

Le Potage des chefs d'Habitat et Humanisme Finistère édition 2025, mode d'emploi :

Les commandes sont à passer sur le site

« **lepotagedeschefs.bzh** », ouvert du 24 octobre au 12 novembre minuit.

Les livraisons se feront **le samedi 15 novembre, place Terre au Duc à Quimper, de 9h30 à 12h30** : prévoyez un suremballage adapté au transport de vos potages, conditionnés en pots d'un demi-litre (carton – sacs de course).

Pour les curieux et les gourmands, la « Roulotte de Sillery » proposera la rencontre improbable du cochon et du poulet sous la forme d'un potage confectionné sur place.

La matinée sera haute en couleurs et conviviale avec une animation organisée par les Zingueur's band, fanfare quimpéroise qui se décrit comme des fanfarons rigolards à la truculence multicolore.

Habitat et Humanisme Finistère présentera ses actions et projets en faveur d'un logement décent pour tous.

L'association Habitat et Humanisme Finistère remercie l'ensemble des chefs participant à cette opération, ainsi que les partenaires.

Habitat et Humanisme, bâtisseur de liens

Depuis sa création, il y a 40 ans

Habitat et Humanisme s'est donné pour mission :

- De permettre aux personnes précarisées d'accéder à un logement décent.
- De contribuer à une ville ouverte à tous, en privilégiant des logements dans "des quartiers équilibrés"
- De proposer un accompagnement personnalisé ou collectif favorisant la recreation de liens sociaux.

Habitat et Humanisme dans le Finistère

- Habitat et Humanisme est implanté à Quimper depuis 2010 et Brest en 2015. En 2025 l'association est animée par 90 bénévoles et 5 salariées. Elle loge et accompagne 80 familles dans des logements mobilisés auprès de propriétaires solidaires.
- Elle dispose également d'un lieu d'hébergement d'urgence dédié aux femmes victimes de violences, avec 8 chambres individuelles équipées et des espaces collectifs.

Nos partenaires

VILLE DE
QUIMPER



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL



Crédit Mutuel
de Bretagne



Harmonie
mutuelle
GROUPE vyv
AVANÇONS collectif



FOUESNANT - PLEUVEN
espace culturel E.Leclerc Location



Le Télégramme



capic



Habitat et Humanisme Finistère
32 rue du Pontigou
29000 Quimper

Imprimé par



www.imprimcom.fr

Gourmands et solidaires

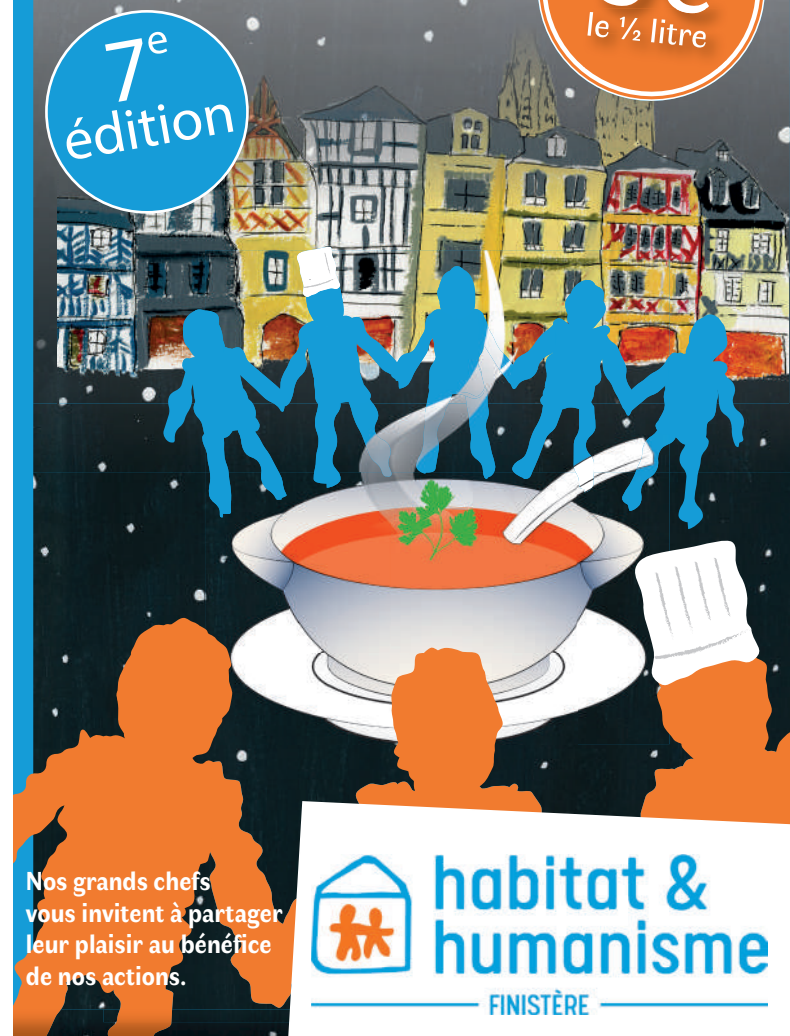
Le potage des chefs

Place Terre au Duc - Quimper

Samedi 15 novembre 2025,
de 9h30 à 12h30

5€
le ½ litre

7^e
édition



Nos grands chefs
vous invitent à partager
leur plaisir au bénéfice
de nos actions.



habitat &
humanisme

FINISTÈRE

Réservez vos potages sur
www.lepotagedeschefs.bzh
(Avant le 12/11/2025 minuit)

Christophe Maguet

Roulotte de Sillery - Quimper

○ N° 1 - Crème de haddock, lard fumé et jus de poulet monté au beurre et à la crème

Haddock, jus de poulet, pommes de terre, champignons, beurre, crème, vin blanc, lard fumé aux épices douces.

Arnaud Ravalec

Ravalec Traiteur - Quimper

○ N° 2 - Soupe au quinoa et chorizo

Oignon, courgette, carotte, tomate, quinoa, chorizo, bouillon de légumes, vin blanc, crème, sel, poivre.

Ronan Pennarun

La Maison Pennarun - Ergué-

Gabéric

○ N° 3 - Velouté de champignons, chips de lard fumé, chantilly aux cèpes

Champignons de Paris, oignons, ail, céleri, poireaux, pommes de terre, bouillon de volaille, crème, sel, poivre, poudre de cèpes séchés, lard fumé, beurre, huile d'olive.

Thibault Le Goff

Restaurant Ecllosion - Quimper

○ N° 4 - Velouté de champignons à l'ail noir et à l'estragon

Champignons de Paris, pleurotes, shitake, ail noir, crème fraîche 35%MG, beurre, échalotes, miso, sauce soja, sel, poivre, estragon.

David et Jessy Manchia

La Promenade - Pont-aven

○ N° 5 - Velouté de champignons au foie gras

Champignons de paris, foie gras, lambig, crème, oignon.

Les élèves de cuisine/ Gurvan Pencolé

Lycée Chaptal - Quimper

○ N° 6 - Le Bogue

Potimarron, pommes de terre, châtaigne grillée, échalotes confites, crème liquide, graisse d'oie, lard.

Ludovic Le Torc'h

Hôtel de la Pointe du Cap Coz -

Fouesnant

○ N° 7 - Bisque d'araignée aux Epices

Araignées, échalotes, carottes, poireaux, céleri branche, ail, tomates fraîches, concentré de tomates, pommes de terre, consommé de crustacé, bouillon de volaille, épices diverses.

Thibaud Erard

Ar Maen Hir - Locronan

○ N° 8 - Velouté de potimarrons à la noisette et croûtons de pain au beurre noisette

Potimarron, oignons, beurre, pain de mie, huile de colza, noisettes, lait.

Maxime Petit

Kemper Gastronomie - Quimper

○ N° 9 - Velouté de choux-fleurs de nos régions et son granola salé aux saveurs de boudin noir.

Choux-fleurs, graines de courges, vin blanc, boudin noir, crème fraîche, épices.

Elisa Hiver

Coopérative Le Koeur - Quimper

○ N° 10 - Velouté champêtre

Epinards, pommes de terre, persillade et crème.

Restaurant La Maison

La Maison - Quimper

○ N° 11 - Velouté des sous-bois

Pommes de terre, oignons jaunes, beurre doux, bouillon de volaille aux légumes, crème liquide 35% MG, châtaignes cuites, huile de noisette, sel fin, poivre blanc du moulin

Laurent Tanguy

Clinéa - Douarnenez

○ N° 12 - Velouté de Butternut et Princesse Amandine parfum de curry, chantilly mascarpone au chorizo, éclats de noisettes

Butternut, pommes de terre Princesse Amandine, fond blanc de volaille, crème, mascarpone, chorizo, noisettes, oignons, ail, laurier, curry, muscade, sel, poivre.

Édouard Le Coz

La Pépinière - Quimper

○ N° 13 - Velouté de châtaignes et champignons

Châtaignes, champignons, persil, échalote, ail, crème.

Raphaël Chapeau

Le Bistrot de la Pépinière - Quimper

○ N° 14 - Soupe de poissons de nos côtes

Poissons, céleri, fenouil, carotte, ail, persil, piment espelette, crème.

Jason Bayes

Hôtel de la Pointe de Mousterlin -

Fouesnant

○ N° 15 - Velouté de Butternut

Oignons, butternut, eau, bouillon de volaille, crème fraîche.

Pierre-Antoine Bertin

La Ferme de l'Odét - Quimper

○ N° 16 - Velouté de céleri aux champignons et noix

Velouté de céleri, condiment champignons/noix, huile de persil et sarrasin grillé.

Martin De Los Santos

Le Tiberi - Quimper

○ N° 17 - Velouté de Haricots blancs, sauge et chorizo

Haricots blancs, sauge, chorizo, crème liquide, bouillon de volaille.

Jean-Christophe Despinasse

L'Auberge Ti-Coz - Quimper

○ N° 18 - Autour d'un voyage

Patates douces, lait de coco, curry rouge.

Jérémie Diraison

La Parenthèse - Quimper

○ N° 19 - Velouté de butternut, potimarrons rotis au miel et au thym

Butternut, potimarron, oignons, bouillon de volaille, huile d'olive, miel, thym, crème.

Christophe Pichavant

Les Marches - Quimper

○ N° 20 - Velouté d'automne au Potimarron, Châtaignes, Sauge et Truffe Blanche

Potimarron, châtaignes, oignons, ail, sauge, truffes blanches.

Alexandre Provost

Café de l'Épée - Quimper

○ N° 21 - Velouté de topinambour au foie gras, magret fumé, croûtons de pain d'épices

Crème 35%, beurre, foie gras, magret de canard, topinambour, cognac, sel, poivre, bouillon de légumes.

Les élèves de cuisine/ Alan Sylvestre

EREA Louise Michel - Quimper

○ N° 22 - Potage de légumes d'automne au cumin

Butternut, pomme de terre, carottes, oignons, fond de volaille, cumin, r, crème, sel, poivre, eau.

Frederic Abrahamme

Le Prieure - Quimper

○ N° 23 - Le potage crécy à la carotte et au riz

Carottes, navets, beurre, bouillon de légumes, riz, oignons, sel, poivre, crème.

Johan Audren

La Croisette - Bénodet

○ N° 24 - Potageau parfum du Sri Lanka

Lentilles corail, oignons, gingembre, curry, lait de coco, épinards, citron vert, sel, huile de tournesol, piment et bouillon de légumes.

Hugo Pochat

Café du Port - Combrit

○ N° 25 - Soupe de poisons de nos roches

Les poissons ! vieille, congre, tacot, rouget, chinchard et carottes, oignons, poireaux, ail, concentré de tomates, vin blanc, coriandre, curry, cumin, safran, fenouil, céleri branche, poivre de sechouan, tomates farcies, pommes de terre, sel, piment.

Lionnel Hénaff

Allium - Quimper

○ N° 26 - Frisquet

Céleris rave, céleris branche, panais, éclats de châtaignes.

Gilbert Pelliet

Le Sabre - Saint-Evarzec

○ N° 27 - Velouté de pois cassé

Pois cassés, oignons, carottes, poireaux, céleri, chips de lard.

Morgan Robin

Maison Kerogan - Quimper

○ N° 28 - Velouté de panais caramélisé au miel de sarrasin

Panais, bouillon de légumes, crème, miel.

Les élèves de cuisine/ Gilles Pellerin

Lycée Le Paraclet - Quimper

○ N° 29 - Crème Dubarry

Beurre, blancs de poireaux, farine, choux fleur, fond de volaille, jaunes d'oeuf, crème fraîche, pluches de cerfeuil, sel, sommités de chou-fleur, noisettes concassées.

Enguéran et Valérie Lagadec

Le Bretagne - Quimper

○ N° 30 - La chaudrée de palourdes

Palourdes, lardons, pommes de terre, oignons, poireaux, farine, lait, crème, ail, bouillon de légumes, vin blanc, ciboulette, sel, poivre, bouquet garni.

Arnaud Le Bossé

L'Amiral - Concarneau

○ N° 31 - Potage de nos campagnes

Patates douces, poitrine fumée, oignons de Roscoff, curry, cumin, sel, poivre.

Les femmes s'en sortent

Soupe réalisée par les résidentes de la Maison d'Hébergement d'Urgence Habitat et Humanisme Quimper

○ N° 32 - Soup Ty'Ruz, la soupe saisonnière

Légumes de saison, crème, kiri, sel, poivre, muscade, châtaigne (en partenariat avec les Maraîchers de la Coudraie ainsi que la Banque Alimentaire).