

**À CHACUN SA MADELEINE,**  
**ICI ON EST PLUS**  
*huîtres et kouign amann !*

Initiée en 2011 au Ministère de l'Economie et des Finances, en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la Fête de la Gastronomie est un événement national ambitieux dédié à la gastronomie et à ses acteurs. Véritable offre touristique porteuse du rayonnement français, elle stimule le développement économique et la valorisation des territoires.

Cette année, le Secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie Sociale et Solidaire, a choisi la thématique « Au cœur du produit » comme inspiration de cette septième édition. Le thème permet de mettre en valeur les produits, véritables signatures territoriales qui dynamisent nos régions. Il propose également une réflexion sur le monde du vivant et sur les savoir-faire associés. Emblèmes de notre patrimoine culinaire d'exception, les produits sont à la fois des acteurs du développement durable qui modèlent nos paysages et des symboles de nos terroirs.



**AU CŒUR DU PRODUIT  
MADE IN GOLFE DU MORBIHAN**

Afin de valoriser les multiples dynamiques autour du goût, l'office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme a souhaité s'inscrire dans l'organisation de la Fête Nationale de la Gastronomie en mobilisant et fédérant les acteurs locaux (producteurs, restaurateurs, guides, associations, chantiers ostréicoles, sites de production, collectivités...) autour d'initiatives qualitatives sur la destination.

Quelle belle idée que cette fête ! Le thème de cette année « Au Cœur du Produit » a vocation à valoriser les hommes, les savoir-faire, les productions et les terroirs d'hier et d'aujourd'hui... Et nous, ça tombe bien... Notre destination sait naturellement vous mettre l'eau à la bouche avec sa multitude d'initiatives autour du goût, des bonnes choses portées par des hommes et des femmes généreux, investis dans la vie de notre destination. Développer, valoriser, créer, fédérer, faire savoir, partager, l'office de tourisme a souhaité rassembler les initiatives locales, mais globales, qui font partie des paysages de notre lieu de séjour, lieu de vacances, lieu de passage... une destination à haute qualité de vie !

Remonter un casier, cueillir une mûre, lever un filet, mettre les mains à la pâte, boire une bolée, pêcher un couteau, tailler une bavette, croquer dans une pomme, se lécher les babines, tourner une crêpe, dresser la table, remettre le couvert, ouvrir une huître, cuire une araignée. OUI, ici, nous bouillons d'initiatives et nous pétillons à l'idée de vous accueillir !

Rural, rustique, paysan, maritime, sucré, salé, pétillant, racé, croustillant, nous avons tous à cœur de partager les goûts et les couleurs du Golfe du Morbihan et de son Parc Naturel Régional.

**Roland Tabart**  
Président de l'office de tourisme communautaire  
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

**DIMANCHE 24 SEPTEMBRE**

**Les Belles d'Irus**  
Le Berrigaud, Arradon  
**10h30**

Dans un site exceptionnel, Les Belles d'Irus, chantier ostréicole, vous accueille pour une visite et dégustation.

Gratuit. Durée 45 min  
50 places disponibles

Pen Er Men, Chemin de la Lande  
02.97.44.74. 47  
ets.leberrigaud@gmail.com

**Dégustation autour de la raw food**  
Restaurant La Pointe, Penvins, Sarzeau  
**à partir de 12h**

Assiette Dégustation : Caviar d'Aubergine - Soupe verte - Brochette de légumes et Tofu épicé - Tartare d'algues - Wakamé. Douceur Sucrée : Tartelette à l'Avocat - Crème de Noix de Cajou.

Menu payant sur réservation

12 route de la Chapelle  
02.97.62.26.84  
contact@lapointe-penvins.com

**Tea time gastronomique breton**  
Restaurant Le Safran, Miramar La Cigale, Arzon  
**15h à 18h**

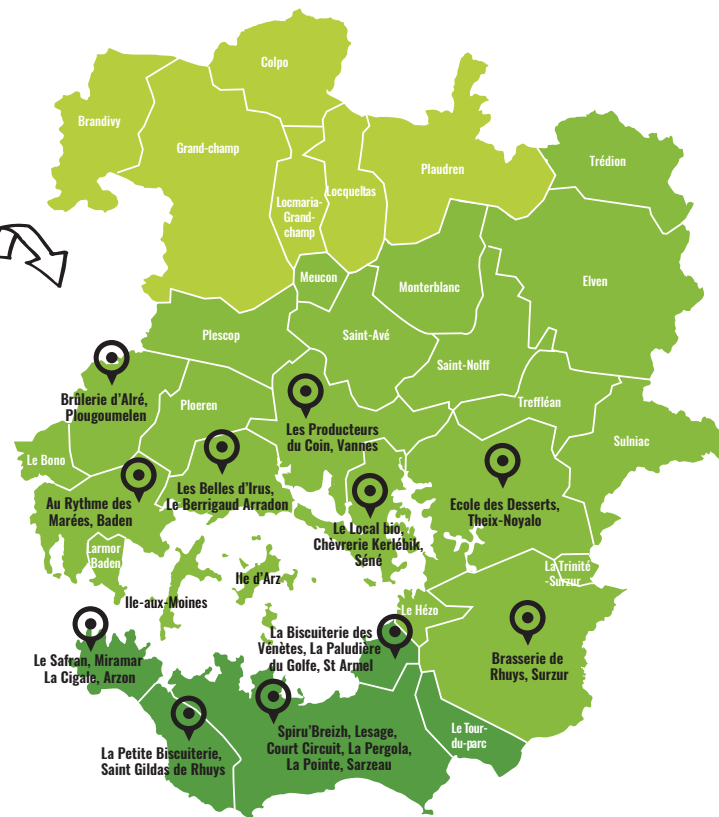
Le chef pâtissier, Jérôme Legavre, vous invite à déguster ses spécialités à travers un tea time gastronomique breton. Formule Tea time : 3 pièces de pâtisseries au choix avec une boisson chaude 12 €, Assortiment de pâtisseries 8 €, Pâtisserie à l'unité 3 €.

Pas de réservation

Port du Crouesty  
02.97.53.49.00  
reservation@miramar-lacigale.com

[www.golfedumorbihan.bzh](http://www.golfedumorbihan.bzh)  
tourisme@golfedumorbihan.bzh

Lieux des animations



**Golfe du Morbihan Vannes**  
TOURISME

(OFFICE DE TOURISME)  
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme  
Quai Tabarly - CS 23921  
56039 Vannes

Parce que le Golfe du Morbihan se déguste et se découvre toute l'année, découvrez toutes nos bonnes adresses sur [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh).

SUIVEZ-NOUS



Retrouvez l'intégralité du programme sur [www.fete-gastronomie.fr](http://www.fete-gastronomie.fr)

L'office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme tient à remercier tous ses partenaires pour leur collaboration et leur participation à l'organisation de la Fête de la Gastronomie 2017.



[www.fete-gastronomie.fr](http://www.fete-gastronomie.fr)

**22/23/24**  
septembre 2017

**fête**  
gas  
tro  
no  
mie

**Golfe du Morbihan Vannes**  
TOURISME

**PROGRAMME**  
**FETE DE LA GASTRONOMIE**

(OFFICE DE TOURISME)  
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

Infos et séjour sur [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

Création graphique : www.mon-atelier-couleur.com | Impression : IDV Communication | Crédit photos : ©A. Lamoureux / Ne pas jeter sur la voie publique

**➤ VENDREDI 22 SEPTEMBRE**

**Petit-déjeuner gastronomique breton**  
Restaurant Le Safran, Miramar La Cigale, Arzon

**8h à 10h**

Le chef, Hervé Bourdon, vous invite à partager un petit-déjeuner à base de produits locaux du Golfe du Morbihan et charcuterie bretonne.

Sur réservation  
12.50 € / pers.

Port du Couesty  
02.97.53.49.00  
reservation@miramar-lacigale.com

**Visite de la brasserie et dégustation**  
Brasserie de Rhuys, Surzur

**10h à 12h30 & 15h30 à 19h30**

Accueil par le producteur Stéphane Pédrone. Découvrez les étapes de fabrication de la bière locale La P'tite Manim. Cette bière, qu'elle soit blanche, brune, blonde, rousse ou triple est composée de 90% d'orge bio local de Sarzeau (ferme de Bellevue) et 10% d'orges spéciales de Belgique.

Gratuit

Départs des visites :  
10h30, 11h30, 16h00, 17h00 et 18h00  
ZA de Lann Borne - 06.08.84.53.06  
contact@brassierderhuys.com

**10h, 11h30, 14h et 15h30**

**BRÛLERIE D'ALRÉ**

**Atelier torréfaction et dégustations de café**  
Brûlerie d'Alré, Plougoumelen

La Brûlerie d'Alré vous ouvre ses portes. Participez à un atelier pour découvrir la méthode de torréfaction et apprenez à déguster des cafés de différentes origines afin d'en distinguer les saveurs.

Gratuit - Durée : 1h00 - Réservation obligatoire  
5 personnes maximum par atelier

ZAC du Kenyah - 02.97.50.59.34  
katel@brulerie-dalre.com

**Visite du chantier ostréicole et dégustation - Les Belles d'Irus**  
Le Berrigaud, Arradon

**10h30**

Dans un site exceptionnel, Les Belles d'Irus, chantier ostréicole, vous accueille pour une visite et dégustation.

Gratuit. Durée : 45 min. 50 places disponibles.

Pen Er Men, Chemin de la Lande  
02.97.44.74.47 - ets.leberrigaud@gmail.com

**15h à 18h**

**Tea time gastronomique breton**  
Restaurant Le Safran, Miramar La Cigale, Arzon

Le chef pâtissier, Jérôme Legavre, vous invite à déguster ses spécialités à travers un tea time gastronomique breton. Formule Tea time : 3 pièces de pâtisseries au choix avec une boisson chaude 12 €, Assortiment de pâtisseries 8 €, Pâtisserie à l'unité 3 €.

Pas de réservation

Port du Couesty - 02.97.53.49.00  
reservation@miramar-lacigale.com

**Secrets de produits - Magasin Les Producteurs du Coin, Vannes**

**15h30 à 19h**

Rencontres avec les producteurs & dégustations. Découvrez toute une gamme de produits fermiers de 25 fermes locales.

Gratuit // 4 Allée du Dolmen - 06.58.36.41.00

**Leçons de cuisine par les chefs**  
Magasin de producteurs Court Circuit, Sarzeau

**15h30 à 19h**

Dégustations de produits du magasin préparés en direct par le chef restaurateur « Le Kerstphanie » à Sarzeau, Arnaud Domette. Grâce à leur imagination et à leur savoir-faire, les chefs s'amuseront à sublimer en direct devant les clients et visiteurs, les produits des producteurs locaux vendus par le magasin. Vous pourrez déguster leurs réalisations.

Gratuit

ZA Kerollaire - 02.97.47.56.82  
courtcircuit.asso@gmail.com

**Découverte de la Spiruline marine sous toutes ses formes - La Nurserie du Golfe Spiru'Breizh, Sarzeau**

**18h30 à 19h30**

À l'heure de l'apéri'Triskel, nous vous proposons la découverte de la spiruline marine sous toutes ses formes ! En compagnie de la productrice Marie-Gabrielle Capodano, venez découvrir ce concentré de Puissance Marine de la production jusqu'à l'assiette. Dégustations.

Gratuit. Sur inscription

9 Chemin de la Pointe de Bénance  
06.79.93.84.54 - contact@spirubreizh.com

**➤ SAMEDI 23 SEPTEMBRE**

**Petit-déjeuner gastronomique breton**  
Restaurant Le Safran, Miramar La Cigale, Arzon

**8h à 10h**

Le chef, Hervé Bourdon, vous invite à partager un petit-déjeuner à base de produits locaux du Golfe du Morbihan et charcuterie Bretonne.

Sur réservation. 12.50 € / pers.

Port du Couesty - 02.97.53.49.00 - reservation@miramar-lacigale.com

**9h30 à 12h30**

**Secrets de produits**  
Magasin Les Producteurs du Coin, Vannes

Rencontres avec les producteurs & dégustations. Découvrez toute une gamme de produits fermiers de 25 fermes locales.

Gratuit // 4 Allée du Dolmen - 06.58.36.41.00

**Atelier torréfaction et dégustations de café**  
Brûlerie d'Alré, Plougoumelen

**10h, 11h30, 14h et 15h30.**

La Brûlerie d'Alré vous ouvre ses portes. Participez à un atelier pour découvrir la méthode de torréfaction et apprenez à déguster des cafés d'origines différentes afin d'en distinguer les saveurs.

Gratuit - Durée : 1h00 - Réservation obligatoire  
5 personnes maximum par atelier

ZAC Le Kenyah - 02.97.50.59.34 - katel@brulerie-dalre.com

**Dégustations de produits locaux**  
Hôtel Restaurant Lesage, Sarzeau

**10h à 13h**

À l'occasion du marché de producteurs locaux du samedi matin à Sarzeau, le chef, Guy Mariel, Maître Restaurateur, vous invite à déguster ses spécialités cuisinées à partir de produits locaux.

Gratuit // 3 Place de la Duchesse Anne

02.97.41.77.29 - hotelrestaurantlesage@orange.fr

**10h à 18h**

**Visites de la ferme et dégustation**  
Chèvrerie Kerlébik, Séné

Jérôme et Marion vous accueillent et vous font visiter la chèvrerie bio. Découvrez la transformation du lait et déguster leurs produits.

Gratuit // Route de Kerléguen - 07.83.01.27.33 - kerlebek@gmail.com

**Visite du chantier ostréicole et dégustation - Les Belles d'Irus**  
Le Berrigaud, Arradon

**10h30**

Dans un site exceptionnel, Les Belles d'Irus, chantier ostréicole, vous accueille pour une visite et dégustation.

Gratuit. Durée 45 min.  
50 places disponibles

Pen Er Men, Chemin de la Lande  
02.97.44.74.47  
ets.leberrigaud@gmail.com

**Buffet apéritif automnal**  
Magasin de producteurs

**à partir de 11h**

**Le local bio, Séné**  
Découvrez les produits bio et locaux à travers un buffet apéritif automnal. Idées recettes, petits secrets de producteurs et saisonnalité des produits seront au rendez-vous. // Gratuit

Et pour ceux qui auraient envie de prolonger l'expérience gustative, le restaurant « les potes au feu » situé juste à côté du magasin vous a concocté, spécialement pour la Fête de la Gastronomie, un petit menu de saison haut en couleurs.

Menu payant // 7 rue d'Alsace - 06.30.10.82.06



**Balade Gourmande par l'association Produits en Rhuys**  
La Biscuiterie des Vénètes, St Armel

**16h45 à 17h30**

Nathalie, la Paludière du Golfe du Morbihan, vous fera découvrir les secrets du sel et de la fleur de sel

de Lasné lors d'une visite de cet espace naturel sensible.

Gratuit - 20 pers. maximum  
Sur réservation : 06.81.22.43.52

**16h à 19h**

En parallèle, l'association proposera une découverte et dégustation de ses produits à la Biscuiterie des Vénètes.

Gratuit // 15, route de St colombier - 02.97.43.91.24

**13h30**  
**Au cœur des parcs à huîtres**  
Au Rythme des Marées, Baden

Ivan Selo, ostréiculteur, vous invite à une initiation au savoir-faire d'un métier de tradition dans le Golfe du Morbihan : l'ostréiculture. Une balade en bateau dans un lieu unique au cours de laquelle Ivan, vous détaillera la vie d'une huître, son environnement, la fragilité et le fonctionnement de son écosystème. Au retour de la sortie bateau, rencontre sur le chantier avec des producteurs locaux.

Sur réservation. Visite payante. Dégustation offerte

Pointe de Toulvern, - 06.04.59.68.28  
contact@aurythmedesmarees.fr



**15h à 18h**

**Tea time gastronomique breton**  
Restaurant Le Safran, Miramar La Cigale, Arzon

Le chef pâtissier, Jérôme Legavre, vous invite à déguster ses spécialités à travers un tea time gastronomique breton. Formule Tea time : 3 pièces de pâtisseries au choix avec une boisson chaude 12 €, Assortiment de pâtisseries 8 €, Pâtisserie à l'unité 3 €.

Pas de réservation

Port du Couesty - 02.97.53.49.00  
reservation@miramar-lacigale.com

**Dîner à thème**  
La Pergola, Sarzeau

Pour ce week-end gastronomique, le chef Patrick Dagorne, vous propose un repas spécial Fête de la Gastronomie, à base de produits de la Presqu'île de Rhuys.

Apéritif offert. Sur réservation,  
35 couverts maximum

21 Rue de Ker an Poul  
02.97.67.40.80  
contact@lapergola-penvins.com



**DÉMONSTRATIONS CULINAIRES & DÉGUSTATIONS**

**« Un chef, un producteur »**  
Ecole des desserts  
Alain Chartier, Theix-Noyal

Six binômes producteurs et chefs vous parlent de produits locaux et des recettes associées. Pour le plus grand plaisir des gourmets, chaque chef a invité un producteur dont il apprécie la qualité des produits. Ces binômes vous invitent en cuisine pour partager leurs savoir-faire et déguster les délices de ces artisans producteurs locaux, sublimes par les chefs.



**A partir de 10h**

Alain Chartier, artisan glacier & Damien Rio, les fruits rouges sur « Les nouveaux sucres, moins de calories plus de goût. », Damien Rio, producteur Le Pré de la Fontaine à Marzan.

Marion Bouillot, chef du restaurant le B-E du Miramar La Cigale, Arzon (02.97.53.49.00) & Les Huîtres Henry, Crac'h (02.97.56.32.20)

**14h à 15h**

Clément Raby, Bib Gourmand & l'Atelier Terenko (arts de la table) Chef du restaurant La Tête en l'air à Vannes (02.97.67.31.13)

Atelier Terenko à St Avé : producteur de céramiques (02.97.40.46.77)

**15h à 16h**

Thierry Seychelles, chef étoilé & la Fromagerie de Kérouzine Chef du restaurant Le Roscanvec à Vannes (02.97.47.15.96) La Fromagerie de Kérouzine à Vannes (02.97.42.64.69)

**16h à 17h**

David Kiburse, Bib Gourmand & Les p'tits fruits du Maneguen Chef du restaurant L'Annexe à Vannes (02.97.42.58.85) Les p'tits fruits du Maneguen au Bono, fruits rouges (02.97.57.16.63)

**17h à 18h**

Pierre Boloré & S comme Safran Chef traiteur L'Anthurium à Theix (02.97.54.12.25) S comme safran : producteur de Safran à Vannes (06.72.32.43.17)

En partenariat avec Assistance Réceptions

**GRATUIT**

ZA Saint Léonard, rue Ampère  
02 97 43 27 37 - fmchartier@wanadoo.fr