



JUIN 2012

Les « Circuits Gourmands » de Prince de Bretagne : cap sur les saveurs !

Cet été en Bretagne, rendez-vous sur la route des saveurs pour le plus grand plaisir des papilles !

Douze ans après son lancement, Prince de Bretagne a décidé de donner un souffle nouveau à sa Route Touristique.

Aujourd'hui, l'opération évolue pour devenir les « Circuits Gourmands » et se recentrer sur les plaisirs de la table.

Tout au long de l'été, Prince de Bretagne et ses partenaires proposeront une découverte des nouvelles saveurs à travers des manifestations festives de Brest à Saint-Malo, en passant par Saint-Pol-de-Léon et Paimpol. Une manière originale de promouvoir produits du terroir et savoir-faire culinaire.

Cette année plus que jamais, Prince de Bretagne met à l'honneur des valeurs qui lui sont chères, le terroir, le goût et la qualité des fruits et légumes frais cultivés par les 2 500 producteurs de la côte Nord Bretagne. Pour cette nouvelle édition, les « Circuits Gourmands » réunissent pas moins de 143 partenaires associés pour offrir le meilleur de la Bretagne légumière.

Pour faire découvrir à leurs clients les légumes de saison bretons et donc de nouvelles saveurs, les gîtes et chambres d'hôtes partenaires recevront, en Juillet et en Août, un panier par semaine de légumes frais Prince de Bretagne.

En ce qui concerne les restaurateurs, Prince de Bretagne leur propose, dans le cadre des « Circuits Gourmands », de devenir membre du « Club VIP ». Créé cette année, il compte déjà 76 adhérents qui reçoivent chaque mois, un panier de légumes de saison. En adhérant à ce club, les restaurateurs participent au concours organisé par la marque. Ils s'engagent à proposer à la marque une recette simple et originale à base de légumes Prince de Bretagne. Libres à eux ensuite de proposer cette recette à la carte de leur restaurant ! Par la suite, Prince de Bretagne jugera de la qualité des recettes afin de déterminer les 3 gagnants de cet été. Qui succédera cette année à Pascal Raffray chef de La Table du Marais à La Fresnais (35), Yannick Le Beaudour, La Pomme d'Api à Saint-Pol-de-Léon (29) et Christian Vaucelle, Le Chaudron à Morlaix (29), les gagnants de l'édition 2011 ? Réponse en octobre prochain.

Consommateurs, touristes de passage et amoureux du terroir ne seront pas en reste, Prince de Bretagne leur propose de jouer et de gagner en participant à un jeu-concours, sous forme de Chasse aux trésors. Pour y participer, il leur suffira de se rendre chez 2 partenaires (gîtes, chambres d'hôtes ou restaurants) et leur faire tamponner le coupon qu'ils trouveront sur le guide Prince de Bretagne. De nombreux lots sont à gagner : des séjours en gîtes et en roulottes, des pauses détente en thalassothérapie à Roscoff et à Bénodet, des traversées en mer et bien d'autres lots encore !



Les 143 partenaires des "Circuits gourmands" Prince de Bretagne seront reconnaissables grâce à un autocollant apposé sur leurs vitres ou à l'intérieur de leurs établissements.

Pour en savoir plus sur le jeu-concours organisé par Prince de Bretagne, pour connaître la liste des partenaires et télécharger le dépliant, rendez-vous sur l'espace des "Circuits Gourmands" à partir du site internet de Prince de Bretagne : [HTTP://PRINCE-DE-BRETAGNE.COM/](http://prince-de-bretagne.com/)



DÉFENDONS LE GOÛT DU FRAIS.

Concours culinaire Prince de Bretagne : les lauréats 2011

En 2011, dans le cadre de la Route Touristique, Prince de Bretagne a proposé aux restaurateurs partenaires de l'évènement de composer un plat à base de légumes frais et de saison. La "Tarte des demoiselles Tatin à l'artichaut et aux oignons" de Yannick Le Beaudour, "l'Artichaut farci" de Christian Vaucelle et les "Légumes confits en ragoût "terre de nos ancêtres" et son filet de maquereau au beurre d'algues" de Pascal Raffray ont ainsi été récompensés.



1^{er} prix : "Tarte des demoiselles Tatin à l'artichaut et aux oignons" de Yannick Le Beaudour, La Pomme d'Api à Saint-Pol-de-Léon (29)

Natif de Lannion (22), Yannick Le Beaudour rend hommage à sa région à travers la cuisine. Après avoir fait ses armes à l'étranger, notamment chez les Guillou et les Souvereysns, il revient en Bretagne. Depuis 7 ans, Yannick Le Beaudour et son épouse sont propriétaires de La Pomme d'Api, charmante bâtisse du XV^e siècle en plein cœur de Saint-Pol-de-Léon. Amoureux de leur terroir, ils y proposent une cuisine bretonne revisitée où le goût et la qualité des produits sont mis à l'honneur.

La Pomme d'Api : 49 rue Verderel, 29250 Saint-Pol-de-Léon.

TARTE DES DEMOISELLES TATIN À L'ARTICHAUT ET AUX OIGNONS POUR 1 PERSONNE

- > 1 bande de pâte feuilletée
- > 1 fond d'artichaut Prince de Bretagne
- > 3 oignons de Roscoff AOC
- > 1 belle tomate Prince de Bretagne
- > jus de citron
- > beurre
- > quelques feuilles de basilic
- > huile d'olive
- > vinaigre balsamique
- > pistou



avec une fourchette. Dans un petit moule à tourte beurré, ranger l'artichaut et détailler en rosace. Ajouter la compotée d'oignon, puis le rond de feuilletage.

Cuire environ 20 mn au four à 180 °, le démonter dès la sortie du four.

Ébouillanter quelques secondes les feuilles

de basilic, les refroidir, bien les presser afin d'enlever toute l'eau puis les mixer avec 10 cl d'huile d'olive.

Dans une assiette plate, disposer autour quelques gouttes de vinaigre balsamique, puis le pistou, poser la tarte au milieu, un quartier de tomate sur le dessus, on peut agrémenter cette recette de quelques feuilles de salade sucrine.

Casser la queue de l'artichaut, enlever les feuilles extérieures, le «tourner» à l'aide d'un couteau afin de ne garder que le cœur, le plonger dans une eau citronnée et le cuire environ 1/4 h dans l'eau citronnée bouillante.

Quand il est cuit et refroidi, enlever le foin. Éplucher les oignons, les couper en fines lamelles, les faire compoter doucement dans une casserole couverte avec un peu de beurre, du sel, du poivre, une pincée de sucre.

Détailler un cercle avec la pâte feuilletée, la piquer

**2^e prix : “Artichaut farci” de Christian Vaucelle,
Le Chaudron à Morlaix (29)**

Depuis 19 ans, Christian Vaucelle et sa femme, propriétaires du restaurant Le Chaudron à Morlaix (29), invitent habitués et clients de passage à redécouvrir une cuisine traditionnelle alliant savoir-faire et produits de qualité. Avec justesse, Christian Vaucelle cuisine les produits du terroir : une bonne manière de rendre hommage à la Bretagne, sa région d'adoption depuis 24 ans.

Le Chaudron : 7 rue Ange de Guernisac, 29600 Morlaix.



ARTICHAUT FARCIS

Pour 2 personnes

- > 2 artichauts Prince de Bretagne
- > 400 g de champignons
- > 2 tranches de lard
- > 50 g de gruyère
- > huile d'olive

Pour faire la ratatouille :

- > 2 tomates
- > 1 courgette Prince de Bretagne
- > 1 aubergine
- > 2 oignons de Roscoff AOC

Cuire l'artichaut dans l'eau salée.
Bien égoutter après la cuisson.

Faire une farce avec 400 g de champignons.

Garnir les demi-artichauts avec la farce après avoir enlevé la barbe de l'artichaut. Ajouter une tranche de lard sur le dessus et parsemer de tout de gruyère. Cuire au four à 170°

Ensuite, faire une ratatouille de tomates, courgette, aubergine et oignons avec de l'huile d'olive. Cuire à feu doux.

Après la cuisson, garnir l'assiette avec les 2 demi-artichauts, de la salade et ajouter la ratatouille.





**3^e prix : “Légumes confits en ragoût
“terre de nos ancêtres” et son filet de maquereau
au beurre d’algues” de Pascal Raffray,
La Table du Marais à La Fresnais (35).**

Pascal Raffray et sa femme Cathy invitent les amateurs de goûts à découvrir une cuisine du marché, originale et élaborée dans leur restaurant La Table du Marais à La Fresnais (35). Ancien chef cuisinier du Grand Hôtel Barrière de Dinard et chef de partie chez Rollinger, cet artisan des bons produits met un point d’honneur à choisir ses propres fournisseurs locaux.

La Table du Marais : 3 place de la gare, 35111 La Fresnais.

**LÉGUMES CONFITS EN RAGOÛT “TERRE DE NOS ANCÊTRES”
ET SON FILET DE MAQUEREAU AU BEURRE D’ALGUES**

Pour 4 personnes

> Pour les légumes confits
« d’antan » :

- > 1 courgette
- > 3 belles tomates Prince de Bretagne
- > 1 artichaut Prince de Bretagne
- > quelques pommes de terre primeur (Grenaille) Prince de Bretagne
- > 1 aubergine
- > Thym et laurier
- > Ail rosé Prince de Bretagne
- > Huile d’olive
- > Pour les maquereaux :
- > 4 maquereaux de 250 grammes en filet
- > 100 g de beurre
- > ½ sel pommade
- > 30 g de salicornes
- > 15 g de laitue de mer
- > 1 citron



La veille :

Couper tous les légumes en gros cubes et les rassembler dans un faitout.

Recouvrir d’huile d’olive tiède avec des herbes aromatiques et de l’ail. Mettre un couvercle et au four à 80°/90° pendant 4 à 8 heures. Surtout ne pas faire bouillir.

Le lendemain :

Égoutter les légumes dans une passoire : l’huile peut être utilisée par la suite, comme vinaigrette des crudités.

Pour les maquereaux, malaxer le beurre avec le citron, les algues et les salicornes hachées.

Pour le dressage, prendre un pot à confiture et y placer le filet de maquereau, le beurre d’algues et quelques légumes confits.

**RETROUVEZ PRINCE DE BRETAGNE TOUT AU LONG DE L’ÉTÉ
SUR PLUSIEURS MANIFESTATIONS :**

Le 27 Juin, le 4 et 11 Juillet, le 1^{er} et 15 Août

À bord de l’Armorique de la Brittany Ferries, de Roscoff (29) à Plymouth

Le 30 Juin

Tour de l’île de Wight

Du 13 au 19 Juillet

Tonnerres de Brest (29)

Du 26 au 29 Juillet

National Caravelle, à Carantec (29)

Du 3 au 12 Août

Festival Interceltique de Lorient (56)

Du 24 au 26 Août

Trophée Prince de Bretagne Côtes d’Armor, à Saint-Quay-Portrieux (22)

**CONTACT
PRESSE**

Rivacom

Florence

Beauvois

06 51 40 59 52

florence.beauvois

@rivacom.fr

PRINCE de BRETAGNE

DÉFENDONS LE GOÛT DU FRAIS.