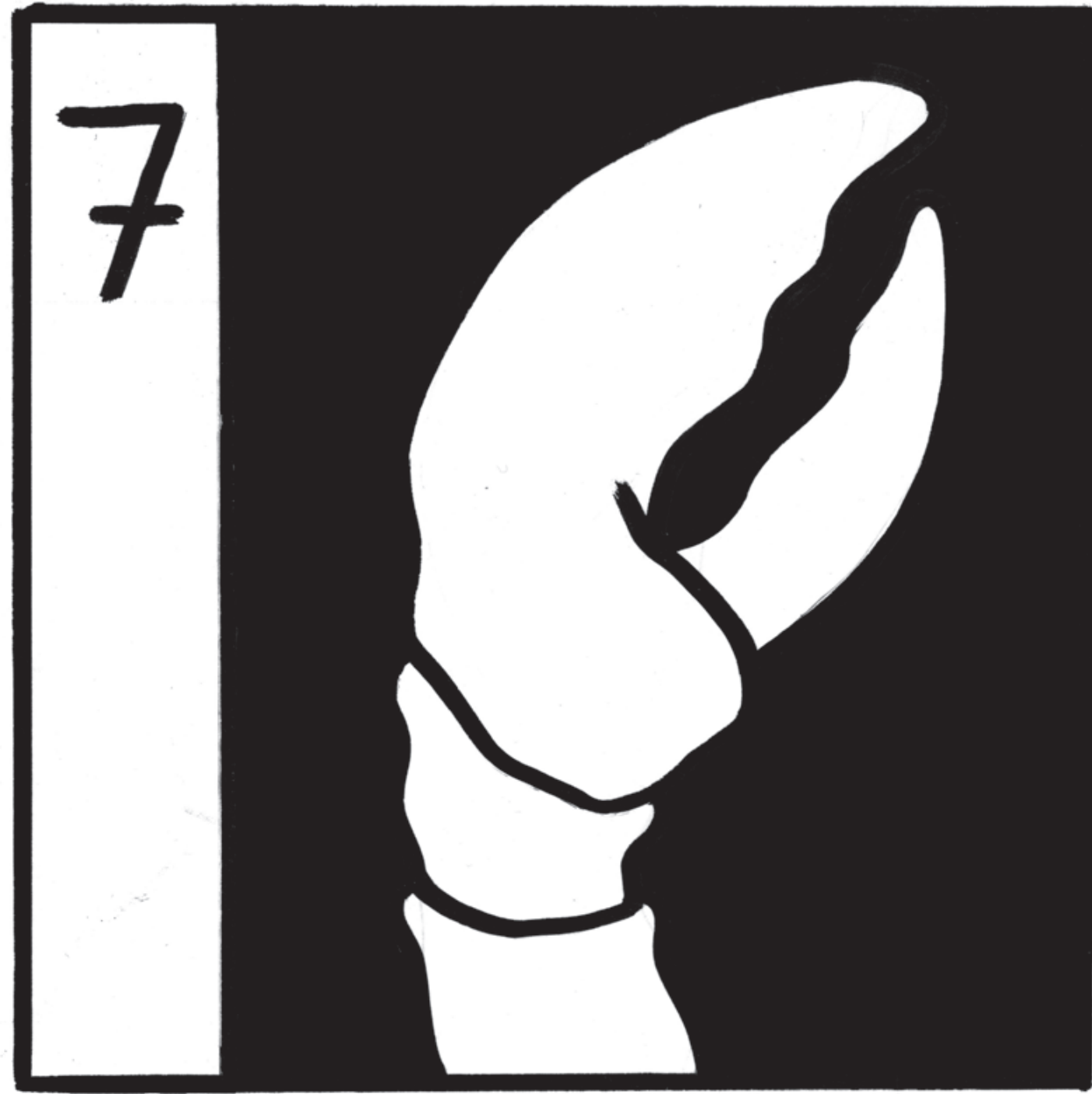
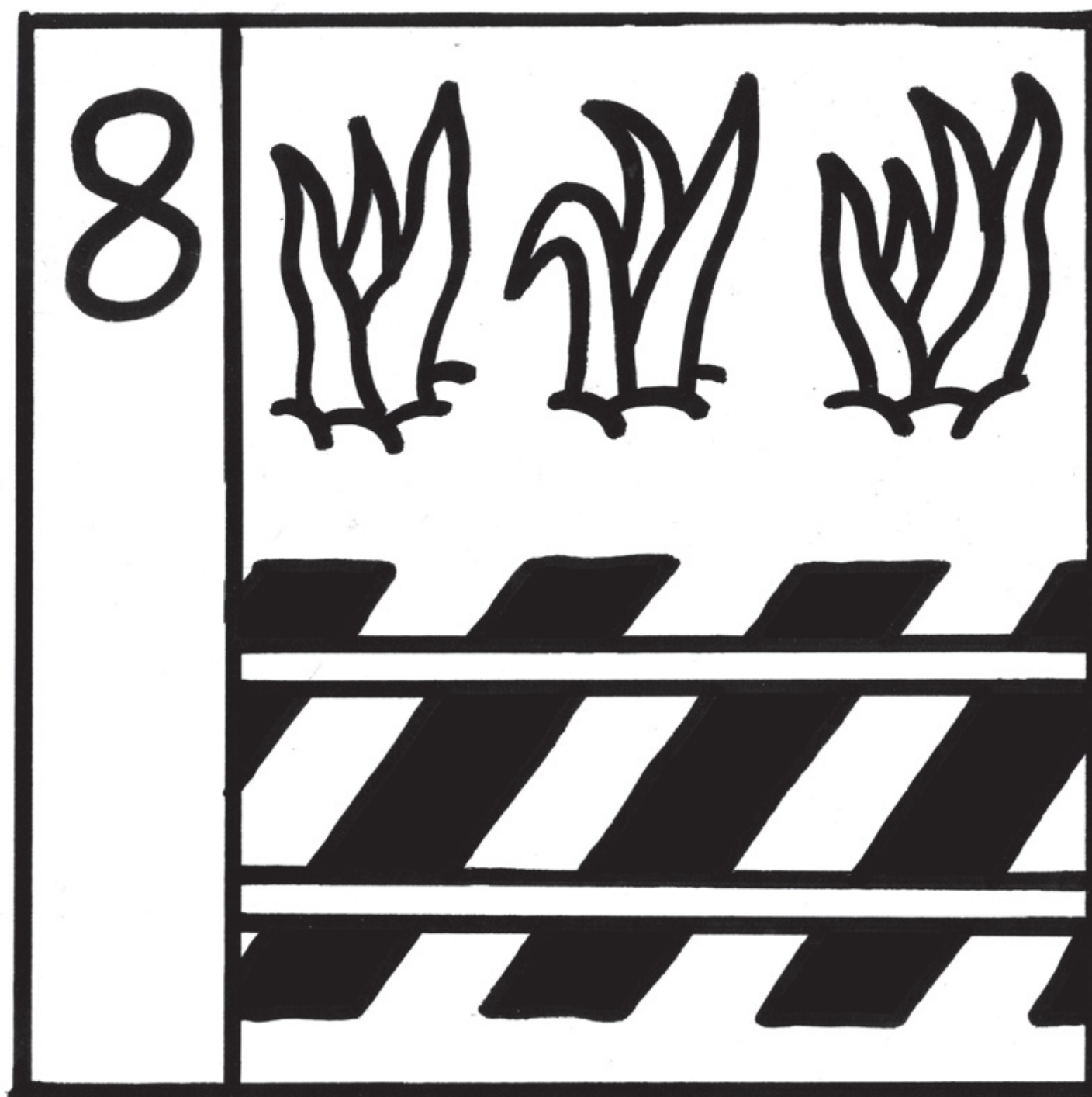


LES RENDEZ-VOUS BON APPÉTIT DE LA GARE



7: Quelle est la couleur du homard de Bretagne ?

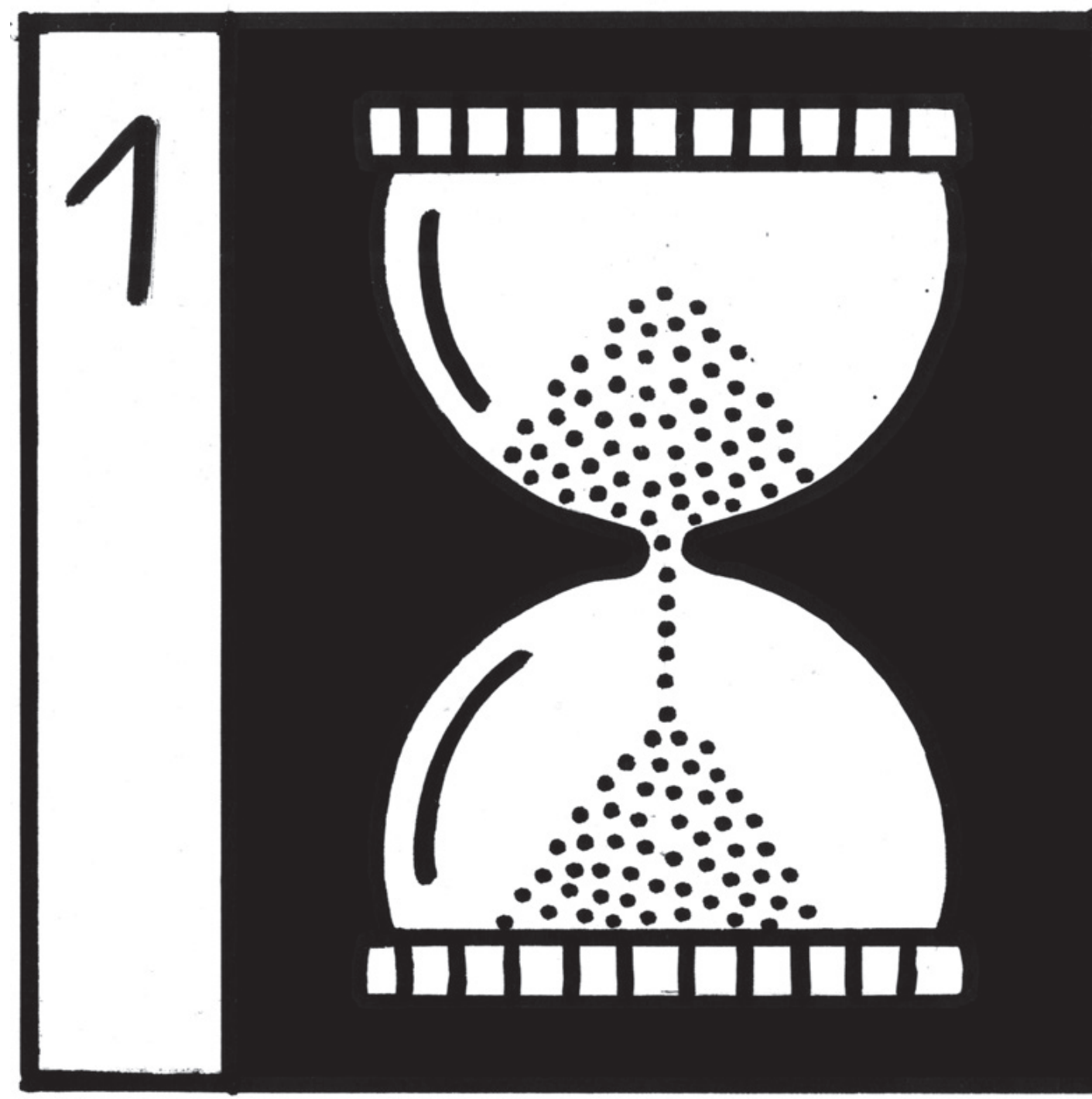
Violet • Bleu avant cuisson • Rouge quand il est cuit



8: Que voudriez-vous cultiver aux alentours de la gare ?

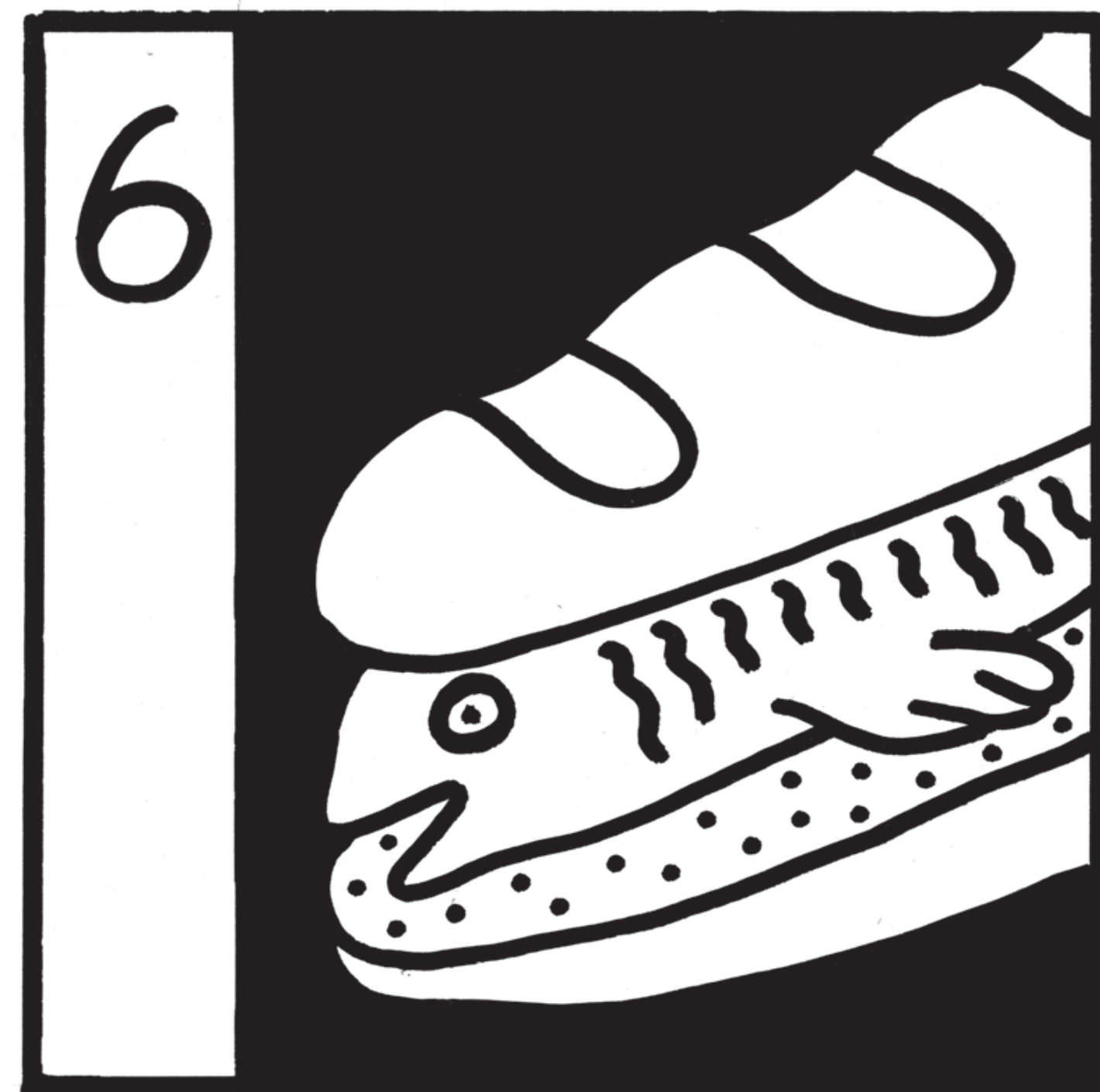
Aloés, arbre fruités, du sarrazin, des plantes aromatiques, coquelicots,

fleurs de lin et de blé noir, anémones du Japon, du chou



1: Lorsque-vous passez dans la gare de Quimper, combien de temps y restez-vous en moyenne?

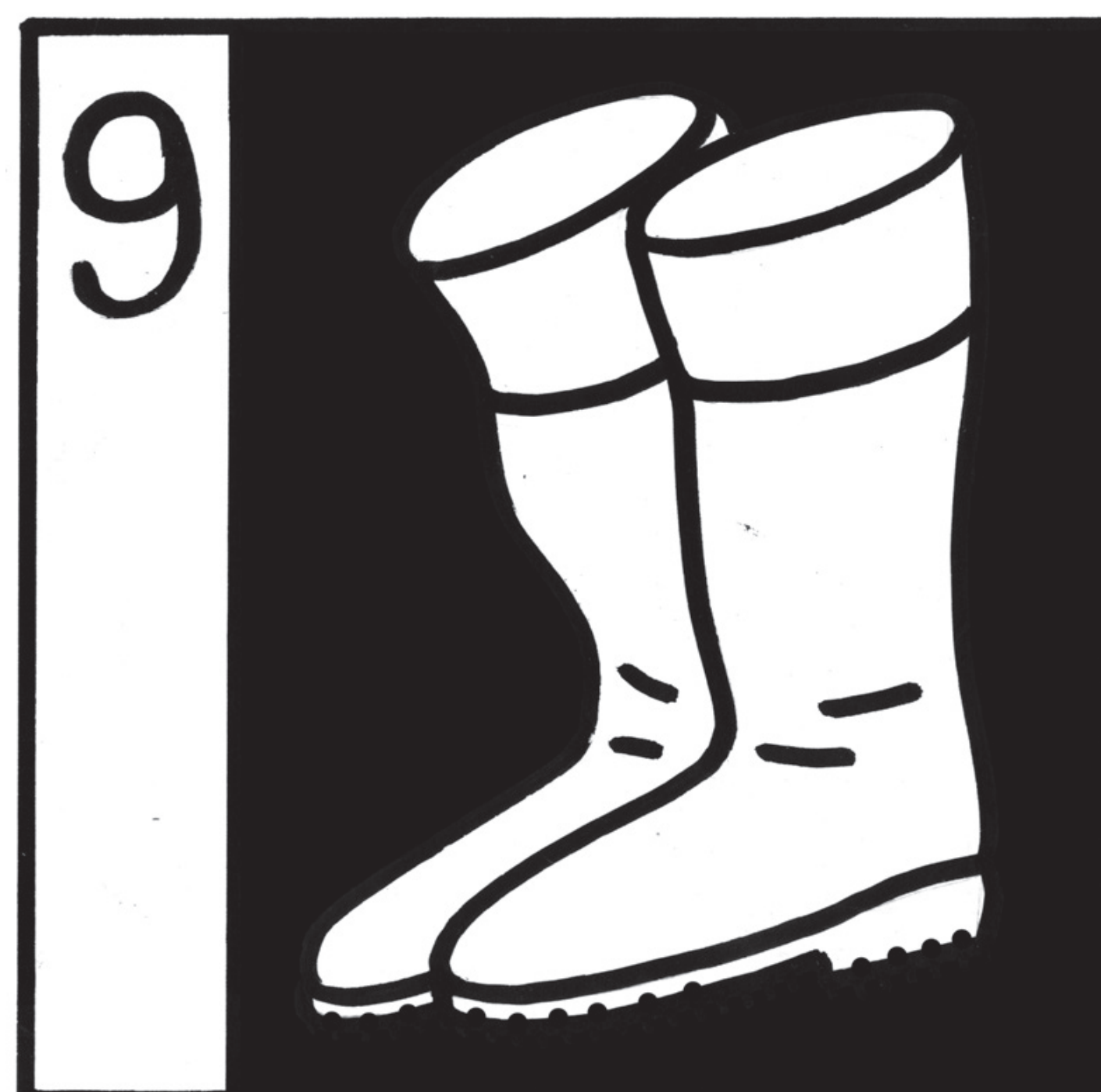
15 min • « j'y vis » • 30 min • Le temps que mon téléphone charge



6: À quoi ressemblerait selon vous un sandwich local ?

Avec des sardines, du butternut, de la mâche, tartare d'algues

Pita blé noir, tome brebis local, salade langoustine



9: Y'a-t-il des producteurs et productrices de la région que vous souhaiteriez nous recommander ?

Serres Port Odet, biscuits Garrec, oeufs d'Adèle au Juch, Loic huîtres

Ferme de Boudiguer bière et chèvre, ceux de La ruche qui dit oui

Maraîchers de la Coudraie, Thierry et Stéphane du Cap Sizun,

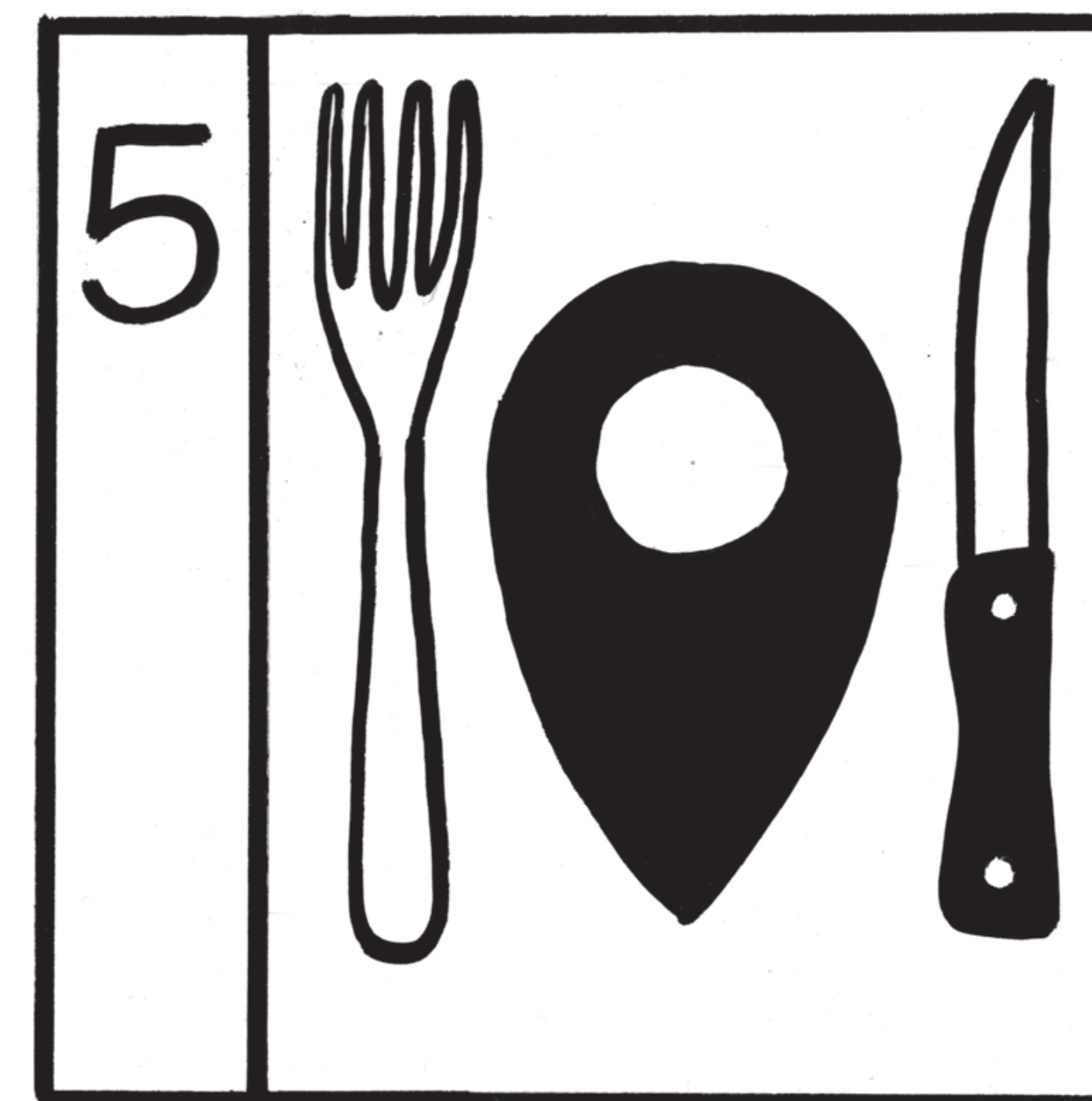
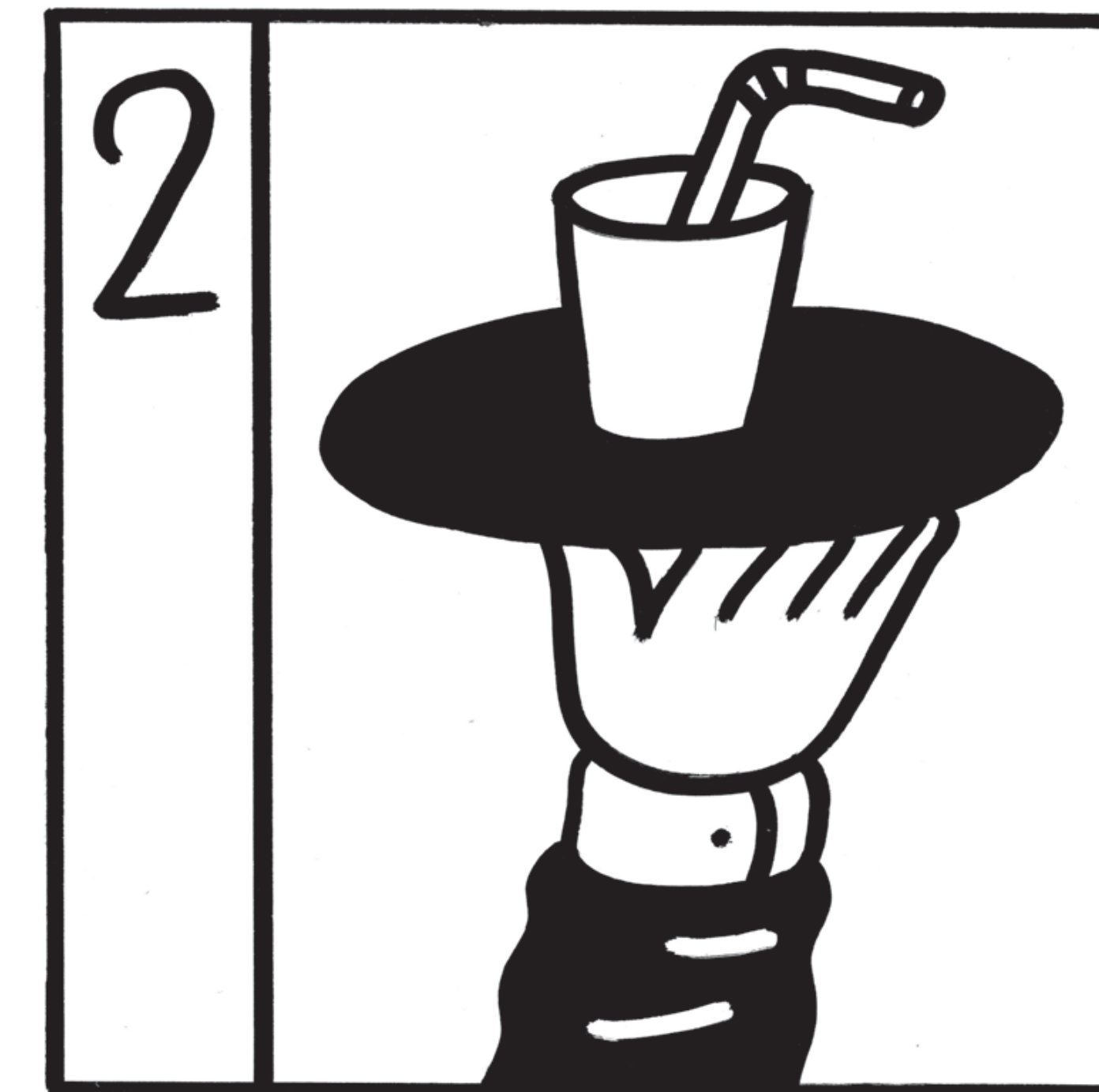
Gogo Cagette, Cidre Mennelig, P-Jean Le Duc le seigneur des bris

2: Pourriez-vous nous décrire le service de restauration qui serait idéal pour vous lors de vos passages en gare ?

Restauration rapide avec produits locaux

Huîtres, pain de seigle de Guéguen, vin blanc

Écolo, végété, peu de déchets, accessible financièrement et bon

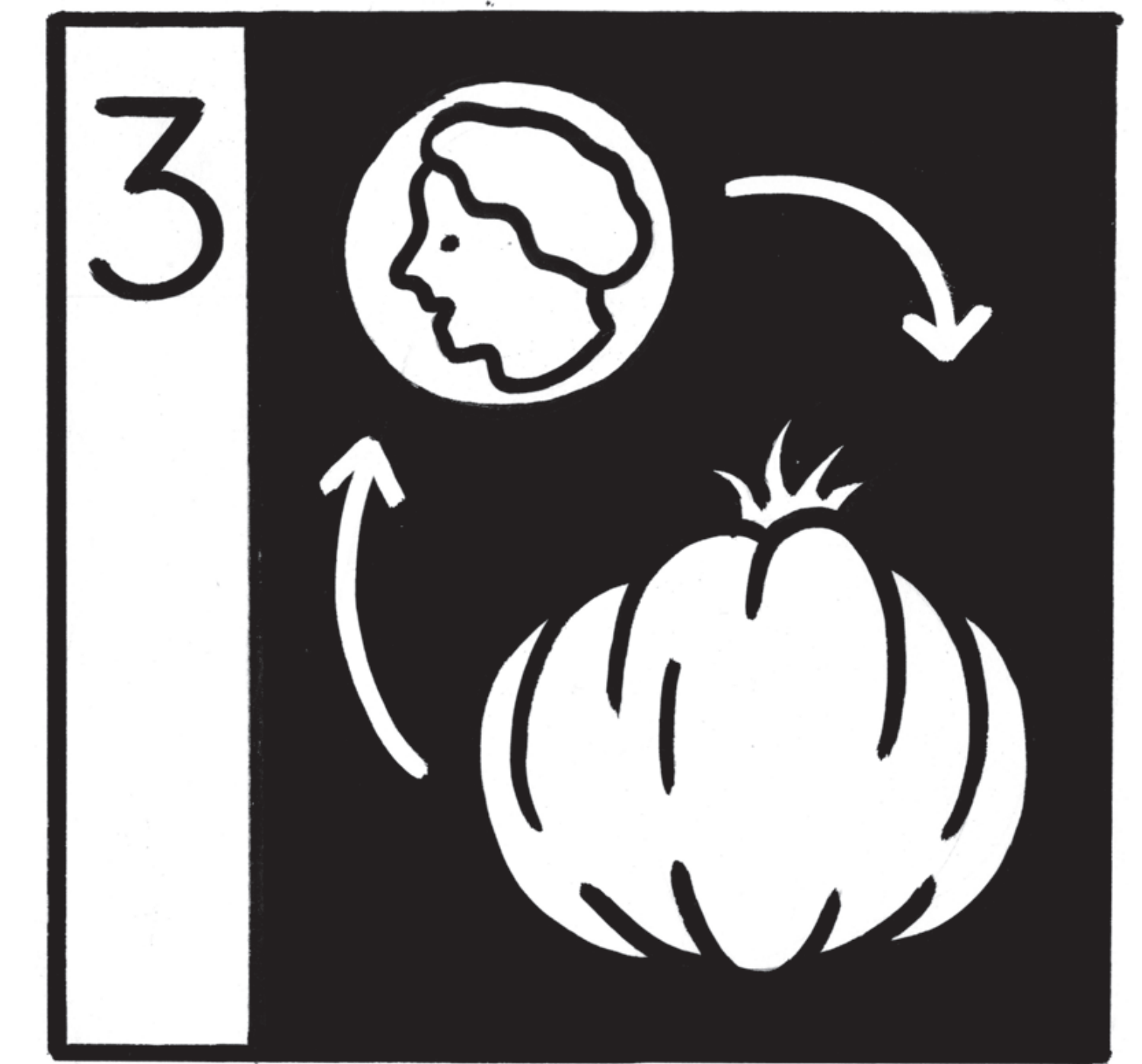


5: Y'a-t-il des produits locaux que vous aimeriez trouver en gare de Quimper ?

Andouille, crêperie minute, thon selon saison, boissons naturelles,

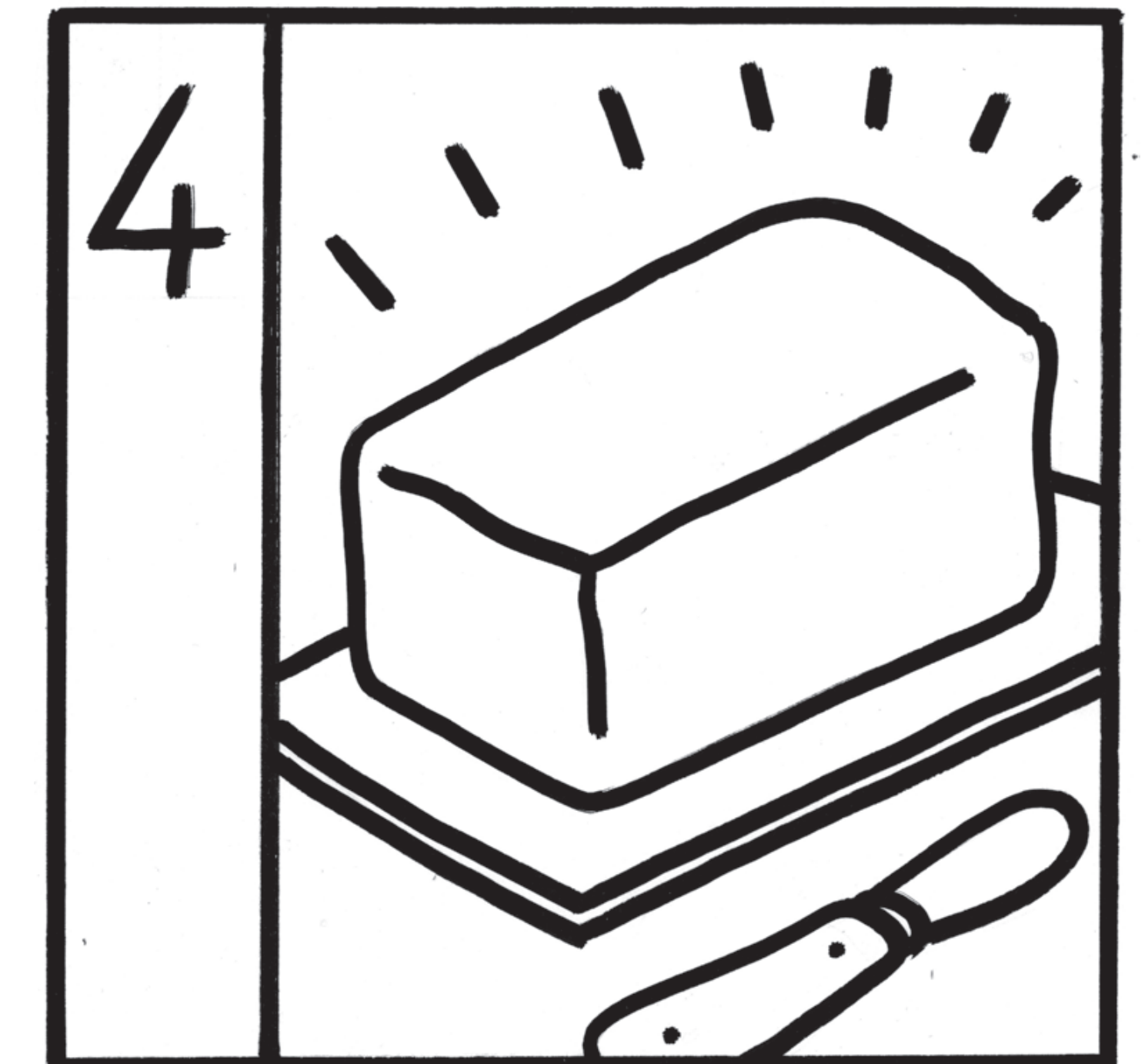
kouign amann, bières locales, sardines, maquereaux, algues,

plats végétariens, fromages des Monts d'Arrés



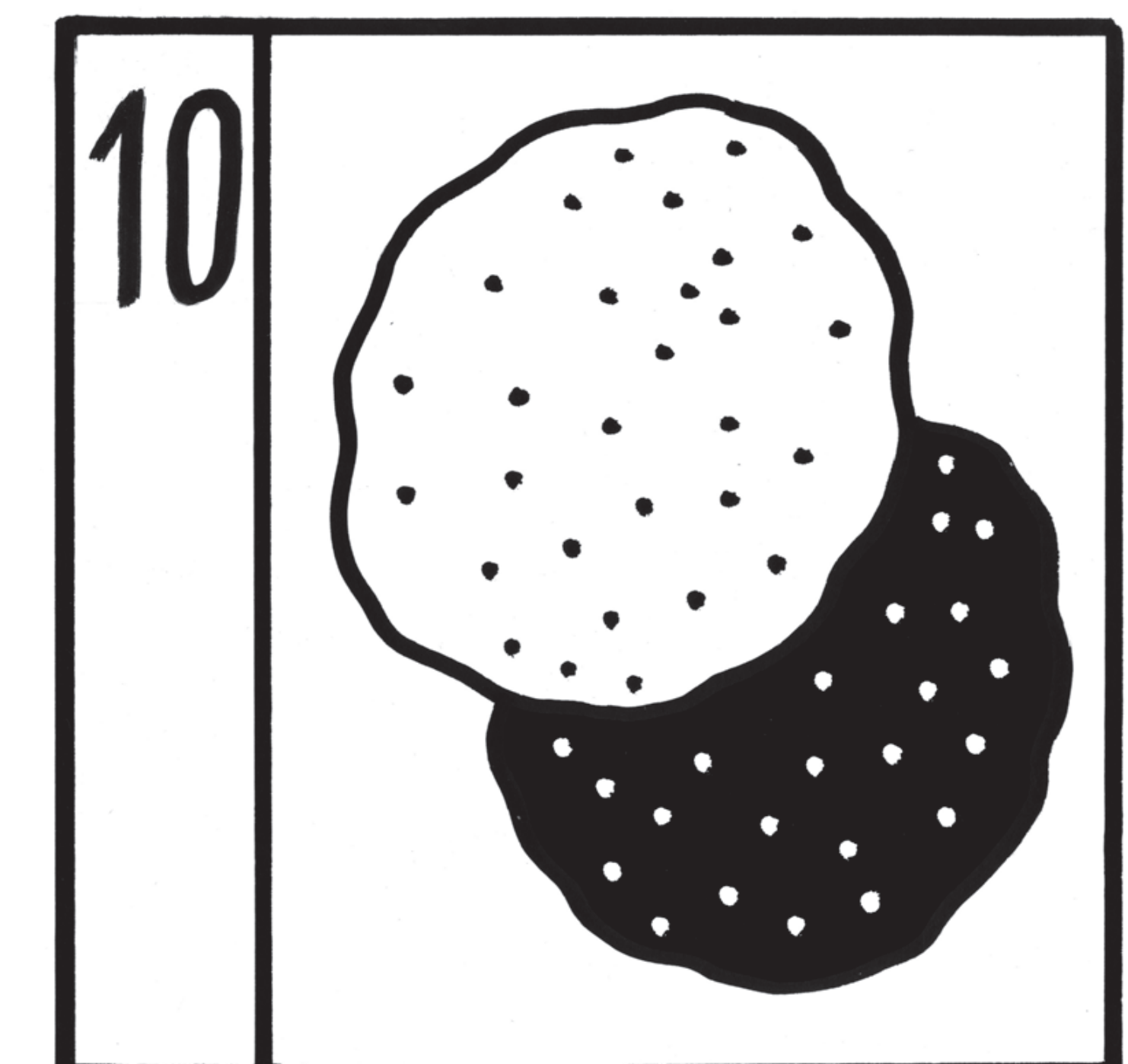
3: Quel est le montant maximum que vous êtes prêt-e à mettre pour vous restaurer en gare ?

5€ (tarif étudiant) • 10-12€ boisson comprise • 20€ • 15€



4: Combien de kilos de beurre dans un Kouign amann ?

Trop • 200g • 1kg de sucre, 1kg de beurre • Pas assez



10: Crêpe ou galette ?

Crêpe sucrée sur galette • blé noir, crêpe kraz • les deux