

**Pour les 10 ans de l'Obtention de l'Appellation d'Origine, le  
syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff invite  
MASTER CHEF à la fête de l'Oignon de Roscoff 2019**



**Animé par Philippe MESURON – Masterchef Saison 1 – Top 8** et son assistant Joss Den Held, CAP  
Pâtisserie Compagnons du Devoir.

Samedi 24 août 2019 :

**10h30- 12h Démonstration culinaire + dégustation : Beignets de blé noir à l'Oignon de Roscoff.**  
*Recette d'Yvonne GUYOMARCH, crêperie St Goulven, GOULVEN*

**14h – 15h Atelier adulte \* : filet de bar à l'Oignon de Roscoff, fenouil et sauce Agrumes**  
*Recette de Myriam CREACH et Eric LE GUEN, restaurant Le Surcouf, ROSCOFF.*

**16h – 17h Atelier enfant \* : ketchup à l'Oignon de Roscoff et mini burger au foie gras**  
*Recette d'Estelle COMBOT, Ti Saozon, ROSCOFF*

**18h – 19h Démonstration culinaire + dégustation : soupe à l'oignon de Roscoff**  
*Recette de Jean-Yves CRENN, chef étoilé, ROSCOFF*

Dimanche 25 août 2019 :

**10h30- 12h Démonstration culinaire + dégustation : Crème d'Oignon de Roscoff au parmesan**  
*Recette de Jean-Yves CRENN, chef étoilé, ROSCOFF*

**14h – 15h Atelier adulte \* : escalope de lotte aux Oignons de Roscoff et coco de Paimpol AOP**  
*Recette de Stéphane JEZEQUEL, restaurant l'Ecume des jours, ROSCOFF*

**16h – 17h Atelier enfant \* : clafoutis à l'Oignon de Roscoff et aux légumes d'été**  
*Recette d'Estelle COMBOT, Ti Saozon, ROSCOFF*

**18h – 19h Démonstration culinaire + dégustation : Oignons de Roscoff farcis au riz et jambon**  
*Recette de Marcel SIMON, restaurant L'Optimist, PLOUNEVEZ-LOCHRIST*



**\* Ateliers sur inscription lors de la fête au stand du syndicat de  
l'Oignon de Roscoff 15 min avant le début de l'atelier.**

