

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 »

PLUS D'INFORMATIONS

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, chocolats

ILE-JARDIN 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'OUDEEN, 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 GOÛTER, 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 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

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 Chocolat à St-Nazaire & Pornichet



Concours réservé aux professionnels
« Le Flan Pâtissier »
Inscription et règlement sur
www.salondelagastronomie44.fr