour le sommelier !



**L’Atelier.** Alain Kerloc’h va partager expériences et anecdotes sur **les associations de l’huître crue avec des alcools inédits** comme le gin, la bière ou le pastis et **d’autres boissons** comme le lait Ribot. Le cidre et le jus de pommes feront partie des belles alliances avec l’huître crue, au travers du **Royal Guillevic Prestige** et des jus de pommes naturels **Nicol**.

## 15h-16h/ VOYAGE SALE A HONG KONG AVEC PHILIPPE DERRIEN



Executive chef de **The Hong Kong Country Club**, l'un des lieux les plus fermés et les plus sélects de la ville, **Philippe Derrien** a quitté Quimper et sa région natale à 23 ans pour une riche carrière à l'international qui l'a mené au Canada, à Brunei, en Hongrie, en Thaïlande... Basé à Hong Kong depuis 2010 il a rejoint le Hong Kong Country Club, après sept années à diriger les brigades cuisine du Sheraton.

**L'Atelier-Démonstration.** Avec, en produit phare les **huîtres Tsarskaya** des Parcs Saint-Kerber à Cancale, le chef va présenter sa recette d'**Huîtres tièdes au balsamique et pancetta**. Recette inspirée de la fameuse huître Kilpatrick, un classique américano-anglais. Il va aussi préparer une soupe chinoise aux champignons avec l'une des grandes recettes classiques de Hong Kong et, revisiter à la chinoise, la coquille Saint-Jacques de plongée des Parcs Saint-Kerber.

Le voyage aux côtés de Philippe Derrien ouvrira sur quelques anecdotes, comme la manière (assez étonnante) dont les Chinois préfèrent généralement consommer l'huître crue!

En « **invité surprise** » le chef **Yasushi Hayashi** du restaurant **Otonali** à Saint-Malo, pour la fameuse **soupe de soba au sarrasin soufflé** !

## 16h-17h/ VOYAGE SUCRE A TAIPEI AVEC JULIEN PERRINET

Executive Pastry chef du palace **Grand Hyatt Hôtel à Taipei**, le Concarnois **Julien Perrinet** a coaché l'équipe de Taiwan pour le dernier Concours Mondial de la Pâtisserie au SIRHA de Lyon. Sa carrière à l'international a commencé tôt! Ses 21 ans à peine fêtés il part au Canada, puis ce sera le Qatar, les Maldives et l'Asie. Après le groupe Shangri-La et Joël Robuchon, il a rejoint la chaîne Hyatt en 2015 pour s'installer à Taipei.



### **L'Atelier-Démonstration.**

Le chef pâtissier (avec en assistante, Florence Meunier, amie bretonne et collègue), va travailler deux recettes et présenter différentes techniques.

« **Accords Asiatiques & Sarrasin** » (dans l'ouvrage *Escales de Chefs en Bretagne*), une élaboration complexe faite de Meringue croustillante au sarrasin, Crème légère au yuzu, Sorbet chocolat sarrasin, Praliné croustillant et sarrasin, Gelée d'agrumes et combawa, Segments d'agrumes (pamplemousse/orange), Concombre en fines tranches, Verveine en feuilles, Décor chocolat vert & Sauce chocolat noisette.

En 2<sup>ème</sup> dessert, le grand chef pâtissier va revisiter en « **Kouign-Asian** », le **Breizh'N'Roll de Bridor**. Le grand classique breton va se prêter au mariage avec de la crème légère au sésame noir, un crémeux fruits de la passion...

## 17h-17h30/

## PRESENTATION DE L'OUVRAGE « ESCALES DE CHEFS EN BRETAGNE » ET SEANCES DE DEDICACES

Avec l'auteur et 8 Chefs contributeurs présents, le « menu » promet d'autres beaux moments d'échanges pour clore cette journée !

*Voir page suivante*



« **Escales de Chefs en Bretagne** »,  
*Autour de l'Huître, l'Algue et le Blé noir. Editions Coop Breizh.*

**Depuis la France et l'international, il sont 42 professionnels à partager avec une belle richesse iconographique, des recettes salées et sucrées autour de trois produits phares bretons.**

Basés à Tokyo, Paris, Lorient, Bogota, Vannes, New York ou Belfast, leurs profils diffèrent, allant de l'artisan au triple étoilé.

Bretons ou amoureux de la région, la réunion de ces multiples influences et caractères est née de la manifestation culinaire «Bretons d'Ici-Bretons d'Ailleurs» dont certaines créations ont été reprises dans l'ouvrage.

*Préfacé par l'amiral S2 Pierre-François Forissier*, l'ouvrage est organisé en trois volets de recettes (Huître, Algue et Blé noir). En ouverture de chaque volet, un chapitre comprend des témoignages de producteurs, des conseils et anecdotes sur leurs usage ici et ailleurs, pour offrir d'autres saveurs «voyageuses».

Accessibles à tous dans leur ensemble, les recettes comprennent aussi quelques créations plus complexes, notifiées par un pictogramme. Le choix de mettre en valeur la diversité se retrouve aussi dans ces touches professionnelles !

Parution le 16 avril 2019. 112 pages. Format 18,5 x 25 cm. Prix de vente 18 €

### Quelques mots sur Marie Anne Page

Auteur de l'ouvrage et conceptrice de l'événement Bretons d'Ici-Bretons d'Ailleurs, elle est de racines bretonnes et ancienne expatriée. Journaliste en presse professionnelle, elle est très attachée au partage respectueux des cultures, elle est à l'initiative de différents événements autour du goût à Paris et en Bretagne.

### Quelques mots sur l'Atelier de la crêpe, co-organisateur de l'événement

Ce magnifique espace de 600 m<sup>2</sup> sur deux niveaux, est face au port maritime. Dédié aux métiers de la crêpe, il propose des formations professionnelles (amenant au Certificat de Qualification Professionnelle), des ateliers pour particuliers et, des événements sur mesure. L'espace comprend aussi un restaurant d'application ouvert en semaine au moment du déjeuner. Porté par Bertrand Larcher (le fondateur de Breizh café), le projet a été lancé en novembre 2018.

## INFORMATIONS PRATIQUES

**La première démonstration débutera à 10 heures très précises.**

Merci de vous présenter à partir de 9h30 à l'accueil de l'Atelier de la Crêpe pour votre installation dans la salle.

**Atelier de la Crêpe : 25, Quai Duguay-Trouin, 35400, Saint-Malo**

**Si arrivée en voiture :** parking (payant) en face sur le Quai Duguay-Trouin.

*Au plaisir de vous accueillir le 28 avril!*

**Bretons d'Ici-Bretons d'Ailleurs remercie :**

la société **Coaptis** et la **Ville de Saint-Malo** pour leur soutien.

Ses Partenaires Bretons : **La Fromagée Bordier/ Bridor/ la Cidrerie de Rhuys / Hotgame/**

**Les Parcs Saint-Kerber/ Paulic Minotiers.**