

ART ROCK 2017 15

Rock'n toques. Fidèles au rendez-vous

Le collectif de chefs et pâtisseries fête cette année ses dix ans. L'événement s'est bien ancré dans les habitudes des festivaliers, comme dans celles des cuisiniers et de leurs « brigades ».



Notamment au menu, hier soir : le burger au pain noir et au maquereau snacké, concocté par Mathieu Aumont (« Aux Pesked »).

18 h. Les palerons sont prêts pour les « flammes de l'enfer ». C'est le nom du plat concocté de concert par Stéphane Jégo, chef breton qui tient un resto bistronomique à Paris, et Nicolas Adam, étoilé briochin. Chalumeau à la main, le premier brûle la surface des pièces de bœuf, pour rendre leur surface un peu croquante. « On les a bouillies, puis rôties, comme en enfer », commente Stéphane Jégo. C'est la première fois qu'il participe à Rock'n toques, convié par Nicolas Adam, cofondateur du collectif. « Pour les dix ans, je voulais inviter des Bretons connus hors de la région », explique-t-il. « La guerre qu'on a eue pendant des

années entre bistronomie et étoilés, c'est fini. La collaboration est saine et importante pour la gastronomie française », apprécie l'invité.

16.000 plats en trois jours

Voilà dix ans que Rock'n toques régale les festivaliers. « Dix ans de plaisirs et de petites galères. Parce que sortir 16.000 plats en trois jours, c'est toujours rock'n'roll. Mais c'est aussi ça qu'on aime », résume Nicolas Adam. « À l'époque, on avait un tout petit stand dans un coin. Maintenant, c'est un événement que les gens attendent », compare Frédéric, son sommelier. « Ça nous permet de voir des clients qu'on ne verrait

peut-être pas autrement et aussi d'autres façons de travailler, apprécie Youn, serveur. C'est une date qu'on attend avec impatience ».

« On est des abonnés »

À 18 h 30, quand les rideaux ouvrent, la file d'attente est déjà conséquente devant les stands. « C'est toujours comme ça, les gens savent qu'il faut s'y prendre à l'avance », relève Benoit, pâtissier de « La Vieille tour ». Julian fait la queue pour le burger au maquereau du Pesked. « Depuis quelques années, ça fait partie du rituel de faire Rock'n toques, quand on va à Art rock », souligne le trentenaire. D'autant qu'on n'a pas

forcément les moyens d'aller dans les grands restos, mais là c'est accessible », apprécie son amie Manue. Éloïse, elle, prend d'office ses trois tickets, « sans regarder le menu, parce qu'on sait que ça sera bon et fin ».

« On est des abonnés », tranchent Robert et Catherine, devant leur assiette vide. « C'était très bon », débrieife le couple, qui a pris les palerons. Outre la gastronomie, les deux Briochins, qui ne « font plus trop les concerts de la grande scène », apprécient « le côté convivial » de Rock'n toques. « On y croise pleins de gens qu'on connaît et tout le monde a le temps. »