

## TOUR D'HORIZON D'UN FESTIVAL UNIQUE ET INNOVANT

Un événement international au coeur de la ville de Ouistreham Riva-Bella, précurseur sur les enjeux de la cuisine de demain qui se distingue parmi les multiples événements gastronomiques.

Ce festival est l'occasion de rencontrer les plus grands chefs, de partager leurs secrets, leurs passions.



©Ouistreham Riva-Bella

## LA CUISINE DE DEMAIN

C'est le mieux manger, sain, local et de saison. Le retour au terroir, la valorisation de l'origine des produits et la relation avec le producteur.

C'est également la découverte de nouveaux produits de consommation et de nouvelles technologies.

## LA VILLE DE OUISTREHAM RIVA-BELLA

Située sur le littoral normand, à 2 h de Paris par l'autoroute et à moins de 10 minutes de Caen par la voie express, Ouistreham Riva-Bella jouit d'une position géographique avantageuse. Son port multi-fonctions fait d'elle une ville incontournable du Calvados : elle offre à Caen et à toute sa région l'ouverture sur la mer qui dope ses échanges commerciaux.

[www.zestfestival.fr](http://www.zestfestival.fr)

Contact presse : Christophe Brusselle 06 61 34 51 92 - Marion Dérian 06 71 11 43 72  
Flyin'Chef 02 31 82 48 05 - [contact@zestfestival.fr](mailto:contact@zestfestival.fr)



## LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Une vingtaine de producteurs d'exception sont de la partie et exposent leurs plus beaux produits pour le plaisir des gourmets. Les produits sont mis en application sur la cuisine scénarisée placée au centre du marché des producteurs.

Un lien se crée entre les producteurs, les chefs et les visiteurs.

## LA CUISINE NOMADE

Un chef et une cuisine mobile, voici le combo gagnant pour mettre en valeur les produits des commerçants de Ouistreham Riva-Bella.

La cuisine navigue entre le marché, le port et la rue de la mer.

## LE COURS DE CUISINE Z'FAMILLE

Deux parcours pédagogiques pour les familles, l'un sur les fruits et légumes, l'autre sur le chocolat. Deux thématiques appliquées sur la cuisine avec des cours de cuisine à réserver pour toute la famille de 11h à 18h.

## LES SHOWS CULINAIRES & COURS DE CUISINE

Une cuisine scénarisée et 20 chefs invités sur deux jours avec Mickaël Marion, Pierre Lefevre, Damien Prescod et pleins d'autres noms à découvrir.

Au programme, la mise en application des produits exposants sur les thèmes culinaires novateurs : Le zéro déchet, le végétarien,

le végétalien et la cuisine des textures et couleurs.

Inscription et réservation gratuite aux cours de cuisine sur le site internet du Festival

## Z'BANQUET ÉTOILÉ

Le 11 Juin, vivez un moment exceptionnel à la Grange aux dîmes! Six chefs de la Région Normandie, vous offrent un repas gastronomique.

Stéphane Carbone, Anthony Caillot, Ivan Vautier, Arnaud Viel, Olivier Barbarin et Nathalie Rouxel sont présents pour vous concocter une soirée inoubliable.

Réservation en ligne ou par téléphone au 02 31 82 48 05

[www.zestfestival.fr](http://www.zestfestival.fr)

Contact presse : Christophe Brusselle 06 61 34 51 92 - Marion Dérian 06 71 11 43 72  
Flyin'Chef 02 31 82 48 05 - [contact@zestfestival.fr](mailto:contact@zestfestival.fr)