



« Les Festins de L'œil »

du Produit brut à l'Office, la Cuisine et la Table

Des Master Class grand public & professionnels,
une Exposition photographique

Samedi 22 et dimanche 23 octobre 2022

Lieu « La Colloc d'en Face », Lorient/ Gratuit et sur inscription

Thème de l'édition 2022 : la Pomme de Terre

Produit chéri breton (elle est même cultivée en version douce en Bretagne!), la merveilleuse patate se prête à de multiples mariages et associations de saveurs. Belle occasion de renouer avec ses origines en accueillant parmi ses invités, un chef du « Nouveau Monde ».



Programme du samedi 22 octobre (public plus familial)

p. 1 & 2

Programme du dimanche 23 octobre (professionnels & passionnés)

p. 2 & 3

Informations pratiques

p.3



En animatrice, Michelle Coré-Poussain.

Chef pâtissière et formatrice, tout en professionnalisme, bienveillance et richesse des expériences, elle va mettre en avant le savoir-faire et le savoir-être des intervenants, créer la complicité et les échanges avec le public ! Photo Yvan Zedda

PROGRAMME DU SAMEDI 22 OCTOBRE

APRES-MIDI UNIQUEMENT

14h-14h45 | **Bienvenidos en Republica Dominicana !**

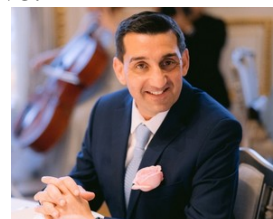
Avec Romain Valicon, Chef des cuisines thématiques du 5 * Lopesan Costa Bávaro Resort à Punta Cana.



Autour du cocktail signature « *Saona Beach* », ce lyonnais d'origine qui a fait ses armes chez Paul Bocuse (entre autres grandes brigades), nous parlera de son pays d'adoption et de Punta Cana, lieu paradisiaque des Caraïbes... En fin d'atelier, moment d'échanger avec lui sur son parcours, comme le prestigieux *Five Diamonds Awards* qu'il affiche dans son palmarès, et l'esprit dominicain qui lui est si cher...

14h45 - 15h30 **En voyage (s)...3 métiers, 3 univers**

Avec **Bernard Vaussion**, ancien chef des cuisines de l'Elysée,
Gwenaëlle Fusté Meilleur Ouvrier de France Gouvernante de Services Hôtelières, et
Frédéric Tarride, majordome-intendant privé.



Bernard Vaussion, qui a été au service de cinq présidents, est une référence en *gastrodiplomatie*. Il l'est aussi pour la Transmission du métier et de ses valeurs, dont auprès des jeunes et futurs professionnels. **Gwenaëlle Fusté MOF**, est tout aussi attachée à la formation, qu'à l'exercice de son métier dans de grands palaces tels le Ritz. **Frédéric Tarride** ancien cuisinier, a choisi de se former en tant que « butler », avec des missions sur la France et l'international. **A la carte** : témoignages et partages sur les coulisses de ces métiers (où la discrétion est de mise, où l'observation et l'écoute sont des qualités premières), les différents univers entre les services de l'Etat, des palaces ou des maisons privées. Et nous l'espérons, des beaux échanges avec le public !

15h45-16h30 **Retour en République Dominicaine avec Romain Valicon**

Démonstration du « Poulet à la dominicaine ». Petite incartade avec notre Pomme de terre, elle nous le pardonnera, car ce met qui se sert avec du riz, est un plat familial par excellence. Qui peut aussi se préparer en Bretagne. Il y a du poulet, du citron vert, des poivrons, de l'oignon, rose, de la coriandre...On a tout cela chez nous !

16h30- 17h15 **Démonstration de Gnocchi de Pomme de Terre par**

Frédéric Tarride. Des pâtes oui, mais une recette palermitaine ! Avec ce met très facile à préparer, qui se prête autant aux verrines qu'en plat principal, Frédéric Tarride va jouer avec le citron, les tomates, les olives noires.... Des saveurs typiques de la Sicile, façon de rendre hommage au territoire phare de notre première édition !



17h30-18h30 (et +) **Inauguration de l'exposition photographique « Les Festins de L'œil »**

17h30-18h30 Découverte de l'exposition Les Festins de L'œil. Une production réalisée le lundi 26 septembre chez Le Comptoir d'Ici avec 6 photographes, 21 professionnels des métiers de bouche et des artisans, 2 Meilleurs Apprentis de France (du lycée Saint-Joseph La Salle à Vannes), 4 Meilleurs Ouvriers de France. Tous ont animé 17 ateliers de mise en scène culinaire auprès de 64 collégiens et lycéens de Saint-Louis à Lorient, Henri Wallon à Lanester, du LEP Emile James de Etel. (Photo Martine Le Pévédic).



14h15-15h Démonstration du « **Cabillaud en feuille de tabac** ». **Romain Valicon**, va présenter une recette exclusive, créée pour savourer autrement l'un des grands produits de la République Dominicaine. Occasion de revenir sur sa « découverte » des saveurs exotiques, et comment il les a fait entrer dans sa cuisine.

15h15-16h00 **Histoires d'Elysée et de grand traiteur...**

Autour de sa recette « **Croque de patate douce, filet de merlu acidulé** », **Olivier Le Gallo** du restaurant **Le Neptune** à Lorient (ancien de Potel & Chabot, sera en duo avec **Bernard Vaussion** (ancien chef des cuisines de l'Elysée). Occasion de partager des souvenirs autour des cocktails avec des produits « exotiques »... Dont la patate douce !

16h15-17h15 **Expériences et techniques en Caraïbes avec Romain Valicon.**

Découvrir, respecter, décliner de nouvelles cultures... Parmi les techniques abordées, l'art du « Quemado » que lui ont enseigné les chefs Mexicains de la brigade du Lopesan Costa Bávaro (qu'il a revisité façon Bocuse et en autres versions). Ou encore le système D, formidable outil qu'il a appris avec les Dominicains...

17h30-18h30

Portes ouvertes pour l'exposition photographique « Les Festins de L'œil »

INFORMATIONS PRATIQUES

Lieu : La Colloc d'en Face, 51 bis, avenue La Perrière, 56100 Lorient.

Stationnement dans l'avenue.

L'événement est gratuit et sur réservation : via le site

<https://lesfestinsdeloeil.art>

Vous pouvez vous inscrire le samedi après-midi, le dimanche après-midi...ou les 2 !

Les Festins de L'œil

Marie Anne Page, créatrice de l'événement

Arnaud Le Vacon en charge des réseaux sociaux, de « Les Mots et la Cible »

Remercient...



Bravo et merci aux professionnels qui se sont investis dans cette édition et animé les ateliers photos Arnaud Pilpré (Studio Marlea), Elodie Liétin, Christian Bauvois, João Macul enseignant au Pôle photo à la **Faculté des Métiers à Bruz**, ses élèves en 2^{ème} année Marie Muller et Grégoire Jawoski. Lucas Bahuon restaurant **Le Débonnaire**, avec des membres de sa brigade Gregoire, Erwan et Elise, Florine Blanc & Grégory **Ma Vie de Cookie**, Jean-Pierre Chéca boulangerie **Le Retour aux Sources**, Anne-Lise Durand & Olivier Le Gallo restaurant **Le Neptune**, Mathilde Jamier Videcocq, **Le Comptoir d'Ici**, Camille Lacomme restaurant **Avel-Vor**, Pièr-Marie Le Moigno **Pâtisserie Pièr-Marie**, Arnaud Mary LEP Emile James, Thibault Sauquet **fromagerie Thibault**, Richard Thiebault **Ferme du Sach**, Marie de Virville **Les Vergers du Plessis**, Didier Le Hen **Verre l'Intérieur**. Et pour tous les autres beaux produits: Ferme de Quéhélo, Ferme de Penhaudan, La Casserolerie, La Poule Mouillée, Les Fumaisons de Groix. Sans oublier METRO Lorient, Nikon France et Camara Lorient. Les **MAF** Kylian Moncorgé et Benjamin Cuisse Blanchard (lycée **Saint-Joseph La Salle**, Vannes), les **MOF** Gwenaëlle Fusté, Serge Gaujour, Sandrine Morilleau et Mickaël Rault.