

Mercredi 9 juillet 2025

Cornouaille Gourmand

Du 24 au 27 juillet – Esplanade François-Mitterrand



DU 24 AU 27 JUILLET
EUS AN 24 BETEK AR 27 A VIZ GOUERE

**CORNOUAILLE
GOURMAND
KERNE LIPOUS**

GRATUIT
DIGOUST

13H-20H
ESPLANADE
FRANÇOIS-MITTERRAND

1E-8E
REPER
FRANÇOIS MITTERRAND

Quimper Bretagne Occidentale, le festival de Cornouaille et l'association « Aux Goûts du Jour » s'associent une nouvelle fois pour organiser le « Cornouaille Gourmand ».

Du 24 au 27 juillet, le grand public est invité à venir découvrir la richesse des produits du terroir et à rencontrer les producteurs et restaurateurs locaux, pour un festival de savoureux produits. L'évènement sera également rythmé par de nombreuses animations ludiques et pédagogiques.

En 2025, l'évènement sera au cœur du centre-ville : sur l'esplanade François-Mitterrand, derrière la médiathèque Alain-Gérard, juste devant le théâtre de Cornouaille.

Le Cornouaille Gourmand, vitrine de l'excellence alimentaire de notre territoire, enchante nos yeux et nos papilles une fois encore.

Porté par Quimper Bretagne Occidentale, ce festival met en valeur toute la richesse et l'innovation de l'écosystème alimentaire en Cornouaille, à travers ses entreprises et ses artisans.

C'est une filière d'avenir et d'emploi qui est en grande transformation, en cohérence avec l'évolution des attentes des consommateurs, de plus en plus exigeants sur la qualité des aliments qui doivent allier qualités gustatives et nutritionnelles, et être produits dans des conditions respectueuses de l'environnement.

Le Cornouaille Gourmand proposera au grand public de découvrir l'implication de toute la filière cornouaillaise sur le « bien manger », au travers d'espaces ludiques et pédagogiques, d'animations grand public et de dégustations.

Venez (re)découvrir la diversité des savoir-faire cornouaillais et laissez-vous surprendre par les tendances et innovations des exposants !

Isabelle Assih, Maire de Quimper - Présidente de Quimper Bretagne Occidentale

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.

Un évènement au cœur du Festival de Cornouaille

Le Festival de Cornouaille constitue une vitrine idéale pour promouvoir et valoriser la filière alimentaire auprès du grand public.

Du 24 au 27 juillet, cet évènement majeur fête ses 102 ans ! Tout le programme sur <https://www.festival-cornouaille.bzh/>

Aux Goûts du Jour

Co-crée en 2006, « Aux Goûts du Jour » est une association bretonne dont les activités sont la formation, l'accompagnement et la sensibilisation aux différentes thématiques autour de l'alimentation : éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire, équilibre alimentaire, alimentation et environnement, alimentation et santé mentale, patrimoine gastronomique de nos régions, ...

Précurseur dans ce domaine, ses salariés interviennent auprès des collectivités, établissements scolaires, hôpitaux, crèches, centres de loisirs, entreprises et lors d'évènements. Historiquement basée en Bretagne (Quimper, Brest et Rennes), son rayonnement est aujourd'hui national. « Aux Goûts Du Jour » participe au développement de l'esprit critique des consommateurs en leur donnant une vision plus claire, neutre et scientifique de leur alimentation et en les aidant à faire évoluer leurs comportements alimentaires vers une alimentation saine, respectueuse de l'environnement, éthique et accessible à tous.



Programme du Cornouaille Gourmand

Les animations en continu

Village des entreprises locales

Venez rencontrer des entreprises et artisans locaux : découverte de leur savoir-faire, dégustation et vente de produits de la Cornouaille.

Jeudi & vendredi

- Begood Alg
- Brasserie Roi de Pik
- Candia Quimper / Nature de Breton
- CIDREF
- Connétable
- L'herbe folle
- La Charcuterie Gourmande
- La corne d'abondance
- Nüri
- Rhum Maël
- Spiruline de Bretagne

Samedi & dimanche

- Brasserie Lokorn
- Breizh'uline
- Chemins de Traverse
- Glaces la fermière
- La Distillerie du Maout
- Larzul
- Les Brasseuses de Fruits
- Les ruches d'Armalia

- Les Thés de Cornouaille
- Marinoë
- Pains & Kouign

Théâtre des chefs

Chaque jour durant le festival, des cuisiniers de la région viendront démontrer tout leur savoir-faire et partageront avec vous leurs astuces pour une cuisine encore plus savoureuse !

L'association « Aux Goûts du Jour » passe également derrière les fourneaux et proposera tous les jours une démonstration de recettes signatures créées par des chefs locaux mettant en valeur les produits du territoire.

Jeudi

- 13h30-14h30 : Bien manger après 50 ans
Par Solène Bouzéloc, formatrice en éducation alimentaire, Aux Goûts du Jour
- 15h-16h : Apéro dînatoire végétal
Par Muelle Hélias, autrice d'ouvrages culinaires
- 16h30-17h30 : Confit de cochon, aigre douce de cidre au Kari Gosse, oignon de Roscoff au vinaigre de cidre, sarrasin soufflé et palet de pomme de terre confit
Par Pierre Antoine Berthin, La ferme de l'Odet (Quimper)
- 18h-19h : Invitation dans un monde pétillant à la découverte de boissons frétilantes comme la vie
Par Carole Degouy, Au 46 (Bénodet)

Vendredi

- 13h30-14h30 : Fabrication de légumes lactofermentés
Par Mélanie Gallet, formatrice en éducation alimentaire, Aux Goûts du Jour
- 15h-16h : Mille-gavottes à la vanille et caramel au beurre salé
Par Thibaud Erard, Ar Maen Hir (Locronan)
- 16h30-17h30 : Timbale au sarrasin et graines, garnitures de chez nous
Par Clémentine et Océane, Le labo (Quimper)
- 18h-19h : Madeleines citron glaçage framboise
Par Célia Ribault, cuisinière amatrice

Samedi

- 13h30-14h30 : Accord mets et vins autour de l'abricot
Par Jean Samuel Boussebart, L'Avineur (Landudec)
- 15h et 15h30 : Quiz sur le patrimoine gastronomique
Par Sabrina Della Roma, formatrice en éducation alimentaire, Aux Goûts du Jour
- 16h30-17h30 : Fabrication de légumes lactofermentés
Par Sabrina Della Roma, formatrice en éducation alimentaire, Aux Goûts du Jour

- 18h-19h : Ceviche de maquereau et sabayon à l'orange sanguine
Par Pierrick L'Hôtelier, Pierrick Cuisine (Plonéour Lanvern)

Dimanche

- 13h30 et 14h : Quiz sur le patrimoine gastronomique
Par Solène Bouzéloc, formatrice en éducation alimentaire, Aux Goûts du Jour
- 15h-16h : Financiers aux algues
Par Solène Bouzéloc, formatrice en éducation alimentaire, Aux Goûts du Jour

Escape Game

À travers plusieurs énigmes, l'escape game sensibilise à différentes thématiques de la filière pêche et aquaculture dans le pays de Cornouaille.

Découvrez les métiers et techniques de pêche, comment décrypter une étiquette, ou encore les propriétés nutritionnelles des produits de la mer, et résolvez l'énigme finale, le tout en vous amusant !

Les clés pour Bien Manger

Découvrez comment concilier alimentation, santé et environnement (jeu de découverte des légumineuses, composition de votre « lunch box », démonstrations de cuisine, recettes à base de protéines végétales).

Jeu de l'oie sur le patrimoine gastronomique breton

Un jeu de l'oie grandeur nature... Au menu : différentes énigmes à résoudre en goûtant, touchant, sentant et dessinant.

Espace Innovation

Testez les nouveaux produits des entreprises de la Cornouaille (en partenariat avec la Technopole Quimper-Cornouaille).

Judi

- 13h30-16h30 Algolesko
- 17h-20h Chanvre de Cornouaille

Vendredi

- 17h-20h Les Brasseuses de Fruits

Samedi

- 13h30-16h30 Nüri
- 17h-20h BRITALIM - 450 degrés