


DOSSIER DE PRESSE - JANVIER 2025

UNE IDENTITÉ CULINAIRE POUR LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE



An aerial photograph of a coastal town, likely La Baule-Erigny, taken from a high vantage point. The foreground shows the blue ocean with gentle waves lapping at a sandy beach. A dense line of buildings, including many multi-story apartment blocks, runs along the coast. Behind the town, the landscape transitions into a vast, flat area with numerous small, rectangular ponds or salt pans, interspersed with green fields and some scattered houses. The sky is a mix of blue and orange, with large, soft clouds illuminated by the low sun, creating a dramatic sunset or sunrise scene. A few wispy clouds and a single contrail are visible in the upper part of the sky.

Ce dossier de presse concerne la réalisation et la sortie d'un cahier d'inspirations culinaires réalisé pour et par CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo, riche de la diversité de ses 15 communes (Assérac, Batz-sur-Mer, Camoël, Férel, Guérande, Herbignac, La Baule, La Turballe, Le Croisic, Le Pouliguen, Mesquer-Quimiac, Pénestin, Piriac-sur-Mer, Saint-Lyphard, Saint-Molf), et l'Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande.

Ce dossier de presse a ainsi été préparé par l'Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande, présidé par Franck Louvrier et dirigé par Delphine Derouet ;
et plus particulièrement par
Ingrid Perrais, Directrice Communication et
Coralie Cotty, Chargée de mission évènementiel.

Sommaire





LA GENÈSE

Pourquoi une identité culinaire pour le territoire de La Baule-Presqu'île de Guérande ?

LA STRATÉGIE DE MARQUE DE LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE

Depuis 3 ans, l'ambition de l'Office de tourisme intercommunal est de développer une stratégie de marque territoriale et touristique en valorisant les patrimoines naturel, culturel et culinaire sur les 4 saisons et en fédérant l'ensemble des 15 communes du territoire de CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo.

Cette valorisation du patrimoine culinaire des 15 communes répond pleinement aux 3 objectifs stratégiques :

- **Notoriété** : faire connaître le patrimoine culinaire du territoire, au travers de ses produits et producteurs locaux,
- **Image** : les faire apprécier et aimer,
- **Développement économique** : soutenir les retombées économiques qui leur sont associées.

**Entretenir une stratégie
de notoriété ciblée**

Être une marque touristique connue

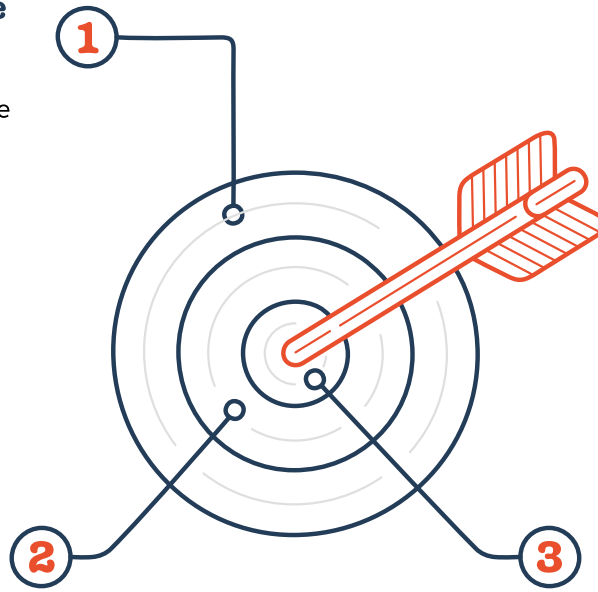
1

2

3

**Intensifier une stratégie
d'image durable et responsable**

Être une marque touristique appréciée et aimée



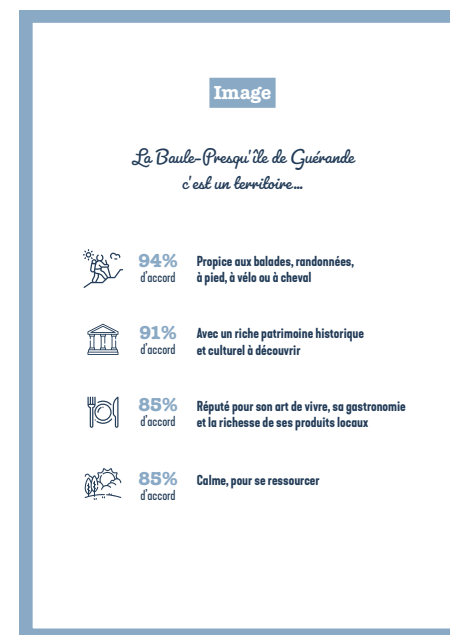
**Déployer une stratégie de développement
touristique et économique**

Être une marque touristique choisie et achetée

En corrélation avec cette stratégie de marque, dont l'étude de marque menée en 2022 a fait apparaître en 3^{ème} position la gastronomie et le «bien manger» dans ce qui plaît le plus à nos visiteurs,

- et à la vue du succès rencontré par les Saveurs d'octobre depuis 3 ans (+ de 170 animations et + de 11 500 visiteurs en 2023),
- de la réussite du Dîner des saveurs de l'océan en 2023,
- du potentiel gastronomique déjà réputé de notre territoire,
- de la légitimité de notre positionnement culinaire grâce notamment au sel de Guérande, mondialement connu et apprécié des chefs,
- de l'absence d'identité culinaire forte à proximité,

l'Office de tourisme intercommunal a proposé, avec le soutien de CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo, une montée en puissance de la valorisation du patrimoine culinaire territorial et une construction d'une véritable identité culinaire associée à la marque La Baule-Presqu'île de Guérande et à ses 15 communes.



Cette thématique du culinaire répond à une forte attente des consommateurs au niveau national et à l'audience de notre territoire (pouvoir d'achat).

Une légitimité incontestée à affirmer une identité culinaire pour le territoire avec 2 sites remarquables du goût : les marais salants pour le sel de Guérande et les bouchots pour les moules de Pénestin, également inscrits au Patrimoine culturel immatériel de France (les savoirs et savoir-faire) pour les savoir-faire autour de la moule de bouchot et du sel de Guérande.



**Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France**
connaître, pratiquer, transmettre





LES OBJECTIFS

UNE POLITIQUE TERRITORIALE « DE LA TERRE ET DE LA MER À L'ASSIETTE »

1. **Affirmer l'engagement** de CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo dans le Plan Alimentaire de Territoire (PAT),
2. **Fédérer**, créer de l'émotion, faire se rencontrer les acteurs du territoire,
3. **Co-construire** une identité culinaire pour le territoire, inspirée des produits locaux et traditions locales, ré-inventée par des artistes et chefs, incarnée par les habitants du territoire,
4. **Donner à voir** la richesse culinaire du territoire, **faire venir** de nouveaux visiteurs « gourmands », créer un parcours de découverte pour les habitants du territoire, valoriser les établissements locaux,
5. **Animer** le territoire à l'arrière-saison,
6. **Faire connaître** et renforcer l'engagement éco-responsable de la Baule-Presqu'île de Guérande en valorisant la production locale, la saisonnalité, et une offre raisonnée,
7. **Valoriser** le « patrimoine naturel, culturel et culinaire » et s'en inspirer pour innover,
8. **Imaginer** une « marque culinaire » forte pour le territoire.



LES CIBLES

- Volonté de **rajeunir les consommateurs** en priorisant nos actions sur l'ensemble de nos clients : qu'ils soient habitants, touristes ou excursionnistes,
- Volonté de **féderer, rassembler les professionnels, entreprises** que sont nos restaurateurs, producteurs, etc,
- Tout en continuant à **fidéliser les consommateurs** habituels du territoire, ambassadeurs de cette gastronomie.

LES ACTEURS PARTENAIRES

QUI PARTICIPE À CE PROJET ?

1. **Un groupe projet “interne”** : CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo et Office de tourisme intercommunal.
 - Philippe Del Socorro, directeur - CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo,
 - Tiphaine Alby, directrice de la cohésion territoriale - CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo,
 - Yann Le Petit, en charge du projet alimentaire du territoire (PAT) - CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo,
 - Delphine Derouet, directrice – Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande,
 - Coralie Cotty, en charge de l'évènementiel et pilote du projet identité culinaire – Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande,
 - Caroline Coulon, en charge des relations professionnelles culinaires – Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande.
2. **Des designers culinaires** qui ont intégré l'équipe : Virginie Brégeon (Territoires Comestibles), Lucie Bolzec et Élise Huneau (Agence Papillote).
3. **Les professionnels partenaires** : des métiers de bouche (producteurs, paludiers, conchyliculteurs, chefs...), des métiers de l'artisanat et de la création, des métiers du patrimoine et du tourisme.





LES DESIGNERS CULINAIRES

Virginie Brégeon

Docteur en socio-marketing appliqué au design d'expériences culinaires (Sciences Po Rennes), créatrice des formations Territoires Comestibles, co-autrice du Grand Livre du Marketing Culinaire.

Ses compétences :

- Design culinaire global : co-concevoir des lieux & plats signature,
- Direction artistique : mettre en lumière les talents,
- Édition et transmission : raconter les hommes et les territoires.



Lucie Bolzec et Elise Huneau, Agence Papillote

Design de projets alimentaires (produit, pack, marque, espace, expérience), intervenantes au Food Design Lab de l'École de Design de Nantes et ponctuellement pour d'autres écoles et formations.

Leurs compétences :

- Diagnostic, étude exploratoire, conférences et formations,
- Cahier de tendances, ateliers de créativité, génération de concepts,
- Formalisation et prototypage, tests et itérations, expérimentation et recherche.

DESIGN CULINAIRE

Qu'y a-t-il derrière ces mots ?

C'est rendre individuellement désirable ce qui est collectivement souhaitable, en révélant les singularités du territoire. C'est une discipline pour passer de l'intention au concret !

Valoriser le patrimoine culinaire d'une destination c'est le faire vivre, le ré-inventer, le renouveler.

Le design, par sa vocation à concrétiser un concept basé sur l'abstraction et les imaginaires, il permet de mettre en action une intention.

C'est aussi une vision globale pour la cohérence du projet.

Enfin le designer apporte aussi une direction artistique au projet. Il guide les choix sémiotiques et esthétiques pour renforcer une identité, une idée créative, une expérience.



4.



5.



TIRER, TOURNER,
REPLIER, TWISTER



11.



Soupe à l'oignon et wakamé,
couronne torsadée à la tomate

12.



MÉTHODOLOGIE

Que s'est-il passé pour en arriver à un carnet d'inspirations culinaires ?

1^{ère} action

Juillet 2024

Une sensibilisation à destination de l'équipe projet de l'Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande.

Thématique : la notion d'identité culinaire et de design culinaire, adaptée au territoire, avec des bonnes pratiques de destinations touristiques françaises et internationales l'ayant déjà travaillée et valorisée (la Bretagne et les Hauts-de-France notamment), et comment travailler l'identité culinaire dans le cadre d'une stratégie de marque territoriale ?

2^{ème} action

Septembre 2024

Un après-midi d'ateliers collaboratifs avec un panel de 36 professionnels, tous acteurs du territoire, véritables puits et accélérateurs de connaissance.

Thématique : identification des marqueurs forts de l'identité, notamment culinaire, spécifiques au territoire. Réalisation par les participants d'une "fresque du territoire" mêlant objets, paysages, recettes, ingrédients, croquis... Une dimension humaine essentielle pour percevoir l'impalpable : le vécu, les histoires transmises de génération en génération, les traditions oubliées, les petites anecdotes.



3^{ème} action

Un audit ou état des lieux de l'identité culinaire du territoire La Baule-Presqu'île de Guérande pour avoir une photographie à l'instant-t du territoire La Baule-Presqu'île de Guérande en termes de gastronomie.

L'équipe de designers s'est imprégnée du territoire en se documentant, en explorant, en découvrant, en rencontrant le territoire in situ et ses acteurs pour identifier ce qui existe, ce qu'il se passe et de ce fait, ce qu'il serait à construire.

L'aboutissement de tous ces ateliers et recherches est le carnet d'inspirations culinaires, une "bible" pour tous les projets culinaires territoriaux futurs.

Identifier les spécificités de notre patrimoine culinaire et révéler concrètement l'identité culinaire de notre territoire pour renforcer notre attractivité, au-delà du patrimoine naturel et culturel. Et ainsi, faire de la gastronomie une nouvelle thématique de séjour et d'activités pour l'habitant, le visiteur et le professionnel, à travers des expériences culinaires proposées, responsables et innovantes.



UN CARNET D'INSPIRATIONS CULINAIRES

Cet état des lieux du territoire La Baule-Presqu'île de Guérande reprend l'ensemble des produits locaux, des recettes, des variétés, des traditions, des objets emblématiques, en s'inspirant des paysages, couleurs et des patrimoines. De celui-ci découle aujourd'hui un carnet d'inspirations qui permettra d'accompagner CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo et l'Office de tourisme intercommunal mais également tous les professionnels autour de la gastronomie pour communiquer d'une même voix, avec les mêmes éléments et ainsi développer et faire connaître l'identité culinaire du territoire.

Ces 68 pages sont une invitation à un voyage sensoriel à travers les paysages pittoresques, les traditions authentiques et les saveurs exquises qui définissent notre région. Offrant des idées créatives et des suggestions originales, ce carnet saura guider les amateurs de belle et bonne gastronomie vers des expériences culinaires inoubliables, profondément enracinées dans notre terroir.



LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE QUÉRANDE

TERRE D'EAUX, ENTRE CÔTES ÉBLOUISSANTES ET HAVRES DE NATURE

À la lisière de la Bretagne et des Pays de la Loire, La Baule-Presqu'île de Quérande est un espace unique, qui combine deux héritages culturels pour créer sa propre identité. Le territoire se distingue par une pluralité fascinante : la vivacité et le chic des cités balnéaires contrastant avec l'authenticité médiévale de Quérande et la sérénité des marais et des villages de campagne. C'est aussi une terre où l'eau est au cœur de la vie et des pratiques. Ici, l'horizon se dessine entre les vagues de l'Atlantique, les vastes étendues des marais salants et les canaux sinueux de la Brière. Le paysage y est une invitation constante à la découverte, à la contemplation, et à la détente. L'été, les familles se retrouvent sur le bord de l'eau, où les activités nautiques et les baignades se mêlent à des moments de farniente. L'air marin et la lumière unique de la baie se gravent à jamais dans les mémoires de ceux qui ont vécu ces instants.

Le littoral et l'intérieur de la presqu'île s'entrelacent harmonieusement, entre les villages côtiers et les vastes paysages du Parc naturel régional de Brière. Ces terres humides et cette nature sauvage ont forgé l'âme du territoire, où la culture locale se mêle aux métiers de l'agriculture. Les chambrées de la Brière, éparselles et à l'écart, semblent être un écho lointain du passé, un rappel de l'intimité et de la simplicité de la vie rurale d'autant. Mais ce patrimoine vivant est aussi nourri par un dynamisme moderne, où les habitants, fiers de leur terre, accueillent les visiteurs pour leur faire découvrir ces paysages intemporels.

L'ADN de la presqu'île se retrouve dans son lien fort avec la récolte et le commerce du sel. Les salines sont un véritable marqueur identitaire, où les paludiers perpétuent un savoir-faire transmis d'une génération à l'autre. Ce savoir-faire symbolise un attachement profond à l'océan, qui s'exprime également dans les ports où les pêcheurs, au quotidien, continuent de faire vivre cette culture maritime.



1.

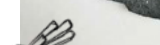
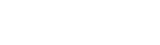
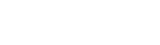
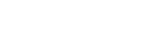
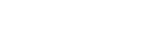
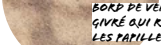
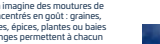
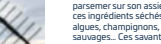
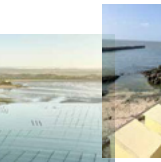
L'identité culinaire du territoire en porte les traces : des produits frais et locaux, une passion pour les saveurs authentiques et un héritage culinaire qui mêle habilement la mer et la terre. Les étals des marchés offrent une palette de produits de saison aux goûts purs.

Les célèbres moules de bouchot de Pénestin, les huîtres de la baie, et les poissons fraîchement pêchés se dégustent avec un verre de vin blanc du vignoble voisin. Les produits maraichers et les fromages locaux se mêlent à des recettes qui célèbrent la simplicité et la générosité de la terre. Le sel de Quérande, emblème de ce territoire, est utilisé dans de nombreuses recettes locales, et même sous forme de fleur de sel pour sublimer quelques douceurs sucrées. Souvent liées à des souvenirs d'enfance et à l'atmosphère conviviale du territoire, les biscuits, caramels et confiseries artisanales rappellent ces moments de partage et de plaisir simple.

Entre plages et marais, le paysage incarne ce mariage unique : une terre façonnée par l'eau, à la fois paisible et vibrante, un lieu où se côtoie l'héritage breton et ligérien. Une identité unique émerge, ancrée dans les traditions et les saveurs locales, des trésors de la mer à ceux de la terre, sublimés par des savoir-faire qui perdurent, formant un territoire profondément lié à son passé, résolument tourné vers l'avenir, et totalement inspirant !

RECUEIL AMOUREUX À SAVOIEUR DE LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE QUÉRANDE 26

MÉLANGE À SAUPOUDRER FAÇON FURIKAKÉ AUX ALGUES DE NOS CÔTES



Brochet,

Il se pêche de mars à septembre. Sa chair est blanche et ferme et son goût plutôt terroir le rend parfois difficile à cuisiner. Il se consomme traditionnellement poché et en quenelles et apprécie d'être accompagné de beurre blanc ou de sauce aux herbes.

Poisson-chat (pois de poisson) Il se pêche de mars à septembre. Il a une chair plutôt délicate et un goût fort. Il se prépare souvent fût, en coque ou en ragout accompagné d'herbes aromatiques. On n'en a pas parlé d'un pain de poisson-chat traditionnel qu'il est aujourd'hui difficile de reproduire car la matière première n'est plus locale. Mais ce pain de poisson pourrait être réalisé à partir d'une ressource abondante aujourd'hui ?

Receivisse d'un douce (en anglais, en anglais, en anglais) En Bretagne, c'est une espèce invasive, l'écrivain de Louisa. On l'a vu consommer en nombre actuellement pour en réguler la population. Cependant, c'est la chair du fût et la conservation de la qualité de la chair qui pose problème à grande échelle.

Sa chair est tendre et sucrée et elle convient très bien en soupe, en gratin ou à la nagi, accompagnée de vin blanc, de crème, d'estragon.

La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse.

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut être destructeur officiel de l'écrivain à patates rouges. Il y a une technique particulière pour éviter qu'elle se ramolisse. »

« La période commence au printemps, s'arrête en juillet quand l'eau chaud, puis elle se cache dans le vase, et reparaît un peu en septembre. On n'a pas le droit de l'utiliser en tant que chat car pas le droit de l'acheter vivante. Il faut



**CAPATLANTIQUE
LA BAULE-GUÉRANDE AGGLO**

3 avenue des Noëles 44500 La Baule-Escoublac
02 51 75 06 80

www.cap-atlantique.fr



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






Ingrid PERRAIS

Directrice Communication, Médiation, Commercial
06 17 30 12 75

ingrid.perrais@labaule-guerande.com

www.labaule-guerande.com

Suivez-nous

-  La Baule-Presqu'île de Guérande Tourisme
-  [labauleguerande](https://www.instagram.com/labauleguerande)
-  Office de Tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande

