

TOUT  
commence  
en FINISTÈRE

# SEAFOOD

Fusion

FESTIVAL INTERNATIONAL  
DE CUISINE DES COQUILLAGES

ET DES ALGUES

GOUEL ETREVRQADEL  
AR C'HEGINEREZH BOUED  
MOR FLA BEZHIN



Supplément au numéro du jeudi 12 novembre.  
Ne peut être vendu séparément. Édition Finistère.

À OCÉANOPOLIS

La gazette du festival *Kazetenn ar gouel*

Sous le haut patronage  
du Ministère de l'Agriculture,  
de l'Agroalimentaire et de la forêt



# SEAFOOD FUSION FESTIVAL : Remettons les coquillages et les algues au cœur de notre cuisine !

## EDITO

Cadre de vie et qualité de vie sont deux choses différentes. Et si nous savons communiquer sur l'un, notre qualité de vie n'est pas assez connue à l'extérieur de la Bretagne.

Pourtant elle devrait faire bien des envieux... On vit bien chez nous !

Une économie qui n'est pas plus mauvaise que celle des autres régions. Un lien social fort autour d'une culture commune. Et surtout une richesse gastronomique énorme avec nos productions alimentaires de toutes sortes.

Le savoir-faire des producteurs aidant, la terre et la mer sont très généreuses en Bretagne.

Les coquillages et les algues en sont le parfait exemple, partout, de Cancale à Brest, et de Morlaix au Golfe du Morbihan, ils poussent généreusement pour notre plus grand plaisir.

Alors profitons-en !  
Savourons-les avec plaisir  
et faisons le savoir !!

On vit bien en Bretagne !!!

Directeur de la publication :  
Thierry Larnicol  
Coordination :  
Rivacom - Katia Marchand  
Rédaction :  
Déborah Rudetzki, Kristen Guyomar  
Charte graphique :  
Tan-Ki  
Mise en page :  
Gédéz'ales  
Communication

Le SeaFood Fusion Festival, événement inédit dédié aux algues et coquillages : une formidable occasion pour le grand public de découvrir toute une palette de produits savoureux. Joutes culinaires de chefs étoilés, rencontres avec des producteurs et conférences sur des thèmes d'actualité sont au programme d'une première édition pleine de promesses...



Partageant le regret de voir coquillages et algues sous-représentés dans la gastronomie française, une poignée de producteurs et de chefs s'est associée afin de créer une opération festive autour de la filière.

Faire connaître le large choix de coquillages et d'algues, durables par nature, qu'ils soient d'élevage ou de pêche ; promouvoir une gastronomie régionale aussi riche que créative ; sensibiliser le grand public à une consommation respectueuse du développement durable : tels sont les objectifs du SeaFood Fusion Festival, accueilli à Océanopolis, et qui devrait être l'un des événements marquants de l'automne breton...

## Un programme qui s'annonce passionnant

Le pavillon événementiel sera le théâtre de joutes culinaires opposant de grands chefs sur un thème imposé. Leurs prestations seront retransmises en direct sur écrans géants, et leurs recettes soumises au verdict d'un jury associant professionnels et visiteurs.

Un pavillon de plus de 500 places accueillera la scène Découvertes où les chefs étoilés, pendant 2 jours, émerveilleront le public par leur maîtrise et leur créativité.

L'amphithéâtre accueillera conférences et tables rondes organisées par l'équipe du SeaFood Fusion, l'PIUEM\* et l'ONG GreenCross autour de thèmes d'actualité comme la place de la mer dans l'alimentation de demain, l'impact du changement climatique sur la santé des océans ou le partage du milieu marin.

Un grand marché gastronomique de producteurs locaux installé aux abords d'Océanopolis, le Village des Producteurs, réunira producteurs d'algues et de

coquillages, industriels de l'agroalimentaire, maraîchers et artisans-fromagers locaux, qui proposeront dégustations et vente de leurs productions.

Des bateaux de pêche à quai permettront aux visiteurs de découvrir matériels et techniques, ainsi que la diversité des coquillages présents sur le secteur.

Enfin, une restauration sur place sera proposée par Océanopolis pendant les deux jours, avec des menus qui donneront aux algues et coquillages une place de choix...

## Brest, la cité marine par excellence

Les abords de la ville abritent aussi toute la richesse des écosystèmes tempérés au sein de remarquables paysages marins dont les coquillages de pêche et d'élevage sont parmi les plus variés au monde. Il était donc logique que le premier SeaFood Fusion Festival se tienne dans cette ville, face à l'Atlantique, annonçant également Brest 2016 et ses fêtes maritimes.



**PAVILLON TEMPERE :**  
1-Bienvenue à Brest  
2-Auditorium Marin DUFFRENE  
3-Ampithéâtre Yves de KÉROUZEL  
4-Salle Paul Émile Victor  
5-Salle Le Davoué

**PAVILLON TROPICAL :**  
1-Salle Rougemont  
2-Salle La Pérouse

**RESTAURANTS :**  
1-Vest de Ouest  
2-Atlantic Express

\*Institut Universitaire Européen de la Mer

# Une grande fête gastronomique

## Battles et démonstrations culinaires : le programme

### Les Battles Au pavillon de la gastronomie (pavillon événementiel Océanopolis)

Sur la scène du pavillon de la gastronomie, deux cuisines permettront aux chefs des quatre coins de la France et d'ailleurs d'affronter leur savoir-faire. Des battles amicales, arbitrées par des journalistes et le public départageront des styles de cuisines différents autour d'ingrédients imposés. Et si des aliments secrets étaient ajoutés pour pimenter les challenges ?

#### SAMEDI

En début d'après-midi deux as des saveurs sucrées se mesureront, Claire Verneil et Christophe Boucher, suivis par deux visions de la cuisine du monde avec Alan Geam et Santiago Torrijos. À 16h, une bataille très attendue opposera les Nordistes aux Sudistes, où Bretons et Parisiens se trouveront face aux Mar-

seillais, Niçois et autres Corses. Spectacle garanti !

#### DIMANCHE

La journée débutera avec David Le Quellec, le chef du Moulin Rouge qui affrontera le Rennais Julien Lemarié, puis, choc breton avec Loïc Le Bail de Roscoff et Stéphane Pitré désormais installé à la capitale. Après, ce sera le tour du corse Julien Diaz de se mesurer au Parisien Guillaume Delage. Yvon Morvan et Tomy Goussier suivront, puis Hervé Rodriguez et Lionel Lévy et ensuite le japonais Takashi Kinoshita et Philippe Lebigot prendront le relais.

La dernière battle de ce festival sera rythmée par les Toques Brûlées, un groupe de chefs pas comme les autres... Attendez-vous à être bousculés, ça décoiffe !

### Les démonstrations culinaires Sur la scène Découvertes (barnum sortie Forum)

Sur la Scène Découvertes, des démonstrations culinaires s'enchaîneront toute la journée. 45 minutes pour découvrir une recette effectuée par les plus grands chefs.

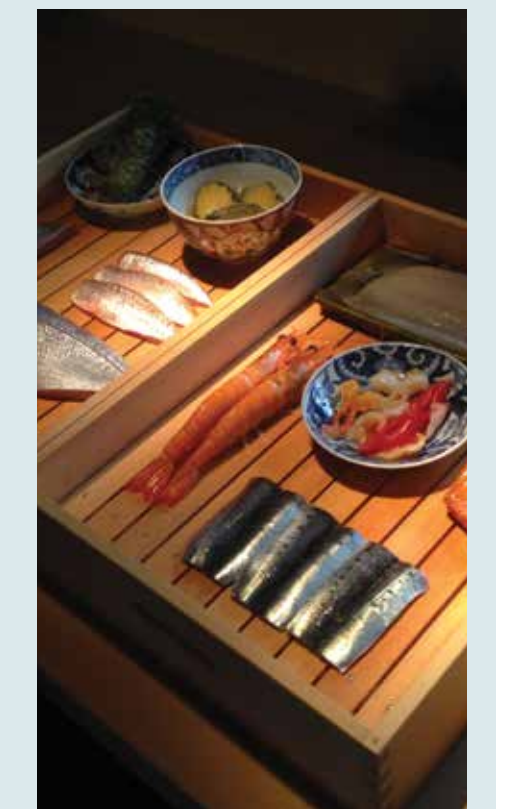
#### SAMEDI

Nous commencerons avec Nicolas Conraux, le chef de La Butte, suivi du duo Nickolas Mas et Stéphan Perrotte qui associeront confitures et fruits de mer, puis Julien Diaz, venu tout droit de Corse prendra les commandes. À l'heure du déjeuner, le pâtissier Laurent Favre-Mot jouera des casseroles. Dans l'après-midi c'est un foisonnement de chefs étoilés qui se succéderont : Alexandre Bourdas, Patrick Jeffroy

et Pascal Bardet avec, au milieu de cet aréopage masculin, la brillante Hermance Caro-Joplet.

#### DIMANCHE

Benjamin Collombat, Alexandre Bourdas et Patrick Jeffroy entreront en scène avant de laisser le champ libre à Salvatore La Ragione, le double étoilé de l'île de Capri. Il sera suivi par Sylvain Guillemot, Pascal Bardet et pour finir : une démonstration de sushis par Xavier Pensec assisté de Takashi Kinoshita.



## Le village des producteurs

Venez découvrir, présentées par les producteurs et les pêcheurs toutes les richesses des coquillages et algues de nos côtes. Ils vous feront découvrir leurs métiers, leurs savoir-faire.

Découvrez, dégustez et achetez tous ces produits merveilleux.

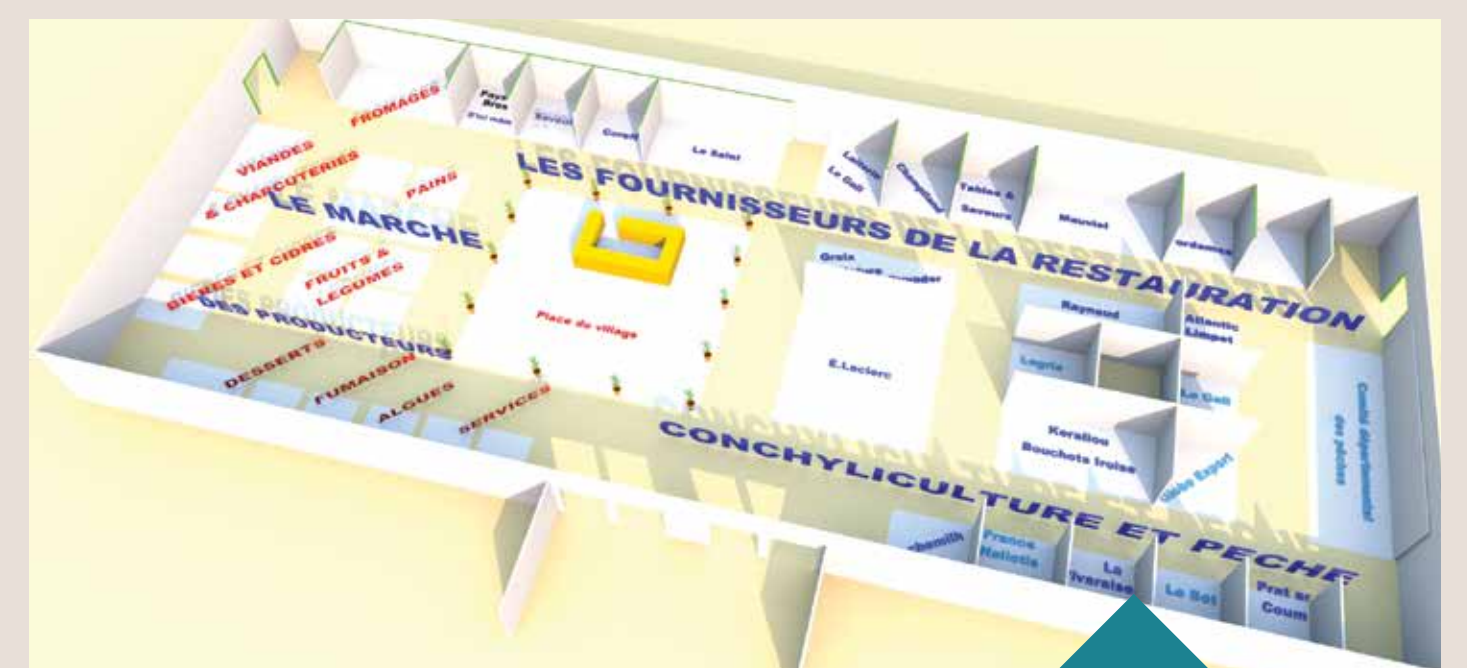
### Le marché des producteurs

Notre pointe de Bretagne est aussi berceau d'autres magnifiques productions qui seront présentées sur le « Marché des producteurs ».

Répartis en différents pôles, les artisans, producteurs, agriculteurs locaux vous feront découvrir toutes leurs merveilles.

Des races locales préservées, des productions respectueuses de la nature, des variétés anciennes à découvrir, des savoir-faire étonnants, des délices naturelles.

Le marché sera vivant et animé, chacun pourra venir y faire provision de produits d'excellence.



### Les fournisseurs de la restauration, et les industries agro-alimentaires locales

Ils recevront leurs clients et partenaires pour leur présenter leurs gammes et leurs services.

Amateurs, visiteurs et chefs, trouveront ici tous les ingrédients pour réaliser de savoureuses recettes.

LE SEAFOOD FUSION FESTIVAL EN PRATIQUE  
SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22  
NOVEMBRE DE 10 H À 18 H  
SANS INTERRUPTION.  
ENTRÉE : 8 €  
TARIF RÉDUIT  
13-17 ANS : 5 €

# SEAFOOD FUSION FESTIVAL : La mer dans notre assiette

## Osez bousculer les coquillages...

Bien que située au cœur de la plus belle région de production de coquillages de pêche et d'élevage, notre consommation de coquillages reste encore inférieure à celle de bien d'autres régions d'Europe.

Nous consommons principalement les coquillages crus sur les plateaux de fruits de mer où ils accompagnent les crabes, les homards, les langoustines.

Pour autant, nous cuisinons peu les coquillages. Nos voisins d'Espagne, du Portugal, d'Italie, d'Irlande ou d'Écosse

offrent souvent une gastronomie populaire du coquillage bien plus importante que la nôtre.

Alors, allez-y ! Osez bousculer les coquillages ! Faites-les frire, sauter, revenir ! Cuisinez-les !

... FAITES-LES  
FRIRE, SAUTER,  
REVENIR !  
CUISINEZ-LES !

Les chefs présents sur le SeaFood fusion vont vous montrer toutes les possibilités d'associations amusantes, étonnantes, et toujours excellentes que l'on peut faire avec les coquillages et les algues !



## Nos innombrables richesses



La pointe de Bretagne est la plus belle région conchylicole de France et peut-être d'Europe. De Cancale à la rade de Brest, de la baie de Morlaix au golfe du Morbihan, nos côtes découpées présentent une richesse incomparable de milieux écologiques remarquables pour croissance des coquillages et des algues.

Les éleveurs ostréiculteurs, mytiliculteurs et conchyliculteurs trouvent ici des conditions parfaites pour produire de magnifiques coquillages.

Les pêcheurs ne sont pas en reste. Qu'ils pratiquent la pêche à pied ou à la drague en bateau, la diversité des gisements et la multiplicité des produits est exceptionnelle !!

Tous ces produits, toutes ces saveurs sont autant de plaisirs. Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses.

Les algues ont, elles, trouvé leur jardin d'Éden en Bretagne.

Nos platiers rocheux aux eaux vives et oxygénées, aux températures modérées, sont le parfait terrain de croissance d'une multitude d'espèces aussi intéressantes les unes que les autres.

Les dulse, laitues et haricots de mer, laminaires et noris sont l'avenir de notre alimentation.

Pas encore assez connues, leurs qualités gustatives et nutritives sont étonnantes. Les chefs les associeront aux coquillages, et sublimeront leurs parfums.



ZOOM SUR...

### OLIVIER ROELLINGER, Parrain du SeaFood Fusion Festival

Olivier Roellinger a longtemps brillé au firmament, son nom étant comme la lumière d'un phare éclairant Cancale. Il connaît la mer depuis toujours, terrain d'aventure et de rêves mais aussi source d'inspiration pour une cuisine empreinte d'embruns et de fonds marins. « Je voulais raconter la Bretagne et son arrière-pays, la mer et la terre, l'épopée des cap-horniers », explique-t-il.

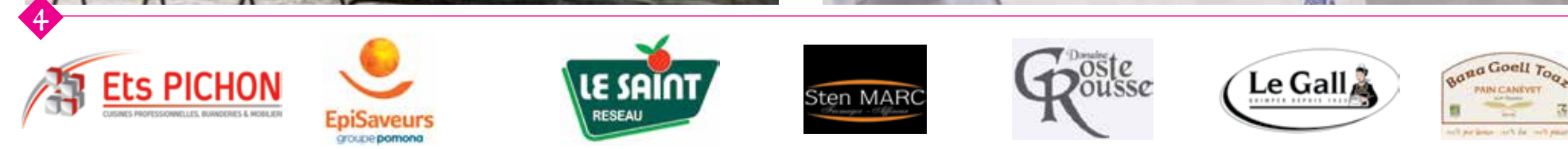
Son idée de la cuisine ? Le produit. Il fait le marché, rencontre les producteurs, sélectionne les maraîchers, les ostréiculteurs, découvre les épices... Et relate une odyssée culinaire qui lui ressemble, loin des 3 étoiles acquises en 2006. Il préfère ainsi vivre, voyager, torréfier et offrir une cuisine plus proche de ses envies en conjuguant toutes ses passions au pluriel.

C'EST UN  
GRAND HONNEUR POUR  
LE SEAFOOD FUSION FESTIVAL  
QU'OLIVIER ROELLINGER AIT  
ACCEPTÉ D'ÊTRE LE  
PARRAIN DE CETTE  
PREMIÈRE  
ÉDITION.



## le rendez-vous des grands chefs pour une célébration gourmande

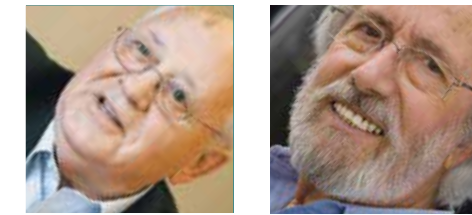
|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <br><b>PASCAL BARDET</b><br>Restaurant le Gindrean, Saint-Médard *      | <br><b>CHRISTOPHE BOUCHER</b><br>Restaurant Dessance, Paris                                    | <br><b>ALEXANDRE BOURDAS</b><br>Restaurant Sa.Oua.Na, Honfleur **     | <br><b>HERMANCE CARRO-JOULET</b><br>Restaurant Le Castellaras, Fayence *       |
| <br><b>BENJAMIN COLLOBAT</b><br>Restaurant Côté Rue, Dragnignan *       | <br><b>NICOLAS CONRAUX</b><br>Restaurant La Butte, Plouider *<br>Tables et Saveurs de Bretagne | <br><b>GABRIEL DEGENNE</b><br>Château de la Bégude, Opio              |  |
| <br><b>BENOÎT CASTEL</b><br>Pâtisserie Liberté, Paris                   | <br><b>JULIEN DIAZ</b><br>Restaurant L'oggi, Calvi *   | <br><b>LAURENT FAVRE-MOT</b><br>Pâtisserie Laurent Favre-Mot, Paris   |  |
| <br><b>GUILLAUME DELAGE</b><br>Bistrot Jadis, Paris                     | <br><b>DAVID FAURE</b><br>Restaurant Aphrodite, Nice   | <br><b>ALAN GEAAM</b><br>Restaurant A.G., Paris                       |  |
| <br><b>TOMY GOUSSET</b><br>Restaurant Pirouette, Paris                  | <br><b>SYLVAIN GUILLEMOT</b><br>Restaurant L'Auberge du Pont d'Acigné **                       | <br><b>JEAN-PAUL JEUNET</b><br>Restaurant Jean-Paul Jeunet, Arbois ** | <br><b>TAKASHI KINOSHITA</b><br>Château de Courban, Courban                    |
| <br><b>SALVATORE LA RAGIONE</b><br>Restaurant La Mamma, Capri, Italie * | <br><b>LOÏC LE BAIL</b><br>Restaurant Yachtman, Roscoff *                                      | <br><b>PHILIPPE LE BIGOT</b><br>Restaurant Le M, Brest *              | <br><b>JULIEN LEMARIÉ</b><br>Restaurants La Coquerie et Le Coq Gadby, Rennes * |
| <br><b>LIONEL LÉVY</b><br>Hôtel Intercontinental, Marseille *           | <br><b>YVON MORVAN</b><br>Restaurant L'Armen, Brest *<br>Tables et Saveurs de Bretagne         | <br><b>STÉPHAN PERROTTE</b><br>Maître Confiturier, Brest              | <br><b>DAVID LE QUELLEC</b><br>Restaurant du Moulin Rouge, Paris               |
| <br><b>STÉPHANE PITRE</b><br>Restaurant Louis, Paris                    | <br><b>GEOFFREY POESSON</b><br>Restaurant La Badiane, Sainte-Maxime *                          | <br><b>XAVIER PENSEC</b><br>Restaurant Hinoki, Brest                  | <br><b>NICKOLAS MAS</b><br>Recherche et développement culinaire, Brest         |
|   | <br><b>HERVÉ RODRIGUEZ</b><br>Restaurant MaSa, Paris *   | <br><b>SANTIAGO TORRIJOS</b><br>Restaurant l'Atelier Rodier, Paris    | <br><b>CLAIRE VERNEIL</b><br>Chef consultante By Claire Verneil, Paris         |



# SEAFOOD FUSION FESTIVAL : Un engagement durable, des filières économiques responsables

## Avec Green Cross France et Territoires, un engagement durable

GREEN CROSS est une ONG internationale fondée par Mikhaïl Gorbatchev en 1993, suite au Sommet de la Terre de Rio, en 1992. Présidée par Jean-Michel Cousteau, GREEN CROSS FRANCE ET TERRITOIRES en est la branche française. Afin de préserver la paix et un avenir durable pour chacun, GCFT œuvre pour conserver un milieu sain, garant d'un avenir serein. Les actions de GREEN CROSS sont multiples, leur travail pour 2015 est orienté vers les océans.



Mikhaïl Gorbatchev Jean-Michel Cousteau

L'équipe travaille avec des acteurs de la pêche, du tourisme, des énergies marines, pour les sensibiliser et mettre en lumière les bienfaits d'un océan en bonne santé. Leur action se concentre aussi sur l'élevage, le bien-manger étant au cœur de ses préoccupations. Leurs projets sont axés sur les problématiques énergétiques et s'inscrivent aussi dans les îles, notamment du Pacifique sud, sentinelles des dérèglements climatiques en cours.



## Coquillages et algues, des filières économiques responsables

La pêche des coquillages est encadrée dans un souci de bonne gestion de la ressource. L'ensemble du littoral du Finistère est riche d'une multitude de petits ports où débarquent quotidiennement poissons, coquillages, crustacés de toute première fraîcheur participant ainsi à la notoriété gastronomique finisérienne. Enfin, rappelons l'activité de la cinquantaine de pêcheurs à pied qui contribue également à la valorisation de cette richesse.

La conchyliculture regroupe tous les élevages de coquillages comestibles, reconnus par les consommateurs pour leur naturalité. Leur culture ne nécessite aucun intrant, les animaux filtrant la nourriture présente naturellement dans le milieu. Elevés dans un mélange d'eaux marines et continentales, ce sont des sentinelles de la qualité de l'eau. De plus, les élevages rendent des services écosystémiques : la filtration des coquillages permet de capturer les éléments nutritifs, limitant ainsi l'eutrophisation et améliorant la clarté de l'eau, bénéfique par exemple au développement des zostères.

La côte nord du Finistère représente aujourd'hui 90 % de la production française d'algues. Pour l'essentiel, elle provient des bateaux goémoniers (65 000 tonnes) et de la récolte à pied (5 000 tonnes). 50 tonnes seulement viennent de l'algoculture. Alimentation, cosmétique et santé sont les principaux débouchés de cette ressource naturelle.

Ces filières responsables vous seront présentées lors du festival, grâce à des échanges directs avec les producteurs, mais aussi à travers les SEAFOOD ÉCHANGES.



# Les Seafood Échanges

## Au programme...

### Samedi 21 novembre

#### 10h30 à 12h : Coquillages, algues et changements environnementaux

Face aux Changements environnementaux à venir, comment vont réagir nos algues et coquillages ? Quelles sont les principales menaces et conséquences de ces modifications sur les populations ? Quelles solutions seraient envisageables pour que coquillages et algues restent à notre menu ?

Nos intervenants vous exposeront et expliqueront ces problématiques, un chef illustrera ces échanges par une démonstration culinaire.

#### 14h à 15h : « Une succulente recette fusionnant poissons, algues et invertébrés et bonne pour l'environnement : l'Aquaculture Multi-Trophique Intégrée (AMTI) »

Dans les systèmes de production alimentaire de demain, l'aquaculture aura une place de plus en plus prépondérante. Mais la "Révolution Bleue" a besoin de devenir la "Révolution Turquoise", plus verte, en développant des techniques tirant profits des bénéfices et des services écosystémiques rendus par les espèces extractives de l'AMTI.

Conférence du Professeur Thierry Chopin, de l'Université du Nouveau Brunswick, formé à l'UBO dans les années 80, référence mondiale de l'aquaculture intégrée (cf "Zoom" ci-contre).

#### 15h 15 à 16h30 : Les algues et vous...

Consommées depuis toujours par les communautés littorales du monde, les algues sont cependant injustement délaissées en Occident.

Reconnues pour leurs qualités et bienfaits sur la santé ainsi qu'en cuisine, comment leur redonner la place qu'elles méritent dans notre alimentation ?

Venez découvrir ou redécouvrir l'originalité des algues autour de scientifiques, de goémoniers et de Romain Pourçadoux (Restaurant L'Imaginaire...) qui nous montrera quelques jolies idées de recettes.

#### 17h à 18h15 : Paris Climat 2015, Objectif Océan

Comment vivre en synergie avec un océan préservé, s'alimenter durablement de produits de la mer tout en contribuant à préserver le climat et la planète ? De nombreuses réponses existent, beaucoup agissent en ce sens - en particulier en Bretagne, mais il faut le faire savoir, et aller encore plus vite.

Conférence proposée par Green Cross France et Territoires

### Dimanche 22 novembre

#### 11h15-12h00 : Océan - merveille à sauvegarder

A notre porte, l'océan recèle de nombreuses merveilles à découvrir. Sa beauté nous émeut, ses fonds comme sa colonne d'eau dévoilent des trésors peu explorés et encore largement à découvrir. Pourtant, ce milieu complexe, polymorphe, est fragile et souffre. Nous devons actuellement, c'est l'enjeu de notre génération, construire une relation apaisée entre l'homme et l'événement.

Conférence proposée par Green cross, avec intervention de Jean-Michel Cousteau

#### 14h à 16h : Nos coquillages auront-ils toujours la pêche dans 20 ans ?

Les côtes bretonnes, généreuses par nature, offrent à qui sait pêcher à pied une extraordinaire richesse en coquillages. De la cueillette à nos assiettes, cette ressource est un véritable atout culturel, gastronomique et économique pour nos territoires. Aujourd'hui, face aux problèmes pesant sur le littoral, nos Coques, Palourdes ou Ormeaux semblent avoir le Couteau

sous la gorge. Comment pérenniser nos traditions tout en valorisant davantage nos richesses ? Les berniques seront-ils à la mode en Bretagne dans 20 ans ? Des historiens, scientifiques, pêcheurs et gestionnaires d'espaces naturels réfléchiront avec vous à un avenir durable de la Pêche à pied des coquillages et du littoral.

Table ronde animée par les étudiants du Master Expertise et Gestion de l'Environnement Littoral, de l'UOEM, avec la participation du Chef 2\*, Patrick Jeffroy.



### Pendant les 2 jours, situées juste avant l'auditorium :

#### Les Tentacules Sonores

Enquête du bloom, un docu-fiction qui vous immerge dans le monde de la recherche. Les tentacules sonores constituent une machine de diffusion collective de pastilles sonores. À l'écoute, assis confortablement, à plusieurs, port du casque obligatoire, entrez dans la poursuite des marées rouges de la rade de Brest!

Proposé et réalisé par E. Benkara, A. Payraudeau, Y. Simon, F. Boullot. Dans le cadre du projet Accutox (UOEM / Ifremer).

## ZOOM

### LE DOCTEUR THIERRY CHOPIN

Titulaire d'un doctorat de l'UBO de Brest, Consul Honoraire de France et Chevalier de l'Ordre National du Mérite et de l'Ordre des Palmes Académiques, le Docteur Thierry Chopin travaille au Canada depuis 1989 comme :

- Professeur de biologie marine à l'Université du Nouveau Brunswick à Saint John.
- Directeur Scientifique du Réseau Canadien d'Aquaculture Multi-Trophique Intégrée.
- Secrétaire Général de l'Association Aquacole du Canada, de la Société Phycologique d'Amérique et de l'Association Internationale des Algues.
- Conseiller auprès de la Fondation Internationale pour la Science.
- Membre des Comités de Rédaction d'Aquaculture International, Perspectives in Phycology, European Journal of Phycology et Fish Farming International.



PUB  
FINISTÈRE TOURISME

VOS MAGASINS BRETONS

**E.Leclerc** 

PARTENAIRES  
DU :



**SEAFOOD**

Fusion

FESTIVAL INTERNATIONAL DE CUISINE  
DES COQUILLAGES & DES ALGUES



RETROUVEZ-NOUS AU MARCHÉ  
DES PRODUCTEURS  
SUR LE SITE EXCEPTIONNEL  
D'OCÉANOPOLIS BREST

LES SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22  
NOVEMBRE 2015