

Au programme...

À PAIMPOL
La Sirène



Gratuit
Sur inscription
au 02 96 20 83 16
(nombre de places
limitées).
Présentation du
pass sanitaire obligatoire
& respect des règles
sanitaires en vigueur.

CONFÉRENCES
autour de la sensibilisation
au bien manger

VENDREDI 4 MARS

+ De 18h à 19h30

Comportements alimentaires
ou comment manger est un acte complexe,
à la fois sensoriel, émotionnel, culturel ?

Par *Gwenaëlle Linsart*, diététicienne,
ingénieur en nutrition, praticienne PNL humaniste

SAMEDI 5 MARS

+ De 10h à 11h30

Les algues et leurs bienfaits
Par *Thierry Diuzet*, Algues Armorique

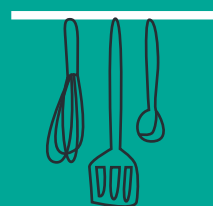
+ De 14h à 15h30

Et si on parlait d'équilibre alimentaire ?
Par *Marie-Caroline Baraut*, diététicienne nutritionniste,
enseignante en nutrition et diététique thérapeutique



INFORMATIONS
DÉTAILLÉES SUR

www.guingamp-paimpol-agglo.bzh



Remerciements aux partenaires :

Agriculture Paysanne
CCI Côtes d'Armor
Chambre d'Agriculture 22
En Avant Guingamp
La Coopérative Maritime de Paimpol
Le Comité Départemental des Pêches en Mer 22
Le Télégramme
Lycée hôtelier La Closerie de Saint-Quay-Portrieux
Office de tourisme Guingamp-Baie de Paimpol
Ouest Dépannage Paimpol
UCO Guingamp
UMIH 22
Ville de Guingamp

Avec le soutien financier de l'État,
labellisé « Lancement de l'année de la gastronomie »



FESTIVAL
DE LA
GASTRONOMIE

VENDREDI | SAMEDI
4 | 5
MARS
1^{ÈRE} ÉDITION
2022

À GUINGAMP
& PAIMPOL

À table!

Conférences
Marchés
Ateliers dégustations
Rencontres

**Convivialité, santé, plaisir,
produits locaux, cuisines, recettes...**

La **première édition** du festival de la gastronomie organisée par Guingamp-Paimpol Agglomération est lancée, veuillez réserver votre vendredi 4 mars et samedi 5 mars.



SALON GASTRONOMIQUE & MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX

Pour les passionnés de cuisines et pour ceux qui voudraient s'y mettre... Des experts en cuisines et nutrition présents sur le salon pour répondre à toutes vos questions.

LA LISTE DES PRODUCTEURS*

- + Algues Armorique (algues) à Pléguien
- + Anaïk Belan (safran) à Binic-Étables-sur-Mer
- + Bocaux et Légumes (conserves) à Ploëzal
- + Bonne Espérance (fromages) à Pommerit-le-Vicomte
- + Brasserie de La Ville Porte Amour (bières) à Plouvara
- + Brasserie Distoufer (bières) à Guingamp
- + Cap Avenir (organisme métiers de pêche) à Pordic
- + Confrérie de la coquille St-Jacques (St-Jacques) à Plérian
- + Ferme de Brélidy (légumes) à Brélidy
- + Ferme de La Stèle Gauloise (produits laitiers) à Louargat
- + Ferme de Max (charcuterie) à Pabu
- + Ferme du Ménez Bré (farines) à Louargat
- + Ferme Marine (huîtres) à Paimpol
- + GAEC de Kermellou (légumes) à Ploëzal
- + Guillou Le Marrec - Bolée de Paimpol (cidres) à Paimpol
- + La Bergerie de Kermatahan (fromages) à Saint-Servais
- + La Bonne Humeur (bières) à Paimpol
- + Le Bail (terrines) à Ploëzal
- + Les Belles-Frangines (produits laitiers) à Magoar
- + Les Maraîchers d'Armor (coopérative agricole) à Paimpol
- + Œuf du Roudour (œufs) à Plouisy
- + Ty Lipous (produits laitiers) à Moustéru

Informations actualisées et consultables sur www.guingamp-paimpol-agglo.bzh

Au programme...

VENDREDI 4 MARS De 10h à 17h

Pour les enfants, familles, seniors...

Ateliers de démonstrations culinaires et dégustations par le Lycée hôtelier La Closerie de Saint-Quay-Portrieux et des chefs de restauration collective.

+ **Marché de producteurs locaux**, pensez à prendre votre panier.

+ **Pour les professionnels du territoire**, présentation des aides économiques et touristiques et des services de l'Office de tourisme Guingamp-Baie de Paimpol.

Créneaux horaires ouverts pour entretiens personnalisés sur réservation au 02 96 20 83 16



SAMEDI 5 MARS De 13h à 17h

Cerise sur le gâteau... en plus d'un programme similaire au vendredi, **démonstrations et dégustations** assurées par :

- + Carinne Solo (Sidonie et Compagnie, Guingamp)
- + Mathieu Le Tinier (La Marne, Paimpol)
- + Mathieu Kergourlay (Château de Boisgelin, Pléhédel)
- + Arnaud Davin (La Serre, Paimpol)

Pour vous repérer...

LE PLAN* du samedi 5 mars

- 1 Office de tourisme
- 2 à 17 **Producteurs locaux**
- 18 & 19 Restauration collective
- 22 Service économie Guingamp-Paimpol Agglomération
- 23 Service tourisme, sport Guingamp-Paimpol Agglomération

Démonstrations & dégustations assurées par des chefs :

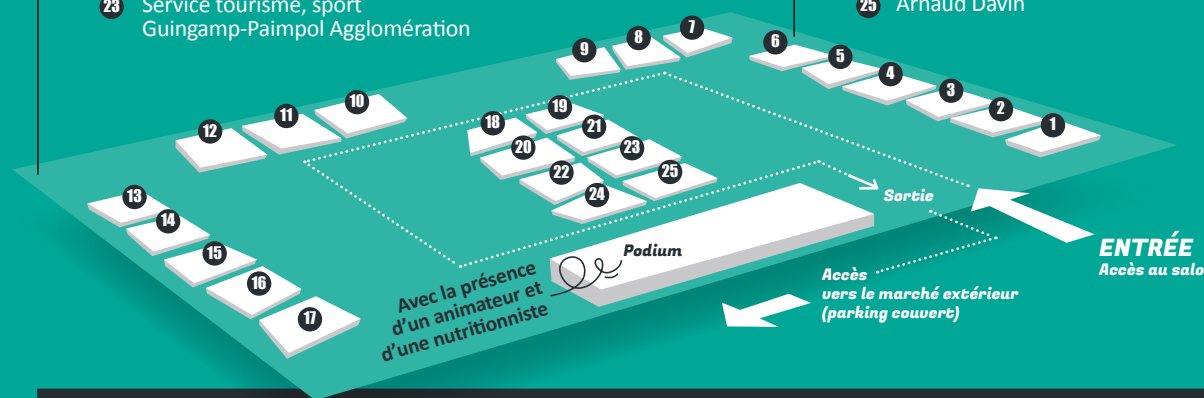
- 20 Carinne Solo
- 21 Mathieu Le Tinier
- 24 Mathieu Kergourlay
- 25 Arnaud Davin

Pour vous repérer...

LE PLAN* du vendredi 4 mars

- 1 à 17 **Producteurs locaux**
- 18 Restauration collective
- 21 Office de tourisme
- 22 Service économie Guingamp-Paimpol Agglomération
- 23 Service tourisme, sport Guingamp-Paimpol Agglomération

À proximité de chaque stand, démonstrations & dégustations assurées par les élèves du lycée professionnel hôtelier La Closerie



* Liste et plan en date du 21/02/2022 susceptibles d'être modifiés.