Le Potage des Zefs, mode d'emploi

Les commandes sont à passer sur le site « **brest.lepotagedeschefs.org** », ouvert du 29 octobre au 22 novembre minuit.

Les livraisons se feront **le samedi 28 novembre à l'auberge de jeunesse, rue Eugène Berest à Brest (accès coté Port du Moulin Blanc), de 9h30 à 12h30** : prévoyez un suremballage adapté au transport de vos potages, conditionnés en pots d'un demi-litre (carton/sac de course).

Habitat et Humanisme Finistère présentera ses actions et projets en faveur d'un logement digne pour tous.
L'association remercie l'ensemble des chefs participant à cette opération, ainsi que les partenaires.

Habitat et Humanisme, loger toutes les vies

Depuis plus de 40 ans, pour répondre à l'exclusion et à l'isolement des personnes en difficulté, Habitat et Humanisme agit **en faveur du logement, de l'insertion et de la recréation de liens sociaux**.

Résolument tourné vers l'innovation, Habitat et Humanisme a développé des outils économiques à vocation sociale.

Habitat et Humanisme Finistère est l'une des 58 associations du Mouvement et est implantée depuis 2010 à Quimper et 2015 à Brest. C'est grâce à son équipe de 90 bénévoles et 5 salariées, qu'elle loge et accompagne 80 familles précarisées.

Nos partenaires

Brest Métropole & Ville
Crédit Mutuel de Bretagne
"boulanger" C'est un métier.
Harmonie mutuelle Groupe VYV Avançons collectif
Taste Ouest
les halles METRO
Ostal Auberges & gîte d'étape
LB Habitat

Habitat et Humanisme Finistère
13 rue Védrines
29200 Brest

habitat & humanisme
Loger toutes les vies

habitat & humanisme
Loger toutes les vies

Gourmand et solidaire • 4e edition

LE POTAGE DES ZEFS

28 NOVEMBRE 2026 DE 9H30 À 12H30
AUBERGE DE JEUNESSE | Accès par le Port du Moulin Blanc
RUE EUGÈNE BEREST À BREST

5€ le demi-litre de potage

Réservez vos potages sur brest.lepotagedeschefs.org
(avant le 22 novembre à minuit)



Découvrez les potages de nos chefs

Merci de votre soutien !

Yann Kermarrec
Au Coq en pâte • Lesneven

N°1 Garbure Bretonne

Cocos de Paimpol, nori, poireaux, choux, pommes de terre, oignons, ail, manchons de canard confits, persil.

Stéphane Le Corre
Auberge de jeunesse • Brest

N°2 Soupe créole façon Auberge

Patate douce, butternut, noix de coco(*), curry, curcuma, éventuels allergènes lactose fruit à coque.

L'équipe du Balafenn
Balafenn café • Guipavas

N°3 Potage du chef Dubarry

Choux fleurs, lardons allumettes, beurre(*), crème fraiche(*), farine, eau, lait(*), jaune d'œuf, croûtons.

Laëtitia Uguen
Désordre • Brest

N°4 Velouté aux saveurs automnales

Potimarrons, oignons, carottes, beurre(*), crème fraîche(*), sel, poivre.

Jean-Sébastien Hay
Diwali • Brest

N°5 Velouté d'automne exotique carotte-courge-coco

Carottes, courge d'automne (butternut ou potimarron), pommes de terre, oignons, ail, gingembre, curry, curcuma, lait de coco(*), huile, bouillon de légumes, sel, poivre, jus de citron vert.

Adeline Can
Fenelon • Brest

N°6 Velouté de potimarron, fromage frais ail et fines herbes

Potimarrons, fromage frais(*), ail, persil, ciboulette, bouillon de volaille.

Kevin Fondrillon
Jardin d'hiver • Brest

N°7 Crème de courgette, Madame Loik et blé noir

Courgette bio local, crème fraîche française(*), fromage Madame Loik au lait pasteurisé(*), farine de blé noir, beurre(*), ail, bouillon de légumes, sel, poivre.

Jonathan Philipona
La Diff • Guipavas

N°8 Velouté de potimarron

Potimarrons, oignons, crème fraîche(*), beurre(*).

Olivier Athier
La Maison des Mets • Gouesnou

N°9 Soupe au Pistou

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

Kevin Rannou
Le Crabe Marteau • Brest

N°10 Soupe de poissons finistériens

Poireaux, carottes, cèleri branche(*), huile d'olive, graines de coriandre/cardamone/anis/piment(*), sel, poivre, poissons(*), tourteaux(*), vin blanc, concentré de tomates.

Alain Crivelli
Le labo des saveurs • Locmaria-Plouzane

N°11 Velouté des légumes oubliés

Panais, rutabaga, céleri-rave, carottes, pommes de terre, pommes (golden), oignons, ail, bouillon de légumes, curry doux, huile d'olive, thym, laurier, sel, poivre.

Vincent Perrot
Les jardins de l'éveil • Saint Thonan

N°12 Velouté de légumes et Vache Qui Rit

Poireaux, pommes de terre, Vache Qui Rit(*).

Joseph Oulhen
Les Maraichers • Brest

N°13 Douceur de pois à l'anis étoilé

Pois cassés, badiane, lait d'amande(*), sel, poivre.

Baptiste Bellein
Les p'tites recettes • Brest

N°14 Potimarron ensoleillé

Potimarrons, pommes de terre, oignons jaunes, ail, citrons jaunes, huile d'olive, bouillon (légumes ou volailles), crème fraiche(*), beurre(*), sumac, sel, poivre.

Allan Clorennec Marie Willemenot
Mood • Brest

N°15 Potage de champignons et éclats de châtaignes et noisettes torréfiées

Champignons, oignons, châtaignes, noisettes(*), crème fraîche(*), fonds de légumes, sel, poivre.

Julie Martin
Oh Activ Résidence séniors • Brest

N°16 Oh Velouté doré de nos anciens

Crème de maïs, pois chiches grillés au paprika fumé, crème fouettée(*), échalottes, ciboulette.

Kevin Milla
Pub restaurant Mc Guigans • Brest

N°17 Spicy Tomato Soup

Tomates, pommes de terre, bouillon de légumes, curry, cumin, gingembre, sel, poivre.

Guillaume Rozec
Ripailles • Brest

N°18 Velouté aux champignons

Champignons, échalotes, crème fraîche(*), épices.

Tristan Treguer
Simply the Brest (Squash) • Brest

N°19 Velouté de panais et pommes au pain d'épices

Panais, pommes de terre, mix de pommes, oignons, lait(*), pain d'épices, miel, cannelle.

Virginie Copau
So metiss • Brest

N°20 Douceur de légumes au curry Thaï So Metiss

Patate douces, courges, lentilles corail, lait de coco(*), citronnelle, bouillon de poule Thaï fait maison, effiloché de volaille, pâte de curry Thaï faite maison non pimentée(*).

TicTic
TicTic • Brest

N°20 Velouté d'automne

Butternuts, sel, crème fraîche(*), eau.

(*) : allergènes