

Le Magasin Gourmand

9, avenue Charles de Gaulle

56750 Damgan

lemagasingourmand@gmail.com

07 81 55 42 23

Date DEGUSTATION et animation - été 2016 (Juillet et Août)

Tous les jours	Délices de Breizh	<i>Nous présenterons le travail de notre artisan pâtissier Gaëtan Stevan des « Délices de Breizh », véritable coup de cœur du Magasin Gourmand. Nous sommes fiers de pouvoir partager ses tuiles caramel primées médaille d'or au concours Épicure 2016 et son caramel au beurre salé, primé médaille de bronze. (*)</i>
Vendredi 8 Juillet	Cafés Breizhiliens	<i>Anthony, notre artisan torréfacteur des « Cafés Breizhiliens » propose une initiation à la dégustation de café de 10h à 12h30 et de 14h à 15h30. Ce dernier travaille en direct avec des petits producteurs répartis aux quatre coins du monde, en important des grains de qualité supérieur qu'il torréfie depuis son laboratoire à Bruz.</i>
Mercredi 13 Juillet	Le Magasin Gourmand sera présent à l'animation du PMU le Jockey Avec les produits de la Maison Guella	<i>Le bar PMU le « Jockey » organise une animation et a convié le Magasin Gourmand à la partie. Au menu, présentation des produits de la Maison Guella, artisan confiseur à Cancale : Chiquettes (sucettes), berlingots, et chouchous seront proposés aux petits et grands, ainsi que le caramel des Délices de Breizh. (*)</i>
Vendredi 15 Juillet	Cidrerie Nicol	<i>La cidrerie artisanale et familiale « Nicol » basée à Surzur viendra présenter ses cidres, jus de pomme, pétillant pomme et Royal Guillevic. Savoir-faire ancestral et histoire de notre territoire seront au rendez-vous.</i>
Vendredi 22 Juillet	Artizane	<i>« Artizane » qui produit ses plantes aromatiques à Muzillac dans le respect de l'environnement et de la biodiversité nous proposera de déguster ses tisanes, mais également de tester ses baumes et onguents naturels.</i>
Vendredi 29 Juillet	Conserverie Compagnie Bretonne du poisson	<i>Venu en direct de Saint Guérolé en Finistère, la « Compagnie Bretonne » nous fera le plaisir de présenter ses soupes de poissons, sardines et tartinables. Savoir-faire traditionnel et traçabilité des matières premières prévalent dans cette structure familiale.</i>
Vendredi 5 Août	Conserverie La Cancalaise	<i>Les « Saveurs de Cancale » qui réunit des armateurs, pêcheurs, conchyliculteurs, mytiliculteurs, ostréiculteurs ou cuisiniers pour proposer des produits aux goûts délicats sans colorants ni conservateurs viendra présenter ses rillettes et terrines de la mer.</i>
Samedi 6 Août	Miam Glou Zick	<i>Animation du matin ;) Dégustation de Farz du (Far Noir- plat traditionnel Breton) + Animation musicale (Cornemuse) on mange et on danse au Magasin Gourmand de 10h00 à 13h00..</i>

Vendredi 12 Août	Biscuiterie Atelier Le Guen	<i>L'Atelier Le Guen élève la pâtisserie Bretonne au rang du raffinement. Situé au cœur de la Bretagne à la Chappelle Boexic, ils viennent jusqu'à nous pour nous faire découvrir leurs savoir-faire.</i>
Vendredi 19 Août	Agence Unique	<i>« L'Atelier de l'épicerie » viendra présenter ses produits et sa philosophie de fabrication. Au menu, gaspachos et tartinables dont les légumes provenant de circuit court ont poussés dans notre département.</i>
Vendredi 26Août	Vignoble Paul et Gabriel Barre Fronsac	<i>Le « Domaine Paul Barre », producteur de vins en Biodynamie sur la commune de Fronsac (Gironde) sera mis à l'honneur. Cette petite structure familiale travaille avant tout la terre et sa biodiversité pour que le raisin puisse donner son maximum lors de la fermentation et proposer ainsi des vins d'exception. (*)</i>

