

Avril, Juillet, Octobre, Décembre 2017



TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE DE BRETONNE

2017

Salle M.J. Le Borgne
PLUVIGNER (56)

≡ 4 CONCOURS RÉGIONAUX

≡ 4 SAISONS - 220 CATÉGORIES

≡ 24 CONCERTS - CABARETS

≡ 4 MARCHÉS FESTIFS

≡ DÉGUSTATIONS

≡ ANIMATIONS



INFOS / RESAS
www.gastronomie-bretonne.bzh



Sommaire

- Page 3** Les Trophées de la Gastronomie Bretonne, 4 saisons ...
- Page 4** Renaissance des Trophées de la Gastronomie Bretonne
Liste des catégories de produits ouvertes au concours
- Page 5** Distinctions
- Page 6** Les objectifs des Trophées de la Gastronomie Bretonne
et stratégie digitale
- Page 7** Le marché des saveurs de Bretagne
Le programme des animations
- Contact

Contact **Yves-Marie Guyot et Gabrielle Lemée**
Association Breizh Aël Evènements
Léaulet - 56400 Brec'h
trophees@gastronomie-bretonne.bzh
07 50 82 65 41/06 27 87 04 12
www.gastronomie-bretonne.bzh



« Les Trophées de la Gastronomie Bretonne, partition des 4 saisons ... »

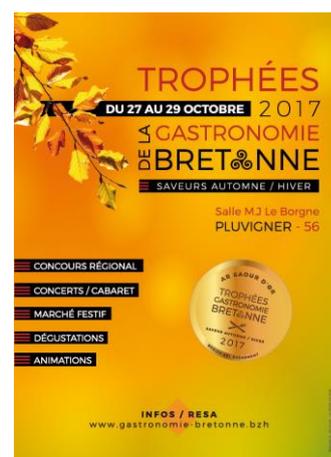
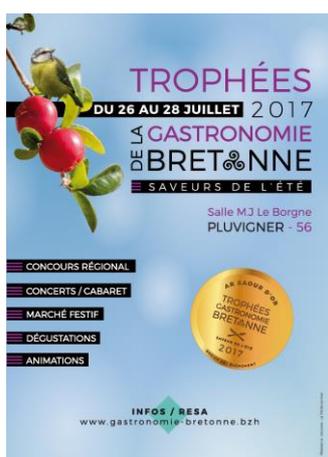
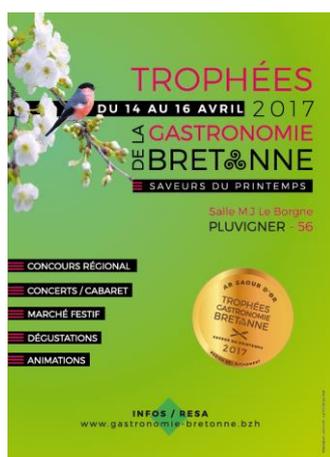
Les « Trophées de la Gastronomie Bretonne » sont, à la fois, des **concours régionaux** destinés à connaître et à reconnaître les produits de notre terroir breton, et des **salons festifs « Au Marché de la Gastronomie Bretonne »** (seuls les concurrents peuvent être exposants) où animations, conférences, échanges et **soirées cabarets-gastronomiques** seront accessibles aux visiteurs.

Les « Trophées de la Gastronomie Bretonne » s'organisent à l'année autour de 4 grands évènements : il comprend trois périodes de **concours de produits régionaux, en lien avec les produits de saison, et un évènement de fin d'année pour retrouver et honorer tous les lauréats de l'année et l'ensemble des partenaires au sens large.**

Le projet est destiné à la découverte, à la reconnaissance et à la promotion, non seulement des productions qui sont réalisées sur le terroir Breton, mais aussi et surtout de celles et ceux qui les créent et les font vivre.

Des éditions en lien avec les saisons.

La première édition aura lieu au printemps, la deuxième en été et la troisième à l'automne pour les produits « automne-hiver ». Bien évidemment, certains produits sont disponibles toute l'année mais leur goût peut évoluer selon la saison. C'est pour cette raison que certaines catégories de produits seront représentées à chaque saison.



Les quatre saisons, le récital de fin d'année !

L'évènement organisé à la fin de l'année aura comme recette principale la présentation ou la représentation des différents lauréats (ainsi que leurs produits) de l'année qui vient de s'écouler. Il s'agit également de présenter les « produits partenaires des Trophées » : produits sélectionnés pour accompagner les plats que nous consommons en Bretagne mais que nous ne produisons pas (ou très peu), comme par exemple le vin ou l'huile d'olive. Comme lors de chacune des 3 éditions « saveur du printemps, saveur d'été, saveur d'automne et d'hiver » plusieurs ingrédients d'animations seront « mitonnés » autour de la gastronomie, de la culture, de l'échange, des arts...

Cet évènement est une « ouverture » avec « menu du jour et du soir » pour réunir de bon cœur les atouts maîtres du bon goût : la Joie de vivre, de faire-vivre et du savoir-vivre !



Renaissance des Trophées de la Gastronomie Bretonne

Les premières éditions du concours furent organisées de 2004 en 2009.

Depuis, de nombreux anciens participants, lauréats et habitants Bretons nous ont vivement encouragés à relancer et à faire revivre cet évènement.

En effet, c'est le seul concours en Bretagne d'une telle envergure, regroupant les 4 départements à travers 14 + 1 catégories de produits différents et leurs déclinaisons de produits.

Tous les produits du concours, préalablement anonymisés sont dégustés à l'aveugle (et à huis-clos) par des jurys composés à 50% de professionnels (professionnels des métiers de bouche, de producteurs) et à 50% de consommateurs (amateurs passionnés, chroniqueurs gastronomiques et consommateurs), lesquels étant informés de la catégorie dans laquelle ils devront solliciter « leurs sens » au tout dernier moment. Seuls les présidents et/ou présidentes des tables de dégustation seront informés de leur rôle en amont.

La 15ème catégorie, s'intitulant « saveurs Bretonnes à découvrir », complète ce concours et rassemble tous les produits et mets (dont innovants) qui ne se classent pas dans les 14 catégories précédentes, mais qui ont néanmoins un lien avec l'une d'entre-elles. Ces produits sont évalués par le public présent à chaque édition des salons « Au Marché de la Gastronomie Bretonne ».

Les catégories de produits ouvertes au concours :

- 1) **Fruits de la mer**
- 2) **Boulangerie**
- 3) **Pâtisserie**
- 4) **Biscuiterie**
- 5) **Galettes et crêpes**
- 6) **Conserves Bretonnes**
- 7) **Produits laitiers**
- 8) **Boissons**
- 9) **Produits de la boucherie et de la charcuterie**
- 10) **Confiserie**
- 11) **Chocolaterie**
- 12) **Poissons fumés**
- 13) **Produits de la ruche**
- 14) **Sorbets et crèmes glacées**

- 15) **Saveurs Bretonnes à découvrir**

Les distinctions

Lors du concours à huis-clos, les jurys des « Trophées de la Gastronomie Bretonne » réalisent des évaluations, selon chaque catégorie et sous-catégorie de produits. Une distinction (utilisable sur les supports du produit primé pendant un an à partir de la date de remise du prix) ainsi qu'un diplôme officiel seront remis aux lauréats du concours. Les candidats seront également libres de pouvoir être présents sur le site www.gastronomie-bretonne.bzh. Ensuite, libre à eux de valoriser la distinction qui leur a été attribuée. Pour certains, seule la victoire est belle. Pour d'autres, l'important est de participer. Les lauréats pourront ainsi utiliser ce qui est juste à leurs yeux.

Selon les évaluations, les jurys pourront décerner aux lauréats de chaque section de produits la médaille : AR SAOUR (« la saveur » en BRETON) d'OR, d'ARGENT et de BRONZE.



Une médaille « mention spéciale du jury » pourra être attribuée pour certains produits qui ne peuvent encore prétendre à l'une des trois médailles or, argent ou bronze mais que les membres du jury souhaitent encourager.



Pendant les 3 jours du salon festif « Au marché de la Gastronomie Bretonne », le public présent pourra devenir « juré d'un jour » et évaluera les produits candidat de la 15^{ème} catégorie du concours : les Saveurs Bretonnes à découvrir. Ainsi, les produits qui auront reçu suffisamment de suffrages positifs du public, recevront la médaille : « saveur bretonne à découvrir 2017 ». Cette distinction a pour objectif de valoriser l'esprit d'ouverture, la recherche, l'innovation, la créativité et le talent des producteurs Bretons.



Objectifs des Trophées de la Gastronomie Bretonne La Joie et le Goût, les ingrédients recettes !

Aujourd'hui, plus qu'hier et moins que demain, l'alimentation est au cœur de nos préoccupations quotidiennes. Logique, dans la mesure où les choix que nous faisons pour nous nourrir influent le thème et la condition, bonne ou moins bonne, de notre survie. En cela, les raisons sont nombreuses et légitimes car elles posent de multiples questions sur notre façon d'appréhender notre environnement de vie, notre santé morale et physique, l'impact négatif ou positif que nous avons tous en tant que consommateurs, la relation que nous établissons avec « nos voisins producteurs » que bien souvent, nous aimerions connaître.

Ainsi l'objectif des Trophées, c'est bien sûr la soif de connaître des produits qui peuvent pimenter le goût de notre quotidien. Les Trophées de la Gastronomie Bretonne, c'est aussi favoriser des rencontres entre celles et ceux qui partagent cette juste curiosité et de mettre en lumière, bien évidemment, celles et ceux dont c'est le métier et la passion de chaque jour : les producteurs, les éleveurs, les artisans de notre terroir et bien d'autres !

Pour cela, deux évènements sont en fil rouge pendant le concours : le marché des saveurs de Bretagne (seuls les concurrents peuvent être exposants) au cours duquel plusieurs animations, conférences et échanges sont accessibles aux visiteurs, et des soirées gustatives et festives.

Alors, évitons toute faute de goût et ajoutons les ingrédients pouvant être consommés sans aucune modération pour honorer cette fête : la JOIE et le GOÛT !

Les objectifs des Trophées impliquent de :

- Stimuler et encourager les efforts de nos entreprises agro-alimentaires et nos artisans des métiers de bouche dans l'amélioration constante de la qualité de leurs produits.
- Promouvoir leur notoriété locale et au-delà selon leur souhait, renforçant ainsi la notoriété de notre région par la richesse et la diversité de notre gastronomie.
- Développer une image économique et sociale juste.
- Positionner la Gastronomie Bretonne à nos yeux et aux yeux de nos clients extérieurs comme un point fort incontournable, un facteur de valeur ajoutée économique et de développement de vie locale.

Un site internet « responsive » dédié et une stratégie digitale globale pour les Trophées de la Gastronomie Bretonne

Outre leur présence sur les supports de presse (PQR ou spécialisée), les sites et supports partenaires et les sites sociaux, les lauréats seront présentés (avec leur accord) à travers une liste consultable sur le site www.gastronomie-bretonne.bzh.

Le Marché des saveurs de Bretagne

Parallèlement aux concours, chaque évènement organisé lors de chaque saison accueillera le salon « Au marché de la Gastronomie Bretonne ».

Sur ce marché animé, ouvert durant 3 jours, du vendredi au dimanche, les visiteurs découvriront les produits de certains concurrents et auront la possibilité de participer à l'ensemble du programme d'animations.

Les « saveurs bretonnes à découvrir » y seront évaluées par le « jury public ». Chaque visiteur pourra s'inscrire avant l'évènement, ou sur place, pour faire partie de ce jury.

Le programme d'animations

Des animations nombreuses et variées seront proposées au cours de ce marché des Saveurs de Bretagne :

- Dégustations et découverte des produits et producteurs présents
- Concours des produits inscrits dans la catégorie « Saveurs Bretonnes à découvrir »
- Conférences
- Démonstration de recettes et techniques culinaires
- Expositions thématiques
- Ateliers de cuisine
- Des amateurs passionnés...
- Les produits partenaires du concours : **dégustations à l'aveugle**

Les soirées « Cabarets Gastronomiques » !

Mélangant l'artistique et la gastronomie, les « Cabarets Gastronomiques » sont organisés chaque soir de 19h à 23h (il est préférable de réserver). Pour les amateurs de gastronomie, de musique et d'art, un moment à ne pas manquer ! Les plats y seront concoctés à partir de produits locaux et frais.

D'ores et déjà, les groupes **Capstern, Pascal Rault & Co, Son Ar Don, Churchfitters, Adamh, Poppy Seeds, Bob et Flanagan et Pat Paul & Mic** feront partie de la fête !

La programmation complète sera dévoilée prochainement.

Les dates en 2017

Printemps : concours le mardi 11 et le mercredi 12 avril

Salon festif « au marché de la gastronomie Bretonne » du vendredi 14 au dimanche 16 avril

Été : concours le mardi 25 et le mercredi 26 juillet

Salon festif « au marché de la gastronomie Bretonne » du vendredi 27 au dimanche 30 juillet

Automne/ hiver : concours le mardi 24 et le mercredi 25 octobre

Salon festif « au marché de la gastronomie Bretonne » du vendredi 27 au dimanche 29 octobre

L'évènement « les quatre saisons » se déroulera du samedi 9 au dimanche 10 décembre 2017

Seuls les produits inscrits dans la catégorie « Saveur Bretonne à découvrir » seront concernés

Ils nous accompagnent ...



Contact

Yves-Marie Guyot et Gabrielle Lemée

Association Breizh Aël Evènements

Léaulet – 56400 Brec'h

trophees@gastronomie-bretonne.bzh

07 50 82 65 41/06 27 87 04 12

www.gastronomie-bretonne.bzh

