



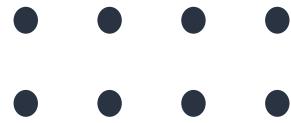
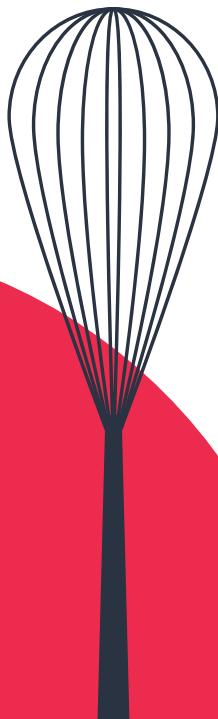
LA BAULE
PRESQU'ÎLE DE
GUÉRANDE

TOURISME

Saveurs d'octobre

du 1^{er} au 31 octobre

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
04.11.2022



@labauleguerande



Au menu :
Démonstrations culinaires,
Animations gourmandes,
Balades nature & patrimoine,
Visites guidées...

Cap Atlantique
L'agglo

Création 2022 - OTI La Baule-Presqu'île de Guérande.

SAVEURS D'OCTOBRE 2022 : UN BILAN SAVOUREUX !

Pour cette nouvelle édition des Saveurs d'octobre, les acteurs du territoire se sont mobilisés pour proposer une multitude d'animations gourmandes ! Voici un premier bilan.

- > **Une édition 2022 sous le signe de la nouveauté,**
- > **Une brochure remaquettée,**
- > **Un programme dédié aux enfants "Petits visiteurs, grandes découvertes" intégré,**
- > **Un nouveau lieu pour accueillir les démonstrations culinaires.**

35 jours d'animations, grâce au programme Petits visiteurs, grandes découvertes pour les enfants (jusqu'au 4 novembre).

16 communes participantes.

170 animations riches et variées : démonstrations et cours de cuisine (27), balades gourmandes (15), visites guidées (60), expositions (4), conférences (2), animations enfants (37)...

18 démonstrations culinaires dans la grange de la ferme Lait Prés Vert à Guérande, dont **1 à Terre de sel et 1 sur la place du marché à Guérande.**

Les démonstrations culinaires ont accueilli **787 personnes sur le mois**, avec en moyenne une fréquentation de 46 participants par jour.

Une très belle édition 2022 haute en qualité ! Une brochette de chefs sélectionnés parmi les partenaires de l'Office de Tourisme Intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande, ayant à cœur de valoriser **la production locale, fervents défenseurs de la cuisine traditionnelle et ambassadeurs du fait-maison.**

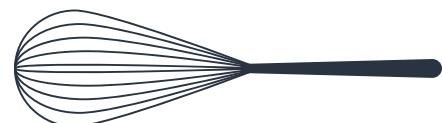
"La démonstration est un moment très sympathique. De plus, le cadre y est magnifique dans cette grange rénovée. Je connaissais déjà bien la ferme Lait Prés Verts puisque je propose leurs fromages à la carte du MAJU" explique Julien Baradel.



Julien Baradel du MAJU, à La Turballe @Hadrien Brunner.

Nous avons reçu **des chefs renommés** de Guérande, La Baule, La Turballe, Le Croisic, Saint-Lyphard, Piriac-sur-Mer et Saint-André-des-Eaux. Cette année, les participants ont eu l'occasion de découvrir de nouveaux chefs, récemment installés sur la Presqu'île : Christopher Crano de l'Auberge de Bréca, Julien Baradel du MAJU, Sidney Redel du Castelli ou encore Thibaut Bellanger de La Palmeraie.

Une jeune génération de chefs, dotés d'un incroyable talent, inventifs, créatifs, à l'aise devant un public et très accessibles. La qualité des chefs sélectionnés a contribué au succès des démonstrations. Le public a apprécié de retrouver les chefs pour **leur implication, leur proximité ainsi que leur passion** pour leur métier.



Ker Astou, cheffe de cuisine privée, nous confie "Je fais des démonstrations culinaires depuis mes débuts en cuisine avec, notamment, le chef Thierry Marx. C'est exercice naturel pour moi. Cela permet d'avoir de beaux échanges avec un public intéressé et intéressant. Lors de la démonstration, j'ai cuisiné avec du veau et du fromage de la ferme Lait Prés Verts, ainsi qu'avec des plantes des marais, des incontournables pour moi. Le public s'est régaler ! Un grand merci à Coralie et à toute l'équipe de l'Office de tourisme intercommunal pour l'organisation et le bon déroulement de l'évènement. A l'année prochaine avec grand plaisir !".



Le public présent aux démonstrations culinaires, en grande majorité des retraités hors vacances scolaires, a beaucoup aimé la grange de la Ferme Lait Prés Verts. Nous avons noté, sur la 1^{ère} semaine des vacances, une participation accrue des touristes et familles, cibles que nous ne touchions pas forcément les années précédentes. Ils ont tous salué la disponibilité des chefs. Ces derniers sont d'ailleurs tous partants, à 100%, pour réitérer l'expérience l'année prochaine !

Pour Sidney Redel, chef du Castelli à Piriac-sur-Mer, ce fut "un très bon moment d'échanges et de belles rencontres sans le coup de feu du service !".

- > Une édition riche,
- > Des échanges passionnants avec des chefs passionnés,
- > Un partage de connaissances avec les spectateurs,
- > Un bel esprit convivial,
- > Des chefs prêts à revenir pour la prochaine édition !

3 manifestations :

- Le 1er marché des Sites Remarquables du Goût à Pénestin : **2 250 visiteurs**,
- Journée des vendanges et de la gastronomie à la Baule : *nombre de visiteurs en attente*,
- Salon de la gastronomie au Pouliguen : **4 500 visiteurs**.



Démonstration culinaire au marché des Sites Remarquables du Goût à Pénestin.

Après 2 années perturbées par le contexte sanitaire lié au COVID, les chiffres de fréquentation sur les animations sont en hausse par rapport à 2021. En effet, certaines animations ont été réservées très rapidement, comme le repas à l'aveugle et les dîners au Lycée professionnel Olivier Guichard notamment. Ces derniers ont rencontré un franc succès ! Nous notons un engouement pour les soirées à thème, un axe à développer pour l'édition 2023...

En pièce jointe, quelques photos :

- Visite guidée Terre de sel dans les marais salants avec Ker Astou, cheffe de cuisine privée.
- Démonstration culinaire de Jérémy Coirier et Charlotte Auffret du Castel Marie-Louise, à la ferme Lait Prés Verts.
- Démonstration culinaire de Christopher Crano de l'Auberge de Bréca, à la ferme Lait Prés Verts.
- Démonstration culinaire de Julien Baradel du MAJU, à la ferme Lait Prés Verts.

Bien mentionner les crédits photo.



CONTACTS

Office de Tourisme Intercommunal La Baule - Presqu'île de Guérande
8 Place de la Victoire 44500 LA BAULE

Ingrid PERRAIS, Directrice du Pôle Marketing et Communication
Tél. : 06 17 30 12 75 - E-mail : ingrid.perrais@labaule-guerande.com

Coralie COTTY, Chargée de mission évènementiel
Tél. : 06 18 65 68 00 - E-mail : coralie.cotty@labaule-guerande.com