



**ESCALES
CULINAIRES**
GUYADER Savéol

EN BRETAGNE
DU 17 AU 24 JUIN 2022



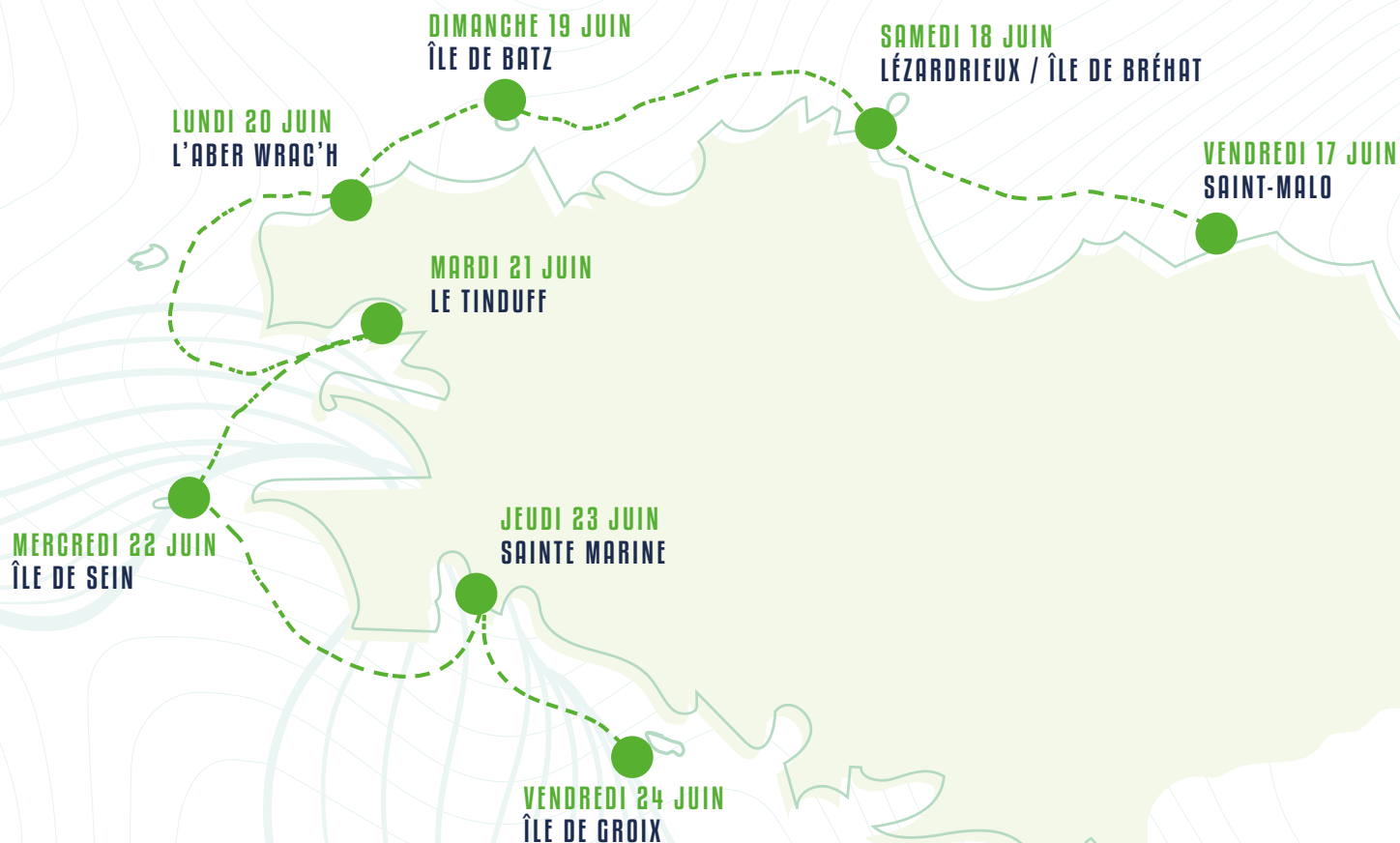
ENTRE TERRE ET MER,
SECRETS DE VOYAGE
EN CUISINE !

DOSSIER DE PRESSE - JUIN 2022

DES CHEFS ET DES MARINS DE RENOM,
C'EST LA FORMULE INÉDITE
DES ESCALES CULINAIRES
EN BRETAGNE,
QUI REVIENNENT POUR
LA 2^{ÈME} ÉDITION DU 17 AU 24 JUIN !

Un moment de partage qui conjugue la gastronomie avec l'amour de la mer et de la Bretagne. A chaque escale, un marin embarque aux côtés d'un chef réputé pour mettre en valeur les produits et la richesse de cette région.

C'est à bord du catamaran ORC 50 Guyader Savéol, que les marins d'un jour et les marins de toujours vont partir pour un voyage au cœur des terroirs bretons.



CHAQUE ESCALE EST UNE DÉCOUVERTE

Observer la terre de la mer, rêver devant ces côtes dentelées où la Bretagne se dévoile lentement à bord du Catamaran Guyader Savéol.

Un voyage immersif pour découvrir cette région et partager des secrets de voyage... en cuisine !



CHAQUE MENU EST UNE HISTOIRE

L'histoire d'un aventurier qui a parcouru les mers du monde et l'histoire d'un passionné de produits d'exception. Un duo en parfaite harmonie qui voue le même respect pour les produits du terroir de qualité !

Ensemble, ils vont faire leur marché et imaginer un menu à 4 mains, articulé autour de notes Bretonnes et de produits de cette belle région. Un tandem inédit pour travailler avec justesse et finesse les beaux produits de la Bretagne.



TOUS LES SENS SONT MIS EN ÉVEIL !

R E G A R D S C R O I S É S



**ERIK
ORSENNA**
PARRAIN

“ Personne ne fera jamais le tour de la Bretagne, tant elle est riche, notre région, et diverse, et inventive, donc surprenante. Mais voici la plus belle des tentatives pour la sauver.

Tendez l'oreille : de beaux dialogues sont à prévoir. Entre gens de mer et de terre, de grand large et de petits plats. Le bateau et la table sont des machines à fabriquer de la fraternité. Oui, tendez l'oreille : vous allez aussi entendre de gratitude envers toutes celles et tous ceux qui produisent la matière de nos repas, c'est-à-dire le ressort de la vie. Merci est mot qu'il faudrait, tel un pavillon, hissé en haut du mât. ”

“ Cuisine et Mer se marient si bien en Faim de terre. Oignon de Roscoff, artichaut du Léon, bar des courants d'Iroise, algues des abers, petit bleu de casier, araignée moussette, ...

Avec tout cela à vos pieds, comment voulez-vous barrer si ce n'est le doigt dans la sauce pour capter le vent. ”



**PATRICK
JEFFROY * ***
CHEF



**GWEN
CHAPALAIN**
SKIPPER DU CATAMARAN
GUYADER - SAVÉOL

“ La Route du Rhum est une course mythique et y participer est un rêve de gosse. Je suis très honoré de la confiance que Christian Guyader, Bart Vanhaverbeke et Pierre-Yves Jestin m'accordent en me confiant la barre de ce joli bateau en m'accompagnant dans cette belle aventure. Une aventure qui a démarré il y a maintenant trois ans, après l'arrivée de la dernière édition de l'épreuve, avec le lancement de la construction du ORC50. Aujourd'hui, je suis particulièrement fier de porter les couleurs de Guyader Gastronomie et de Savéol. C'est un sacré défi qui m'attend car si ces dernières années j'ai beaucoup navigué en équipage, ma dernière confrontation en solitaire remonte au XXe siècle, une époque où l'on régatait encore au sextant ! (Rires) ”

“ Ce partenariat entre Guyader Gastronomie et Savéol est intéressant car il est tissé autour d'un projet non professionnel qui concilie à la fois course et Escales Culinaires. Il réunit une entreprise familiale et patrimoniale puis une coopérative bretonne qui partagent assurément les mêmes valeurs : l'ancrage territorial, le savoir-faire, l'innovation et la passion du goût, entre autres.

Nous avons le même regard sur la gastronomie qui, nous en sommes convaincus, se doit d'être à la fois simple et accessible. Nous véhiculons cette idée d'une cuisine qui rapproche. Nous faisons, avec nos spécificités respectives, partie d'une seule et même grande famille. Notre partenariat, initié l'an passé à l'occasion de la première édition des Escales Culinaires, est basé sur le partage mais aussi sur l'amour indéfectible que nous portons, comme chaque breton, à la fois à la mer et à la terre. Ce bateau aux couleurs de Guyader Gastronomie – Savéol est un formidable vecteur pour montrer au plus grand nombre que la bonne cuisine est un art de vivre. Que notre connaissance du goût est un subtil mélange entre la curiosité et savoir-faire que nous préservons. ”



**CHRISTIAN
GUYADER**

**PRÉSIDENT DE GUYADER
GASTRONOMIE**



**PIERRE-YVES
JESTIN**

PRÉSIDENT DE SAVÉOL

“ Nous sommes très heureux de continuer ce partenariat qui nous a réunis une première fois, Savéol et Guyader, pour les Escales Culinaires.

Nos 2 entreprises finistériennes sont attachées à leur territoire, leur terroir.

Grâce à nos chefs, nos produits sont sublimes pour créer un lien entre le jardin et l'océan. Simples à partager, à cuisiner et accessibles à tous, nos légumes et produits de la mer vont fédérer pour cet événement nos deux entreprises et mettre en valeur nos savoir-faire. ”

PLUS D'INFOS

- ENTREPRISE GUYADER
- ENTREPRISE SAVÉOL

DE SAINT MALO À L'ORIENT, CHEFS ET NAVIGATEURS VONT SE SUCCÉDER À LA BARRE ET EN CUISINE !



1

ESCALE DU 17 JUIN ENTRE SAINT MALO ET LÉZARDRIEUX / ÎLE DE BRÉHAT

AVEC SES HAUTS MURS
EN GRANITE, SAINT MALO
EST LE POINT DE DÉPART
DE CE TOUR DE BRETAGNE
À LA VOILE.

A BORD DU CATAMARAN
GUYADER-SAVÉOL,
SERVANE ESCOFFIER ET
LE CHEF LAURENT FAVRE-MOT
SONT LES PREMIERS
À PRENDRE LA MER.



LE MARIN SERVANE ESCOFFIER

Née dans une famille de navigateurs et lancée dans la course au large il y a 20 ans, Servane Escoffier compte un très beau palmarès et des défis emblématiques sur la Route du Rhum, la Transat Jacques Vabre, ou la Barcelona World Race.



LE CHEF LAURENT FAVRE-MOT CHEF INSTALLÉ À DINAN

Ce Marseillais de naissance a découvert sa passion à seulement 13 ans et ses différentes escales à Paris, Saint-Tropez, Genève, Milan, Londres, lui ont permis de se former.

Ce pâtissier autodidacte ose revisiter les classiques sucrés en proposant des pâtisseries à son image : atypiques et originales.

2

ESCALE DU 18 JUIN ENTRE LÉZARDRIEUX/ILE-DE-BRÉHAT ET L'ILE DE BATZ

SERVANE ESCOFFIER CÈDE LA BARRE À ARTHUR LE VAILLANT POUR CETTE ESCALE QUI VA MENER L'ÉQUIPAGE SUR L'ILE DE BATZ, PETITE COMMUNE INSULAIRE AU LARGE DE ROSCOFF. L'ANCIEN CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ DE L'HÔTEL DE GARANTEC, PATRICK JEFFROY, INVITE JEAN-MARIE BAUDIC POUR 4 MAINS AUX SAVEURS BRETONNES.



LE MARIN ARTHUR LE VAILLANT

Amoureux de la compétition et du jeu, fin pilote à la barre de ces trimarans magiques, il sait, aussi, l'urgence que nous avons de ralentir, d'être plus sobres pour construire des futurs souhaitables. Il est aussi artiste se nourrissant de la mer pour composer et de la chanson pour gagner !



LES CHEFS PATRICK JEFFROY REÇOIT JEAN-MARIE BAUDIC* CHEF DU RESTAURANT LE CIEL DE RENNES

Costarmoricain 100% demi-sel, Jean-Marie a commencé son parcours à l'école hôtelière La Closerie à Saint-Quay-Portrieux (22). Il s'est ensuite formé auprès du chef Patrick Jeffroy (deux étoiles au guide Michelin) et a fait ses classes auprès de chefs étoilés réputés tels que Pierre Gagnaire, Michel Rostang ou encore Hélène Darroze. À la suite de ces années de formation, Jean-Marie est revenu en Bretagne où il a créé son propre établissement, le Youpala Bistrot, étoilé au guide Michelin pendant 10 ans. Puis après une rencontre avec Pierre Weill, Jean-Marie a été séduit par la démarche nutritionnelle, environnementale et gustative de Bleu-Blanc-Cœur et a accepté d'être Chef du premier restaurant Bleu-Blanc-Cœur de France, Le Ciel de Rennes, où toutes les viandes, produits laitiers et œufs sont issues de filières Bleu-Blanc-Cœur.

3



LE MARIN FAUSTINE MERRET

Véloplanchiste française, médaillée d'or aux Jeux Olympiques d'Athènes en 2004. Elle pratique désormais le triathlon où elle est devenue Championne de Bretagne longue distance.



LE CHEF YVON MORVAN* CHEF DU RESTAURANT LE VIOBEN À L'ABER WRAC'H

Après avoir fait ses armes pendant une trentaine d'années aux côtés des plus grands tels que Paul Bocuse, Joël Robuchon ou encore Jean-Paul Duquesnoy, Yvon Morvan retrouve sa Bretagne natale en 2007 où il ouvre l'Armen à Brest. Sa cuisine a alors été vite reconnue et il décroche une étoile au célèbre guide Michelin en 2010. Il rejoint ensuite le port de l'Aber Wrac'h avec sa compagne pour une nouvelle aventure et la gestion du restaurant le Vioben. Ambassadeur des produits du terroir Breton, il accorde beaucoup d'attention au mariage de ces produits de qualité pour le plus grand plaisir d'un public toujours plus nombreux.

ESCALE DU 19 JUIN ENTRE L'ILE DE BATZ ET L'ABER WRAC'H

SUR L'ILE DE BATZ, LE CATAMARAN ACCUEILLE FAUSTINE MERRET ET LE CHEF ÉTOILÉ YVON MORVAN. L'ÉCRIVAIN ERIK ORSENA EMBARQUE À LEUR CÔTÉ POUR METTRE LE CAP VERS L'ABER WRAC'H.

4

ESCALE DU 20 JUIN ENTRE L'ABER WRAC'H ET TINDUFF

POUR CETTE VIRÉE EN MER D'IROISE, LE CATAMARAN GUYADER-SAVÉOL ACCUEILLE À SON BORD UN DUO DE CHOC : LE NAVIGATEUR JEAN LE CAM ET FRÉDÉRIC JAUNAUT, MOF À PARIS.



LE MARIN JEAN LE CAM

Jean Le Cam est l'un des grandes figures de la course au large, avec une carrière qui a débuté au début des années 80. Il a été de toutes les courses, a participé au développement de tous les supports. Il est surnommé le « roi Jean » du fait de son impressionnant palmarès. Il a disputé son cinquième Vendée Globe en 2020-2021 à 61 ans



LE CHEF FRÉDÉRIC JAUNAUT MOF À PARIS

Après avoir exercé ses talents de chef de cuisine à travers le monde et au sein de maisons prestigieuses comme Ledoyen, le Plaza Athénée ou le Normandie à Deauville, Frédéric Jaunault choisit de consacrer sa carrière à la cuisine et la sculpture des fruits et légumes. Consultant Designer Fruits et Légumes, il décroche les titres de Champion de France de sculpture en 2008, puis de Champion d'Europe en 2010 avant d'être sacré Meilleur Ouvrier de France Primeur en 2011.

5

ESCALE DU 21 JUIN ENTRE TINDUFF ET L'ILE DE SEIN

LE CATAMARAN GUYADER-SAVÉOL POURSUIT SA VIRÉE EN MER ET ACCUEILLE À SON BORD 2 NOUVEAUX NAVIGATEURS POUR FAIRE ROUTE VERS L'ILE DE SEIN. A SA TÊTE, LE ROI JEAN (LE CAM), ACCOMPAGNÉ DE CAMILLE LECOINTRE, VA GUIDER PATRICK JEFFROY ET JULIEN LEMARIÉ À LA BARRE DU CATAMARAN.



LES MARINS JEAN LE CAM

Jean Le Cam est l'un des grandes figures de la course au large, avec une carrière qui a débuté au début des années 80. Il a été de toutes les courses, a participé au développement de tous les supports. Il est surnommé le « roi Jean » du fait de son impressionnant palmarès. Il a disputé son cinquième Vendée Globe en 2020-2021 à 61 ans



CAMILLE LECOINTRE

Membre de l'équipe de France de voile - en préparation des JO 2024. Camille est double médaillée de bronze aux Jeux Olympiques dans la série 470.



LES CHEFS PATRICK JEFFROY REÇOIT JULIEN LEMARIÉ* CHEF DU RESTAURANT IMA À RENNES

Julien Lemarié est à la tête de son propre restaurant, IMA, en plein cœur de Rennes. L'établissement, désigné « Meilleur sophistroquet » en 2018 par Le Fooding, a également reçu sa première étoile Michelin la même année grâce à sa cuisine, qui navigue entre terroir rennais et influences asiatiques. Bouillons, algues, infusions, épices... Julien Lemarié aime jouer les contrastes avec des saveurs subtiles mais profondes.

6

ESCALE DU 22 JUIN ENTRE L'ÎLE DE SEIN ET SAINTE MARINE

SUR CETTE ESCALE GOURMANDE, PATRICK JEFFROY ACCOMPAGNÉ DU CHEF RAPHAËL-FUMIO KUDAKA, VONT CONCOCTER LA RECETTE DU JOUR SOUS LE REGARD ATTENTIF DU MARIN PAUL MEILHAT.



LE MARIN PAUL MEILHAT

À 40 ans, Paul est l'un des principaux animateurs des IMOCA GLOBE SERIES, lui qui est issu de la voile olympique (Optimist, Laser et 49er) et a été façonné au sel du large par le circuit Figaro. Paul est aussi engagé en faveur d'un avenir meilleur pour nos océans. Il a pour objectif la participation à toutes les épreuves des IMOCA GLOBE SERIES dont le Vendée Globe 2024.



LES CHEFS PATRICK JEFFROY REÇOIT RAPHAËL-FUMIO KUDAKA * CHEF DU RESTAURANT LA TABLE DU BREIZH CAFÉ

Raphaël-Fumio Kudaka est le chef de La Table Breizh Café, un restaurant gastronomique à Cancale. Japonais d'origine, il est venu en France pour y apprendre les rudiments de la cuisine locale. Il commence son parcours auprès de Michel Guérard au restaurant Les Prés d'Eugénie, chez Marc Veyrat, puis chez Olivier Roellinger aux Maisons de Bricourt à Cancale. Après un passage à Bénodet, il regagne le Japon, où il travaille au Georgian Club, un restaurant de cuisine française, auquel il fait gagner une étoile au guide Michelin. C'est à Tokyo qu'il rencontre Bertrand Larcher, propriétaire de plusieurs crêperies dans la capitale nipponne. Raphaël-Fumio Kudaka retrouve alors cette Bretagne qu'il aime tant pour proposer aux clients de La Table Breizh Café une cuisine savoureuse et pleine d'originalité. En 2013, l'établissement se voit attribuer sa première étoile au guide Michelin. Cette récompense vient sublimer la fusion des saveurs japonaises et bretonnes.

7

ESCALE DU 23 JUIN SAINTE MARINE ET GROIX

CAP AU SUD POUR CETTE ESCALE ENTRE SAINTE MARINE ET GROIX. LE CHEF PATRICK JEFFROY PEUT COMPTER SUR SON COMPÈRE, LE CHEF MATTHIEU GARREL POUR RÉALISER LA RECETTE DU JOUR. À LEURS CÔTÉS, LES NAVIGATEURS ACHILLE NEBOUT ET JEAN GOLFIONE SERONT SUR LE PONT.



LES MARINS ACHILLE NEBOUT

Skipper professionnel de course au large sur le très réputé circuit Figaro et passionné par la musique, l'art ou encore la gastronomie. Il crée des ponts entre ces différents univers et la voile. En 2022, c'est la gastronomie qu'il souhaite lier à son projet. Le chef Alexandre Couillon ** va produire tous ses plats pendant la Solitaire du Figaro.



LES CHEFS PATRICK JEFFROY REÇOIT MATTHIEU GARREL CHEF DU RESTAURANT BÉLISAIRE À PARIS

Matthieu Garrel débute chez les étoilés, en Angleterre au Bell Inn Hotel avec Kevin Cape, puis avec Jean-Pierre Crouzil à Plancoët. Il arrive à Paris en 1993. Il a surtout exercé auprès du MOF Gérard Besson, ancien chef du restaurant étoilé éponyme, puis chez Potel & Chabot, avant de devenir chef de cuisine des Yachts de Paris. Dès l'ouverture du Bélisaire, transformé en bistro en 2001, s'y démocratise la cuisine gastronomique, avec la volonté de la rendre plus abordable et compréhensible, tout en gardant un brin d'esprit espiègle et très gourmand. Unanime à reconnaître ses valeurs professionnelles, ses grandes qualités techniques, sa créativité et la sincérité des produits qu'il choisit méticuleusement, la profession lui décerne le titre de Maître Cuisiniers de France en 2014.



JEAN GOLFIONE

Champion olympique de saut à la perche, Jean s'est reconverti brillamment dans la voile et participe deux fois à la célèbre course la Route du Rhum.

ESCALE DU 24 JUIN ENTRE GROIX ET LORIENT

LES VOILES DU CATAMARAN GUYADER-SAVÉOL SE HISSENT POUR LA DERNIÈRE ESCALE DE CETTE AVENTURE ENTRE GROIX ET LORIENT. A LA BARRE OU EN CUISINE, L'ÉQUIPAGE CONSTITUÉ DE PATRICK JEFFROY, DU CHEF NICOLAS LE TIRRAND ET DU NAVIGATEUR NICOLAS TROUSSEL CLÔTURE CETTE AVENTURE CULINAIRE SUR LES QUAIS DE LA CITÉ PORTUAIRE.



LE MARIN NICOLAS TROUSSEL

Double vainqueur de la Solitaire du Figaro, Nicolas Troussel est un compétiteur redoutable qui a toujours eu le Vendée Globe pour objectif.



LES CHEFS PATRICK JEFFROY REÇOIT NICOLAS LE TIRRAND* CHEF DU RESTAURANT SOURCES À LORIENT

Encore élève à l'école hôtelière de Vannes, Nicolas passait durant une année, sans le savoir, ses premiers services en cuisine du restaurant qui deviendra 25 ans plus tard le sien. À 22 ans, après avoir travaillé chez Jacques Thorel à l'Auberge Bretonne et chez Philippe Le Lay à Larmor-Plage, il prend la direction de Paris et travaille auprès de grands chefs français, tels que Alain Ducasse au Plaza Athénée, Eric Briffart au Georges V et enfin Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen, où il se confrontera à de nouveaux codes et vivra des moments extraordinaires durant 5 années. Suite à toutes ces expériences, il décide d'ouvrir son propre restaurant et revient dans sa région natale.



UN PARTENARIAT ENGAGÉ POUR UNE GASTRONOMIE POUR TOUS

UNE NOUVELLE FOI, LA SOCIÉTÉ GUYADER GASTRONOMIE ET LA COOPÉRATIVE SAVÉOL S'ASSOCIENT AUTOUR D'UN PROJET VOILE ARTICULÉ AUTOUR DE LA DEUXIÈME ÉDITION DES ESCALES CULINAIRES PROGRAMMÉE AU MOIS DE JUIN, PUIS DE LA MYTHIQUE ROUTE DU RHUM - DESTINATION GUADELOUPE PRÉVUE EN NOVEMBRE.

LEUR VOLONTÉ :

mettre en avant les valeurs communes des deux marques particulièrement attachées à leur ancrage territorial, l'appartenance à leur région étant pour l'une comme pour l'autre un marqueur fort de leur identité.

LEURS AMBITIONS :

sublimer le goût et la gastronomie pour tous, créer et innover pour un vrai plaisir gustatif et des saveurs harmonieuses, contribuer au bien-être et au mieux vivre tout en préservant l'environnement, ou encore valoriser les acteurs et les produits bretons.

Avec ses paysages bruts et ses 2 730 kilomètres de côtes, la Bretagne est un territoire à part. Un territoire unique doté d'un patrimoine à la fois riche et varié. Un territoire ancré entre terre et mer que la société Guyader Gastronomie et la coopérative Savéol n'ont cessé de mettre en valeur depuis leurs créations respectives, en 1930 puis en 1960.

« Mieux manger, mieux produire et mieux vivre », tel est le credo des deux entités, à la fois passionnées et visionnaires, qui se distinguent par leurs capacités à innover, à prendre en compte les attentes des consommateurs mais aussi à respecter l'environnement. Leur but perpétuel est de transmettre leur passion du goût à tous. Tel est donc naturellement le moteur de leur partenariat engagé pour cette année 2022. Un partenariat noué autour d'un double projet voile avec, d'une part, la deuxième édition des Escales Culinaires Guyader - Savéol et, de l'autre, la Route du Rhum - Destination Guadeloupe, la plus célèbre des transatlantiques en solitaire.



GUYADER
GASTRONOMIE

Savéol

**ESCALES
CULINAIRES**
GUYADER Savéol

ENTRE TERRE ET MER



Fortes du succès de la première édition des Escales Culinaires à l'été 2021, Guyader Gastronomie et Savéol réitèrent l'évènement cette année. Ce voyage entre terre et mer conçu autour d'une dizaine d'escales à la fois gastronomiques et maritimes où les plus grands chefs vont élaborer leurs recettes à bord du catamaran ORC50 Guyader – Savéol comme une invitation à redécouvrir les trésors de la gastronomie bretonne, pour des moments de partages privilégiés entre des marins et diverses personnalités mais pas seulement. Il s'agit aussi de nourrir le dialogue avec le tissu associatif et les acteurs économiques bretons.

ET POUR CAUSE, LES HISTOIRES DE GUYADER GASTRONOMIE ET DE SAVÉOL NE SONT-ELLES PAS FAITES DE PASSION, D'ÉCHANGE ET DE TRANSMISSION DEPUIS PLUSIEURS GÉNÉRATIONS ?

Si le goût de la gastronomie, l'ancrage territorial, le savoir-faire local, l'innovation, le respect des hommes et de la nature sont des valeurs essentielles pour les deux marques, le goût de l'effort et de l'excellence est également au centre de leurs préoccupations. S'engager dans une Route du Rhum est donc un pari naturel puisque cette course légendaire véhicule les valeurs chères à la Bretagne. Elle fait rêver, permet aux entreprises du secteur d'être mises en lumière et de communier avec le grand public.

LE SKIPPER ?

Gwen Chapalain, professionnel de la voile depuis 1987 avec plus de 100 000 milles au compteur. Ce dernier, figure emblématique de la filière nautique œuvrant régulièrement pour le rayonnement de la région et de la gastronomie bien au-delà des frontières, réserve aux deux entités ainsi qu'à l'ensemble de leurs collaborateurs et maraîchers une aventure particulièrement intense et gourmande avec, en préambule, la RORC Caribbean 600 (du 21 au 25 février), Les Voiles de St Barth Richard Mille (du 17 au 23 avril) et la Drheam Cup (du 17 au 21 juillet). Assurément la meilleure manière de rappeler à tous que la bonne cuisine et les produits de qualité sont un art de vivre et bien plus encore !

LA ROUTE DU RHUM EN POINT D'ORGUE



SEA TO SEE

11, PASSAGE DE LA POSTE
29100 DOUARNENEZ

NOUS SUIVRE SUR



CONTACT PRESSE

VFC Relations Publics
Jessica Novelli – jnovelli@vfcrrp.fr – Tel : 06 09 13 71 07