

Chef	Restaurant	NOM	INGREDIENTS
Arnaud Guillou	La Ferme de l'Odet Quimper	Velouté de panais aux agrumes et émincé de volaille	Panais, Oignons, Ail, Zeste d'orange, Bouillon de volaille, crème fleurette, beurre, huile de colza.
Aurélié Duchêne	L'Atelier Port-Louis	Crème de pomme de terre Princesse Amandine aux cèpes	Pomme de terre Princesse Amandine, cèpes, beurre, crème, échalote, persil.
Eric Pérennou	Chez Max Quimper	Velouté « butternut, pomme de terre Princesse Amandine et coriandre »	Butternut, Pomme de terre Princesse Amandine, coriandre, crème fraîche, oignons.
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
Hubert Jan	Bistrot chez Hubert Fouesnant	Potage Mulligatawny (recette franco-indienne classique)	Oignons, pommes fruits, curry, tomates concassées, consommé de volaille, dés de volailles, crème fraîche, riz à l'indienne
Jason Bayes	La Pointe de Moustierlin Fouesnant	Velouté de pommes de terre Gwennie	Pommes de terre Gwennie, blancs de poireaux, oignons, beurre, bouillon de volaille, crème.
Jean-Christophe Despinasse	L'Auberge Ti-Coz Quimper	Velouté de butternut au curry	Butternut, oignons, carottes, curry, lait, crème.
Jean-Claude Spégagne	Le Bienvenue Roudouallec	Crème de châtaigne, au parfum de foie gras, éclats de magret fumé	Châtaigne, bouillon de volaille, oignon, gousses d'ail, tranches de magret fumé, foie gras cru.
Jean-François Sicallac	La Coquille Concarneau	Potage Soissonnais (haricots blancs de Soissons et oignons)	Oignons, clou de girofle, haricots blancs de Soisson, bouillon de volaille, bouquet garni, crème fraîche.
Laurent Bacquer	La Cantine des Chefs Carhaix Quimper	Velouté de potimarron au lait d'avoine, châtaigne, champignons et crumble de blé noir.	Potimarron, lait d'avoine, oignons, champignons, châtaigne, échalote, curry, farine de blé noir, amidon de maïs, beurre, kasha.
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.
Lionel Hénaff	L'Allium Quimper	Soupe au chou !!!, curry vert, lait de coco	Chou frisé, oignons rosés de Roscoff, ail rose, pâte de curry vert, lait de coco.
Ludovic Le Torc'h	La Pointe de Cap-coz Fouesnant	Potage d'artichauts de Jérusalem et pommes de terre Gwennie	Blancs de poireaux, pomme de terre Gwennie, bouillon de poule, oignon, fenouil, échalotes, gousses d'ail, topinambour, fenouil.
Mathieu Menguy	L'Ambroisie Quimper	Velouté de céleri rave à la moutarde celtique, pomme de terre Princesse Amandine fumée, éclats de noisettes	Céleri rave, lait entier, pommes de terre Princesse Amandine, noisettes torréfiées, beurre ½ sel, moutarde d'Orléans, vinaigre de cidre, algues Nori, fleur de sel de Guérande, gros sel.
Nathalie Amice	Le 21 ème Quimper	Soupe des Iles	Butternut, oignons, lait de coco, crème, curry.
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.
Olivier Bellin	L'Auberge des Glazicks Plomodiern	Velouté de lentilles et sarrasin	Lentilles vertes, graine de sarrasin, bouillon de volaille, carotte, oignon, échalote, gousse d'ail, beurre, crème liquide, poitrine de porc.
Philippe Cassegrain	Le Kermoor Plogoff	Potage de cèpes de Plogoff et châtaignes du Cap, aux pommes de terre Gwennie	Cèpes de Plogoff, châtaignes du Cap, poireaux, oignons, pommes de terre Gwennie, sel, poivre.
Pierre Leroux	Chef retraité Pleyben	Crème Léonarde aux pommes de terre Princesse Amandine	Poireaux, Pommes de terre Princesse Amandine, Oignons, Choux fleur.
Sébastien Blettery	Le Prieuré Quimper	Velouté de carottes au lait de coco et coriandre	Oignons, carottes, lait de coco, coriandre fraîche, noix de coco fraîche.
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.