Salon de la Gastronomie

Jours et horaires

Vendredi 28 octobre 2016
15 h - 18 h 30
Samedi 29 octobre 2016
10 h - 18 h 30
Dimanche 30 octobre 2016
10 h - 18 h 30

(Pour des achats éventuels, se munir d'espèces car tous les exposants n'acceptent pas le paiement par chèque et/ou ne sont pas équipés d'un terminal de carte bancaire)

Plan d'accés

Organisé par **l'Atelier du Goût**
association culinaire

Atelierdugout44@gmail.com
www.atelierdugout44.fr

★★★★★

du 28 au 30 octobre 2016

Salle des fêtes du POULIGUEN

★★★★★

CONCOURS, DÉMONSTRATIONS,
DÉGUSTATIONS, VENTES
Petite restauration sur place.

INFO SALON

www.salondelagastronomie44.fr
contact@salondelagastronomie44.fr

ENTRÉE GRATUITE

Liste des exposants

- **Brioches Bonnin** – *44 La Baule*
- **Champagne Louvet** – *51 Tauxières*
- **Château Briacé,** vigneron nantais – *44 Le Landreau*
- **Chellet-Berteau,** conchyliculture – *44 Le Croisic*
- **Cidrerie de la Vallée de la Seiche** – *35 Janzé*
- **Confrérie des Bouchoteurs de Pénestin** – *44 Pénestin*
- **Crêperie Ty Vince** – *44 Herbignac*
- **Domaine des Béguineries,** vigneron – *37 Chinon*
- **Domaine des Forges,** vigneron – *49 St Aubin de Luigne*
- **Épices-Poivres-Thés** – *29 Santec*
- **Espace Escargots** – *44 Le Croisic*
- **Ferme fromagère de Suscinio** – *56 Sarzeau*
- **La Brûlerie de Pornic** – *44 Pornic*
- **La Ferme du Luguen** – *35 Maure de Bretagne*
- **La Langouille de Labbé Simon** – *44 St Malo de Guersac*
- **La Ligue contre le cancer** – *44 Nantes*
- **La Roseraie de Vendée** – *85 Saint Révérend*
- **La Route du Cacao** – *44 Le Croisic, La Baule*
- **La Tarte Bauloise** – *44 La Baule*
- **L'Arbre Voyageur,** produits exotiques – *44 Saint Joachim*
- **L'Attelier,** gourmandises bio – *44 Léniphen, Guérande*
- **Laudace, biscuits ,** confitures – *44 Remouillé*
- **Le Druide du Boisillet,** brasserie artisanale – *44 Riaillé*
- **Le Jardin des Confitures** – *44 Vritz*
- **Le Passeport Gourmand** – *44 Trignac*
- **Les Jardins de la Mer,** les algues – *44 Le Croisic*
- **Les Macarons de la Presqu'île** – *44 Pornichet*
- **Les Pigeons de Mesquer** – *44 Mesquer*
- **Les Ruchers du Pays Blanc, apiculteur** – *44 Herbignac*
- **Lioravi, pâtes fraîches** – *44 Mésanger*
- **L'Omnicuiseur Vitalité** – *44 La Chapelle s/ Erdre*
- **Maison Airaud,** boulanger, pâtissier – *44 Le Pouliguen*
- **Marylou,** pâtisserie de la plage – *44 Le Pouliguen*
- **Nicolas Arnould,** paludier – *44 Mesquer*
- **Père Blanchard,** conserverie artisanale – *44 Saint Herblain*
- **Pro et Cie, Ets Berthe** – *44 Guérande*
- **Sébastien Dutertre,** sculpteur fruits & légumes – *44 Guérande*
- **Un Week-End au Pouliguen,** sablés fourrés – *44 Le Pouliguen*

Animations

présentées par Jean-Christophe BREGER

• DÉMONSTRATIONS DE SCULPTURES DE FRUITS ET LÉGUMES par Sébastien DUTERTRE

*****

• PRÉSENCE DE LA CONFRÉRIE DES BOUCHOTEURS DE PÉNESTIN

*****

• CONFÉRENCES SUR LES ALGUES
par Valérie PEDRON (Les Jardins de la Mer)
les 28 & 30/10 à 15h30

*****

• «TOUT SUR LES ROSES» par Bernard NOUTEAU (La Roseraie de Vendée) *le 29/10 à 15h*

*****

• INTERVENTION du Président de «Produit en Presqu'île de Guérande», Pascal CHELLET

*****

• DÉMONSTRATIONS DE RECETTES DE CUISINE EN DIRECT

→ **Patrick GALGANI**, «Le Dugay-Trouin » du Pouliguen, *le 28/10 à 16h*

→ **Jean-Luc PRIER**, «Le Clos de Mélanie» de Pontchâteau, *le 28/10 à 16h40*

→ **Charles BECKEL**, «L'Estacade » du Croisic, *Le 29/10 à 16h*

→ **Philippe COCARDON**, «Le Neptune» du Croisic, *Le 29/10 à 16h40*

→ **Christophe AUDIC**, «La Roche Mathieu» de Batz-sur-mer, *le 30/10 à 16h*

*****

• Organisation d'un concours réservé aux amateurs
« Le meilleur KOUIGN AMANN »
et d'un concours pour les professionnels
« La meilleure SOUPE AUTOUR DU POISSON ET DES COQUILLAGES»

*****

Président du jury, **Christophe AUDIC**, *Maître Restaurateur depuis 2011 et Membre du Collège Culinaire ROBUCHON*