

www.westotel-lepouliguen.com



RESTAURANT AILLEURS

LE POULIGUEN - LA BAULE

OUVERT TOUS LES JOURS
12h à 14h / 19h à 22h

RÉSERVEZ VOTRE TABLE AU
☎ 02.55.40.00.00

WESTOTEL LE POULIGUEN - LA BAULE
6 Boulevard de la Libération - 44510 LE POULIGUEN



BAR À HÛÎTRES
TAPAS & CRUSTACÉS

Place du Marché
- Le Pouliguen -

02 51 75 40 55
fredlecailler44@gmail.com



Tel. 02 40 42 31 68

14, rue de la plage
44510 LE POULIGUEN

www.restaurant-lavoiledor.com

Suivez nous :  

Bar Brasserie Restaurant



Sur le port du Pouliguen
Ouvert à l'année

02 40 42 31 79

cafejules@orange.fr

suivez-nous sur  


Démonstrations en direct



Organisé par **L'Atelier du Goût**
association culinaire pouligennaise

www.atelierdugout44.fr

Salon de la Gastronomie



Le Pouliguen 

SALLE DES FÊTES

ENTRÉE GRATUITE

Vendredi 28 octobre 2022
de 15h à 18h00

Samedi 29 octobre 2022
de 10h à 19h00

Dimanche 30 octobre 2022
de 10h à 18h00

A GAGNER

Des paniers garnis chaque jour

VENTES DE PRODUITS ARTISANAUX
DÉGUSTATIONS

40 EXPOSANTS SERONT PRÉSENTS

VENTE D'ASSIETTES GOURMANDES

DÉMONSTRATIONS EN DIRECT PAR DES CHEFS

ATELIERS ENFANTS

www.salondelagastronomie44.fr



L'accès au salon se fera suivant la réglementation en vigueur
à cette période

Liste des exposants

ALTAGAMA, vins d'Argentine	LA ROSERAIE DE VENDÉE, produits à base de rose
AUX ESCARGOTS DE ST JEAN DE BOISEAU, escargots	LA ROUTE DU CACAO, chocolats
BRASSERIE DE LA B, bières	LE BONHEUR DES OGRES, nougats
BREIZH COQUILLAGES, huîtres & moules	LE DELICE DU POULIGUEN, biscuits
CAROLINE AU PIANO, épicerie fines	LE FONDANT BAULOIS, pâtisseries
CHAMPAGNE YVES LOUVET, champagne	LE FUMOIR, poissons fumés
CHÂTEAU DE BRIACÉ, vins Nantais	LE GUERANDAIS, sel
COMME CHEF VOUS, Ateliers enfants et chef à domicile	LE JARDIN DES CONFITURES, confitures
DOMAINE DE CHANTEMERLE, vins d'Anjou	LE SAFRAN DE VILAINE, safran
DOMAINE DES BÉGUINERIES, vins de Chinon	LES BOCAUX LOCOS', conserverie
ECHOS NATURE, algues	LES BOUCHOTEURS DE PÉNESTIN, soupe & rillettes de moules
FERME DE LA PANNETIERE, fromages de vache	LES NOMBRILS DE MAMICK, macarons
FERME MALICEINE, poulet	LES PIGEONS DE MESQUER, pigeons
GM CHOCOLAT, chocolats	LES RUCHERS DU PAYS BLANC, miel
L'ATELIER DU GOUT, association culinaire organisatrice du salon	LES VERGERS DE Kerdaniel, cidre
L'ARBRE VOYAGEUR, rhum arrangé	MICHEL LE GOFF, pâtisseries
L'HEURE DU GOÛTER, produits et matériel de cuisine	OH P'TITS CANNELES, cannelés
L'OMNICUISEUR, four	PASSEPORT GOURMAND, découverte de restaurants
LA FERME DU LUGUEN, canard	TY DELICATESSEN, épices
LA LANGOUILLE BRIERONNE, charcuteries	VIGNOBLES FRANÇOIS JANOUÉIX, vins de Bordeaux

Pour en savoir plus sur les exposants et découvrir leurs produits



Les animations

Le 28 à 16h : Marion MERESSE
Traiteur « Maman aussi est en vacances »

Le 28 à 17h : Sébastien BOUILLARD
Pâtisseries et traiteur « Parenthèses Gourmandes »

Le 29 à 16h : Servanne BIGOT
Traiteur « Bocaux locos' »

Le 29 à 17h : Samuel CHECK
Chef « La volière »

Le 30 à 15h : Cérémonie d'intronisation à la confrérie des
Bouchoteurs de Pénestin



Le 29 de 11h à 12h : Atelier cuisine pour 8 enfants
Le 29 de 14h à 15h : Atelier cuisine pour 8 enfants
Le 30 de 11h à 12h : Atelier cuisine pour 8 enfants
Le 30 de 14h à 15h : Atelier cuisine pour 8 enfants

ATELIERS GRATUITS

Réservation obligatoire sur le site



www.salondelagastronomie44.fr/ateliers-enfants

Le 30 à 17h : Remise des prix aux exposants du salon
et du concours aux professionnels

Président du jury Gérard BOSC

Chocolatier et fondateur de l'association et du salon

