

Nos partenaires

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



**Fred
l'Écailler**

BAR À HŪÎTRES
TAPAS & CRUSTACÉS

Place du Marché
- Le Pouliguen -

02 51 75 40 55
fredlecailler44@gmail.com



LA VOILE D'OR
RESTAURANT

Tel. 02 40 42 31 68
14, rue de la plage
44510 LE POULIGUEN
www.restaurant-lavoilededor.com

Suivez nous : 



PLAGE DU NAU
QG
BEACH

ARNAUD TROUVÉ

14 RUE DE LA PLAGE
44 510 LE POULIGUEN

06.18.13.62.69
QGBEACH@GMAIL.COM

Démonstrations culinaires en direct



KER ASTOLI
CHEF DE CUISINE PRIVÉ
PRIVATE CHEF



Organisé par **L'Atelier du Goût**
association culinaire pouliguennaise
www.atelierdugout44.fr

10 ans d'existence



Salon de la Gastronomie



Le Pouliguen 
SALLE DES FÊTES

ENTRÉE GRATUITE

Vendredi 27 octobre 2023
de 15h à 18h00

Samedi 28 octobre 2023
de 10h à 19h00

Dimanche 29 octobre 2023
de 10h à 18h00

A GAGNER
Des paniers garnis chaque jour

VENTE DE PRODUITS ARTISANAUX
DÉGUSTATIONS

40 EXPOSANTS SERONT PRÉSENTS

VENTE D'ASSIETTES GOURMANDES

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES PAR DES CHEFS

ATELIERS ENFANTS



Partenariat spécial anniversaire
Vendredi 27 à 21h00 au cinéma Pax

AVANT-PREMIÈRE

LA PASSION DE DODIN BOUFFANT

PLUS D'INFORMATIONS

www.salondelagastronomie44.fr



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

Liste des exposants

- ALTAGAMA, vins d'Argentine
- AUX ESCARGOTS DE ST JEAN DE BOISEAU, escargots
- BACA, bières
- CHAMPAGNE YVES LOUVET, champagne
- CHÂTEAU DE BRIACÉ, vins nantais
- DES EPICES A MA GUISE, épices & aromates
- DOMAINE DE CHANTEMERLE, vins d'Anjou
- DOMAINE DES BÉGUINERIES, vins de Chinon
- ECHOS NATURE, algues & sorties natures
- FERME MALICEINE, produits à base de poulet
- GM CHOCOLAT, chocolats
- HUITRES LE STRAT — en vente au bar
- ILE-JARDIN DE KARVOLAN, Fleurs comestibles et aromates
- INSIEME GELATO, glaces
- COMPAGNIE BRETONNE, conserves fines de la mer
- LA FERME DE LA MER DE L'ISLE, fromages de brebis
- LA FERME DU LUGUEN, canard
- LA ROSERAIE DE VENDÉE, produits à base de rose
- LA ROUTE DU CACAO, chocolats
- LABBE SIMON, charcuteries apéritives
- LAIT PRES VERTS, fromages de vache
- L'ARBRE VOYAGEUR, rhum arrangé
- L'ATELIER DU GOUT, association culinaire organisatrice du salon
- LE BON GRAIN DIT VRAI, produits céréaliers
- LE BONHEUR DES OGRES, nougats
- LE DELICE DU POULIGUEN, biscuits
- LE FONDANT BAULOIS, pâtisseries
- LE FUMOIR, poissons fumés
- LE JARDIN DES CONFITURES, confitures
- LE LEZARD JOVIAL, condiments lacto-fermentés
- LE SAFRAN DE VILAINE, safran
- LES BOUCHOTEURS DE PÉNESTIN, soupes & rillettes de moules
- LES NOMBRILS DE MAMICK, macarons
- LES PIGEONS DE MESQUER, pigeons
- LES RUCHERS DU PAYS BLANC, miel
- LES VERGERS DE KERDANIEL, cidre
- L'HEURE DU GOÛTER, produits et matériel de cuisine
- L'OMNICUISEUR VITALITE, matériel de cuisson
- OH P'TITS CANNELES, cannelés
- PASSEPORT GOURMAND, guide découverte de restaurants
- PIKOU PANEZ, conserverie artisanale de produits sucrés & salés
- POLSKA IMPORT, vodka arrangée
- QUEM VINS, vins de côtes du Rhone & Bordeaux

Pour en savoir plus sur les exposants et découvrir leurs produits



Les animations

Le 27 à 17h : Recette en direct de François THOREL
Chef du restaurant LE TY MAD au Croisic

Le 28 à 16h : Recette en direct de Pierrick TRIPPIER
Chef exécutif du restaurant L'HERMITAGE à La Baule

Le 28 à 17h : Recette en direct de KER ASTOU
Cheffe de cuisine privé

Le 29 à 15h : Cérémonie d'intronisation d'une personnalité
à la confrérie des Bouchoteurs de Pénestin

Le 29 à 16h : Recette en direct de Baptiste BOUILLY
Chef du restaurant TOPAZE à Saint-Nazaire

Ateliers parents/enfants (7/12 ans)
en partenariat avec INTERFEL



Le 28 de 10h à 11h : Atelier cuisine pour 10 enfants
Le 28 de 11h30 à 12h30 : Atelier cuisine pour 10 enfants
Le 28 de 14h à 15h : Atelier cuisine pour 10 enfants

ATELIERS GRATUITS



Réservation obligatoire sur le site

www.salondelagastronomie44.fr/ateliers-enfants

Le 29 à 17h : Remise des prix aux exposants du salon
et aux lauréats du concours professionnels



Président d'honneur du salon, Président du jury
Mikaël AMISSE, Chef exécutif du Fouquet's La Baule



Concours réservé aux professionnels
Un gâteau d'anniversaire spécial 10 ans
Inscription et règlement sur
www.salondelagastronomie44.fr

Pour des achats éventuels, se munir d'espèces et/ou chèques car tous les exposants n'ont pas le paiement par carte bancaire