

SAMEDI 27 JUILLET

- ? 14h-14h15 Quiz
- 14h30-15h30 Pierrick L'Hôtellier
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
Boussemard L'Avineur
découverte du vin (Quimper)
- 18h-18h15 Test
de reconnaissance
- 19h-19h15 Le Véli'Barratte

LES ANIMATIONS EN CONTINU

- **Les bornes pédagogiques**
de découverte des sens.
- **Jeu de l'oie**
sur le patrimoine gastronomique
breton.
- **Tests sensoriels**
Venez jouer et découvrir des
spécialités de notre région à travers
vos cinq sens.
- **Enquête & Recette**
L'expérience sensorielle bretonne
Votre mission : résoudre en équipe
un maximum d'énigmes en moins
de 30 minutes !

- **Rallye gourmand au
Musée départemental breton**
Du mardi au vendredi
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)
Distribution du rallye auprès du Cornouaille
Gourmand. Entrée gratuite au Musée
départemental breton pour les participant.

Cornouaille gourmand

Osez l'expérience du goût !

ACCÈS



ialys
Réseau de
performance
alimentaire

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.



Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne



Conception : service communication Quimper Bretagne Occidentale - Visuels DR - Impression : Imprimerie du Commerce

AU CŒUR
DU FESTIVAL
2019

DU 23 AU 28 JUILLET

13H- 20H / ESPACE ÉVÊCHÉ

Cornouaille gourmand

GRATUIT

THÉÂTRE DES CHEFS

VILLAGE DES ENTREPRISES LOCALES

TESTS SENSORIELS

QUIZ INTERACTIF

ESPACE INNOVATION IALYS

ESPACES TENDANCES

Osez l'expérience du goût !

SUIVEZ L'ÉVÉNEMENT SUR FACEBOOK

WWW.QUIMPER-BRETAGNE-OCCIDENTALE.BZH

QUIMPER-BRETAGNE-OCCIDENTALE.BZH

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.

Cette 6^e édition propose tout d'abord une focalisation sur la recherche & développement, via un stand commun des partenaires de ialys : Quimper Bretagne Occidentale, Technopole Quimper-Cornouaille, ADRIA Développement... Ensuite, la volonté de mettre en lumière les entreprises emblématiques du territoire grâce à l'installation d'un stand « Invest in Cornouaille » au cœur du village et la présence de « Ces marques qui font la Cornouaille ».

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)

En partenariat avec la Cité du Goût et des Saveurs, 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, programmation des temps forts à l'accueil)

Tous les jours venez à la rencontre des professionnels qui font de la Cornouaille une terre d'innovation alimentaire incontournable de la Bretagne. Ils vous proposeront de découvrir leurs produits, leur entreprise. Venez déguster et noter leur dernière nouveauté produit pour contribuer à leur démarche de co-création culinaire. Vous pourrez aussi y rencontrer des acteurs de l'innovation qui accompagnent les entreprises pour innover, pour une consommation tendance et un mode de production durable...

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


MARDI 23 JUILLET

-  14h-14h15 Quiz
-  14h30-15h30 Florence Prima Ty Flo (Rosporden)
-  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

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 !

ESPACES TENDANCES

(au cœur du village)

Les intervenants : CEA Tech la détection des pathogènes pour la sécurité alimentaire ; Adria / Breizpack et une entreprise de spiruline : naturalité-santé-nutrition, de la conception du produit à l'emballage ; Agrocampus Ouest ; Le Likès et Pierre Mollo : nourrir les hommes en 2050, le plancton.