

4 & 5
MAI
2024

FESTIVAL
CULINAIRE

EN BORD
DE LOIRE

À TABLE



PROGRAMMATION

Festival organisé par Terre d'Estuaire et Big City Life



FESTIVAL
CULINAIRE

À TABLE

EN BORD
DE LOIRE

« À Table », c'est la phrase qui résonne dans nos souvenirs d'enfance...
« À Table », c'est la phrase qu'on répète maintenant à nos enfants...
« À Table », c'est un nouveau festival culinaire en bord de Loire !

“Le samedi 4 & le dimanche 5 mai, nous avons souhaité créer un événement intergénérationnel, convivial et gourmand. Un temps où l'on se retrouve pour partager un bon moment, découvrir et comprendre le territoire qui nous entoure, l'Estuaire.”

L'Estuaire méconnu, parfois sous-estimé, regorge en réalité d'une richesse incroyable. Sa faune et sa flore sont prisées par les plus grands chefs de France pour créer des plats étoilés. L'Estuaire sera mis à l'honneur tout le weekend avec un village de restaurateurs et producteurs, des expositions, conférences, ateliers culinaires, masterclass, concerts et autres animations pour petits et grands.

**A Terre d'Estuaire et le long du port de Cordemais,
nul doute que vous allez vous régaler !**

Samedi 4 Mai

11h - Cueillette sauvage

Pendant 1 heure, découvrez les plantes des marais à travers un jeu de piste animé par l'association Estuarium.

A la fin de l'atelier, repartez avec des fiches recettes pour cuisiner les plantes des marais chez vous.

Durée : 1h - 7.50€ par personne (gratuit -18 ans) - 20 places

Pensez à réserver aussi les places pour vos enfants, même si le nombre de places pour ceux-ci ne sont pas limitées.

11h - Bien dans son corps et dans sa tête

Quoi de mieux pour bien démarrer la journée qu'une séance de yoga en plein air ?

RDV sur le rooftop avec Juliette DELATROCHE, professeur certifiée, pour une bouffée d'air frais !

Durée : 1h - 12€ par personne - 18 places - Prévoir son tapis

14h - Cueillette sauvage

Pendant 1 heure, découvrez les plantes des marais à travers un jeu de piste animé par l'association Estuarium.

A la fin de l'atelier, repartez avec des fiches recettes pour cuisiner les plantes des marais chez vous.

Durée : 1h - 7.50€ par personne (gratuit -18 ans) - 20 places

Pensez à réserver aussi les places pour vos enfants, même si le nombre de places pour ceux-ci ne sont pas limitées.

15h - Un goûter pour les enfants !

Pendant cet atelier culinaire animé par "Le Zeste en Plus", les enfants apprennent à préparer eux-mêmes un goûter gourmand et "anti-gaspi".

Au menu, pâte à tartinée protéinée et crumble "anti-gaspi" local.

Durée : 1h - 15€ par enfant (à partir de 8 ans) - 15 places

Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte responsable.

**TERRE
D'ESTUAIRE**

Entrée journée * : 7€

Billet journée (10h-19h) donnant droit au ballon et au parcours scénographique

*Tarif spécial pour le festival "A Table"

Boutique en accès libre

15h - En tête à tête avec Lucie BERTHIER GEMBARA

Masterclass sur le rooftop avec Lucie - Saison 13 Top Chef Pour le plat, découvrez une recette phare de Lucie, revisitée avec du silure fumé.

Il n'y aurait pas de masterclass sans touche sucrée ! Et si vous y ajoutiez quelques gouttes de salicornes ?

Durée : 1h30 - 45€ par personne - 10 places

16h30 - Conférence

"Comment sublimer les produits de l'Estuaire ?"

Rencontrez des chefs étoilés de la région pour en savoir plus sur leurs méthodes de travail et leurs facultés à concevoir des plats uniques avec les produits de l'Estuaire.

Durée : 1h - Gratuit - 80 places

18h - On prépare l'apéro !

Atelier culinaire pour les adultes animé par "Le Zeste en Plus"!

Apprenez comment préparer un apéro gourmand et local. Au menu : tartare d'algues et rillettes terre mer !

Durée : 1 heure - 20€ par personne - 15 places

"En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits par an" (Source : www.ecologie.gouv.fr)

Ensemble luttons contre ce gaspillage, n'hésitez pas à apporter vos doggy bags, eco cup...

Dimanche 5 Mai

11h - Bien dans son corps et dans sa tête

Quoi de mieux pour bien démarrer la journée qu'une séance de yoga en plein air ?

RDV sur le rooftop avec Juliette DELATROCHE, professeur certifiée, pour une bouffée d'air frais !

Durée : 1h - 12€ par personne - 18 places - Prévoir son tapis

14h30 - A la découverte de la cuisine végétale

Atelier culinaire enfant animé par "Végétalise ton assiette" pour créer un dessert savoureux.

Découvrez la cuisine végétale gourmande et de saison.

A l'issue de l'atelier, les enfants repartent avec leur délicieuse création pour la déguster à la maison ou sur le champ !

Durée : 1h - 20€ par enfant (à partir de 8 ans) - 12 places

Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte responsable.



17h - Conférence

"A la découverte des produits de l'Estuaire"

Rencontrez des producteurs locaux et découvrez les produits de l'Estuaire qui font la richesse de notre territoire.

Durée : 1h30 - Gratuit - 80 places

17h30 - Découvrir la cuisine végétale

Atelier culinaire pour les adultes animé par "Végétalise ton assiette" Création d'une entrée et d'un plat 100% végétal. Un cours de cuisine en duo pour apprendre à aimer et cuisiner les produits de la terre.

Durée : 1h30 - 25€ par personne - 12 binômes



Réservations et paiement en ligne des animations sur www.terredestuaire.com



Village "A Table"

À Table, c'est une aussi dizaine de restaurateurs locaux prêts à vous régaler comme il se doit durant tout un week-end... et des animations en accès libre !

À Table, c'est beaucoup de choses mais c'est surtout une envie folle de se rassembler ensemble, de passer un bon moment et de (re)découvrir un lieu magique en bord de Loire...

Restaurateurs

Au fil de l'Ô, Bourriche Bar à Huîtres, Calma, Dype, Ezope, Le Homard frites, Fumerolles, Pêcherie de Bellevue, Skornet, Têtes Brûlées, Töste...

Nos restaurateurs vous proposent une recette unique à partir de produits de l'estuaire (anguilles, huîtres, silure...)

Animations en accès libre

Marché de producteurs

Vignerons, produits du terroir, produits de la mer...

Exposition "Les poissons de l'estuaire"

En collaboration avec le GIP & Ecopole



Samedi 4 mai

12h - Echassiers, Cie Pénichiline

14h - Echassiers, Cie Pénichiline

19h30 - Concert fanfare 1ère partie

21h - Concert fanfare 2ème partie

Dimanche 5 mai

12h30 - Concert de Jazz 1ère partie

14h - Concert de Jazz 2ème partie

19h30 - Spectacle de feu 1ère partie

21h - Spectacle de feu 2ème partie

Spectacles et musique (sets de 45 minutes)

