

CORNOUAILLE GOURMAND KERNE LIPOUS

• Les entreprises présentes sur l'espace innovation

Jeudi 24 juillet :

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

Vendredi 25 juillet :

- 13h30-16h30 : Larzul
- 17h-20h : Les Brasseuses de Fruits

Samedi 26 juillet :

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

- Les animations AGDJ : un jeu de l'oie géant, les clés pour Bien Manger et un espace game sur les produits de la mer.

Les artisans présents sur le village :

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

Programme du Théâtre des chefs :

	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
13h30-14h30	Solène Bouzéléc, formatrice en éducation alimentaire Aux Goûts Du Jour Bien manger après 50 ans	Mélanie Gallet, formatrice en éducation alimentaire, Aux Goûts Du Jour Fabrication de légumes lacto-fermentés	Jean Samuel Boussemart L'Avineur (Landudec) <i>Accord mets et vins autour de l'abricot</i>	Solène Bouzéléc, formatrice en éducation alimentaire Aux Goûts Du Jour 13h30 et 14h: Quiz sur le patrimoine gastronomique
15h-16h	Muelle Hélias, autrice d'ouvrages culinaires Apéro d'initiation végétal	Thibaud Erard Ar Maen Hir (Locronan) <i>Mille-gavotte à la vanille et caramel au beurre salé</i>	Sabrina Della Roma, formatrice en éducation alimentaire Aux Goûts Du Jour 15h et 15h30: Quiz sur le patrimoine gastronomique	Solène Bouzéléc, formatrice en éducation alimentaire Aux Goûts Du Jour Financiers aux algues
16h30-17h30	Pierre Antoine Berthin La ferme de l'Odet (Quimper) <i>Confit de cochon, aigre douce de cidre au Karigosse, oignon de Roscoff au vinaigre de cidre, sarrasin soufflé et palet de pomme de terre confit</i>	Clémentine et Océane Le labo (Quimper) <i>Timbale au sarrasin et graines, garnitures de chez nous</i>	Sabrina Della Roma, formatrice en éducation alimentaire, Aux Goûts du Jour Fabrication de légumes lacto-fermentés	Jérôme Jolivet et Auriane Linarès Blaz Lab (Plomeur) <i>Vinaigres maison et huiles infusées pour mariner un maquereau</i>
18h-19h	Carole Degouy Au 46 (Bénodet) <i>Invitation dans son monde pétillant à la découverte de boissons pétillantes comme la vie</i>	Célia Ribault, cuisinière amatrice, <i>Madeleines citron glaçage framboise</i>	Pierrick L'Hôtelier Pierrick Cuisine (Plonéour Lanvern) <i>Ceviche de maquereau et sabayon à l'orange sanguine</i>	