

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

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