

FÊTE DE LA COQUILLE ST JACQUES

15^e
édition

samedi 23
dimanche 24
mars 2024
> à partir de 9h
Espace Coupole



Conception Pierre Babin

Pêche dédiée de 40 bateaux
pour 40 tonnes de coquilles

50 grands chefs de cuisine invités

Animations musicales, Fest-Noz



Organisation "Cuisine et passion en Vercors"

Infos : www.villarddelans.com - www.fete-de-la-coquille.fr



Cette année, l'association "Cuisine et Passion en Vercors" fête le 15^e anniversaire de son atypique Fête de la Coquille Saint-Jacques les 23 et 24 mars 2024 sur l'espace "Coupole" à Villard de Lans.



FLORENT BOIVIN, UN PARRAIN DE CHOIX !

Très jeune, FLORENT a compris qu'il serait cuisinier. De différents séjours chez ses grands-parents où il participe à l'élaboration des repas, il reviendra dès 6 ans avec cette conviction. C'est donc tout naturellement qu'il intègre en 1994 le lycée hôtelier de CHAMALIERES où il décrochera successivement : CAP, BEP, BAC PRO avec mention et BTS.

Durant deux ans, il effectue son premier emploi chez JACQUES DECORET à VICHY (une étoile au Michelin et un titre de Meilleur Ouvrier de France). Il acquiert dans cette belle "Maison" le goût de l'excellence, de la précision, du raffinement et un très grand respect des produits. Florent est certain que sa voie sera celle de la haute gastronomie.

Rapidement, ce chef talentueux sera embauché par les FRÈRES POURCEL au JARDIN DES SENS à MONTPELLIER comme chef de partie (3 étoiles au Michelin). Cette période sera aussi le début de missions à l'étranger (Singapour, Beyrouth, Amsterdam, Londres, etc).

Fin 2004, notre parrain intègre la maison TROIS GROS à ROANNE (3 étoiles au Michelin) et devient chef de cuisine en 2007, il n'a alors que 28 ans et son rêve est de décrocher le titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France. Qu'à cela ne tienne, c'est chose faite en 2011 et de belle manière. Durant cette période à Roanne, il parcourt le monde pour promouvoir la gastronomie.

Aujourd'hui, Florent est chef Exécutif à l'Institut Lyfe où il joue un rôle clé dans le pilotage des chefs et dans la formation des futurs chefs et managers de la gastronomie. Il est également Consultant & Conseiller Culinaire pour sa société FB MOF CONSEILS où il accompagne des restaurants et des entreprises dans l'agroalimentaire.

FLORENT BOIVIN, C'EST DU LOURD !

Merci à vous d'honorer de votre participation notre quinzième édition.



DURANT TOUT LE WEEK-END



Une offre de petite restauration bretonne de qualité vous sera proposée en continu à partir de 10h30 : burgers de Saint-Jacques de Jonathan Leroy, champion de France de burgers, galettes, crêpes, Kouign amann, cidre etc.

PROGRAMME : SAMEDI 23 ET DIMANCHE 24 MARS 2024



De 9h à 18h

Vente massive de coquilles Saint-Jacques arrivées tout droit de la baie de Saint-Brieuc

Marché des exposants

Produits de fabrication artisanale, sélectionnés par "Cuisine et Passion": cidre, chocolat, algues, châtaignes, noix...



À partir de 10h

Dégustations culinaires (payantes) de Saint-Jacques élaborées par les Grands Chefs de cuisine présents.



Animations musicales gratuites par les groupes Gwendorn, Avis de Grand Frais, Hot Jazz, etc.



11h Inauguration en présence de personnalités

18h30 Parade des chefs en musique

SAMEDI 23 MARS : 2 CONCERTS EN SOIRÉE



20h Groupe KALFA (sur la scène extérieure)

21h FEST NOZ avec le groupe Gwendorn (salle de la Coupole)



FÊTE DE LA COQUILLE ST JACQUES

Vous pouvez réserver dès maintenant vos coquilles Saint-Jacques sur le site Internet www.fete-de-la-coquille.fr ou par bon de commande (ci-dessous) à déposer à la "Poissonnerie du Vercors", 88 rue de la République à Villard de Lans (accompagné du règlement par chèque).



Samedi 23 et dimanche 24 mars, les restaurateurs du plateau participent activement à cet événement en vous proposant durant le week-end des menus élaborés à partir de la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint Brieuc.

CUISINE ET PASSION EN VERCORS

Chemin du Frier 38250 VILLARD DE LANS - Tél 06 48 63 71 49



Votre nom :

Prénom :

Adresse :

Ville, code postal :

Tél : Mail :

Bon de commande

Date	Modalités
	Paiement à la commande Les commandes non accompagnées du règlement ne seront pas enregistrées. Date limite de réception du bon de commande au mercredi 20 mars.

Quantité	Unité	Description	Prix unitaire	Prix total
	6 kg	Colis de 6 kg de coquilles	32 €	
	13 kg	Colis de 13 kg de coquilles	64 €	
	400 g	Barquette de noix décoquillées	24 €	
	1 kg	Barquette de noix décoquillées	57 €	
		Total TTC		

Envoyer votre bon de commande accompagné de votre règlement par chèque à "Cuisine et Passion en Vercors" F. Bonnefond - 361 rue de la Fleur du Roy 38250 Villard de Lans.

Livraison : vos commandes seront à retirer le samedi 23 mars 2024 de 8h30 à 18h ou le dimanche 24 mars 2024 de 8h30 à 12h sur notre stand devant la Coupole à Villard de Lans.