

Le Potage des chefs

Gourmands et solidaires !

Liste des potages et ingrédients

N°	Chef	Etablissement	NOM	INGREDIENTS
1	Arnaud Guillou	La Ferme de l'Odét Quimper	Crème parmentière gingembre/curcuma, croûtons de pain au blé noir	Oignons, poireaux, pomme de terre, bouillon de légumes, ail, zestes de citron, gingembre, curcuma, crème, beurre, sel, huile d'olive, poivre, piment d'Espelette, pain au blé noir.
2	Arnaud Le Bossé	L'Amiral Concarneau	Velouté de potimarron saveur thaï	Potimarron, poireau, pomme de terre, courgette, coriande fraîche, bâton de citronnelle, épices, sel et poivre.
3	Aurélie Duchêne	L'Atelier Port-Louis	Crème de pomme de terre Princesse Amandine au lard colonnata	Pomme de terre Princesse Amandine, lard colonnata, crème, beurre, sel, poivre.
4	Claire Laouénan	La Véranda Quimper	Velouté de courge Sweet- dumping et lait de riz . (recette vegan)	Courge Sweet-dumping , pomme de terre, topinambour, lait de riz, carotte, oignon, ail
5	Claude et Alain Ravalec	Ravalec traiteur Bénodet	Soupe de lentilles aux saucisses	Lentilles vertes, oignons, carottes, branches de céleri, saucisses fumées, saucisses de morteau, clous de girofle, sel, poivre.
6	Dominique Tallec	Kemper Gastronomie Quimper	Crème de topinambours aux éclats de châtaignes	Crème, pommes de terre, beurre, miel de châtaignier et châtaigne, oignons et échalotes, bouillon de volaille, topinambours.
7	Frédéric Abrahamme	Le Prieuré Quimper	Velouté de choux fleur et pommes de terre Amandine, citron et gingembre	Choux fleur, oignons, pommes de terre Amandine, fond de volaille, crème fraîche, zestes de citron, et pulpe de gingembre.

8	Gaël Ruscart	L'Insolite Douarnenez	Soupe de crevettes à la citronnelle et au curcuma	Crevette, bâton de citronnelle, gingembre, coco râpé, curcumin, feuille de coriandre, piment d'Espelette, bâton de cive, feuille de citronnier, vin blanc, échalottes, crème liquide, ail, bouillon de poule, citron vert, beurre .
9	Gaëtan Le Guyadec	Le Poisson d'Avril Le Guivinec	Velouté de pommes de terre aux algues wakamé, échalottes confites et pickles d'oignons rosés de Roskoff	Pommes de terre, oignons de Roskoff, algues Wakamé, branche de thym, feuilles de laurier, crème fraîche, lait, têtes d'ail, vinaigre blanc
10	Guy Guillou	La Taupinière Pont-Aven	Velouté de langoustines au curcuma	Têtes de langoustines, arêtes de poisson, oignons moyens, carottes, poireau, têtes d'ail, concentré de tomates, curcuma, liant : sauceline ou maïzena
11	Hubert Jan	Bistrot chez Hubert Fouesnant	Potage SANTE	Poireaux, oignons, pommes de terre, oseille, bouillon de volaille, laitue, sel, poivre.
12	Jason Bayes	La Pointe de Moustierlin Fouesnant	Potage de carottes et curry au cumin	Oignons, carottes, fonds de volaille, curry, cumin, crème fraîche.
13	Jean-Christophe Despinasse	L'Auberge Ti-Coz Quimper	Velouté de carottes et panais, retour des Indes	Gros sel , carottes, panais, oignons, crème fraîche, épices retour des Indes
14	Jean-Claude Spégagne	Le Bienvenue Roudouallec	Velouté de légumes – racines du Léon, coco, gingembre, éclats de persil	Topinambour, racine de persil, fond de volaille, oignons de Roscoff, gingembre, crème coco
15	Jean-François Sicallac	La Coquille Concarneau	Potage Soissonnais (haricots blancs de Soissons et oignons)	Beurre, oignons, clou de girofle, haricots blancs de Soisson, bouillon de volaille, bouquet garni, crème fraîche.
16	Johan Perennou	Le Rizenn Bénodet	Velouté de pomme de terre Dolwen	Pomme de terre Dolwen, poireaux, andouille lardée de Guéméné, oignons, crème fraîche, bouillon de volaille maison
17	Laurent Bacquer	La Cantine des Chefs	Velouté de potimarron au lait d'avoine, châtaigne,	Potimarron, lait d'avoine, oignons, champignons, châtaigne, échalote, curry,

		Quimper et Carhaix	champignons et crumble de blé noir.	farine de blé noir, amidon de maïs, beurre, kasha.
18	Laurent Tanguy	Clinéa Douarnenez	Minestrone de légumes et pommes de terre Princesse Amandine, au bouillon d'herbes et thé vert, orge perlé	Carotte, navet, céleri, panais, rutabaga, pomme de terre Princesse Amandine, orge perlé cuit au bouillon. Bouillon : gingembre, persil, thym, laurier, oignons, ail, blanc de poireaux, huile d'olive vierge, thé vert..
19	Lionel Hénaff	L'Allium Quimper	Bouillon de courge, bleu de Hongrie, curcuma, shiitaké.	
20	Ludovic Le Torc'h	La Pointe de Cap-coz Fouesnant	Bisque d'Araignée aux épices	Araignée, échalotes, carottes, poireaux, céleri branche, ail, tomates fraîches, concentré de tomates, pommes de terre, consommé de crustacés, bouillon de volaille, épices diverses.
21	Nathalie Beauvais	Le Jardin gourmand Lorient	Soupe de lentilles et d'épinards	Oignons, carottes, ail, gingembre, coriandre en graines, lentilles, épinards, huile d'olive, crème fraîche, coriandre en botte.
22	Paraclat 1	Lycée du Paraclat Quimper	Velouté de potiron au citron et curry doux	Poireaux, oignons, pomme de terre, bouillon de légumes, crème liquide, curry, citron, poivre, sel, jambon sec
23	Paraclat 2	Lycée du Paraclat Quimper	Crème de potiron et lentilles corail	Potiron, oignon rosé, coriandre, lentilles corail, lait, bouillon de légumes, huile d'olive, beurre, crème, lardons.
24	Pierre Leroux	(Chef à la retraite) Pleyben	Crème Léonarde aux pommes de terre Princesse Amandine	Poireaux, Pommes de terre Princesse Amandine, Oignons, Choux fleur.
25	Régis Lécuyer	L'Atelier Bistrot Langoëlan (56)	Velouté de chanterelles, kasha et jambon cru	Kasha, oignon jaune, gousse d'ail, poireaux, chanterelles, os de jambon cru, crème épaisse, vin blanc sec, beurre fermier demi-sel, fleur de sel, piment d'Espelette.

26	Ronan Pennarun	Pennarun-Le Bihan Ergué-Gabéric	Crème de champignons, Chantilly de cèpes, huile de truffes, chips de lard	Champignons de Paris, oignons, pomme de terre, blanc de poireaux, bouillon de volaille, clou de girofle, poudre de cèpes, crème fraîche, lardons fumés, huile de truffe
27	Thomas Citerin	L'Ardoise Bistrot Quimperlé	Velouté de panais au gingembre et champignons	Panais, oignons, gingembre, lait, bouillon de volaille, champignons (Paris et shiitakés), crème, beurre, ail, échalotte, gingembre.
28	Yves Kernévez	Le Belle-vue Fouesnant	Velouté de topinambours, croûtons de saucisse fumée de Molène, et pommes de terre Chérie	Oignons, topinambours, Pomme de terre Princesse Amandine, Saucisse fumée de Molène, pomme de terre Chérie, persil plat, crème.