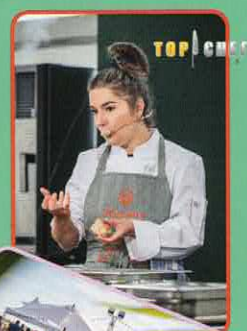




Les FÊTES DE L'OSTRA

#3

ENTRÉE LIBRE



DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Les chef-fes font leur show pour nous en mettre plein les yeux et les papilles !

- Margaux Elie, cheffe de l'Auberge du Boisé **TOP CHEF**
 - Florian Puglia, chef du restaurant La Roselière
 - Frédéric Loivel, chef du restaurant 7367 (sens),
 - Recette à 4 mains par les chefs formateurs de l'École Ferrandi, Paris
- Et encore bien d'autres grands noms !



YOOZÜ
DJ SET

**FLAVIA
COELHO**
SOUNDSYSTEM
CONCERT
GRATUIT

DÉGUSTATIONS CROISÉES

Quand l'Huître Marennes Oléron rencontre d'autres produits IGP ou AOP ! Osez l'accord parfait : deux produits d'excellence pour une expérience unique ! Et pour les plus petits, les Explorateurs du goût à partir de 3 ans !



EXPÉRIENCES SENSORIELLES

Une initiation au rituel de dégustation des huîtres : toucher, écouter, sentir, observer, mettre en bouche, mastiquer, déguster.

Une découverte en 7 étapes qui chatouille tous les sens !

RENCONTRES AVEC LES PRODUCTEURS . CHALLENGE DES ÉCAILLERS . CHAMPIONNAT DE MISE EN CLAIRE . ATELIERS . TABLES RONDES
MARCHÉ DE PRODUITS LOCAUX ET DE CRÉATEURS. VISITES GUIDÉES DES CLAIRE ET DE NOMBREUSES AUTRES ANIMATIONS...



* Sauf Démonstrations culinaires, Dégustations croisées et Expériences sensorielles : inscriptions obligatoires sur réservation