




Village des saveurs & traditions

SAINT GILLES CROIX DE VIE

du vendredi 25
au dimanche 27 **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 25
de 14h à 20h

Samedi 26
de 9h30 à 20h30

Dimanche 27
de 9h30 à 19h

**100t
août**

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 et
charcuterie du Val d'Ajol...

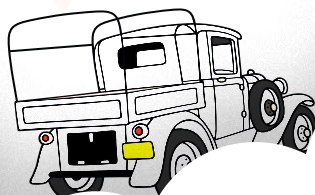


autres produits

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
«La noix du Périgord»

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

Calvados, Cidre,
Pommeau, Poiré de
Normandie

- Armagnac

- Huile d'olive de Nyons

- Vin de Banyuls et
Collioure

- 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

- Truffe de l'Albenque

- Fromage de Salers

Restaurants partenaires du « Site du Goût »



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



LE POUCT'ON (Le Fenouiller)



LE BALATA (Coëx)



LA CHAIZE GOURMANDE
(La Chaize Giraud)



LE PETIT SAINT THOMAS
(La Garnache)



**OSE, L'ENTRACTE, LE VENT DU LARGE
LE BOISVINET, LES OcéANIDES,
L'ESCALE GOURMANDE,
LES CHOUMANS, LE SAINT GILLES,
L'AVANO, LES 3 VOILES,
JEAN DE LA CRIÉE**
(Saint Gilles Croix de Vie)



201 FOREST AVENUE
(Saint Hilaire de Riez)



ST GILLES CROIX DE VIE

Les temps forts

Samedi 26 août

À PARTIR DE 10H :

Défilé de la fanfare Ste Cécile 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 16H :

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** (Christian PENAUD)
Brétignolles sur Mer

 **L'Entracte** (Christophe GUICHARD)
Saint Gilles Croix de Vie

 **Le Vent du Large** (Julien GOSNET et Frédéric CHOPIN)
Saint Gilles Croix de Vie

Dimanche 27 août

A PARTIR DE 11H :

Démonstration culinaire avec la pâtisserie << Farine et Cacao >>


A PARTIR DE 12H :

Restauration possible sur place

A PARTIR DE 16H :

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** (Olivier BEBUI)
Saint Gilles Croix de Vie

 **Le Petit Saint Thomas** (David BOURMAUD)
La Garnache

 **Le Pouct'On** (Jean-Pierre POUVREAU)
Le Fenouiller

Retransmission en direct des animations culinaires sur écran

Renseignements :

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