



LES TEMPS FORTS DU FESTIVAL

SAMEDI 5 OCTOBRE

CUISINEZ LA MER

Les p'tits chefs (G)

Ateliers de cuisine pour enfants de 6 à 12 ans
Animés par Stéphane Launay

Le fish-truck et l'étal de poissons (G)

Les poissons pépites de Normandie

Le piano des chefs (P)

Démonstration de cuisine

11h – Stéphane Renault – Collège André Malraux à Granville

12h – Cyril Guillaumin – L'Espiegle à Bréhal

15h – Sébastien Lefèvre – Collège les Embruns à Agon-Coutainville

16h – Benoît Delbasserue – Couleurs Saveurs à Bricqueville-sur-Mer

17h – Frédéric Mentec – ICEP à Caen

VISITE DE LA SALLE DES VENTES

C'est quoi la Halle à marée ? (G)

ESPACE DECOUVERTE CONCHYLICULTURE

Des ateliers et jeux animés par le Comité régional de la conchyliculture Normandie Hauts-de-France (G)

- Comment ouvrir les huîtres avec la participation de Marcel Lesoille, champion du monde d'ouverture d'huîtres
- Le défi des bourriches
- Apprendre et reconnaître les différents crus d'huîtres de Normandie

DIMANCHE 6 OCTOBRE

CUISINEZ LA MER

Les p'tits chefs (G)

Ateliers de cuisine pour enfants de 6 à 12 ans
Animés par Stéphane Launay

Le fish-truck et l'étal de poissons (G)

Les poissons pépites de Normandie

Le piano des chefs (P)

Démonstration de cuisine

11h – David Elie – Collège Felix Buot à Valognes

12h – Frédéric Mentec – ICEP à Caen

15h – Yann Morrisseau – Collège Léon Gambetta à Carentan-les-Marais

16h – Stéphane Haissant – Loca Café à Granville

17h – Frédéric Mentec – ICEP à Caen

VISITE DE LA SALLE DES VENTES

C'est quoi la Halle à marée ? (G)

ESPACE DECOUVERTE CONCHYLICULTURE

Des ateliers et jeux animés par le Comité régional de la conchyliculture Normandie Hauts-de-France (G)

- **10h à 13h – Concours régional des écaillers**
- Comment ouvrir les huîtres avec la participation de Marcel Lesoille, champion du monde d'ouverture d'huîtres

(P) = Payant / (G) = Gratuit