



Village des saveurs & traditions

SAINT GILLES CROIX DE VIE

du vendredi 24
au dimanche 26 **août**

QUAI DU PORT FIDÈLE





Reconnu en matière de qualité,
ce rendez-vous fête chaque année
l'excellence de notre gastronomie.
Des journées toutes en saveurs qui
attirent des milliers de visiteurs
et qui permettent à chacun de
découvrir le savoir-faire des
producteurs labellisés sites
remarquables du goût.

Vendredi 24
de 14h à 20h

Samedi 25
de 9h30 à 20h

Dimanche 26
de 9h30 à 19h

150 ans

Quai du Port Fidèle, en plein coeur de ville

*Dégustations, vente
et restauration*

Restauration sur
place midi et soir
(sauf dimanche soir) :

sardines grillées, moules, veau
à la plancha, huîtres, mogettes
grillées, fromage, andouille,
charcuteries du Val d'Ajol,
saucisses et pain cuit
au feu de bois...

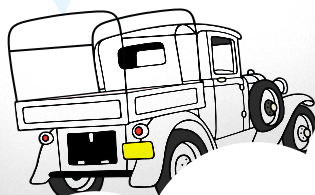


autres produits

Epices, vanille,
tisanes, vins de Bordeaux,
Lussac St Emilion, Chinon,
Bourgogne, jus de raisin, pain à
l'ancienne, produits de la ruche,
confitures de fabrication
artisanale, compotes, sirops,
cacahuètes torréfiées...

*Produits des Pays
de la Loire*

Caramels au beurre
salé, confitures, crêpes, escargots
cuisinés, farine de blé noir, fions à
l'ancienne, friandises et confitures à la rose,
jambon de Vendée, liqueur du singe, mogettes,
pâtisseries (brioches, fouasses, gâches, préfous),
produits de la mer (anchois, conserves de poissons,
huîtres de l'Atlantique, sardines de Saint Gilles
Croix de Vie...), sel de la Vie, troussépinette,
vinaigre et condiments, vins d'Anjou,
vins de Loire (coteaux du Layon,
Muscadet...)



Sites remarquables du Goût

Invité d'honneur
« L'ail noir de Billom »



Comté, Morbier, Bleu
de Gex

Ail rose label rouge de
Lautrec
et produits dérivés à
base d'ail

Moule de Pénestin

Charcuterie du Val d'Ajol

Piment d'Espelette AOC

Champagne

Pruneau de Saint-Aubin

Ail de Billom

Sardine de Saint Gilles-
Croix-de-Vie

Chasselas de Moissac

Veau du Pays d'Objat
élevé sous la mère

Lentille Verte du Puy

Cognac, Pineau des
Charentes

Vin d'Alsace

Compotes, sirops,
confitures, caramels

Calvados, Cidre,
Pommeau, Poiré de
Normandie

Armagnac

Huile d'olive de Nyons

Vin de Châteauneuf du
Pape

Fromage de Saint
Nectaire AOC/AOP

Fruits confits d'Apt,
nougats,
pâtes de fruits, Calissons

Roquefort AOP

Châtaigne du Périgord

Noix du Périgord

Fromage de Salers

Ail noir de Billom

Restaurants partenaires du « Site du Goût »



LA GRAND'ROCHE, LES BRISANTS
(Brétignolles sur Mer)



LE PETIT SAINT THOMAS
(La Garnache)



OSE, L'ENTRACTE, LES 3 MÂTS
LE 46^e PARALLÈLE
(Saint Gilles Croix de Vie)



201 FOREST AVENUE
(Saint Hilaire de Riez)



Les temps forts

Samedi 25 août

À PARTIR DE 10H :

Défilé d'une Batucada et des Confréries des Pays de la Loire, de la rue piétonne au site du village.

À PARTIR DE 12H :

Restauration possible sur place.

À PARTIR DE 17H :

Recettes de cuisine par des chefs locaux à base de produits présents sur le village des saveurs. RDV sur le podium du « Combat des Chefs » avec la participation des chefs des restaurants :



La Grand'Roche
Brétignolles sur Mer



L'Entracte
Saint Gilles Croix de Vie



Les 3 Mâts
Saint Gilles Croix de Vie



201 Forest Avenue
Saint Hilaire de Riez

Dimanche 26 août

A PARTIR DE 10H30 :

5 personnes tirées au sort après inscription sur le site : info@saintgillescroixdevie.fr, seront invitées sur scène à présenter leur recette personnelle à base de sardines.

A PARTIR DE 12H :

Restauration possible sur place

A PARTIR DE 17H :

Recettes de cuisine par des chefs locaux à base de produits présents sur le village des saveurs. RDV sur le podium du « Combat des Chefs » avec la participation des chefs des restaurants :



Ose
Saint Gilles Croix de Vie



Le Petit Saint Thomas
La Garnache



Le 46^e Parallèle
Saint Gilles Croix de Vie



Les Brisants
Brétignolles sur Mer

Retransmission en
direct des animations
culinaires sur écran

Renseignements :



www.facebook.com/VilledeSaintGillesCroixdeVie - www.saintgillescroixdevie.fr