

DESTINATION
BRETAGNE PLEIN SUD

LA BAULE
PRESQU'ILE DE GUÉRANDE

SAVEURS D'OCTOBRE

1^{ER} AU 31 OCTOBRE 2020
www.labaule-guerande.com



LA BAULE
PRESQU'ILE DE
GUÉRANDE
— TOURISME —

Du 1^{er} au 31 octobre

Émoustillez vos papilles en Bretagne Plein Sud ...



AU MENU DES SAVEURS D'OCTOBRE :

- LES RENDEZ-VOUS DES CHEFS
- CALENDRIER SYNTHETIQUE PAR VILLE
- PROGRAMME DÉTAILLÉ
- CARNET D'ADRESSES



Version numérique exclusivement.

Informations sous réserve de modification. Rédaction et création SPL Destination Bretagne Plein Sud. Photos non contractuelles. © Alexandre Lamoureux, iStock, Pixabay, Fotolia © WavebreakmediaMicro, S. Blond, V. Sarazin. Remerciements aux communes de la Destination Bretagne Plein Sud, aux restaurateurs et adhérents des associations.

Informations sous réserve de modification, dans la limite des places disponibles. Certaines animations peuvent être annulées par l'organisateur en fonction de conditions météorologiques défavorables et de la situation sanitaire actuelle. La responsabilité de l'OTI ne saurait être engagée. Rappel : Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Édito

Bienvenue, pour cette nouvelle édition 2020 des Saveurs d'octobre quelque peu chahutée par la situation liée à la crise sanitaire.

Ce rendez-vous gastronomique qui est le vôtre depuis maintenant 13 ans, est bel et bien ancré dans le paysage de la presqu'île guérandaise et c'est avec plaisir que nous vous présentons ce programme « revisité » comme aiment à dire nos chefs cuisiniers, riche d'une soixantaine d'animations, qui ont su passer au travers des mailles du filet Covid !

Détente, échanges (même masqués !), convivialité seront comme toujours au menu, même si nous avons dû prendre certaines décisions notamment concernant les démonstrations culinaires qui habituellement avaient lieu à la Chapelle Saint-Michel à Guérande. Nous ne sommes pas sans connaître votre attachement et votre fidélité à cette animation, mais nous souhaitons avant tout vous protéger et c'est pourquoi nous avons repensé cette animation en concertation avec les chefs restaurateurs.

Saveurs d'octobre, c'est un mois entier, dédié à la gastronomie, aux produits locaux et au patrimoine. C'est l'occasion de profiter pleinement en cette arrière-saison, de notre belle presqu'île guérandaise.

Bon séjour à tous. Prenez bien soin de vous et veillez à respecter les gestes barrières, pour profiter sereinement de cette édition 2020 des Saveurs d'octobre.

Cet évènement est le fruit d'un travail de partenariat entre La Communauté d'agglomération Cap Atlantique, l'Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande, les communes du territoire, des associations, des restaurateurs, des producteurs, des artisans, des professionnels du tourisme...

Office de Tourisme Intercommunal
La Baule Presqu'île de Guérande

Un rendez-vous haut en saveurs !

Page facebook Saveurs d'octobre

- **Les lundis et jeudis à 15h30**
Durée 1h environ



En direct des cuisines ...

2 jours à ne pas manquer : les lundis et jeudis !

Retrouvez les chefs restaurateurs, partenaires de l'Office de Tourisme La Baule - Presqu'île de Guérande, pour des démonstrations culinaires, les **lundis et jeudis**, à partir du 5 octobre, sur la [page Facebook des Saveurs d'octobre](#).

Les Chefs ont accepté ce nouveau défi, être filmés dans leurs cuisines, pour la réalisation d'une recette. Comme d'habitude, ils vous dévoilent avec passion, leurs astuces et secrets culinaires.

Cette vidéo est retransmise en direct et vous pouvez réaliser la recette en temps réel avec les chefs et même intervenir, en posant vos questions ou en laissant un commentaire. Les produits nécessaires à l'élaboration de la recette sont communiqués au préalable sur la page Facebook Saveurs d'octobre.

Présentation à l'assiette en fin de séance, comme à la chapelle !

La vidéo sera disponible en replay également. **Renseignements : Office de Tourisme La Baule - Presqu'île de Guérande. Tél. 02 40 24 34 44**

Lundi 5 oct

Frédéric LEHUÉDÉ

Restaurant Le Carpe Diem
La Baule

Jeudi 8 oct

Hugo CHARCOLIN & Bastien BOMPAS

Restaurant La Tête de L'Art
Guérande

Lundi 12 oct

Ghislain DROGUEUX

Restaurant Le Duguay Trouin
Le Pouliguen

Jeudi 15 oct

En attente

Restaurant

Lundi 19 oct

Jérémy COIRIER & Charlotte AUFFRET

Le Castel Marie-Louise
La Baule

Jeudi 22 oct

Angélique DAUNY & Nicolas DUFAY

Hôtel Barrière L'Hermitage
La Baule

Lundi 26 oct

Pierrick TRIPPIER & Maxime CHENTOUF

Hôtel Barrière L'Hermitage
La Baule

Jeudi 29 oct

En attente

Restaurant

Nos restaurateurs

Partenaires Office de Tourisme Intercommunal

Émoustillez vos papilles !

Pour le dîner ou le déjeuner, émoustillez vos papilles chez nos restaurateurs partenaires, fervents défenseurs de la cuisine traditionnelle, ambassadeurs du fait maison. Ils ont à cœur de valoriser les produits du terroir et sublimer toutes les saveurs locales, à travers des produits frais et de saison.

Menu Saveurs d'Octobre proposé dans certains restaurants. Tarif variable selon l'établissement.

Lycée 
Professionnel

Guérande

- La Causerie
- La Tête de L'Art
- Le Paludier LP O Guichard



La Baule

- La Table du Saint-Christophe
- Le Carpe Diem
- Le Castel Marie-Louise
- Le Fouquet's Barrière
- Les Albatros
- Hôtel Barrière L'Hermitage



La Turballe

- Le Terminus



Le Pouliguen

- Le Duguay Trouin



Mesquer

- Le Relais Marine



Missillac

- Le Montaignu - La Bretesche

Saint-André-des-Eaux

- L'Auberge du Haut Marland



Saint-Lyphard

- L'Auberge de Bréca





Évènements annulés connus à ce jour 11/09/2020

GUÉRANDE

Démonstrations de cuisine à la chapelle Saint-Michel.

Remplacé par des démonstrations de cuisine, retransmises en direct vidéo sur Facebook, depuis les cuisines des chefs . **En savoir + : pages précédentes.**

LA BAULE

Fête du chocolat à la chapelle Sainte-Anne

LE POULIGUEN

Salon de la gastronomie

Les démonstrations de cuisine de L'Atelier du goût

MESQUER

La Pêche aux Saveurs

PÉNESTIN

Défilé des confréries et tenue du chapitre annuel.

Les Mouclades auront lieu sous un format différent.

PIRIAC-SUR-MER

Fête de l'automne

SAINT-MOLF

Exposition Champignons

SAUVEZ DES VIES RESTEZ PRUDENTS



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter



Éviter de se toucher le visage



Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



En complément de ces gestes, porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée



Calendrier synthétique par ville

En cette période de crise sanitaire, consultez régulièrement la mise à jour de ce document sur la page www.labaule-guerande.com, les animations pouvant être annulées ou modifiées à tout moment.

Les animations ont lieu dans la limite des places disponibles.

Plus d'horaires ou précisions horaires : se reporter au programme détaillé.

ASSÉRAC

Sam 17	10h30	Sortie découverte grande marée
Mar 20	13h00	Sortie découverte grande marée

BATZ-SUR-MER

Ven 2 au 31		Exposition - Le goût de l'autre
Sam 3 & dim 4		Visite du moulin de la falaise (14h30. 15h30. 16h30)
Sam 10	10h30	Balade gourmande
Sam 10 & dim 11		Visite du Moulin de la falaise (14h30. 15h30. 16h30)
Mar 13	10h00	Visite insolite « La nature se mange »
Mar 20 au 24		Vente de farine au moulin de la falaise (10h à 12h)
Mar 20 au 24		Visite du moulin de la falaise (14h30. 15h30. 16h30)
Mer 21	10h00	Visite insolite « La nature se mange »
Mer 21	18h à 20h	Visite de la Brasserie Artisanale de la Côte d'Amour
Mar 27 au 31		Vente de farine au moulin de la falaise (10h à 12h)
Mar 27 au 31		Visite du moulin de la falaise (14h30. 15h30. 16h30)
Sam 31	18h à 20h	Visite de la Brasserie Artisanale de la Côte d'Amour

CAMOËL

Ven 9	19h00	Lecture et dégustation
-------	-------	------------------------

FACEBOOK SAVEURS D'OCTOBRE / LE DIRECT

Lun 5	15h30	La recette du chef - Le Carpe Diem - La Baule
Jeu 8	15h30	La recette du chef - La Tête de l'Art - Guérande
Lun 12	15h30	La recette du chef - Le Duguay Trouin - Le Pouliguen
Jeu 15	15h30	La recette du chef - En attente
Lun 19	15h30	La recette du chef - Le Castel Marie-Louise - La Baule
Jeu 22	15h30	La recette du chef - Hôtel Barrière L'Hermitage - La Baule
Lun 26	15h30	La recette du chef - Hôtel Barrière L'Hermitage - La Baule
Jeu 29	15h30	La recette du chef - En attente

GUÉRANDE

Ven 2	10h30	Découvrez les Saveurs du Moyen Âge
Mar 6	12h00	Déjeuner Saveurs d'octobre
Mer 7	14h30	Saveurs de la nature
Ven 9	10h30	Découvrez les Saveurs du Moyen Âge
Sam 10	10h30	Les plantes comestibles des marais salants
Mar 13	12h00	Déjeuner Saveurs d'octobre

GUÉRANDE (suite)

Mer 14	14h30	Saveurs de la nature
Ven 16	10h30	Découvrez les Saveurs du Moyen Âge
Mar 20	10h30	Les chemins du goût
Mer 21	14h30	Saveurs de la nature
Jeu 22	14h30	Fleur de sel, plaisir du goût
Ven 23	10h30	Découvrez les Saveurs du Moyen Âge
Ven 23	15h30	Balade apéritive dans les marais salants
Sam 24	10h 30	Cuisinez les plantes du marais !
Dim 25	10h30	Cuisinez les plantes du marais !
Mar 27	10h30	Les chemins du goût
Mer 28	14h30	Saveurs de la nature
Jeu 29	14h30	Fleur de sel, plaisir du goût
Ven 30	10h30	Découvrez les Saveurs du Moyen Âge

HERBIGNAC

Ven 23	15h	Qui s'y frotte s'y pique
Ven 30	11h et 15h	Une soupe 100% sorcière

LA BAULE

12 au 18 oct		Quizz gastronomique
Dim 25	14h30	Journée des vendanges et de la gastronomie

LA TURBALLE

Jeu 22	5h45	Visite de la criée
Ven 23	5h45	Visite de la criée
Jeu 29	5h45	Visite de la criée
Ven 30	5h45	Visite de la criée

LE CROISIC

Sam 3	12h30	Atelier cueillette d'algues
Sam 17	11h00	Atelier cueillette d'algues
Mer 21	14h00	Atelier cueillette d'algues

LE POULIGUEN

Ven 30	19h30	La passion des vins : soirée dégustation
--------	-------	--

MESQUER

Sam 24	10h	Visite de la brasserie Vestibule
Mer 28	16h30	Visite de la brasserie Vestibule

PÉNESTIN

A partir du 2		Exposition et concours d'écriture et de dessin
Sam 3	Journée	Le week-end des Mouclades
Dim 4	Journée	Le week-end des Mouclades
Ven 16	19h00	Lecture gourmande

PORNICHET

Mar 20 14h30 Les mystères de l'Ouest

Mar 27 14h30 Les mystères de l'Ouest

SAINT-DOLAY

Mar 20 14h30 À la découverte des champignons

Ven 23 14h30 À la découverte des champignons

SAINT-JOACHIM

Sam 17 Journée Expo-vente de cucurbitacées

SAINT-LYPHARD

Ven 9 10h30 Rando dégustation à la ferme

Mer 21 11 & 14h Atelier cuisine autour de la pomme

Mer 21 18h00 Lecture gourmande

Ven 23 10h30 Rando dégustation à la ferme

Mer 28 11 & 14h Atelier cuisine autour de la pomme

Mer 28 18h00 Lecture gourmande





Au menu des Saveurs d'octobre ...

À PARTIR DU 2 OCT

BATZ-SUR-MER

Médiathèque

Le goût de l'autre

Tout le mois d'octobre, découvrez à la médiathèque une sélection de documents autour de la cuisine, en partenariat avec les Archives départementales. Des livres qui vous donneront l'envie de varier vos menus, découvrir des ustensiles, des modes de cuisson mais qui, surtout, témoigneront de ce lien entre culture et cuisine **Aux horaires d'ouverture de la Médiathèque. Renseignements : Tél. 02 40 23 89 51**

PÉNESTIN

Médiathèque

Exposition et concours

...et jusqu'au 31 octobre, la médiathèque vous propose une exposition « Les mots de la gourmandise » ainsi que deux concours en lien avec les moules de bouchot de Pénestin : un concours d'écriture et un de dessin. **Renseignements : Tél. 02 99 90 41 99. Gratuit. Ouvert à tous aux horaires suivants : Lundi 10h-12h, mardi et vendredi 16h-18h30, mercredi 10h-12h et 14h30-17h et samedi 10h-12h30.**

VENDREDI 2 OCT

GUÉRANDE

Office de Tourisme

• 10h30 - Durée 1h30

Découvrez les Saveurs du Moyen Âge

Partez à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Guérande, notamment sa fonction de marché. Cette visite guidée sera l'occasion de découvrir la table, les goûts et les saveurs du Moyen Âge, de tester vos connaissances sur les épices, les plantes médicinales... ! **Tarif Adulte 6 € Enfant (6-12 ans) 3 €.** Réservation auprès des Offices de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44 et sur labaule-guerande.com. Tous les vendredis d'octobre à 10h30.

SAMEDI 3 OCT

LE CROISIC

Les Jardins de la Mer

• 12h30 - Durée 2h30

Atelier initiation et cueillette d'algues

Valérie Pédron, Les Jardins de la Mer, vous initie au monde fascinant des algues lors de cette balade iodée sur l'estran. Renseignements au 09 75 75 84 07. Tarif 15 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. Uniquement sur réservation. Sous réserve de conditions météo favorables. Également les 17 et 21 octobre.

SAMEDI 3 & DIMANCHE 4 OCT

WEEK-END DES
MOUCLADES
- PÉNESTIN -
Avec les commerçants de Penestin
Formule Spéciale
- Menus gourmands
- Dégustations
- Animations

3 & 4
OCT



PÉNESTIN

Sur toute la commune

• Journée

Week-end des Mouclades

Festivités gourmandes ce week-end. Les commerçants, restaurateurs, mytiliculteurs vous proposent de nombreuses animations autour de la Moule de bouchot de Pénestin. Consultez la liste sur le site Internet de la Mairie, rubrique www.mairie-penestin.com/animations Renseignements Tél. 06 22 05 70 49.

BATZ-SUR-MER

Moulin de la Falaise

• 14h30 • 15h30 • 16h30

Visite du Moulin de la Falaise

Rendez-vous avec le meunier pour une visite enfarinée de ce moulin du XVI^{ème} siècle, typiquement breton. Renseignements Office de Tourisme Tél. 02 40 23 92 36. Tarif : 3€. Gratuit pour les moins de 12 ans. Port du masque obligatoire. Également les 10 et 11 octobre.

LUNDI 5 OCT

FACEBOOK Saveurs d'octobre

En direct des cuisines ...

• 15h30 - Durée 1h



La recette du Chef

En direct des cuisines du restaurant Le Carpe Diem à La Baule, retrouvez le chef Frédéric Lehuédé pour une recette de « Fricassée de pintade de Mesquer, Tajine de légumes d'automne, bouillon épicé » qui étonnera vos invités. Vous pouvez la réaliser en temps réel avec lui. Retrouvez la liste des produits nécessaires à l'élaboration de la recette sur la [page Facebook Saveurs d'octobre](#), une semaine avant. Renseignements : Office de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44.

MARDI 6 OCT

GUÉRANDE

Restaurant Le Paludier

• 12h00

Déjeuner Saveurs d'octobre

Le Paludier, c'est un lieu d'enseignement, un restaurant d'application ouvert au public. Les élèves de Baccalauréat Professionnel Hôtellerie-restauration du lycée professionnel Olivier-Guichard participent à l'élaboration du repas selon leur niveau et compétence : dressage de la table, service, cuisine, économat... Venez vous régaler et les encourager ! Fin de service 13h45. Formule unique au tarif de 20€ avec apéritif et boisson chaude inclus (menu ci-contre). Boissons en sus. Renseignements et réservation : Tél. 02 40 24 93 10. Également le 13 octobre.

www.lycee-olivier-guichard.fr/prestation/restaurant-le-paludier

RESTAURANT D'APPLICATION LE PALUDIER

Déjeuner du mardi 6 octobre 2020

Soupe de moule de Pénestin au safran

Filet mignon de porc au Pommeau de Bretagne et confit d'oignon,
haricot à la bretonne

OU

Cabillaud en galette de blé noir, pilaf de sarrasin,
carottes au miel et sauce paludière

Quatre quarts aux pommes façon tatin
caramel au beurre salé

Provenance des produits

Moules de bouchot de Pénestin

Poisson de la criée de La Turballe

Pomme des Vergers du Littoral à Herbignac

Produits laitiers de la ferme de Mézérac à Saint-Lyphard

MERCREDI 7 OCT

GUÉRANDE

Pradel - Terre de Sel

• 14h30 - Durée 2h

Saveurs de la nature

Balade de 2h, avec approche culinaire de ce que nous offre la nature dans les marais salants : du sel de Guérande, bien sûr mais aussi un large éventail de plantes comestibles. À vos recettes ! **Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €. Également les 14, 21 et 28 octobre.**

JEUDI 8 OCT

FACEBOOK Saveurs d'octobre

En direct des cuisines ...

• 15h30 - Durée 2h



La recette du Chef

En direct des cuisines du restaurant La Tête de l'Art à Guérande retrouvez le chef Hugo Charcolin et Bastien pour une recette de « Chèvre frais courgette et menthe, concombre acidulé, truite en gravelax » qui étonnera vos invités. Vous pouvez la réaliser en temps réel avec lui. Retrouvez la liste des produits nécessaires à l'élaboration de la recette sur la [page Facebook Saveurs d'octobre](#), une semaine avant. **Renseignements : Office de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44.**

DESTINATION
BRETAGNE PLEIN SUD

LA BAULE
PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE

Bons plans & Billetterie
2020

Réservez ici

02 40 24 34 44
www.labaule-guerande.com

LA BAULE
PRESQU'ÎLE DE
GUÉRANDE
TOURISME

VENDREDI 9 OCT

GUÉRANDE

Office de Tourisme

• 10h30 - Durée 1h30

Découvrez les Saveurs du Moyen Âge

Partez à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Guérande, notamment sa fonction de marché. Cette visite guidée sera l'occasion de découvrir la table, les goûts et les saveurs du Moyen Âge, de tester vos connaissances sur les épices, les plantes médicinales... ! Tarif Adulte 6 € Enfant (6-12 ans) 3 €. Réservation auprès des Offices de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44 et sur labaule-guerande.com. Tous les vendredis d'octobre à 10h30.

SAINT-LYPHARD

Lieu RDV communiqué à la réservation

• 10h30 - Durée environ 2h

Rando dégustation à la ferme

En partant de la ferme, Chantal vous emmène en rando entre campagne et marais. Au retour vers midi, un apéro-dégustation de fromages et de produits laitiers vous attend. Prévoir chaussures adaptées et ravitaillement en eau pour la rando. (Environ 6km). Tarif : Adulte 8€ - Enfant 5€ (7 à 12 ans). Sur réservation Office de Tourisme La Baule - Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44. Également le 23 octobre.

CAMOËL

Médiathèque

• 19h00 - Durée 2h

Lecture et dégustation

«Petite madeleine de Proust et autres recettes familiales». Venez écouter en famille des lectures gourmandes et partager vos recettes familiales salées et sucrées de votre enfance ou de vos grands parents ... A l'issue de cette soirée, un livret sera imprimé pour faire circuler les recettes, pour encore mieux les partager ! Gratuit. Ouvert à toutes et à tous. Renseignements : Tél. 02 23 10 15 49.



SAMEDI 10 OCT

BATZ-SUR-MER

Office de Tourisme

• 10h30 - Durée 2h

Balade gourmande

Balade gourmande à la découverte de Batz-sur-Mer et de la Brasserie Artisanale de la Côte d'Amour. Tarif : Adulte 4€ - Enfant (- 12 ans) 2€. Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme. Tél. 02 40 23 92 36.

GUÉRANDE

Pradel - Terre de Sel

• 10h30 - Durée 2h

Les plantes comestibles des marais salants

Quelles sont ces plantes qui ne craignent pas d'être recouvertes par la mer, qui aiment le soleil et le vent des marais salants ? Cornichon de mer, chips de mer, oreille de cochon... n'auront plus de secrets pour vous. Histoire des plantes et anecdotes sur l'usage des plantes. Réservé aux bons marcheurs et enfants à partir de 7 ans. Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €.

SAMEDI 10 & DIMANCHE 11 OCT

BATZ-SUR-MER

Moulin de la Falaise

• 14h30 • 15h30 • 16h30

Visite du Moulin de la Falaise

Rendez-vous avec le meunier pour une visite enfarinée de ce moulin du XVI^{ème} siècle, typiquement breton. Renseignements Office de Tourisme Tél. 02 40 23 92 36. Tarif : 3€. Gratuit pour les moins de 12 ans. Port du masque obligatoire.

LUNDI 12 au 18 OCT

LA BAULE

Marché central

Quizz gastronomique

L'ADIM (Association de défense des intérêts du marché de La Baule) organise un quizz gastronomique du 12 au 18 octobre. Répondez correctement aux questions et gagnez 3 paniers gourmands. Rendez-vous sur le site lemarchedelabaule.fr pour retrouver et imprimer le quizz qui est à déposer dans l'urne du marché, sous l'écran, avant dimanche 18 octobre à midi.

LUNDI 12 OCT

FACEBOOK Saveurs d'octobre

En direct des cuisines ...

• 15h30 - Durée 2h

La recette du Chef

En direct des cuisines du restaurant Le Duguay Trouin au Pouliguen, retrouvez le chef Ghislain Drogueux pour une recette d'«Agneau de pré salé du Frostidié, en croute de sel de Guérande, crème de panais et figue rôtie au miel et thym» qui étonnera vos invités. Vous pouvez la réaliser en temps réel avec lui. Retrouvez la liste des produits nécessaires à l'élaboration de la recette sur la [page Facebook Saveurs d'octobre](#), une semaine avant.

Renseignements : Office de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande
Tél. 02 40 24 34 44.



MARDI 13 OCT

BATZ-SUR-MER

Office de Tourisme

• 10h00 - Durée 1h30

Visite insolite - La nature se mange

Une visite insolite sur l'un des espaces naturels de la commune. La guide conférencière, passionnée de plantes, vous propose de découvrir différentes utilisations des plantes. Des espèces rares ou d'autres devant lesquelles nous passons quotidiennement... sans connaître leurs vertus. Tarif Adulte et enfant de plus de 12 ans : 3.50€. Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme. Tél. 02 40 23 92 36. Également le 21 octobre.

GUÉRANDE

Restaurant Le Paludier

• 12h00

Déjeuner Saveurs d'octobre

Le Paludier, c'est un lieu d'enseignement, un restaurant d'application ouvert au public. Les élèves de Baccalauréat Professionnel Hôtellerie-restauration du lycée professionnel Olivier-Guichard participent à l'élaboration du repas selon leur niveau et compétence : dressage de la table, service, cuisine, économat... Venez vous régaler et les encourager ! Fin de service 13h45.

Formule unique au tarif de 20€ avec apéritif et boisson chaude inclus (menu ci-contre). Boissons en sus. Renseignements et réservations : Tél. 02 40 24 93 10. www.lycee-olivier-guichard.fr/prestation/restaurant-le-paludier



RESTAURANT D'APPLICATION LE PALUDIER

Déjeuner du mardi 13 octobre 2020

Assiette de charcuterie

OU

Velouté d'artichauts et coques du traict

Filet de poisson en papillote de sarrasin

OU

Poulet sauté aux langoustines

Assiette gourmande :

**Far breton, palet breton aux pommes,
crêpes au caramel et beurre salé.**

Provenance des produits

Coques du Croisic

Poisson de l'atelier aquacole du Lycée Olivier Guichard

Pomme des Vergers du Littoral à Herbignac

Produits laitiers de la ferme de Mézérac à Saint-Lyphard

MERCREDI 14 OCT

GUÉRANDE

Pradel - Terre de Sel

• 14h30 - Durée 2h

Saveurs de la nature

Balade de 2h, avec approche culinaire de ce que nous offre la nature dans les marais salants : du sel de Guérande, bien sûr mais aussi un large éventail de plantes comestibles. À vos recettes ! **Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €. Également les 21 et 28 octobre.**

JEUDI 15 OCT

FACEBOOK Saveurs d'octobre

En direct des cuisines ...

• 15h30 - Durée 2h

La recette du Chef

En direct des cuisines du restaurantretrouvez le chef xxxxxxxxxxxxxxxx pour une recette de xxxxxxxxxxxxxxxx qui étonnera vos invités. Vous pouvez la réaliser en temps réel avec lui. Retrouvez la liste des produits nécessaires à l'élaboration de la recette sur la [page Facebook Saveurs d'octobre](#), une semaine avant. **Renseignements : Office de Tourisme La Baule - Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44 .**



VENDREDI 16 OCT

GUÉRANDE

Office de Tourisme

• 10h30 - Durée 1h30

Découvrez les Saveurs du Moyen Âge

Partez à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Guérande, notamment sa fonction de marché. Cette visite guidée sera l'occasion de découvrir la table, les goûts et les saveurs du Moyen Âge, de tester vos connaissances sur les épices, les plantes médicinales... ! Tarif Adulte 6 € Enfant (6-12 ans) 3 €. Réservation auprès des Offices de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44 et sur labaule-guerande.com. Tous les vendredis d'octobre à 10h30.

PÉNESTIN

Médiathèque

• 19h00 - Durée 1h

Lecture gourmande

« La voix est livre », un groupe de bénévoles de l'association «Lez'arts en mer» partage avec vous sa sélection de beaux textes gourmands lors d'une lecture à haute voix. À partir de 7 ans. Gratuit . Sur réservation : Tél. 02 99 90 41 99. Places limitées, avec protocole.

SAMEDI 17 OCT

SAINT-JOACHIM

Ile de Fédrun - Le Partage vert

• 9h à 17h - Journée

Expo-vente de cucurbitacées

Exposition et vente de cucurbitacées proposée par l'association Le Partage vert en partenariat avec le Parc Naturel Régional de Brière. D'autres légumes seront également à vendre. Disco soupe pour sensibiliser au gaspillage alimentaire. Gratuit (entrée et dégustation). Renseignements par mail à l'adresse: partage.vert@gmail.com



ASSÉRAC

Lieu RDV communiqué à la réservation

• 10h30 - Durée 2h

Sortie découverte Grande Marée

Bruno, conchyliculteur vous emmène au milieu des bouchots et parcs à huîtres à la découverte de la culture des moules et huîtres. Prévoir bottes et vêtements chauds appropriés à une marche dans l'eau. Tarif Adulte 5€. Enfant (6 -12 ans) 3 €. Places limitées. Réservation auprès des Offices de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44. Sous réserve de conditions météo favorables.

SAMEDI 17 OCT (suite)

LE CROISIC

Les Jardins de la Mer

• 11h00 - Durée 2h30

Atelier initiation et cueillette d'algues

Valérie Pédron, Les Jardins de la Mer, vous initie au monde fascinant des algues lors de cette balade iodée sur l'estran. Renseignements et réservation au 09 75 75 84 07. Tarif 15 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. Uniquement sur réservation. Sous réserve de conditions météo favorables. Également le 21 octobre.

LUNDI 19 OCT

FACEBOOK Saveurs d'octobre

En direct des cuisines ...

• 15h30 - Durée 2h

La recette du Chef

En direct des cuisines du Castel Marie-Louise à La Baule, retrouvez le chef Jérémy Coirier secondé par Charlotte Auffret, pour une recette de «Maque-reaux de nos côtes à la moutarde, tartine de coques au comté» qui ravira vos invités. Vous pouvez la réaliser en temps réel avec eux. Retrouvez la liste des produits nécessaires à l'élaboration de la recette sur la [page Facebook Saveurs d'octobre](#), une semaine avant. Renseignements : Office de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44.



MARDI 20 AU SAMEDI 24 OCT

BATZ-SUR-MER

Moulin de la Falaise

• 10h à 12h

Vente de farine du moulin

• 14h30 • 15h30 • 16h30

Visite du moulin

Rendez-vous avec le meunier pour une visite enfarinée de ce moulin du XVI^{ème} siècle, typiquement breton. Renseignements Office de Tourisme Tél. 02 40 23 92 36. Tarif : 3€. Gratuit pour les moins de 12 ans. Port du masque obligatoire. Également du 27 au 31 octobre.



MARDI 20 OCT

GUÉRANDE

Pradel - Terre de Sel

• 10h30 - Durée 2h

Les chemins du goût

Qu'apporte le sel de Guérande sur les papilles ? On teste avec des aliments amers ou acides, on goûte les saveurs salées-sucrées. De bonnes expériences pour des cuisiniers en herbe. Visite encadrée par une paludière. Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €. Également le 27 octobre.

ASSÉRAC

Lieu RDV communiqué à la réservation

• 13h00 - Durée 2h

Sortie découverte Grande Marée

Bruno, conchyliculteur vous emmène au milieu des bouchots et parcs à huîtres à la découverte de la culture des moules et huîtres. Prévoir bottes et vêtements chauds appropriés à une marche dans l'eau. Tarif Adulte 5€. Enfant (6 -12 ans) 3 €. Places limitées. Réservation auprès des Offices de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44. Sous réserve de conditions météo favorables.

PORNICHET

Lieu RDV communiqué à la réservation

• 14h30 - Durée 1h30

Les mystères de l'Ouest

Percez les secrets du quartier des pêcheurs à travers cette visite ludique et interactive pour découvrir son histoire en famille. Une visite inédite proposée par l'Office de Tourisme. Visite famille 8-12 ans avec goûter. Visite à pied. Réservation obligatoire (places limitées) Tél. 02 40 61 33 33. Tarifs (goûter compris) : Adulte : 9.5 €, enfant - 12 ans : 7 €. Également le 27 octobre.

SAINT-DOLAY

Marais du Roho

• 14h30 - Durée 2h30

À la découverte des champignons

En lisière de forêt, au bord des marais, découvrez les champignons, apprenez à différencier les bons des mauvais. Un agréable moment en perspective, à partager en famille. Tarifs : Adulte 8 € - Enfant (- 15 ans) 5 €. Sur réservation. Tél. 02 99 90 67 98 (sortie assurée à partir de 10 pers). Également les 23 octobre et 4 novembre.





Le fleuron de la simplicité au naturel récompensé

Le Sel de Guérande qui a obtenu également l'IGP en 2012, garantit un produit de qualité, récolté de manière naturelle, non lavé, non raffiné et sans additif.

On le retrouve sous différentes déclinaisons, à associer selon ses goûts à d'autres saveurs :

- la fleur de sel si blanche, très prisée des gourmets,
- le gros sel gris très riche en oligoéléments, magnésium, calcium et fer, incomparable pour cuire un filet de poisson à l'unilatérale,
- le sel fin, que l'on retrouve sur toutes les bonnes tables,
- les sels aromatisés aux algues, légumes, piment...

Raffiné et délicat, le Sel de Guérande fait partie du fleuron de la gastronomie française...

+ D'INFOS : [sitesremarquablesdugout.com/
listing/les-marais-salants-de-guerande](http://sitesremarquablesdugout.com/listing/les-marais-salants-de-guerande)

MERCREDI 21 OCT

BATZ-SUR-MER

Office de Tourisme

• 10h00 - Durée 1h30

Visite insolite - La nature se mange

Une visite insolite sur l'un des espaces naturels de la commune. La guide conférencière, passionnée de plantes, vous propose de découvrir différentes utilisations des plantes. Des espèces rares ou d'autres devant lesquelles nous passons quotidiennement... sans connaître leurs vertus. Tarif Adulte et enfant de plus de 12 ans : 3.50€. Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme. Tél. 02 40 23 92 36. .

SAINT-LYPHARD

Kerhinet

• 11h & 14h - Durée 1h30

Atelier cuisine autour de la pomme

Le Parc Naturel Régional de Brière accueille Christel de Presqu'île gourmande, pour un atelier cuisine autour de la pomme (du verger de Kerhinet !). À partir de 7 ans. Ouvert aux familles. Limité à 10 pers. Tarifs : 6 €. Renseignements et réservation Tél. 02 40 91 68 68 ou sur www.parc-naturel-briere.com. Également le 28 octobre.



LE CROISIC

Les Jardins de la Mer

• 14h00 - Durée 2h30

Atelier initiation et cueillette d'algues

Valérie Pédron, Les Jardins de la Mer, vous initie au monde fascinant des algues lors de cette balade iodée sur l'estran. Renseignements et réservation au 09 75 75 84 07. Tarif 15 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. Uniquement sur réservation. Sous réserve de conditions météo favorables.

GUÉRANDE

Pradel - Terre de Sel

• 14h30 - Durée 2h

Saveurs de la nature

Balade de 2h, avec approche culinaire de ce que nous offre la Nature dans les marais salants : du sel de Guérande, bien sûr mais aussi un large éventail de plantes comestibles. À vos recettes ! Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €. Également le 28 octobre.

MERCREDI 21 OCT (suite)

BATZ-SUR-MER

Brasserie BACA

• 18h à 20h

Visite de la brasserie

Rendez-vous à la Brasserie Artisanale de la Côte d'Amour (BACA), face aux marais salants à Batz. Alain Turpault, artisan brasseur passionné et passionnant, vous expose les différentes étapes de fabrication de la bière lors de la visite de sa brasserie. **Réservation Tél. 07 64 07 32 90. Gratuit.**

SAINT-LYPHARD

Kerhinet

• 18h00 - Durée 1h30

Lecture gourmande

Christel sillonne les routes de la « Presqu'île gourmande » à bord de son food-truck. Passionnée de cuisine et de littérature, elle vous propose de partager un instant gourmand autour de textes d'auteurs Briérons et de gourmandises apéritives créées pour l'occasion ! Animation proposée par le Parc Naturel Régional de Brière. **Tarif 12 € / personne boissons comprises. Renseignements et réservation Tél. 02 40 91 68 68 ou sur www.parc-naturel-briere.com. Dans la limite des places disponibles. Également le 28 octobre.**



JEUDI 22 OCT

LA TURBALLE

Office de Tourisme

• 5h45 - Durée 1h

Visite de la criée de La Turballe

La Maison de la Pêche, propose aux lève-tôt d'assister à la vente à la criée, moment unique au cours duquel ils pourront découvrir les espèces pêchées et le système de vente au cadran. Visite animée par L'Association Au Gré des Vents. **Tarif Adulte 6€ - Enfant (6-12ans) 4€. Sous réserve d'un minimum de participants. Réservation au plus tard la veille de la visite, à l'Office de Tourisme Tél. 02 40 24 34 44. Également les 23, 29 et 30 octobre.**

GUÉRANDE

Pradel - Terre de Sel

• 14h30 - Durée 2h

Fleur de sel, plaisir du goût

Découvrez les qualités gustatives du Sel de Guérande tout en faisant de petites pauses dégustation le long de la saline...sans oublier quelques bonnes recettes de paludières. **Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €. Également le 29 octobre.**

FACEBOOK Saveurs d'octobre

En direct des cuisines ...

• 15h30 - Durée 2h

La recette du Chef

En direct des cuisines de L'Hôtel Barrière L'Hermitage, retrouvez Angélique Dauny et Nicolas Dufay, chefs pâtisseries pour une recette de « L'Impérial chocolat-poire », qui étonnera vos invités. Vous pouvez la réaliser en temps réel avec eux. Retrouvez la liste des produits nécessaires à l'élaboration de la recette sur la [page Facebook Saveurs d'octobre](#), une semaine avant.

Renseignements : Office de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44.



22 / 23 & 24 OCT

5^e JOURNÉES RÉGIONALES DE LA VISITE D'ENTREPRISE

JEUDI 22, VENDREDI 23 & SAMEDI 24 OCTOBRE 2020

"LES MÉTIERS ET LEURS SAVOIR-FAIRE À PORTÉE DE MAIN"

PLUS D'INFORMATIONS : www.visiteznosentreprises.com/les-journees-regionales

PAYS DE LA LOIRE VISITEZ NOS ENTREPRISES OFFICE DE TOURISME DE LA BAULE PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE

Dans le cadre des visites d'entreprises, retrouvez nos entrepreneurs locaux: [La ferme hélicicole Les Jardins d'Athénaïse à Saint-André-des-Eaux](#), [La criée de La Turballe](#), [La ferme marine Les Jardins de la mer au Croisic](#), ou encore des visites proposées par [Terre de Sel à Guérande](#)...

VENDREDI 23 OCT

LA TURBALLE

Office de Tourisme

- 5h45 - Durée 1h

La criée de La Turballe

La Maison de la Pêche, propose aux lève-tôt d'assister à la vente à la criée, moment unique au cours duquel ils pourront découvrir de plus près les espèces pêchées et le système de vente au cadran. Visite animée par L'Association Au Gré des Vents. Tarif Adulte 6€ - Enfant (6-12ans) 4€. Sous réserve d'un minimum de participants. Réservation au plus tard la veille de la visite à l'Office de Tourisme Tél. 02 40 24 34 44. Également les 29 et 30 oct.

GUÉRANDE

Office de Tourisme

- 10h30 - Durée 1h30

Découvrez les Saveurs du Moyen Âge

Partez à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Guérande, notamment sa fonction de marché. Cette visite guidée sera l'occasion de découvrir la table, les goûts et les saveurs du Moyen Âge, de tester vos connaissances sur les épices, les plantes médicinales... ! Tarif Adulte 6 € Enfant (6-12 ans) 3 €. Réservation auprès des Offices de Tourisme La Baule Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44 et sur labaule-guerande.com. Tous les vendredis d'octobre à 10h30.

SAINT-LYPHARD

RDV communiqué à la réservation

- 10h30 - Durée environ 2h

Rando dégustation à la ferme

En partant de la ferme, Chantal vous emmène en rando entre campagne et marais. Au retour vers midi, un apéro-dégustation de fromages et de produits laitiers vous attend. Prévoir chaussures adaptées et ravitaillement en eau. (Environ 6km). Tarif : Adulte 8€ - Enfant 5€ (7 à 12 ans). Sur réservation Office de tourisme La Baule - Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44.

SAINT-DOLAY

Marais du Roho

- 14h30 - Durée 2h30

À la découverte des champignons

En lisière de forêt, au bord des marais, découvrez et apprenez à différencier les bons des mauvais champignons. Un agréable moment en perspective, à partager en famille, que vous soyez novice ou connaisseur. Tarif Adulte 8€ Enfant (- 15 ans) 5€. Sur réservation. Tél. 02 99 90 67 98 (sortie assurée à partir de 10 pers). Également le 4 novembre à 9h30.

HERBIGNAC

Château de Ranrouët

• 15h00 - Durée 45 mn

Qui s'y frotte s'y pique

Une histoire de miel et d'abeilles... Farce médiévale avec l'ours Melligloute et le rucher de Sœur Hildegarde. **Spectacle jeune public dès 6 ans. Uniquement sur réservation. Tél. 02 40 88 96 17. Tarif unique 4€.**

GUÉRANDE

Pradel -Terre de Sel

• 15h30 - Durée 2h15

Balade apéritive dans les marais salants

Un guide naturaliste vous emmène sur des circuits exclusifs au cœur des marais salants. Parcours magnifique agrémenté d'une pause gourmande sur la digue centenaire. **Marche dynamique de 5.5 km. Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €.**

SAMEDI 24 OCT

GUÉRANDE

L'Atelier d'Odile

• 10h30 - Durée 4h

Cuisiner les plantes du marais

Découvrez les plantes des marais salants en compagnie d'Odile Chède-mois, de L'Atelier d'Odile à Guérande. Au programme : cueillette, cuisine et dégustation (selon évolution de la crise sanitaire). **Places limitées. Sur réservation : Tél. 06 74 36 58 79. Tarif 15 €. Également le 25 octobre. Attention L'Atelier d'Odile a changé d'adresse.**

MESQUER

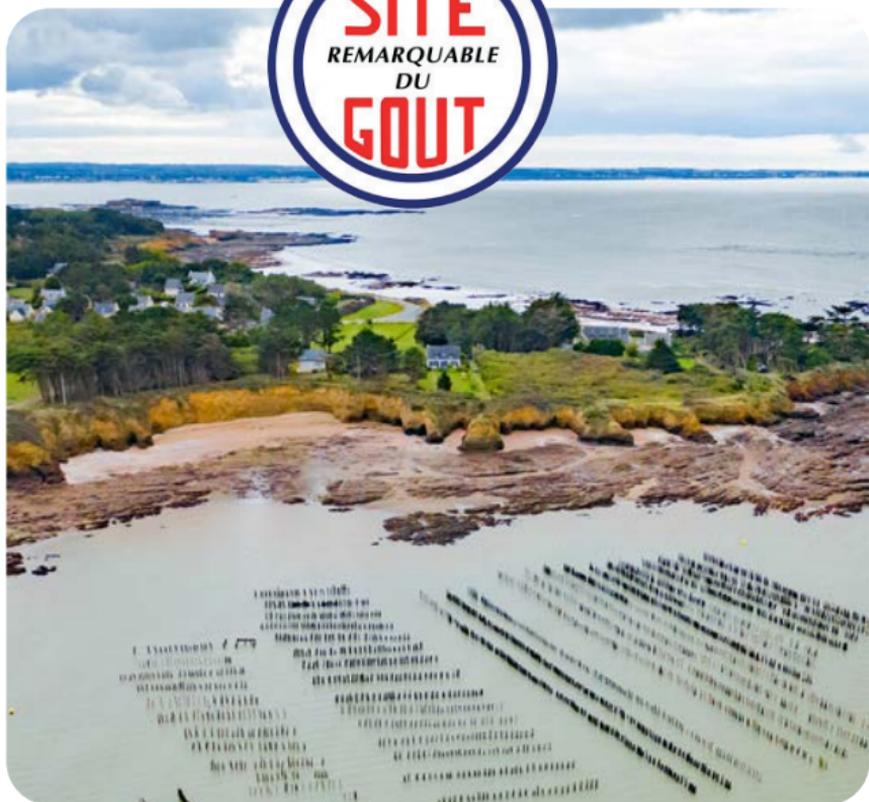
Brasserie Vestibule

• 10h00 - Durée 30 mn

Visite de la brasserie

Nouvellement implantée à Mesquer, Sibylle vous propose une visite gratuite de sa brasserie artisanale. Suivie d'une dégustation pour ceux qui le souhaitent. **Renseignements et réservation : Tél. 06 74 78 36 44. Tarif dégustation 3 €. Également mercredi 28 octobre à 16h30.**





Les moules de bouchot

Haut lieu de la mytiliculture, les parcs à bouchot de Pénestin sont classés « Site Remarquable du Goût ».



Cette distinction vient récompenser le travail d'hommes et de femmes passionnés par leur métier, exercé dans un environnement naturel privilégié. Les eaux pures et oxygénées de l'estuaire de la Vilaine, ainsi que les excellentes conditions naturelles de l'aire de production font de la moule de Pénestin un produit de qualité. Elle se distingue par sa taille, son fort taux en chair jaune orangé et par sa saveur incomparable... Produit emblématique de Pénestin, les moules de bouchot sont mises à l'honneur lors des Mouclades d'Automne en octobre et lors de la Fête de la Moule et des Journées de la Mytiliculture en été.

+ D'INFOS : [sitesremarquablesdugout.com/
listing/la-moule-de-bouchot-de-penestin](https://sitesremarquablesdugout.com/listing/la-moule-de-bouchot-de-penestin)

DIMANCHE 25 OCT

GUÉRANDE

L'Atelier d'Odile

• 10h30 - Durée 4h

Cuisiner les plantes du marais

Découvrez les plantes des marais salants en compagnie d'Odile Chède-mois, de L'Atelier d'Odile à Guérande. Au programme : cueillette, cuisine et dégustation (selon évolution de la crise sanitaire). **Places limitées. Sur réservation : Tél. 06 74 36 58 79. Tarif 15 €. Attention L'Atelier d'Odile a changé d'adresse.**

LA BAULE

Quartier du Casino

• 14h30 - Durée 4h

Journée des vendanges et de la gastronomie

Nombreuses animations proposées lors de ce rendez-vous d'automne placé sous le signe du bien vivre et de la gastronomie : découverte de produits du terroir, démonstrations de cuisine... Profitez-en pour retrouver l'Amicale des Bielles anciennes de la Baule. **Renseignements : Boutique Luc de la Chamade Tél. 02 40 60 11 51.**

LUNDI 26 OCT

FACEBOOK Saveurs d'octobre

En direct des cuisines ...

• 15h30 - Durée 2h

La recette du Chef

En direct des cuisines de L'Hôtel Barrière L'Hermitage, retrouvez Pier-ric Tripplier, Chef de Cuisine et Maxime Chentouf, sous-Chef pour une recette de « Langoustines et Saint-Jacques, butternut en purée, fruits d'automne croquants ». Vous pouvez la réaliser en temps réel avec eux. Retrouvez la liste des produits nécessaires à l'élaboration de la recette sur la [page Facebook Saveurs d'octobre](#), une semaine avant. **Rens. Office de Tourisme La Baule - Presqu'île de Guérande Tél. 02 40 24 34 44.**



MARDI 27 AU SAMEDI 31 OCT

BATZ-SUR-MER

Moulin de la falaise

• 10h à 12h

Vente de farine du moulin

• 14h30 • 15h30 • 16h30

Visite du moulin

Rendez-vous avec le meunier pour visiter ce moulin du XVI^{ème} siècle, typiquement breton. **Rens. Tél. 02 40 23 92 36. Tarif : 3€. Gratuit pour les moins de 12 ans. Masque obligatoire.**

MARDI 27 OCT

PORNICHET

Lieu RDV communiqué à la réservation

- 14h30 - Durée 1h30

Les mystères de l'Ouest

Percez les secrets du quartier des pêcheurs à travers cette visite ludique et interactive pour découvrir son histoire en famille. Une visite inédite proposée par l'Office de Tourisme. **Visite famille 8-12 ans avec goûter. Visite à pied. Réservation obligatoire car le nombre de personnes est limité. Tél. 02 40 61 33 33. Tarifs (goûter compris) : Adulte : 9.5 €, enfant - 12 ans : 7 €.**

GUÉRANDE

Pradel - Terre de Sel

- 10h30 - Durée 2h

Les chemins du goût

Qu'apporte le sel de Guérande sur les papilles ? On teste avec des aliments amers ou acides, on goûte les saveurs salées-sucrées. De bonnes expériences pour des cuisiniers en herbe. Visite encadrée par une paludière. **Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €.**

MERCREDI 28 OCT

SAINT-LYPHARD

Kerhinet

- 11h & 14h - Durée 1h30

Atelier cuisine autour de la pomme

Le Parc Naturel Régional de Brière accueille Christel de Presqu'île gourmande, pour un atelier cuisine autour de la pomme (du verger de Kerhinet !). Vous la préférez sucrée ou salée ? **À partir de 7 ans. Ouvert aux familles. Limité à 10 pers. Tarifs : 6 €. Renseignements et réservation Tél. 02 40 91 68 68 ou sur www.parc-naturel-briere.com.**



GUÉRANDE

Pradel - Terre de Sel

- 14h30 - Durée 2h

Saveurs de la nature

Balade de 2h, avec approche culinaire de ce que nous offre la nature dans les marais salants : du sel de Guérande, bien sûr mais aussi un large éventail de plantes comestibles. À vos recettes ! **Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €.**

MESQUER

Brasserie Vestibule

• 16h30 - Durée 30 mn

Visite de la brasserie

Nouvellement implantée à Mesquer, Sibylle vous propose une visite gratuite de sa brasserie artisanale. Suivie d'une dégustation pour ceux qui le souhaitent. Renseignements et réservations : Tél. 06 74 78 36 44. Tarif dégustation 3 €. Également mercredi 28 à 16h30.

SAINT-LYPHARD

Kerhinet

• 18h00 - Durée 1h30

Lecture gourmande

Christel sillonne les routes de la « Presqu'île gourmande » à bord de son food-truck. Passionnée de cuisine et de littérature, elle vous propose de partager un instant gourmand autour de textes d'auteurs Briérons et de gourmandises apéritives créées pour l'occasion ! Animation proposée par le Parc Naturel Régional de Brière. Tarif 12 € / personne boissons comprises. Réservation Tél. 02 40 91 68 68 ou sur www.parc-naturel-briere.com.



JEUDI 29 OCT

LA TURBALLE

Office de Tourisme

• 5h45 - Durée 1h

Visite de la criée de La Turballe

La Maison de la Pêche, propose aux lève-tôt d'assister à la vente à la criée, moment unique au cours duquel ils pourront découvrir de plus près les espèces pêchées et le système de vente au cadran. Visite animée par L'Association Au Gré des Vents. Tarif Adulte 6€ - Enfant (6-12ans) 4€. Sous réserve d'un minimum de participants. Réservation au plus tard la veille de la visite à l'Office de Tourisme Tél. 02 40 24 34 44. Également le 30 oct.

GUÉRANDE

Pradel - Terre de Sel

• 14h30 - Durée 2h

Fleur de sel, plaisir du goût

Découvrez les qualités gustatives du sel de Guérande tout en faisant de petites pauses dégustation le long de la saline...sans oublier quelques bonnes recettes de paludières. Renseignements et réservation Terre de Sel. Tél. 02 40 62 08 80. Tarif Adulte 12.50 € - Enfant 7 €. Forfait Famille 35 €.

FACEBOOK Saveurs d'octobre

En direct des cuisines ...

• 15h30 - Durée 2h

La recette du Chef

En direct des cuisines du restaurant xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxretrouvez le chef



SAMEDI 31 OCT

BATZ-SUR-MER

Brasserie BACA

• 18h à 20h

Visite de la brasserie

Rendez-vous à la Brasserie Artisanale de la Côte d'Amour (BACA), face aux marais salants à Batz. Alain Turpault, artisan brasseur passionné et passionnant, vous expose les différentes étapes de fabrication de la bière lors de la visite de sa brasserie **Renseignements et réservation : Tél. 07 64 07 32 90. Gratuit.**



ASSÉRAC

- **Office de Tourisme**

Allée du Grand Pré
Pénestin

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com



BATZ-SUR-MER

- **Office Municipal de Tourisme**

25, rue de la Plage

Tél. 02 40 23 92 36

www.ot-batzsurmer.fr

- **Brasserie Artisanale de la Côte d'Amour**

26 ter, rue du Drézéguy

ZA Prad Velin

Tél. 07 64 07 32 90

facebook.com/brasseriebaca

- **Médiathèque Francine Caron**

11 Rue de la Plage

Tél. 02 40 23 89 51

- **Moulin de la Falaise**

Route de Saint-Nudec

Tél. 02 40 23 92 12



CAMOËL

- **Médiathèque**

5 Impasse du Clos du Pont
(parking de la boulangerie)

Tél. 02 23 10 15 49



GUÉRANDE

- **Office de Tourisme**

1 Place du Marché au Bois

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com

- **L'Atelier d'Odile**

Changement d'adresse !

13 chemin de Mauperthuis

Tél. 06 74 36 58 79

- **Restaurant La Causerie**

16 Rue des Prés Garniers

Saillé

Tél. 02 40 42 33 10

www.restaurant-lacauserie.com

GUÉRANDE (SUITE)

- **Restaurant La Tête de l'Art**

11 rue de La Porte Calon

Tél. 02 40 88 53 40

- **Restaurant Le Paludier**

Restaurant d'application du Lycée
Professionnel Olivier Guichard

12 Rue de la Fauvette

Tél. 02 40 24 93 10

www.lycee-olivier-guichard.fr

- **Terre de Sel**

Pradel

Tél. 02 40 62 08 80

www.terredesel.com



HERBIGNAC

- **Château de Ranrouët**

Rue de Ranrouët

Tél. 02 40 88 96 17

www.chateauderanrouet.fr



LA BAULE

- **Office de Tourisme**

8 Place de la Victoire

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com

- **Hôtel Barrière L'Hermitage**

Restaurant La Terrasse

5, Esplanade Lucien Barrière

Tél. 02 40 11 46 46

- **Le Castel Marie-Louise**

1 Avenue Andrieu

Tél. 02 40 11 48 48

www.castel-marie-louise.com

- **Marché de La Baule**

26 Avenue des Ibis

lemarchedelabaule.fr

- **Quartier Casino**

Angle Avenues Marie-Louise et
Pierre Loti

- **Restaurant Carpe Diem**

29 avenue Jean Boutroux

Tél. 02 40 24 13 14

www.le-carpediem.fr

- **Restaurant La Table du
Saint-Christophe**

1 avenue des Alcyons

Tél. 02 40 62 40 00

www.st-christophe.com

LA BAULE (SUITE)

- **Restaurant Le Fouquet's**

Hôtel Barrière Le Royal
6 Avenue Pierre Loti
Tél. 02 40 11 48 48

www.hotelsbarriere.com

- **Restaurant Les Albatros**

13 Esplanade Lucien Barrière
Tél. 02 44 73 90 08

www.albatros-labaule.com



LA ROCHE-BERNARD

- **Office de Tourisme**

14, rue du Dr Cornudet
Tél. 02 99 90 67 98

www.damgan-larochebernard-tourisme.com/

LA TURBALLE

- **Office de Tourisme**

Place Charles-de-Gaulle
Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com

- **La Maison de la Pêche**

Port de la Turballe
Tél. 02 40 11 71 31

www.augredesvents44.fr

- **Restaurant Le Terminus**

18 Quai Saint-Paul
Tél. 02 40 23 30 29



LE CROISIC

- **Office de Tourisme**

6, rue du Pilon
Tél. 02 40 23 00 70

www.tourisme-lecroisic.fr

- **Les Jardins de la Mer**

Saline Saint-Goustan
5, Rue Raymond Poincaré
Tél. 09 75 75 84 07

www.lesjardins-delamer.fr



Envie de changer d'air ?



Réservez votre séjour sur
www.labaule-guerande.com

LE POULIGUEN

• Office de Tourisme

Port Sterwitz

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com

• Le Garage à vins

20 boulevard de l'Atlantique

Tél. 02 40 70 49 85

www.legarageavins.com

• Restaurant Le Duguay Trouin

26 Quai Jules Sandeau

Tél. 02 40 42 32 05

www.leduguay.fr



MESQUER

• Office de Tourisme

Place de l'Orée du Bois

Quimiac

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com

• Brasserie Vestibule

120 rue des Artisans

ZA de Kergoulinet

Tél. 06 74 78 36 44

www.brasserievestibule.fr

• Presqu'île gourmande

Tél. 06 52 40 34 49

www.presquilegourmande.com

• Restaurant Le Relais Marine

276 rue Centrale

Tél. 02 40 42 51 09

www.relaismarine.fr



MISSILLAC

• Restaurant Le Montaigu

Domaine de la Bretesche

La Bretesche

Tél. 02 51 76 86 96

www.bretesche.fr



PÉNESTIN

• Office de Tourisme

Allée du Grand Pré

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com

• Médiathèque

Rue Jacques Prévert

Tél. 02 99 90 41 99

PIRIAC-SUR-MER

• Office de Tourisme

7, rue des Cap-Horniers

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com



PORNICHET

• Office de Tourisme

3 boulevard de la République

Tél. 02 40 61 33 33

www.pornichet-ladestination.fr



ST-ANDRÉ-DES-EAUX

• Office de Tourisme

26, place de l'Église

Tél. 02 40 91 53 53

www.saint-nazaire-tourisme.com

• Auberge du Haut Marland

55 Route la Chaussée Neuve
Marland

Tél. 02 40 01 29 00

www.lehautmarland.fr



ST-GILDAS-DES-BOIS

• Office de tourisme

17 Rue des Forges

Tél. 02 40 01 40 10

www.pontchateau-saintgildas-desbois.com



SAINT-JOACHIM

• Partage vert

Rue du chef de l'île

Fédrun



SAINT-LYPHARD

- **Office de Tourisme**

Place de l'Eglise

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com

- **Office de Tourisme**

Village de Kerhinet

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com

- **Auberge de Bréca**

352 village de Bréca

Lieu-dit Breca - D47

www.auberge-breca.com

- **Ferme Gaec de Mézérac**

Mézérac - Tel. 02 40 91 49 80

www.ferme-mezerac.fr



SAINT-MOLF

- **Office de Tourisme**

Place de l'Orée du Bois

Mesquer Quimiac

Tél. 02 40 24 34 44

www.labaule-guerande.com

- **Marché**

Place Camille Berthe



SAINT-NAZAIRE

- **Office de Tourisme**

3, Bd de la Légion d'honneur

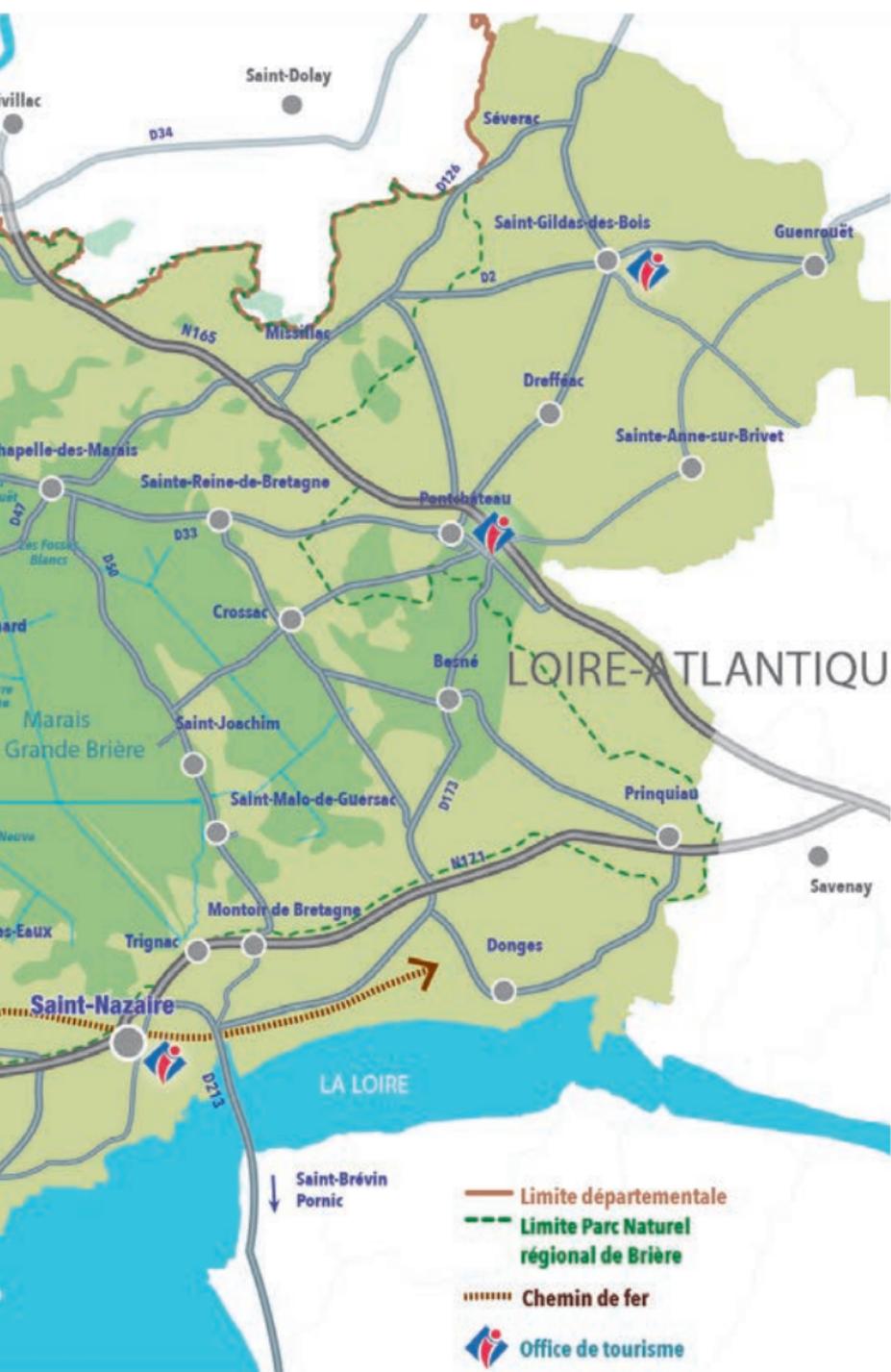
Tél. 02 40 22 40 65

www.saint-nazaire-tourisme.com





La Baule-Presqu'île
Revenez à



île de Guérande l'essentiel



OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE

8 Place de la Victoire - 44500 LA BAULE

N° unique : Tél. 02 40 24 34 44

contact@labaule-guerande.com

www.labaule-guerande.com

Nos bureaux

ASSÉRAC (saisonnier)

- Bureau mobile

GUÉRANDE

- 1 place du Marché au Bois

LA BAULE

- 8 place de la Victoire

LA TURBALLE

- Place Charles de Gaulle

LE POULIGUEN

- Quai du Cdt l'Herminier

MESQUER-QUIMIAC

- Place de l'Orée du Bois

PÉNESTIN

- Allée du Grand Pré

PIRIAC-SUR-MER

- 7 rue des Cap-Homiers

SAINT-LYPHARD

- Place de l'Église
- Village de Kerhinet

SAINT-MOLF (saisonnier)

- Bureau mobile

Nos partenaires

LA ROCHE-BERNARD

14 rue du Dr Comudet

02 99 90 67 98

tourisme.larochebernard@arc-sudbretagne.fr

BATZ-SUR-MER

25 rue de la Plage - 02 40 23 92 36

office.tourisme@mairie-batzsurmer.fr

LE CROISIC

6 rue du Pilon - 02 40 23 00 70

officedetourisme@lecroisic.fr

PONT-CHÂTEAU

3 rue du Châtelier - 02 40 88 00 87

otsi@cc-paysdepontchateau.fr

SAINT-ANDRÉ-DES-EAUX

26 place de l'Église - 02 40 91 53 53

contact@saint-nazaire-tourisme.com

PORNICHET

3 boulevard de la République

02 40 61 33 33

info@pornichet.fr

SAINT-GILDAS-DES-BOIS

17 rue des Forges - 02 40 01 40 10

otsi@cc-paysdepontchateau.fr

SAINT-NAZAIRE

Bd de la Légion d'Honneur

Base sous-marine - 02 40 22 40 65

contact@saint-nazaire-tourisme.com

SAVENAY

5, place Guépin - 02 28 01 60 16

contact@estuaire-sillontourisme.fr