

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



INSIEME
GELATO AMICIZIA AMORE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

8, QUAI JULES SANDEAU
44510 LE POULIGUEN

TEL 0978806864

WWW.INSIEME-GELATO.FR
CONTACT@INSIEME-GELATO.FR



Hôtel Restaurant
Bar à Huîtres

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

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

Démonstrations culinaires en direct



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

Démonstrations de cuisine réalisée par des chefs

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 **ASOSP44 & PETITS PRINCES**

Vendredi 23 octobre
de 15h à 18h00

Samedi 24 octobre
de 10h à 19h00

Dimanche 25 octobre
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

« LA TARTE CITRON REVISITÉE »

PLUS D'INFORMATIONS

www.salondelagastronomie44.fr



Liste des exposants

ARTYSEL, sel	LA SERPETTE, Epices, vinaigres
BACA, bières	LABBE SIMON, charcuteries apéritives
CHAMPAGNE YVES LOUVET, champagne	LAIT PRES VERTS, fromages de vache
CHÂTEAU DE BRIACÉ, vins nantais	L'ARBRE VOYAGEUR, rhum arrangé
DOMAINE DE CHANTEMERLE, vins d'Anjou	L'ATELIER DU GOUT, association organisatrice du salon
DOMAINE DES BÉGUINERIES, vins de Chinon	LE BONHEUR DES OGRES, nougats
ECHOS NATURE, algues & sorties natures	LE DELICE DU POULIGUEN, biscuits
ECOASIS, Paysans permaculteurs	LE FUMOIR, poissons fumés
FERME MALICEINE, produits à base de poulet	LE JARDIN DES CONFITURES, confitures
FUMOIR DES DEUX MARAIS, Fumaison	LE LEZARD JOVIAL, condiments lacto-fermentés
GM CHOCOLATERIE, chocolats	LES BOUCHOTEURS DE PÉNESTIN, soupes & rillettes de moules
INSIEME GELATO, glaces	LES NOMBRILS DE MAMICK, macarons
JARDIN LATIPIK, Spiritueux	LES PIGEONS DE MESQUER, pigeons
LA CABANE A SPIRULINE, Déclinaison de la spiruline	LES RUCHERS DU PAYS BLANC, miel
COMPAGNIE BRETONNE, conserves fines de la mer	LES VERGERS DE Kerdaniel, cidre
LA FERME DE LA MER DE L'ISLE, fromages de brebis	MISS OLIVE, olives & tapenades
LA FERME DU LUGUEN, canard	PASSEPORT GOURMAND, guide découverte de restaurants
LA F'HERMAPHRODITE, escargots	PIKOU PANEZ, conserverie artisanale de produits sucrés & salés
LA JOLIE TARTE, Pâtisseries	PURECAKE, biscuiterie 100% végétale
LA MARMITE BRETONNE, Conserverie bio	QUEM VINS, vins de côtes du Rhone & Bordeaux
LA ROSERAIE DE VENDÉE, produits à base de rose	SILVAE NATURE, Exhauteur de saveur au naturel
LA ROUTE DU CACAO, chocolats	TRACT GOURMAND, Traiteur et conserves

Pour en savoir plus sur les exposants et découvrir leurs produits



Les animations

Le 23 à 17h : Recette en direct de Stéphanie LECHAT
MISS OLIVE exposant du salon

Le 24 à 16h : Recette en direct de Guillaume BRISARD
BRIS'ART CULINAIRE à La Baule et président du salon

Le 24 à 17h : Recette en direct de François THOREL
TRACT GOURMAND au Croisic et exposant au salon

Le 25 à 15h00 : Recette en direct de Mathieu GAMELIN
Chef des cuisines de l'hôtel Hermitage
PAVILLON & CIRO'S à La Baule

Le 25 à 16h00 : Recette en direct de Cheffe KER ASTOU
& son bras droit Mélanie KRONE
Restaurant LA CABANE BAULOISE à La Baule

Le 25 à 17h00 : Cérémonie d'intronisation d'une
personnalité à la confrérie des Bouchoteurs de Pénestin

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



Le 24 de 10h à 11h : Atelier cuisine pour 10 enfants
Le 24 de 11h30 à 12h30 : Atelier cuisine pour 10 enfants
Le 24 de 14h à 15h : Atelier cuisine pour 10 enfants

ATELIERS GRATUITS



Réservation obligatoire sur le site

www.salondelagastronomie44.fr/ateliersenfants26

Le 25 à 17h30 : Remise des prix aux exposants du salon
et aux lauréats du concours professionnels



Président d'honneur du salon, Président du jury
Guillaume BRISARD
Bris'Art Culinaire à La Baule



Concours réservé aux professionnels
« La Tarte Citron revisitée »
Inscription et règlement sur
www.salondelagastronomie44.fr