

6^e Fête de la Coquille et de la Gastronomie
de Quistreham Riva-Bella



Samedi 19 et dimanche 20 novembre 2016
Port de Quistreham Riva-Bella

Programme gratuit sauf mention contraire / Sous réserve de modifications

Ouireham Riva-Bella fête la coquille à l'occasion d'un week-end riche pour les papilles !

Pour cette 6^e édition de la Fête de la Coquille et de la Gastronomie, la Ville de Ouireham Riva-Bella a concocté un programme riche pour les papilles. Le pôle culinaire sera animé par C2laCuisine avec des démonstrations de Chefs, ouistrehamais pour certains... Les visiteurs curieux pourront goûter les préparations et glaner de précieux conseils à inscrire dans leurs carnets de cuisine et à expérimenter lors des ateliers participatifs ou à la maison. Des recettes originales pimenteront le plan de travail : St Jacques et épices, makis et sushis Terre et mer, improvisation autour de la St Jacques... Un étonnant voyage culinaire. C'est aussi C2laCuisine qui organisera le traditionnel concours d'ouverture de coquilles le dimanche... alors à vos marques, prêts... fêtez la coquille !

Pour faire chavirer les papilles : les produits frais et locaux à l'honneur

- Le marché aux poissons et produits de la mer

Toute la flottille sera mobilisée pour cet événement. Les étals des pêcheurs regorgeront de coquilles Saint-Jacques, mais aussi de poissons et fruits de mer pêchés au large de nos côtes. Avis aux amateurs de gastronomie locale et de débarques journalières de produits frais et de qualité.



- **Le marché du terroir et de la gastronomie normande**

Plus d'une trentaine de producteurs ainsi que des confréries gastronomiques normandes seront réunis afin de présenter produits et savoir-faire locaux. Les visiteurs pourront goûter et acheter des produits issus du terroir local et national mais aussi échanger de manière directe avec des producteurs passionnés par leur métier. Participation de producteurs bio. Des dégustations gratuites seront proposées par les confréries afin de faire (re-)découvrir les produits du terroir et les spécialités culinaires locales qui font la fierté de notre région.



- **Le pôle culinaire – C2laCuisine**

Les démonstrations, ateliers participatifs et le concours d'ouverture de coquilles seront cette année dispensés par la société C2laCuisine. Ils permettront aux cuisiniers en herbe d'apprendre à cuisiner la coquille Saint-Jacques et les produits de la mer. Les démonstrations seront accompagnées de dégustations et les ateliers (gratuits) seront en libre accès, sans réservation. Ils feront intervenir des Chefs locaux, de Ouistreham Riva-Bella, auprès desquels le public pourra prendre de précieux conseils. Les recettes proposeront originalité et mélanges savoureux dans un esprit « terre et mer ».

En savoir + sur la société C2laCuisine, partenaire de la Fête : www.c2lacuisine.com



Fête de la Coquille 2015 : Le Chef du restaurant ouistrehamais La Mare ô Poissons, Jean-Philippe Enee, prodigue ses conseils aux participants.



Photo : Calvados Tourisme



réservez | faites chavirer vos papilles...

- **L'opération « Coquille à toutes les tables ! »**

Les restaurants de la ville seront associés à la fête en proposant des menus à base de coquilles Saint-Jacques pendant tout le week-end. Recettes variées et créatives proposées autour de ce coquillage. Carte des menus à venir...

- **Le stand de dégustation de la SNSM :** la SNSM (Société Nationale de Sauvetage en Mer) est un acteur majeur de la vie maritime locale : la vente d'assiettes de dégustation de coquilles Saint-Jacques permettra de collecter des fonds pour leurs missions de sauvetage, de prévention et de formation.

- **Concours d'ouverture de coquilles**
Proposé par C2laCuisine (le dimanche).

Et aussi...

- **Le fumage de poissons :** le CAPAC (Comité des Amis du Patrimoine et de l'Animation Côtière) assurera, durant toute la fête, des démonstrations de fumage traditionnel de poissons avec dégustation gratuite.



La vie de marin : visites du port, chants et musique du large

Les visites commentées proposées par l'Office de tourisme



Photo : © Michel Dehaye

La visite commentée du port et du phare (le dimanche)

La visite libre du phare : Le phare de Ouistreham Riva-Bella (seul phare du Calvados ouvert au public) offre une vue remarquable que l'on savoure à l'issue de ses 171 marches à gravir.

La visite de la Capitainerie : le Commandant Bayle ouvrira les portes de la Capitainerie qui joue un rôle essentiel dans l'exploitation portuaire. Deux visites sont prévues le samedi.

• Les concerts et défilés

Des musiciens, issus de différents horizons géographiques et musicaux, transporteront le public vers de lointaines contrées, celtiques et irlandaises, et feront revivre les traditionnels chants marins qui rappellent le goût du large et la brise salée.

Photos : © DR



Cosàn Glas
Musique irlandaise



Foumagnac
Un parfum d'Irlande et un zeste de ska-rock



Les Chœurs de l'Amarrage
Chants marins



Avel Kerden
Musique celtique et chants marins

Dans la continuité...

- **Présentation des travaux de l'avant-port** par Ports Normands Associés (PNA)
- **Atelier de nœuds marins** avec Pierre Asselin de MySplice (réalisation de pommes de toulaine, nœuds de sifflet de bosco...).
- **Panneau de matelotage (nœuds marins) pour les enfants**, en libre accès. Proposé par le CAPAC (Comité des Amis du Patrimoine et de l'Animation Côtière).
- **Opération « Pêche à pied Côte de Nacre », par le CPIE Vallée de l'Orne et le GEMEL-N :** information sur les bonnes pratiques de la pêche à pied : espèces pêchées, estran, techniques et réglementation. Distribution de réglottes de mesure de coquillages, crustacés et petits poissons.
- **Exposition de peintures marines**, par Rencontres d'Artistes et la Fête des Artistes
- **Atelier de peintures pour les enfants sur le thème de la mer**, proposé par Rencontres d'Artistes
- **Vente** de vêtements et accessoires marins

LE PROGRAMME HEURE PAR HEURE DES DEUX JOURS DE FÊTE :

LES 2 JOURS :

- Le marché aux poissons et produits de la mer
- Le marché du terroir et de la gastronomie normande
- L'opération « Coquille à toutes les tables ! » - menus disponibles en mairie, à l'Office de tourisme, dans les commerces et restaurants participants
- Le fumage de poissons
- Le stand de dégustation de la SNSM, de 11h30 à 16h.
- le panneau de matelotage, l'opération « Pêche à pied Côte de Nacre », l'exposition de peintures marines, la vente de vêtements et accessoires marins

LE SAMEDI :

La cuisine

- **10h45** : Le savoir-faire culinaire ouistrehamais à l'honneur, intervention d'un chef ouistrehamais (selon disponibilité) ou d'un chef C2laCuisine sur le thème « **La coquille Saint Jacques et son étonnante association avec les épices** »

Démonstration – Mise en assiette
- Dégustation - 45mn.

Photo : C2laCuisine



- **14h30** : « **C2laCuisine fait son show** » : Démonstration par le Chef fil rouge C2laCuisine sur le thème « **Avec la Saint Jacques, nos invités s'improvisent, que faire ?** »

Démonstration - Mise en assiette - Dégustation – 45mn.

- **15h30** : Le savoir-faire culinaire ouistrehamais à l'honneur, intervention d'un chef ouistrehamais (selon disponibilité) ou d'un chef C2laCuisine sur le thème « **Recette terre et mer autour de la Saint Jacques** »

Démonstration – Mise en assiette - Dégustation - 45mn.

- **16h30 : Ateliers culinaires pour adultes, participatifs, sans réservation – 45 à 60mn.**

En simultané :

- « **Atelier création terre et mer de makis et sushis surprenants Made in Normandie** » - Dégustation des créations proposée au public

- « **Atelier culinaire voyage découverte autour des épices et création d'un mélange surprenant** » - Mélange d'épices à cuisiner offert aux participants

- **17h30 :** Le savoir-faire culinaire ouistrehamais à l'honneur, intervention d'un chef ouistrehamais (selon disponibilité) ou d'un chef C2laCuisine sur le thème « **Influences d'Asie et terroir de la Normandie marine** »

Démonstration – Mise en assiette - Dégustation - 45mn.

La musique :

10h30-12h : Concert des Chœurs de l'Amarrage. *Chants marins.*

15h-17h : Concert de Fougagnac. *Cocktail folk empreint d'accents voyageurs, de parfums d'Irlande et d'un zeste de ska-rock.*

Les visites et ateliers à horaires précis :

10h-12h30 et 14h30-16h30 (dernière entrée 16h15) : **Visites libres du phare.** Tarif : 1€.

10h30-11h15 : **Atelier de nœuds marins** avec Pierre Asselin de MySplice. Gratuit, matériel fourni. A partir de 8 ans, enfants accompagnés d'un adulte. Durée : 45 min. Inscription obligatoire avant le 19 novembre à l'Office de Tourisme.

11h30-12h et 12h-12h30 : **Visites commentées de la Capitainerie,** par le Commandant Bayle. Gratuit. A partir de 12 ans. Limité à 10 places, inscription obligatoire auprès de l'Office de Tourisme. Rendez-vous 5 minutes avant le début, sur le terre-plein situé entre les deux écluses, côté mer.

15h : **Atelier de peintures pour les enfants** sur le thème de la mer, proposé par Rencontres d'Artistes. Gratuit. Matériel fourni. Réservation obligatoire avant le 19 novembre à l'Office de Tourisme.

LE DIMANCHE :

La cuisine :

- **10h : « C2laCuisine fait son show »** : Démonstration par le Chef fil rouge C2laCuisine sur le thème « **En tartare, à l'unilatérale, pochés, poêlés... les poissons et crustacés de nos côtes sous différentes formes** »
Démonstration - Mise en assiette - Dégustation – 45mn.
- **11h15** : Le savoir-faire culinaire ouistrehamais à l'honneur, intervention d'un chef ouistrehamais (selon disponibilité) ou d'un chef C2laCuisine sur le thème « **Étonnant voyage culinaire autour des produits de la mer** »
Démonstration – Mise en assiette - Dégustation - 45mn.
- **14h30 : « C2laCuisine fait son show »** : Démonstration par le Chef fil rouge C2laCuisine sur le thème « **La tradition culinaire française revisitée autour de la Saint Jacques** »
Démonstration - Mise en assiette - Dégustation – 45mn.
- **15h30** : Le savoir-faire culinaire ouistrehamais à l'honneur, intervention d'un chef ouistrehamais (selon disponibilité) ou d'un chef C2laCuisine.
Démonstration – Mise en assiette - Dégustation - 45mn.
- **16h30 : GRAND CONCOURS D'OUVERTURE DE COQUILLES**

+ **Ateliers culinaires pour adultes, participatifs, sans réservation – 45 à 60mn.** En simultané

- « **Atelier création terre et mer de makis et sushis surprenants Made in Normandie** » - Dégustation des créations proposée au public

- « **Atelier culinaire voyage découverte autour des épices et création d'un mélange surprenant** » - Mélange d'épices à cuisiner offert aux participants

- « **Concours d'ouverture de coquilles** » : Demi-finale et finale dans la continuité



Photo : SMT-JF. Lange

- **17h30** : Le savoir-faire culinaire ouistrehamais à l'honneur, intervention d'un chef ouistrehamais (selon disponibilité) ou d'un chef C2laCuisine sur le thème « **Une assiette gourmande surprenante avec les produits de la mer** »

Réalisation d'une recette sur le thème accompagné d'explications sur les cuissons, les techniques à respecter, les associations possibles. Démonstration - Mise en assiette - dégustations. 45mn.

La musique :

10h30-12h : Concert de Avel Kerden. *Musique celtique et chants marins.*

15h-17h : Concert de Cosàn Glas. *Musique irlandaise.*

Les visites et ateliers à horaires précis :

10h-12h30 et 14h30-16h30 (dernière entrée 16h15) : **Visites libres du phare.** Tarif : 1€.

10h30-11h15 : **Atelier de nœuds marins avec Pierre Asselin de MySplice.** Gratuit, matériel fourni. A partir de 8 ans, enfants accompagnés d'un adulte. Durée : 45 min. Inscription obligatoire avant le 19 novembre à l'Office de Tourisme.

14h : **Visite commentée du port et du phare.** Tarif : 2€. Réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme. Rendez-vous au pied du phare.

Informations pour le public :

Programme gratuit sauf mention contraire et sous réserve de modifications (horaires, lieux, activités proposées)

Infos :

Service Événementiel de la Ville au 02 31 97 73 06/03 ou contact.evenementiel@ville-ouistreham.fr

Office de Tourisme de Ouistreham Riva-Bella au 02 31 97 18 63 ou info@tourisme-ouistreham.fr

www.ouistreham-rivabella.fr



Fête de la Coquille

Contacts presse :

Lise Nicolle, Maire-Adjointe en charge des Fêtes et Cérémonies : 06 07 48 11 44

Christophe Bachelot, Directeur Événementiel : 02 31 97 73 06 ou 06 79 52 16 55

Fannie Bigot, Chargée d'Événementiel : 02 31 97 73 03

Céline Lesage, Chargée de communication : 02 31 97 73 12

Leticia Rodriguez, Chargée de communication : 02 31 97 73 19

Les partenaires de la Fête :

La Région Normandie

Le Département du Calvados

C2laCuisine

Loison Traiteur

La Radio France Bleu

La Direction des transports de Caen la mer

Le Casino Barrière de Ouistreham Riva-Bella

Le Cinéma Le Cabieu de Ouistreham Riva-Bella

Carrefour Market Ouistreham Riva-Bella

Crédits photos : Céline Lesage ou Leticia Rodriguez, sauf mention contraire (si besoin de photos haute résolution pour l'impression, appeler au 02 31 97 73 12/19 ou communication@ville-ouistreham.fr)

Dossier de presse établi au 11 octobre 2016 - sous réserve de modifications