

ORGANISÉ
PAR



UNION EUROPÉENNE
UNANIMIZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne



Lundi 23 septembre 2024

Communiqué de presse

UN NOUVEAU FESTIVAL GASTRONOMIQUE POUR OUVRIR LA SAISON DE LA COQUILLE NOUVELLE

Les 19 et 20 octobre prochain, se tiendra le Festival de la coquille, le rendez-vous gastronomique mettant à l'honneur la coquille Saint-Jacques nouvelle au port du Légué. Ce nouvel événement a pour objectif de marquer le lancement de la campagne de pêche à la coquille Saint-Jacques.

LA CRÉATION D'UN NOUVEAU TEMPS FORT

Sur la base des constats suivants :

- l'ouverture de la campagne de pêche est une opportunité pour la promotion du produit emblématique de la Baie de Saint-Brieuc,
- un événement gourmet et divertissant participera à l'attractivité touristique du territoire, qui connaît une hausse de fréquentation en cette période automnale,
- la fin de période de pêche est fêtée chaque année alternativement dans l'un des trois ports coquilliers des Côtes d'Armor (Erquy, Saint-Quay-Portrieux, Paimpol),

L'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc, l'Agglomération, l'organisation de producteurs COBRENORD et le CDP MEM 22 (Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins des Côtes-d'Armor) ont engagé, au printemps 2024, une réflexion autour de la création d'un nouveau temps fort, pour mettre à l'honneur pecten maximus et un secteur d'activité local et responsable.

« Jean-Jacques MONFORT [vice-président du conseil d'administration de l'Office de Tourisme et chef du restaurant BRUT] a d'emblée imaginé la création d'un festival gastronomique. Restait à en définir le périmètre pour proposer un rendez-vous novateur et gourmand. Les 3 autres partenaires du projet y ont adhéré avec enthousiasme et sont désormais pleinement partie prenante dans son organisation », explique Maïté Fauchoux, responsable marketing et développement à l'Office de Tourisme.

L'EMBLÈME DE LA BAIE À L'HONNEUR

Les 19 et 20 octobre, le produit star de la Baie de Saint-Brieuc sera mis à l'honneur au port du Légué. La marée haute du samedi matin permettra aux coquilliers d'entrer dans le port pour **vendre, en direct**, les premiers coquillages de la saison. Près de 5 000 kg seront proposés aux particuliers. Attention : pré-commandes obligatoires depuis le site de l'événement (www.festivaldelacoquille.fr). Les pêcheurs feront **visiter leurs bateaux** aux clients, partageront leurs tours de main pour ouvrir facilement les coquilles, expliqueront au public leur savoir-faire et la **gestion durable de la ressource**.

Des **démonstrations culinaires** mettront en valeur le produit, deux **food-trucks** proposeront des recettes à base de coquille Saint-Jacques et un **fish-truck** fera la promotion des produits de la mer (sans vente à emporter). Une buvette et un **marché d'artisans et producteurs locaux** animeront le week-end. La confrérie des chevaliers de la coquille Saint-Jacques sera bien entendu présente ainsi que la SNSM.

UN RÉSEAU D'ACTEURS LOCAUX ENGAGÉS

Les partenaires

- Celtarmor - vente et fourniture de noix de Saint-Jacques
- Une demande de subvention auprès de l'Europe, dans le cadre des fonds Européen pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture (FEAMPA) et le programme de développement Local mené par les Acteurs Locaux (DLAL)
- Crédit Agricole et Crédit Mutuel de Bretagne soutiennent financièrement la première édition du festival

Les artisans gourmands du marché artisanal

- L'atelier d'Annabelle - Cookies et gâteaux
- Kermorgan - Poiré
- C'Doudeh - Glaces
- Moulin de Persas - Micro-distillerie
- La Belle Noé - Epicerie
- La Pleuroterie - Champignons
- La Crêperie de Youenn - Crêpes et gâteaux
- Bisous Salé - Epices
- La Pomme de Terre de Plœuc

Les artisans créateurs du marché artisanal

- I Sea You - Illustratrice
- L'atelier de manoue - Créations textiles zéro déchet
- L'Atelier Breizhcoco - Créations au crochet
- Breizh Bougie - Bougies artisanales, naturelles
- Vincent Paous - Photographe
- La Fabrik de Lili récup - Bijoux à partir de papier recyclé
- Le tour du Lié - Tourneur sur bois

Boutique présente sous les halles : O Capitaine - Savonnerie

Food-trucks

Ils proposeront des recettes à base de Saint-Jacques le samedi, midi et soir ainsi que le dimanche midi

- Ty Ton - Antonin Royer
- Ty Brezoune - Jonathane Leroy
- Buvette par les marins pêcheurs du Légué

Démonstrations culinaires

Les premiers noms :

- Samuel Sélosse - Asten *
- Alain Le Cossec, MOF et Ancien chef exécutif de l'Institut Paul-Bocuse à Lyon (aujourd'hui Institut Lyfe)
- Jean-Jacques Monfort - Brut le restaurant

Les institutionnels

- Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc
- Confrérie de la coquille Saint-Jacques
- SNSM

Les fournisseurs

- Excel Audio pour la scène démonstrations culinaires
- IGC pour le matériel de cuisine des démonstrations

Également, les restaurateurs locaux

Les restaurateurs partenaires de l'Office de Tourisme, sur tout le territoire de l'agglomération, sont incités à proposer la coquille à leur carte ce week-end-là et également durant la saison de pêche. Un kit de communication leur sera transmis afin de valoriser la coquille et l'événement.

Plus d'informations sur www.festival.de.la.coquille.fr



The poster for the Festival de la Coquille features a stylized sunburst background. The main title 'Festival DE LA COQUILLE' is written in a large, bold, serif font. Below it, the subtitle 'LE RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUE DE LA COQUILLE NOUVELLE' is in a smaller, sans-serif font. To the right, the event activities are listed: 'MARCHE ARTISANAL', 'STREET-FOOD', 'DEMONSTRATIONS CULINAIRES', and 'VENTE DE SAINT-JACQUES'. The dates '19 ET 20 OCTOBRE' and the location 'PORT DU LEGUE - SAINT-BRIEUC - PLERIN' are prominently displayed. The text 'ENTREE GRATUITE' is on the left. At the bottom, there are logos for the organizing bodies: 'ORGANISE PAR SAINT BRIEUC ARMOR Agglomération', 'Baie de SAINT-BRIEUC F 0 1 9 1 3 6 5', 'COPMEM COMITÉ PARITAIRE DES COMMERCES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC', 'OFFICE DE TOURISME DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC', and 'UNION EUROPÉENNE DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC' with the European Union flag and 'BRETAGNE' logo.

Contact

Maïté Fauchoux Responsable marketing & développement | 02 96 77 60 60 | mfauchoux@baiedesaintbrieuc.com

Restez en contact avec votre Office de Tourisme

2 quater, rue des Lycéens Martyrs, 22000 Saint-Brieuc 02 96 33 32 50

www.baiedesaintbrieuc.com info@baiedesaintbrieuc.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux [Facebook](#), [Instagram](#), [Pinterest](#) & [TikTok](#)

[@baiedesaintbrieuc](#)