

DOSSIER DE PRESSE - JANVIER 2025

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



[labaule-guerande.com](http://labaule-guerande.com)

Le dossier de presse est à télécharger [ici](#).

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



4. La genèse



10. Les acteurs partenaires



8. Les objectifs



12. Design culinaire



9. Les cibles



13. Méthodologie



14. Un carnet d'inspirations culinaires



## 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

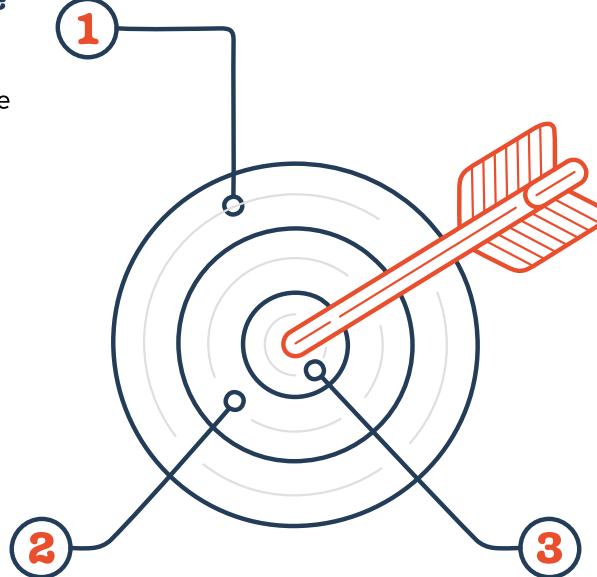
Depuis 3 ans, l'ambition de l'Office de tourisme intercommunal est de développer une stratégie de marque territoriale et touristique en valorisant les patrimoines naturel, culturel et culinaire sur les 4 saisons et en fédérant l'ensemble des 15 communes du territoire de CapAtlantique La Baule-Guérande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



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

Être une marque touristique appréciée et aimée

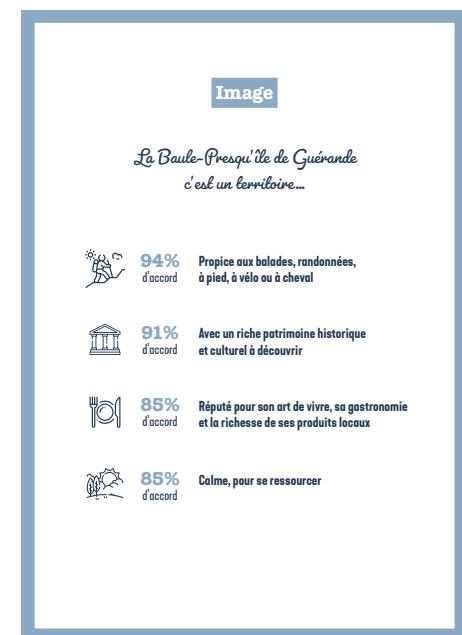
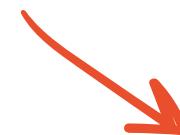
### **Déployer une stratégie de développement touristique et économique**

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<sup>ème</sup> 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.





## 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 **fédérer, 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.

Extrait du Carnet d'inspirations



5.



TIRER, TOURNER,  
REPLIER, TWISTER



11.

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



12.

# MÉTHODOLOGIE

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

## 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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.



### **3ème 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 GUÉRANDE

## 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 Guérande 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 côtes baignées par l'océan avec l'autour du Moyen Âge médiéval et Gallo-Romain, et les calmes et les villages de campagne. C'est aussi une terre où l'eau est au cœur de la vie et des pratiques. Ici, l'horizon se déroule entre les vagues de l'Atlantique, les étendues de marais et la silhouette majestueuse de la Brière. Le sel de Guérande, emblème de ce territoire, est utilisé dans de nombreuses recettes locales, et même sous forme de fleur de sel sur les plats quelques doucours préparés. Soient lieux de détente ou de promenade à l'ambiance conviviale du territoire, les biscuits, caramels et confiseries artisanales rappellent ces moments de partage 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 AMOURUEK & SAVOUREUX DE LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE 26



INVENTAIRE CULINAIRE INSPIRÉ 27



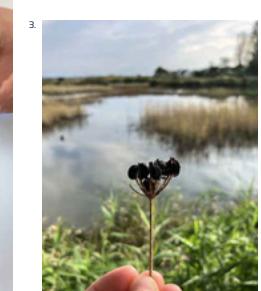
MÉLANGE À  
SAUPOURER  
FAÇON FURIKAKÉ  
AUX NOS CÔTES

## GRAINS DE MAGIE

À la manière de la précieuse fleur de sel que l'on vient parfumer sur son assiette, on imagine des moutures de ces ingrédients séchés et concentrés en goût : graines, algues, champignons, fruits, épices, plantes ou baies sauvages. Ces graines-mélange permettent à chacun de personnaliser son plat en lui apportant une petite touche de magie supplémentaire.



7



3.



GRAINS DE MAGIE

## Un inventaire des produits emblématiques

Extraits du Carnet d'inspirations

3. La poussée dure entre 12 et 18 mois permet la croissance des moules sur les bouchots grâce à la nourriture de la Vieille.

4. La culture consiste à protéger les moules du mauvais temps par des filets au fur et à mesure de leur croissance.

5. La pêche, de juillet à novembre, c'est le ramassage des moules effectué par des embarcations plates appelées chalutiers équipés de pêcheuses.

Carcotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elle vient du Crisic comme de La Baule. Elle est à cuire à la vapeur avec quelques gouttes de citron, de vinaigre et d'échalote ou de poivre. Elles font partie des meilleures carottes de Guérande.

Moules de bouchot de Pénestin, (moules-frites, en assiette, en râlage, en pâtes, en salade)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elle vient du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Carotte de Guérande, (johanna, ramequin)

Elles viennent du Crisic comme de La Baule. Elles sont cuites avec des échalotes, des truffes, bien courtes, (5 à 10 cm), à la crème, aux herbes, aux quiches exceptionnelles et au ragoût.

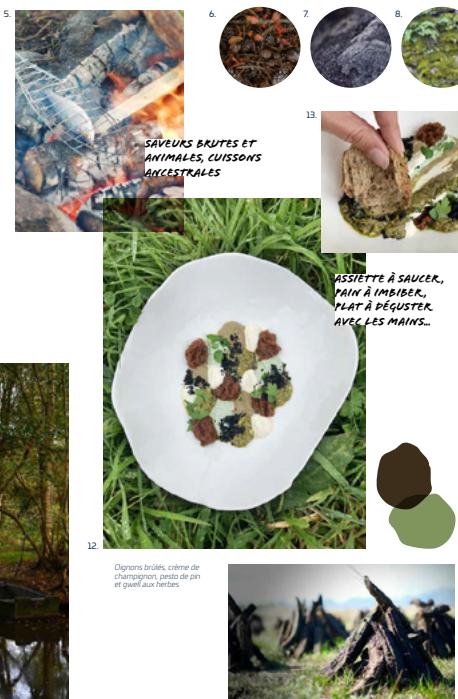
Conseil : toutes sont très bonnes mais la carotte de Guérande est une variété locale ancienne, cultivée depuis le 19<sup>e</sup> siècle.



## FUMÉE, BOISÉE, TOURBE

En contraste du pays de l'or blanc, il y a la Brière, le pays des marais dont l'humidité évoque la forêt. Il inspire le menu avec des textures soyeuses et mémorables ou des brumes concentrées à diffuser. Champignons, herbes, algues ou sève de pin... On capte ces notes d'herbes sauvages et intenses pour donner des préparations, et on use même l'association avec des notes plus lointaines venues de la mer.

1 ©Géraldine Laroche - Unsplash / 2-4 ©2022 Agence Papeterie / 5 ©Stéphane Pichot - Unsplash / 6 ©Catherine Kurek - Unsplash / 7-8 ©Pascal Langueux - Unsplash / 9 ©Fabrice Vallet - Unsplash / 10 ©Cécile Samard - Unsplash



## Des planches d'inspirations créatives



## LE PATRIMOINE CULINAIRE

### RECETTES SALÉES

**Patisson au four**, (classique et revisité)  
La quintessence de l'été et de la tradition : une terrasse face à l'océan, ou directement les pieds dans la sable !  
Un plat à base de pain, de beurre, d'échalotes, de muscadet et de persil. Souvent accompagné de pomme de terre, de poivron, de tomate et de courgettes.  
**Moules marinieres**, frites, pommes de terre grenaille ou pain de campagne  
Une recette à base de pomme de terre, des moules et de persil. Souvent accompagnée de pomme de terre, de poivron, de tomate et de courgettes.  
**Moules à la turballe**, saffron, au four ou à la vapeur  
au four : dans les coquilles de moules ouvertes, au four à la vapeur : dans les coquilles de moules fermées, avec des légumes et des herbes.

### QUELQUES PLATS DE CHEFS

**Croûte d'huîtres, aux notes de sarrasin torréfié**, à la ciboulette  
Le bar et le gros sel, deux ressources largement disponibles ici, un classique ! Mais cette croûte de sel peut aussi être préparée avec de la farine, de la levure et de l'eau.  
**Maquereau aux côtes à la Turballe**, au four ou au barbecue  
servi au restaurant Le Castel à Piriac-sur-Mer.  
**Dessert au chocoat, algue dulce et lait ribot**, au four ou au barbecue  
servi au restaurant MAJU à La Turballe.  
**Dessert à la fraise, au radis et au miel de Brière**, au four ou au barbecue  
servi au restaurant MAJU à La Turballe.  
**Godaille**, au four ou au barbecue  
servi au restaurant Le Castel à Piriac-sur-Mer.  
**Recette de mousse à la turballe**, au four ou au barbecue  
servi au restaurant Le Castel à Piriac-sur-Mer.  
**Barbecue à la turballe**, au four ou au barbecue  
Les poisssons d'aujourd'hui sont ici grillés ou cuits au four ou au barbecue, la turballe donne une acidité très spécifique, impossible à reproduire.

### TECHNIQUES CULINAIRES

**Moussaisons**, [saumur, saumur, châtaigne]  
Notamment des coquilles de pin ou de la tourbe, avec des moules ou des palourdes, des légumes, de la charcuterie, de la crème...  
**Cuisson en croûte de sel**, [rouille à l'huile]  
Il existe 74 crêperies sur le territoire ! Par exemple, à l'Île de Ré, plusieurs ustensiles pour cuire des crêpes existent : une crêpière à deux tailles différentes pour les crêpes et les galettes, une raclette pour tourner la galette ou la crêpe, une spatule pour décoller la crêpe.  
**Poissonnière**, [sel de Guérande]  
Notamment pour les produits de la mer, car il est difficile de leur trouver un équivalent ! Des ustensiles pour cuire le poisson dans l'eau salée, le poisson étant suspendu par une cordelette.  
**Mélange aux herbes, Concombre Acidulé et Truite en Gravlax**, [sel de Guérande]  
Pour apporter une note iodée dans les plats, sans avoir à passer par les produits de la mer. Selon les saisons, fraîches en salade, pour border une viande, ou pour réhausser un bouillon.  
**Cuisson et aromatisation aux algues**, [algues froides, saumur]  
Pour apporter une note iodée dans les plats, sans avoir à passer par les produits de la mer. Selon les saisons, pour border une salade, pour garnir une assiette, pour servir une tartare.  
**Préparation crue, à l'huile**, [sel de Guérande]  
Au musée des marais salants, le baignage fait à l'eau froide pour une meilleure conservation et meilleure ambiance.  
**Pince à croutades ou pince à crabe**, [cornevielle]  
Un outil pratique, on se la passe, on la perd...  
**Poteries**, [sel de Guérande]  
Il existe une tradition potière à l'Île de Ré qui rajeunit la presqu'île ! La poterie de l'Île de Ré est une véritable tradition qui se décline dans l'art ou la bijouterie.  
**Objets en Morta**, [sel, solide, souple, liquide, matériau]  
Coudre, dessiner, déchirer, déchirer, déchirer... Le Morta est un matériau emblématique de la Brière, fossile pendant 5000 ans. C'est une matière première qui a été utilisée depuis toujours et qui se décline dans l'art ou la bijouterie.

### USTENSILES CULINAIRES

**Couteau à huîtres**, [sel de Guérande]

**Spaghettier**, [sel de Guérande]

**Assiette à saucier**, [sel de Guérande]

**Assiette à pain à imbibir**, [sel de Guérande]

**Plat à déguster avec les mains**, [sel de Guérande]

### ARTS DE LA TABLE

**Main à sel**, [sel de Guérande]

**Pelle à sel**, [sel de Guérande]

**Pelle à la farine**, [sel de Guérande]

**Beurrer à eau**, [sel de Guérande]

**Beurrer à terre cuite percé**, [sel de Guérande]

**Assiette à la crème**, [sel de Guérande]

**Pince à croutades ou pince à crabe**, [cornevielle]

**Un outil pratique, on se la passe, on la perd...**



## CAP ATLANTIQUE LA BAULE-GUÉRANDE AGGLO

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

[www.cap-atlantique.fr](http://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@labuale-guerande.com](mailto:ingrid.perrais@labuale-guerande.com)

[www.labuale-guerande.com](http://www.labuale-guerande.com)

Dossier de presse • Création : OTI La Baule-Presqu'île de Guérande - Décembre 2024 • Siret : 82523632600013 • Ne pas jeter sur la voie publique • Crédits photos : A.Lamoureux - OTI La Baule-Presqu'île de Guérande - PGérard - FRetailleau - H.Brunner.

## Suivez-nous

- [La Baule-Presqu'île de Guérande Tourisme](#)
- [labualeguerande](#)
- [Office de Tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande](#)

