

HABITAT ET HUMANISME, BÂTISSEUR DE LIENS

Depuis 40 ans, en réponse à l'exclusion et l'isolement des plus démunis, nous nous mobilisons partout en France en faveur du logement et de l'insertion.

LES MISSIONS DE L'ASSOCIATION

- Loger les personnes en situation de précarité,
- Ouvrir la ville à tous, promouvoir la notion de quartier équilibré,
- Accompagner personnellement ou collectivement pour recréer du lien social.

NOUS AVONS BESOIN DE VOUS !

**DEVENEZ
bénévole
épargnant solidaire
propriétaire solidaire**

RETROUVEZ NOUS SUR :

[https://www.habitat-humanisme.org/
associations/habitat-humanisme-finistere](https://www.habitat-humanisme.org/associations/habitat-humanisme-finistere)

OU

13 rue Védrières - 29200 BREST
Tél : 02 22 90 02 40

LE POTAGE DES ZEFS D'HABITAT ET HUMANISME MODE D'EMPLOI

Les commandes sont à passer sur le site
<https://lepotagedeszefs.bzh>
ouvert jusqu'au 16/11 à minuit.

Retrait des potages conditionnés en pots d'un demi litre
le samedi 22/11 à l'auberge de jeunesse de 9h30 à 12h30.
**Accès par le parking côté Port du Moulin Blanc
Rue Eugène Berest**

Comment se rendre à l'auberge de jeunesse ?

Transport en commun : ligne 3 arrêt Port de Plaisance
Stationnement : parking du port du Moulin Blanc

Pensez à prévoir un suremballage adapté au transport de vos potages.

NOS PARTENAIRES



Le Télégramme



Crédit Mutuel
de Bretagne



Pssit ! Nos actualités en temps réel ici

@habitatethumanisme

LE POTAGE DES ZEFS 2025

Les chefs du pays de Brest soutiennent les actions
d'Habitat & Humanisme Finistère

3^{ème}
EDITION

POINT DE RETRAIT
Auberge de Jeunesse
Accès côté Port du Moulin Blanc
le 22 NOVEMBRE 2025
9H30 - 12h30



Réservez vos potages sur <https://lepotagedeszefs.bzh>
Avant le 16 novembre à minuit



5 €

le 1/2 litre



**habitat &
humanisme**

Ne pas jeter sur la voie publique

diellihene-creation.fr Samantha Le Goff

Yann KERMARREC

N°1 Au Coq en pâte - Lesneven

POTAGE SAINT GERMAIN AUX LARDONS

Poireaux, carottes, pois cassés, lardons, céleri

Sylvie BIZIEN

N°2 Auberge de Jeunesse - Brest

SOUPE CRÉOLE façon AUBERGE

Patate douce, butternut, noix de coco, curry, curcuma

L'équipe du Balafenn ESAT de l'Armorique

N°3 Balafenn Café - Guipavas

SOUBEN ENEZ EUSSA

Saucisses fumées de Ouessant, lieu fumé, pommes de terre, carottes, oignons, bouillon de poissons, fèves, rutabaga, herbes aromatiques

Isabelle PORTUGAL

N°4 Désordre - Brest

VELOUTÉ AUX SAVEURS AUTOMNALES

Potimarrons, oignons, carottes, beurre, crème fraîche, sel, poivre

Jean Sébastien HAY

N°5 Diwali - Brest

VELOUTÉ D'AUTOMNE PANAI, POIRES

Panais, poires, oignons, ail, huile d'olive, crème fraîche, cannelle, gingembre, muscade, curry, sel, poivre

Alan LESCOP avec les élèves de

N°6 Fenelon - Brest

VELOUTÉ DE CAROTTES, CURRY et COCO

Carottes des sables, curry rouge, lait de coco, sel, poivre

Kevin FONDRILLON

N°7 Jardin d'hiver - Brest

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONG AUX NOISETTES

Pleurotes, shītakés, champignons de Paris, noisettes, bouillon de légumes, crème fraîche, bouquet garni, (thym laurier) ciboulette, persil, ail, sel, poivre, huile olive

Olivier ATHIER

N°8 La Maison des Mets - Gouesnou

SOUPE AU PISTOU

Courgettes, coco de Paimpol, tomates, ail, oignons, haricots verts, pommes de terre, basilic

Hamid FELA

N°9 La Marmite - Brest

CHORBA ALGÉRIENNE

Viande d'agneau, oignons, ail, tomates et concentré de tomates, pois chiches, paprika, curcuma, coriandre, cumin, harissa, vermicelles, sel, poivre, huile d'olive

Kevin RANNOU

N°10 Le Crabe Marteau - Brest

SOUPE DE POISSONS FINISTÉRIENS

Poireaux, carottes, céleri branche, huile d'olive, graines de coriandre/cardamone /anis/piment, sel/poivre, poissons, tourteaux, vin blanc, concentré de tomates

Alain CRIVELLI

N°11 Le labo des saveurs - Brest

POTAGE RUSTIQUE & TERROIR – ESPRIT KIG-HA-FARZ

Carottes, navets, poireaux, pommes de terre, oignons rosés de Roscoff, lard fumé ou poitrine, bouquet garni, bouillon clair, crème fraîche fermière, Farine de sarrasin, beurre demi-sel, sucre roux, fleur de sel

Géraldine CONGARD

N°12 Le Marie Louise - Brest

LA MARIE LOUISE

Courgettes, crème fraîche, curry, sel, poivre

Maxime HUNAUT

N°13 Le Trimaran - Brest

SOUPE DU PÊCHEUR

Oignons rouges, carottes, poireaux, poissons, concentré de tomates, piment d'Espelette, safran, cognac, sel, poivre, badiane, huile d'olive, citron, ail, persil, pain

Joseph OULHEN

N°14 Les Maraîchers - Brest

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET DE LENTILLES CORAIL

Butternut, lentilles corail, coriandre, lait de coco, curry

Baptiste BELLEIN

N°15 Les p'tites recettes - Brest

POTAGE DES P'TITES RECETTES

Choux-fleurs rôtis au paprika fumé, pommes de terre, huile verte à l'ail au persil et gingembre, sel, poivre

Kevin MILLA

N°16 Pub restaurant Mc Guigans - Brest

POTAGE CHOUX PATATES

Choux verts, huile d'olive, pommes de terre, bouillon de légumes

Guillaume ROZEC

N°17 Ripailles - Brest

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS

Champignons, échalotes, crème fraîche, épices

Virginie COPAU

N°18 So Metiss' - Brest

DOUCEUR DE LÉGUMES AU CURRY THAÏ

Patate douce, courge, lentilles corail, lait de coco, citronnelle, bouillon de poule Thaï maison, effiloché de volaille, pâte de curry thaï maison