



PLACE SAINT-MARTIAL

Les huîtres Marennes Oléron, clairement uniques !



en partenariat avec



En partenariat avec le Groupement Qualité des Huîtres Marennes Oléron, « Gastronomades » met en scène un nouvel espace dédié à l'huître. Produit incontournable de la Région Poitou-Charentes et de la cuisine des chefs, une place est donnée à l'huître Marennes-Oléron ... produit phare des tables de fête.



26 27 28 novembre

Le point information

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'huître sans jamais oser le demander : découverte de la gamme unique des huîtres Marennes Oléron, cours d'ouverture d'huîtres... Les professionnels seront présents pour vous répondre, orienter votre choix, vous faire découvrir le Pays Marennes Oléron.

Le bar à huîtres à déguster ou à emporter !

Le meilleur de la gamme (Fine de Claire Verte label rouge, Spéciale de Claire et «la rolls» la Pousse en Claire, label rouge également) accompagné de son verre de colombar des Hauts de Talmont sera proposé au public.

Mais vous pouvez préférer aussi l'huître accompagnée des grillons charentais de la maison LAFAYE, de crépinettes de la maison SODIPORC ou simplement goutte du fameux vinaigre blanc de pineau de la conserverie FLEURIET, d'un tour de moulin de poivre de Penja importé par Terre Exotique ou tout simplement avec une tartine de pain de la BOULANGERIE DE L'ARDOISE recouverte de beurre charentais (Maison LESCURE).

L'huître dans la cuisine des chefs

Les Chefs se décoquillent : 16 chefs sur 48 heures se relaient pour réinterpréter l'huître dans tous ses états. Des idées, des suggestions pour vos tables de fête...dégustations sur place des préparations réalisées en direct (places limitées).

Anne LATAILLADE, premier blog culinaire en France, pour le samedi et Damien DUQUESNE, le dimanche, créateur du site 750 grammes joueront les candides auprès des Chefs et commenteront les performances.

Performances du samedi 27 novembre

De 11h00 à 11h30 par **Johan Leclerre**
De 11h45 à 12h15 par **Mickaël Gallas**
De 12h30 à 13h00 par **Bernard Gisquet**
De 14h00 à 14h30 par **Flora Mikula**
De 14h45 à 15h15 par **Stéphane Gérente Lapierre**
De 15h30 à 16h00 par **Philippe Lhomme**
De 16h15 à 16h45 par **Jean-Luc Wahl**
De 17h00 à 17h45 par **Christopher Coutanceau**

Performances du dimanche 28 novembre

De 11h00 à 11h30 par **Vincent Coiquaud**
De 11h45 à 12h15 par **Richard Toix**
De 12h30 à 13h00 par **Thierry Verrat**
De 14h00 à 14h30 par **Pascal Pressac**
De 14h45 à 15h15 par **Cédric Denaux**
De 15h30 à 16h00 par **Marion Monnier**
De 16h15 à 16h45 par **Eric Guérin**
De 17h00 à 17h45 par **Guillaume Veyssièrre**

L'espace dégustation à l'aveugle

Les Huîtres Marennes Oléron : dégustez les, les yeux fermés.

Une expérience originale et émouvante construite par des aveugles pour aider les voyants à mieux goûter.

.... (sur rendez-vous de préférence à prendre sur place).

«C'est gravé dans votre mémoire»...

...il y avait entre autres, une dégustation dans le noir. J'avoue honnêtement que sur le moment, cela m'a semblé un peu gadget!

Et puis le moment est arrivé.

Dans une pièce plongée dans le noir total (vraiment noir), Michèle, aveugle depuis sa petite enfance nous a accueillis dans son monde.

...Pour ma part, ce noir l'autre jour était bleu très sombre et malgré ma claustrophobie habituelle, je n'ai pas eu une seconde d'angoisse.

Nous avons écouté les conseils: toucher, sentir, réfléchir et goûter...

Végétal? animal? Chaque fois, c'était la question.

...et puis, un peu plus loin, devant nos mains encore, une autre barquette

C'est gravé dans votre mémoire.

La dégustation à l'aveugle s'est terminée dans un joyeux brouhaha et ça m'a fait tout drôle de voir la lumière revenir.

Je me suis aperçue que pendant cette expérience mon cerveau a, inconsciemment, compensé ce que mes yeux ne me montraient plus!

Mes yeux étaient au bout de mes doigts!

Loin d'être un gadget, cette expérience a été très intéressante et si un jour vous voulez essayer avec des amis, prévoyez ça sérieusement. [je] remercie encore Michèle très sincèrement pour ce qu'elle aussi m'a appris.

Témoignage de « Mamina – blog culinaire « Et si c'était bon » www.mamina.fr

huîtres marennes oléron

"clairement uniques"

Huître "Fine de Claire" affinée par Marennes Oléron

Conditionnée à l'unité par Poséidon

Huître Fine de Claire

Huître Fine de Claire Verte

Huître Spéciale de Claire

Huître Pousse en Claire

Règlement sur www.clairementuniques.com - Jeu gratuit sans obligation d'achat. Règlement déposé à la SCP NIVET et BAILLY 5 allée de la pointe - 17421 SAUJON - Du 15 Nov. au 31 Déc. 2010 et du 24 Jan. au 28 Fév. 2011