

## Pour leur nouvelle web-série, le Youtuber Evan de Bretagne & Maud, la Baroudeuse Culinaire mettent Les Pieds dans l'Plat !

### Une aventure humaine aux quatre coins de la Bretagne

Est-il possible de manger des produits bons pour la planète, sains et locaux... sans se ruiner ? La réponse est oui ! Et ils sont bien décidés à le prouver !

Munis de leur caméra, les deux blogueurs recueilleront les témoignages et les astuces des Bretonnes et Bretons qui agissent déjà pour une alimentation plus vertueuse !

### Des idées concrètes, accessibles à tous.

Les 8 épisodes traiteront de thématiques variées, toujours centrées sur les attentes des consomm'acteurs. Une touche d'humour viendra ponctuer la recette de leur périple, pour des vidéos pétillantes et authentiques !

#### 1<sup>er</sup> épisode : mi-septembre 2020 avec, au menu :

- Des astuces pour cuisiner des légumes déclassés et les congeler.
- Des témoignages d'ados qui ont dit stop à la « Junk Food » au profit des burgers locaux.
- Des rencontres avec des adeptes de la gamelle du midi préparée en 10 minutes chrono.
- Un comparatif de prix entre un panier moyen au magasin de producteurs et en supermarché.
- Manger light & gourmand, 3 recettes à moins de 5€ par un chef renommé !

### La Région valorise une alimentation responsable et locale

A l'initiative de la Région Bretagne, La web-série *Les pieds dans l'Plat* veut démontrer qu'une alimentation saine, simple et locale est possible pour les citoyens.



En 2019, la Région avait déjà sollicité les blogueurs Evan et Maud pour sensibiliser le grand public aux ambitions de la BreizhCop via Le Cyclo-trip : des reportages-auprès d'entrepreneurs, associations ou collectivités agissant en faveur de l'écologie. Leurs aventures avaient alors généré plus de 500 000 vues !

La Région renouvelle l'expérience avec une nouvelle série de reportages, *Les pieds dans l'plat*, ciblée sur un autre axe de la BreizhCop : l'alimentation. Dans le prolongement de la plateforme produits-locaux.bzh lancée durant le confinement pour rapprocher producteurs locaux et consommateurs, l'idée est, cette fois-ci, d'encourager les Bretonnes et Bretons à adopter une alimentation de saison, locale et respectueuse de l'environnement via, notamment, des idées et des conseils.



Les internautes pourront retrouver les épisodes sur les réseaux sociaux ainsi que sur le site [www.produits-locaux.bzh](http://www.produits-locaux.bzh). Evan de Bretagne et Maud, la Baroudeuse Culinaire, diffuseront cette aventure gourmande sur leurs comptes Facebook et Instagram qui regroupent plus de 40 000 abonnés.

## Qui sont-ils ?

### ***Evan de Bretagne, le Youtubeur 100% Pur Beurre***

Passionné de vidéo, Evan propose depuis 4 ans des vidéos inédites, tournées en selfie, qui mettent en lumière des passionnés. <sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>Le tout avec humour, décalage et beaucoup d'émotions ! Fidèle à ses valeurs de développement durable et de respect, Evan choisi ses sujets après de longues recherches. <sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>Déjà plus de 70 vidéos, notamment avec une sirène, un gardien de phare, un skipper, le chef étoilé du George V...

Avec plus de 6 millions de vues, Evan de Bretagne est l'un des blogueurs les plus suivis de la région. Il met un point d'honneur à choisir ses projets pour être toujours en phase avec ses valeurs. L'engouement autour de ses aventures lui a permis de vivre de sa passion. Il produit des vidéos notamment pour des institutions et des entreprises qu'il sélectionne sur leurs valeurs. En

septembre 2020, il devient animateur de la matinale de France 3 Bretagne, et présente une chronique quotidienne dédiée à la Mobilité Durable sur les 44 antennes du réseau France Bleu.

### ***Maud, la Baroudeuse Culinaire***

"Une vision d'un monde plus durable et plus humain "

Maud, la Baroudeuse Culinaire, une femme pleine vie, cheffe free-lance, yogi et blogueuse ! Son site et Instagram sont devenus un terrain de partages, de bonnes adresses, de recettes en selfies, de voyages, d'astuces éco-responsable...

Elle organise des prestations de traiteur, présente une chronique culinaire à France 3 Bretagne, du consulting et déroule son tapis pour enseigner le yoga... cela donne plus d'ampleur à son travail, Maud touche ainsi plus de gens à se nourrir autrement en connexion avec la nature.

Elle porte un regard conscient et curieux sur ces Bretons qui œuvrent pour des solutions positives pour notre santé et nos assiettes !

Maud est également auteur de plusieurs livres aux Éditions Ouest France : "La Bretagne Végétale" et la "Cuisine au sarrasin".

---

Contact Presse : Maud Vatinel [baroudeuseculinaire@gmail.com](mailto:baroudeuseculinaire@gmail.com) 06.70.34.54.88

**@regionbretagne**

**@produitslocauxbzh**

**@evandebretagne**

**@baroudeuseculinaire**