

## Nos partenaires

*Ailleurs*  
Restaurant

OUVERT TOUS LES JOURS  
de 12h à 14h & de 19h à 22h  
RÉSERVEZ VOTRE TABLE AU  
02.55.40.00.00

Westotel Le Pouliguen  
6 Boulevard de la Libération - 44510 Le Pouliguen



06 77 71 91 34

3 Pl. des Halles  
44510 Le Pouliguen

CAFÉ - BRASSERIE



Hôtel Restaurant  
Bar à Huîtres

✉ contact@hotelcotemer.com ☎ +33 2 53 19 88 19

12 Rue de L'Atlantique 44740 Batz-sur-Mer



Nous contacter par e-mail  
lamelodiedael@gmail.com

Nous contacter par téléphone  
+33240157560

4 Quai du port Ciguet 44490 LE CROISIC

Démonstrations culinaires en direct



Organisé par **L'Atelier du Goût**  
association culinaire pouliguennoise  
www.atelierdugout44.fr  
10 ans d'existence



# Salon de la Gastronomie



Le Pouliguen  
**SALLE DES FÊTES**

**ENTRÉE GRATUITE**

**A GAGNER**

Des paniers garnis chaque jour  
en achetant des tickets de tombola au  
profit de **AOPA & Les P'tits doudous**

**Vendredi 24 octobre 2025**

de 15h à 18h00

**Samedi 25 octobre 2025**

de 10h à 19h00

**Dimanche 26 octobre 2025**

de 10h à 18h00

**PRODUITS DU TERROIR  
PRODUITS ARTISANAUX**

44 EXPOSANTS PRÉSENTS

ASSIETTES GOURMANDES

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES PAR DES CHEFS

ATELIERS ENFANTS GRATUITS

CONCOURS RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

« LE FLAN PÂTISSIER REVISITÉ »

**PLUS D'INFORMATIONS**

[www.salondelagastronomie44.fr](http://www.salondelagastronomie44.fr)



# Liste des exposants

- BACA, bières  
BREIZH COQUILLAGE, Huîtres  
CHAMPAGNE YVES LOUVET, champagne  
CHÂTEAU DE BRIACÉ, vins nantais  
DOMAINE DE CHANTEMERLE, vins d'Anjou  
DOMAINE DES BÉGUINERIES, vins de Chinon  
ECHOS NATURE, algues & sorties natures  
ECOASIS, Paysans permaculteurs  
FERME MALICEINE, produits à base de poulet  
GM CHOCOLATERIE, chocolats  
ILE-JARDN DE KERVOLAN, Fleurs comestibles et aromates  
INSIEME GELATO, glaces  
LA CABANE A SPIRULINE, Déclinaison de la spiruline  
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 JOLIE TARTE, Pâtisseries  
LA MARMITE BRETONNE, Conserverie bio  
LA ROSERAIE DE VENDÉE, produits à base de rose  
LA ROUTE DU CACAO, chocolats  
LA SERPETTE, Epices, vinaigres  
LABBE SIMON, charcuteries apéritives  
LAIT PRES VERTS, fromages de vache  
LAMBIG'OUDEN, Spiritueux  
L'ARBRE VOYAGEUR, rhum arrangé  
L'ATELIER DU GOUT, association 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 NOMBRILS DE MAMICK, macarons  
LES PIGEONS DE MESQUER, pigeons  
LES RUCHERS DU PAYS BLANC, miel  
LES VERGERS DE Kerdaniel, cidre  
L'HEURE DU GÔTER, produits et matériel de cuisine  
L'OUSTAL DES OLIBO, huile d'olive & produits à base d'olives  
PASSEPORT GOURMAND, guide découverte de restaurants  
PIKOU PANEZ, conserverie artisanale de produits sucrés & salés  
QUEM VINS, vins de côtes du Rhone & Bordeaux  
SILVAE NATURE, Exhausteur de saveur au naturel  
TRAICT GOURMAND, Traiteur et conserves

Pour en savoir plus sur les exposants et découvrir leurs produits



## Les animations

Le 24 à 17h : Recette en direct de Vincent LEROUX  
ECHOS NATURE à Nantes et exposant au salon

Le 25 à 16h : Recette en direct de Guillaume MENAND  
GM CHOCOLATERIE à Saint-Nazaire & Pornichet

Le 25 à 17h : Recette en direct de François THOREL  
TRAICT GOURMAND au Croisic et exposant au salon

Le 26 à 15h00 : Cérémonie d'intronisation d'une  
personnalité à la confrérie des Bouchoteurs de Pénestin

Le 26 à 15h45 : Recette en direct de Mathieu GAMELIN  
Chef des cuisines de l'hôtel Hermitage  
PAVILLON & CIRO'S à La Baule

Le 26 à 16h30 : Recette en direct de Cheffe KER ASTOU  
& son bras droit Mélanie KRONE  
Restaurant LA BARBADE à La Baule

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



Le 25 de 10h à 11h : Atelier cuisine pour 10 enfants  
Le 25 de 11h30 à 12h30 : Atelier cuisine pour 10 enfants  
Le 25 de 14h à 15h : Atelier cuisine pour 10 enfants

**ATELIERS GRATUITS**



Réservation obligatoire sur le site

[www.salondelagastronomie44.fr/ateliers-enfants](http://www.salondelagastronomie44.fr/ateliers-enfants)

Le 26 à 17h30 : Remise des prix aux exposants du salon  
et aux lauréats du concours professionnels



Président d'honneur du salon, Président du jury  
**Guillaume MENAND**  
GM Chocolaterie à St-Nazaire & Pornichet



Concours réservé aux professionnels  
« **Le Flan Pâtissier Revisité** »  
Inscription et règlement sur  
[www.salondelagastronomie44.fr](http://www.salondelagastronomie44.fr)