

FESTIVAL DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

5 & 6 oct. 2024

Granville  
Port de pêche

TOUTE LA

MER

sur un

PLATEAU



## LES ANIMATIONS PERMANENTES

### Le modélisme marin

Un bassin de 60 m<sup>2</sup> pour tester vos capacités de pilotage de **bateaux radiocommandés** avec l'association Modélisme Naval Hermanville. **Gratuit**

### L'association des vieux gréements granvillais

Visites guidées à quai de la bisquine La Granvillaise : samedi et dimanche 10h-12h et 14h-16h. **Payant**

Conte de Louis le marin : samedi et dimanche à 16h et 18h par Mitidja. **Payant**

### Toute la mer se recycle

Un espace dédié à l'étude de l'environnement marin et la valorisation de coproduits de la pêche, animé par le SMEL (Synergie Mer et Littoral) et des entreprises qui œuvrent pour le recyclage des déchets.

### Drague et boîte

Laurent Guyard, ancien pêcheur, explique et commente les techniques utilisées par les professionnels pour pêcher les coquillages et crustacés, illustrées par une exposition d'appareils de pêche et de panneaux pédagogiques.

### C'est quoi la halle à marée ?

La Criée de Granville se raconte par Karim, agent de la Criée.

Horaires sur place **Gratuit**

### Le ciné-marin

Une halte s'impose pour découvrir les modes de pêche à Granville et des portraits métiers de la Criée de Granville. **Gratuit**

### Le fish-truck, les poissons pépites de Normandie

Découvrez les trucs et astuces de chefs, des anecdotes et des recettes animées par Jean-François et Ludovic.

**Gratuit**

### L'exposition murs de mémoire maritime de Granville

Une collection de dix portraits réalisés par l'association les Quatre mains.

### Les arts plastiques pour enfants

Une exposition de 30 dessins, sur le thème du festival, réalisés par les enfants du centre de loisirs granvillais « Château Bonheur ».

Une fresque à colorier sur les coquillages et crustacés de Granville. **Gratuit**

### Le village des producteurs et artisans de la mer

## LES TEMPS FORTS DU FESTIVAL

### Cuisinez la mer pour petits et grands

Un espace unique pour découvrir l'étal des poissons de nos côtes et participer à des animations culinaires. Animé par Normandie Fraîcheur Mer **Gratuit**

### Les p'tits chefs

Des ateliers animés par Stéphane Launay pour initier les enfants à la cuisine des coquillages, crustacés et poissons de nos côtes.

6 à 12 ans - Inscription sur place **Gratuit**

### Le piano des chefs

Des chefs restaurateurs et des chefs cuisiniers d'établissements scolaires manchois se relaient pour délivrer leurs secrets de cuisine des coquillages, crustacés et poissons de nos côtes.

Inscription sur place **Payant**

### La sélection régionale du championnat de France des écailler(e)s 2024

Organisée par France Ecaille et le Comité Régional de la Conchyliculture Normandie-Mer du Nord. **Dimanche de 12h à 14h**

### La vente de coquillages et crustacés

En vrac ou en assiette dans l'enceinte de la Criée.

## INFOS PRATIQUES

### Restauration

Vente de tickets sur place dès le samedi matin. **Pas de réservation**

**Au choix** : des assiettes granvillaises, des brochettes de coquilles Saint-Jacques...

### Mobilités

N'hésitez pas à venir en bus ou à vélo, un parking vélo est disponible à l'entrée du festival.

