

Jeudi 4 juillet 2019

Cornouaille Gourmand 2019 : Osez l'expérience du goût !

DU 23 AU 28 JUILLET

13H- 20H / ESPACE ÉVÊCHÉ

AU CŒUR DU FESTIVAL
E-KREIZ KALON AR FEST
2019

Cornouaille gourmand

THÉÂTRE DES CHEFS

VILLAGE DES ENTREPRISES LOCALES

TESTS SENSORIELS

QUIZ INTERACTIF

ESPACE INNOVATION IALYS

ESPACES TENDANCES

GRATUIT DIGOUST

Osez l'expérience du goût !
Kredit ober un tañva !

Cornouaille Gourmand 2019 : Osez l'expérience du goût !

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.

Quimper Bretagne Occidentale s'associe une nouvelle fois au festival Le Cornouaille afin de promouvoir ialys au travers d'un village de l'aliment appelé «Le Cornouaille Gourmand».

Du 23 au 28 juillet 2019, les festivaliers seront invités à venir découvrir la richesse des produits du terroir et à rencontrer les producteurs, pêcheurs et restaurateurs locaux, pour un festival de savoureux produits. Et cette semaine sera rythmée par de nombreuses animations ludiques et pédagogiques.



Un savoir-faire autour de l'aliment

La région Bretagne est une des premières régions productrices d'aliments en France. La Cornouaille et Quimper Bretagne Occidentale en particulier, polarisent sur leur territoire de nombreuses activités des domaines alimentaires, très diversifiées et riches en nombre d'emplois.

Conscients de cette richesse et de cette spécificité cornouaillaise, les acteurs de la filière aliment se mobilisent autour d'un projet fédérateur nommé ialys, réseau de performance alimentaire. Cette démarche a pour vocation de regrouper tous les acteurs de l'agriculture, de la pêche, les artisans métiers de bouche, les restaurateurs, les industries agro-alimentaires, les équipementiers, les organismes de formation, les partenaires de l'innovation et de Recherche & Développement... afin de leur permettre de mieux se connaître et mutualiser leurs moyens afin de développer leurs activités, valoriser leurs produits, leurs savoir-faire et leurs démarches de progrès.

Dans le cadre du festival de Cornouaille 2019, Quimper Bretagne Occidentale, en partenariat avec ialys, organise plusieurs événements liés à ces savoir-faire autour de l'aliment.



Une soixantaine d'entreprises, chefs, associations de la filière aliment présenteront leur entreprise, leurs savoir-faire, leurs produits, leurs innovations. L'événement a été organisé avec le concours des entreprises et acteurs présents en 2018 sur le village.

L'espace innovation ialys, organisé par Quimper Cornouaille Développement, accueillera des entreprises qui innovent et des acteurs de l'innovation, de la recherche et de la formation :

- le *TestConcept* créé par la [Technopole Quimper Cornouaille](#) : il s'agit de tests de produits, avant leur lancement sur le marché par des entreprises : le public pourra voter sur un certain nombre de critères et contribuer ainsi à leur démarche de co-création culinaire en apportant son avis pour les aider à l'améliorer grâce à un questionnaire en ligne : mardi [L'Epicerie de Poséidon](#) et [Guyader Gastronomie](#), mercredi [Saupiquet](#) et

[Capitaine Cook](#), jeudi Les Dénudés et [Pains & Kouign](#), vendredi, [Flocon](#) et [SCO Ranou](#) et, samedi, [GlobeXplore](#) ;

- les *Tendances* : sur la base de tendances de consommation et/ou de production, présentation d'un projet innovant et/ou d'un processus d'innovation, avec une entreprise innovante. Mercredi le [CEA Tech](#) et la détection des flores pathogènes, pour la sécurité alimentaire, jeudi, [Agrocampus Ouest](#), vendredi [Breizpack](#) et [Adria](#) avec Spiruline de Brocéliande, pour présenter l'innovation de la création du produit, jusqu'à l'emballage, et, samedi le projet Erasmus+ du Likès avec Pierre Mollo : Nourrir les hommes en 2050, avec le plancton.

La filière halieutique cornouaillaise présente sur le stand pêche

Quimper Cornouaille Développement met à disposition deux outils de promotion de la filière halieutique :

- un mur d'images de présentation : « la Cornouaille Première place de la pêche fraîche en France » - élaborés par Quimper Cornouaille Développement et ses partenaires (collectivités, représentants professionnels) de Cornouaille. Ces outils destinés aux acteurs cornouaillais, ont été financés par l'Quimper Cornouaille Développement, le Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche et la Région Bretagne.
- un kakémono présentant les chiffres clés de la filière ainsi que la stratégie locale dans le cadre des fonds territorialisés du FEAMP. Cet outil a également été financé par les Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche et la Région Bretagne.
- des plaquettes de présentation de l'ensemble des fonds européens disponibles sur le territoire pour accompagner les projets innovants, collaboratifs et précurseurs.
- plusieurs acteurs de la filière pêche seront présents au cours du festival notamment le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins du Finistère, l'association des ligneurs de la Pointe Bretagne (dont un projet est accompagné à travers les fonds territorialisés du FEAMP), Halieutika, Cap vers la nature qui présentera la filière du plancton à l'assiette.

Au Goût du Jour

Missionnée pour organiser le Cornouaille Gourmand, l'association Aux Goûts du Jour propose également sur le village différentes animations sur le thème de l'Alimentation : un jeu de l'oie, un espace challenge, des tests et bornes sensoriels, sans oublier l'Escape Game « Enquête & Recette » créé l'an dernier avec succès.

Si Aux Goûts Du Jour excelle dans l'événementiel, ses missions sont aussi de former, d'accompagner et de sensibiliser les entreprises, les collectivités territoriales, les établissements scolaires et le grand public aux enjeux de la filière alimentaire : www.association-alimentation.fr

Le programme

Petits producteurs, artisans ou industriels qui font la renommée de la gastronomie locale vous présenteront et vous feront déguster leurs produits au sein d'un village qui accueillera de nombreuses animations : des démonstrations de cuisine avec les démonstrations des chefs, des dégustations, des animations ludiques autour de l'aliment... Cette nouvelle édition promet une fois encore, de mettre les papilles du public en émoi !



Les animations en continu

Rallye gourmand au Musée départemental breton. Grâce à un rallye à travers l'ensemble des salles du musée, venez résoudre une enquête et participer au grand tirage au sort pour tenter de remporter un panier garni ! Rallye Gourmand au Musée Départemental Breton (du mardi au vendredi) Inscription et départ du rallye à l'accueil du Cornouaille Gourmand. Entrée gratuite au Musée départemental breton pour les participants.

Les bornes pédagogiques de découverte des sens

Jeu de l'oie sur le patrimoine gastronomique

Tests sensoriels. Venez jouer et découvrir des spécialités de notre région à travers vos cinq sens.

Bar à cidres

Les temps fort 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. Organisé en partenariat avec la Cité du Goût et des Saveurs.

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 ! Les gagnants se verront remettre un lot avec les produits locaux des entreprises présentes sur le village.

Escape Game (face au village, départ toutes les 25 min.)
L'expérience sensorielle bretonne. Votre mission : résoudre en équipe un maximum d'énigmes en moins de 30 minutes ! Un panier gourmand composé de produits locaux sera offert à l'équipe gagnante du jour.

Espace ialys : innovation alimentaire en Cornouaille (au cœur du village, programmation des temps forts à l'accueil)



Venez à la rencontre des professionnels bretons qui font de la Cornouaille une terre d'innovation alimentaire incontournable. Venez déguster et noter leurs dernières nouveautés pour contribuer à leur démarche de co-crédation culinaire.

Les intervenants TestConcept : L'épicerie de Poséidon, Guyader Gastronomie, Saupiquet, Capitaine Cook, Les Dénudés, Pains & Kouign, Flocon, SCO Ranou et GlobeXplore.

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. Un panier gourmand composé de produits locaux sera offert aux gagnants.

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'Barrate », vélo tout terrain capable de transformer l'effort en beurre !

Espaces tendances (au cœur du village)
Les intervenants : le CEA Tech (détection des pathogènes & sécurité alimentaire) ; l'Adria, Breizpack et une entreprise de spiruline (Naturalité, santé & nutrition) ; l'Agrocampus Ouest ; Le Likès & Pierre Mollo (« nourrir les hommes en 2050 : le plancton »).

MARDI 23 JUILLET

-  14h-14h15 Quiz
-  14h30-15h30 Florence Prima
Ty Flo (Rospenden)
-  15h-15h15 Test de reconnaissance
-  16h-16h15 Le Véli'Barratte
-  16h-17h Alain Gueguen
Pain et Kouign (Quimper)
-  17h-17h15 Quiz
-  17h30-18h30 Jean Claude
Spegagne Le Bienvenue
(Roudouallec)
-  18h-18h15 Test de reconnaissance
-  19h-19h15 Le Véli'Barratte

MERCREDI 24 JUILLET

-  14h-14h15 Quiz
-  14h30-15h30 Erwan Gire
Le Sistrot (Quimper)
-  15h-15h15 Test de reconnaissance
-  16h-16h15 Le Véli'Barratte
-  16h-17h Samuel Ramos Gicquel
Ty An Heol (Nizon, Pont-Aven)
-  17h-17h15 Quiz
-  17h30-18h30 Ludovic Royaux
Ty Mamm Doué (Quimper)
-  18h-18h15 Test de reconnaissance
-  19h-19h15 Le Véli'Barratte



JEUDI 25 JUILLET

-  **14h-14h15** Quiz
-  **14h30-15h30** Ludovic Volant
Le Prieuré de Locmaria (Quimper)
-  **15h-15h15** Test de reconnaissance
-  **16h-16h15** Le Véli'Barratte
-  **16h-17h** Didier Guillou
Tara cantine de la mer (Plobannalec-Lesconil)
-  **17h-17h15** Quiz
-  **17h30-18h30** Quentin Louarn et Sébastien Lefebvre
Le Bistrot D'Lao (Quimper)
-  **18h-18h15** Test de reconnaissance
-  **19h-19h15** Le Véli'Barratte

VENDREDI 26 JUILLET

-  **14h-14h15** Quiz
-  **14h30-15h30** Pascal Le Guern
Messidor (Quimper)
-  **15h-15h15** Test de reconnaissance
-  **16h-16h15** Le Véli'Barratte
-  **16h-17h** Aurélie Pitard
Enfaim (Quimper)
-  **17h-17h15** Quiz
-  **17h30-18h30** Guy Guilloux
La Taupinière (Pont-Aven)
-  **18h-18h15** Test de reconnaissance
-  **19h-19h15** Le Véli'Barratte

SAMEDI 27 JUILLET

-  **14h-14h15** Quiz
-  **14h30-15h30** Pierrick L'Hôtelier
Les ateliers de Mister Pierrick (Quimper)
-  **15h-15h15** Test de reconnaissance
-  **16h-16h15** Le Véli'Barratte
-  **16h-17h** Bertrand Laurent
Comptoir des Voyageurs (Locronan)
-  **17h-17h15** Quiz
-  **17h30-18h30** Bruno Matignon (Quimper)
-  **18h-18h15** Test de reconnaissance
-  **19h-19h15** Le Véli'Barratte

DIMANCHE 28 JUILLET

-  **14h-14h15** Quiz
-  **14h30-15h30** Valérie Simard
Découverte du cidre CIDREF
-  **15h-15h15** Test de reconnaissance
-  **16h-16h15** Le Véli'Barratte
-  **16h-17h** Véronique Lahrant
Les Ateliers Crêpes de Véro (Bénodet)
-  **17h-17h15** Quiz
-  **17h30-18h30** Jean Samuel Bousse-mard
L'Avineur découverte du vin (Quimper)
-  **18h-18h15** Test de reconnaissance
-  **19h-19h15** Le Véli'Barratte