Nos partenaires

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

TOPAZE
JOYAU CULINAIRE // SAINT-NAZAIRE

103 rue Aristide Briand
44600 SAINT-NAZAIRE
Entrée côté jardin
Bd Jean Mermoz

02 51 75 69 36
contact@topaze.restaurant
www.topaze.restaurant

LA VOILE D'OR
RESTAURANT

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

Le P'tit Casier
CAFÉ - BRASSERIE

06 77 71 91 34
3 Pl. des Halles
44510 Le Pouliguen

Démonstrations culinaires en direct

HÔTEL BARRIÈRE L'HERMITAGE LA BAULE

GM Guillaume Menand

La Tête de L'ART Restaurant

ECHOS NATURE Destination Pornic

TOPAZE

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

Salon de la Gastronomie

Le Pouliguen
SALLE DES FÊTES

ENTRÉE GRATUITE

10 ANS

Vendredi 25 octobre 2024
de 15h à 18h00

Samedi 26 octobre 2024
de 10h à 19h00

Dimanche 27 octobre 2024
de 10h à 19h00

A GAGNER
Des paniers garnis chaque jour

PRODUITS DU TERROIR
44 EXPOSANTS PRÉSENTS
ASSIETTES GOURMANDES
DÉMONSTRATIONS CULINAIRES PAR DES CHEFS
ATELIERS ENFANTS
CONCOURS RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS
« LE GÂTEAU NANTAIS REVISITÉ »

PLUS D'INFORMATIONS
www.salondelagastronomie44.fr

Liste des exposants

BACA, bières
CHAMPAGNE YVES LOUVET, champagne
CHÂTEAU DE BRIACÉ, vins nantais
DES EPICES A MA GUISE, épices & aromates
DISTILLERIE KORDUROY, spiritueux
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, chocolats
ILE-JARDN DE KERVOLAN, 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 F'HERMAPHRODITE, escargots
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'APARTE, traiteur événementiel
L'ARBRE VOYAGEUR, rhum arrangé
L'ATELIER DU GOUT, association culinaire organisatrice du salon
LE BONHEUR DES OGRES, nougats
LE DELICE DU POULIGUEN, biscuits
LE FUMOIR, poissons fumés
LE JARDIN DES CONFITURES, confitures
LE LEZARD JOVIAL, condiments lacto-fermentés
LES BOUCHOTEURS DE PÉNESTIN, soupes & rillettes de moules
LES CHATAIGNIERS DE CHANTELOUBE, produits à base de châtaignes
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'HUITRE LA TOULVERNE, Huitres
L'OUSTAL DES OLIBO, huile d'olive & produits à base d'olives
OH P'TITS CANNELES, cannelés
OMNICUISEUR VITALITE, matériel de cuisson
PASSEPORT GOURMAND, guide découverte de restaurants
PIKOU PANEZ, conserverie artisanale de produits sucrés & salés
QUEM VINS, vins de côtes du Rhone & Bordeaux
RANCH DES PICLENDECHES, produits bovin
SAFRAN DE LA COTE DE JADE, safran & produits à base de safran

Pour en savoir plus sur les exposants et découvrir leurs produits

Les animations

Le 25 à 17h : Recette en direct de Vincent LEROUX
ECHOS NATURE à Nantes et exposant au salon

Le 26 à 16h : Recette en direct de Pierrick TRIPPIER
Chef exécutif du restaurant L'HERMITAGE à La Baule

Le 26 à 17h : Recette en direct de Adrien GAUTHÉ
Pâtissier chez GM à Saint-Nazaire & Pornichet

Le 27 à 15h : Recette en direct de Hugo CHARCOLIN
Chef du restaurant LA TÊTE DE L'ART à Guérande

Le 27 à 15h45 : Cérémonie d'intronisation d'une personnalité à la confrérie des Bouchoteurs de Pénestin

Le 27 à 16h30 : Recette en direct de Baptiste BOUILLY
Chef du restaurant TOPAZE à Saint-Nazaire

Ateliers enfants (6/12 ans) en partenariat avec INTERFEL

Le 26 de 10h à 11h : Atelier cuisine pour 10 enfants
Le 26 de 11h30 à 12h30 : Atelier cuisine pour 10 enfants
Le 26 de 14h à 15h : Atelier cuisine pour 10 enfants

ATELIERS GRATUITS

Réservation obligatoire sur le site

www.salondelagastronomie44.fr/ateliers-enfants

Le 27 à 17h30 : Remise des prix aux exposants du salon et aux lauréats du concours professionnels

Président d'honneur du salon, Président du jury
Hugo CHARCOLIN, Chef de La Tête de l'Art à Guérande

Concours réservé aux professionnels
« Gâteau Nantais revisité »
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