

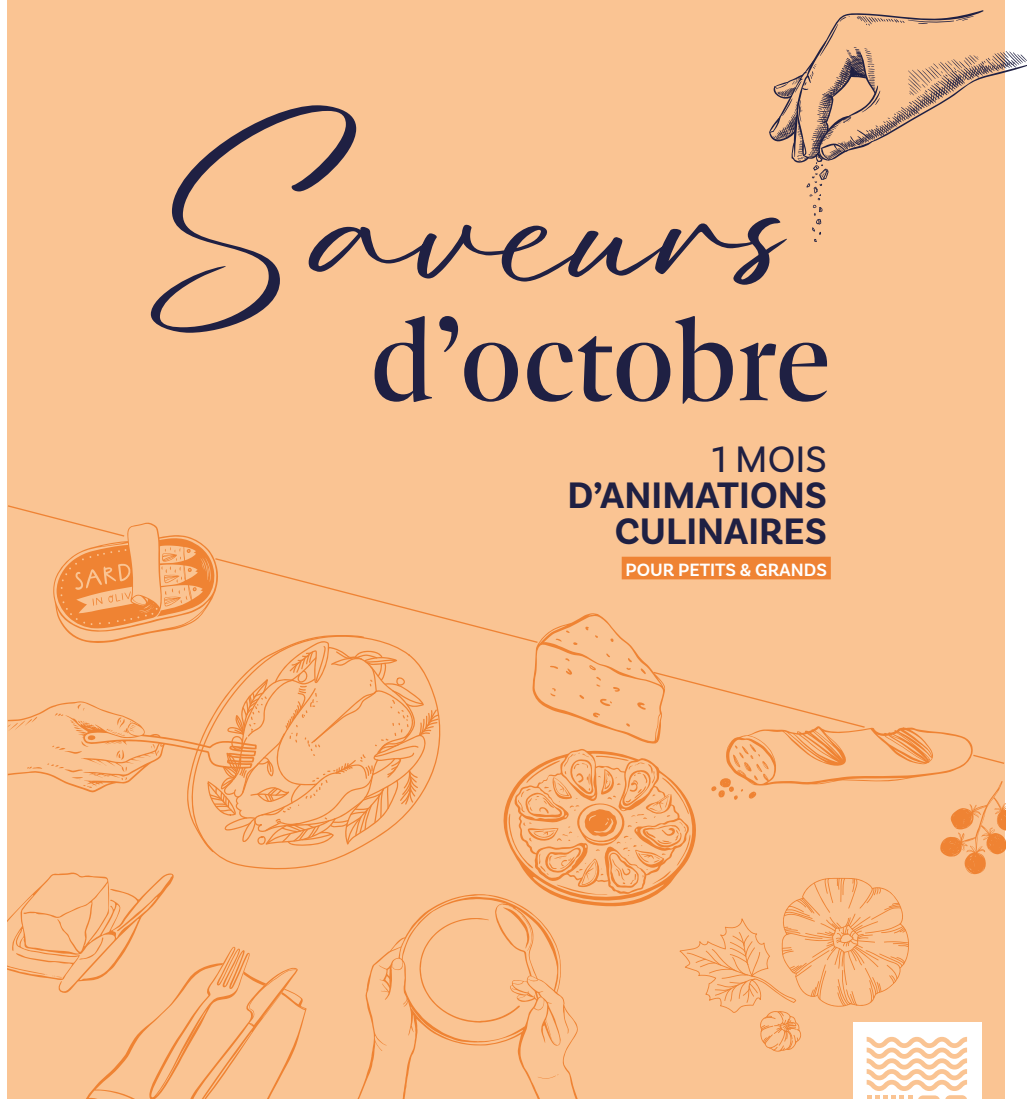
1^{ER} AU 31
OCTOBRE

20
26

Saveurs d'octobre

1 MOIS
D'ANIMATIONS
CULINAIRES

POUR PETITS & GRANDS



PROGRAMME

dans nos Offices de tourisme
et sur labaule-guerande.com



@labauleguerande



LA BAULE
PRESQU'ÎLE DE
GUÉRENDE

— TOURISME —

Édito

C'est avec un plaisir renouvelé que nous vous accueillons pour cette nouvelle édition des Saveurs d'octobre, organisée par l'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande et soutenue par CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo.

Cet événement automnal, devenu incontournable sur notre territoire, célèbre la richesse et la diversité de notre patrimoine culinaire local tout au long du mois d'octobre.

Nous vous invitons à prendre le temps de découvrir et redécouvrir les saveurs authentiques et généreuses de notre presqu'île, à travers une série de démonstrations culinaires et d'animations gourmandes qui raviront vos sens. La douceur de l'arrière-saison vous offre une occasion parfaite pour des moments de partage et de convivialité.

Mais pour ne pas tout vous dévoiler, nous préférons garder quelques surprises et vous laisser découvrir ce programme alléchant par vous-même...

Nous vous attendons nombreux pour partager ensemble ces moments gourmands et chaleureux.



Sommaire

LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE

L'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande	4
Saveurs d'octobre, un évènement gourmand et responsable.....	5
Territoire de gourmand.....	6
Histoire de cuisine à La Baule-Presqu'île de Guérande	7
La Ferme Lait Prés Verts	8

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Le calendrier des démonstrations culinaires.....	10
La présentation des chefs.....	11

LE PROGRAMME SAVEURS D'OCTOBRE

Visites découvertes et dégustations.....	14
Tables gourmandes.....	26
Ateliers culinaires.....	33
Expositions	39
Marchés gourmands	41
Petits gourmands.....	45
Le calendrier synthétique des animations	53

En partenariat avec  **CapAtlantique**
LA BAULE-GUÉRANDE AGGLO



Création 2026 : OTI La Baule-Presqu'île de Guérande. Tirage : 6 000 exemplaires. Remerciements aux communes du territoire La Baule-Presqu'île de Guérande, aux restaurateurs, professionnels et adhérents des associations. Informations sous réserve de modification, dans la limite des places disponibles. Certaines animations peuvent être annulées par l'organisateur en fonction de conditions météorologiques défavorables. Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

Photos et illustrations : prestataires de l'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande • Jérémy Jéhanin • Alexandre Lamoureux • Pornichet, la destination • Erin Pedron • Hadrien Brunner • Farid Makhoulf • Paul Stefanaggi • Antoine Hermange • Cap Prod • KathleenJunion • OT Batz-sur-Mer • PNRB • Mairie de Pénestin • Mairie de Saint-Molf • Maison Mâche • Léo Le Normand • Agence Tout Sourire • Sylvain Le Bourdonnec • CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo • Freepik.

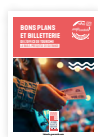
L'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande

Des services utiles, à portée de main, toute l'année



Brochures

Retrouvez **toutes les informations touristiques** utiles pour vous guider tout au long de votre séjour à La Baule-Presqu'île de Guérande !



Billetterie

Toutes les activités de loisirs et visites réservables directement en ligne à tarifs préférentiels !



Visites guidées

Nos guides conférenciers vous accueillent pour **(re)découvrir les richesses de notre territoire**. Découvrez la programmation et laissez-vous guider !



Boutique

De nos spécialités locales en passant par des produits à l'effigie de vos communes préférées, **faites le plein de produits locaux et écoresponsables** dans nos 9 boutiques !



Labellisé en RSE

L'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande affirme sa conviction pour un tourisme responsable et engagé !

Depuis mars 2024, l'Office de tourisme est labellisé **LUCIE 26000**, distinction reconnue pour son exigence en matière de Responsabilité Sociétale et Environnementale. Cette labellisation repose sur un plan d'actions ambitieux, pour soutenir un Tourisme qui tient compte de ses impacts sociaux et environnementaux pour l'ensemble du Territoire La Baule-Presqu'île de Guérande.

Saveurs d'octobre, en tant qu'évènement incontournable de l'automne, est engagé dans une démarche d'écoresponsabilité événementielle.

Saveurs d'octobre, un évènement gourmand et responsable

Parce que le plaisir de la table rime aussi avec respect de l'environnement, Saveurs d'octobre s'engage à réduire son impact et à promouvoir des pratiques durables, aux côtés des chefs, producteurs et visiteurs.

Bougez malin

Diminuez votre empreinte environnementale en choisissant des modes de transport responsables pour vous rendre aux animations :



En covoiturage

Partager Saveurs d'octobre, c'est aussi partager sa voiture !



À pied ou en transports en commun

Des alternatives simples pour réduire son impact.



À vélo

Profitez des itinéraires cyclables de la presqu'île



Nos engagements RSE

- **Produits locaux et de saison** : priorité aux circuits courts et producteurs locaux.
- **Moins de déchets** : contenants réutilisables, valorisation et tri des déchets.
- **Sensibilisation gourmande** : animations pour apprendre à cuisiner sans gaspiller.
- **Valorisation du territoire et de ses productions tout au long de l'année.**
- **Moins de papier** : incitation au téléchargement et à la réutilisation des brochures.
- **Démarche d'accessibilité** : un Office de tourisme labellisé «Tourisme et Handicap».

Les professionnels s'engagent à nos côtés

Retrouvez ces pictogrammes au fil des animations pour plus d'informations :



Animation disposant d'un accès facilité pour les vélos.



Animation accessible aux personnes équipées d'un fauteuil roulant.



Animation favorisant une démarche «zéro déchet».

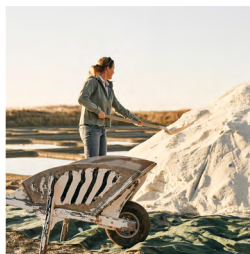
Territoire de gourmands

Tournée vers l'océan, La Baule-Presqu'île de Guérande a la chance d'avoir deux Sites Remarquables du Goût sur son territoire, deux produits emblématiques au goût incomparable.

Les moules de bouchot de Pénestin

Sur une grande partie du littoral de Pénestin, on aperçoit à marée basse de surprenants alignements de pieux, régulièrement espacés : ce sont des bouchots à moules, implantés à partir de la fin du XIX^{ème} siècle. Ils produisent un coquillage renommé pour sa qualité, la moule de bouchot de Pénestin.

En 2013, la commune, principal bassin mytilicole de Bretagne Sud, obtient le label Site Remarquable du Goût de la moule de bouchot de Pénestin, puis en 2020, intègre le Patrimoine Culturel Immatériel de France.



La Fleur de sel de Guérande

Rare, naturellement blanche et d'une saveur incomparable, la fleur de sel sera votre allié idéal en cuisine pour la touche finale sur vos plats. À retrouver dans les boutiques de nos Offices de tourisme.

Le sel de Guérande

Fleur de la gastronomie française, exporté dans le monde entier, incomparable révélateur de goût, riche en magnésium et oligo-éléments, il se retrouve à la table des plus grands chefs. Il a indéniablement façonné la géographie de notre territoire, nos paysages et a induit notre culture.

Le sel de Guérande est un sel marin récolté à la main, selon le savoir-faire unique et ancestral des paludiers, non lavé après la récolte et sans ajout d'additifs.

MERCREDI
30
SEPT.

Soirée sacré Salé!

**COCKTAIL D'ÎNATOIRE
& LANCEMENT DU LIVRE**



**FERME DE
LAUVERGNAC**
LA TURBALLE

BILLETTERIE

DANS NOS OFFICES DE TOURISME LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRENDE
AU 02 40 24 34 44 OU SUR LABAULE-GUERANDE.COM



papimote



L'APARTÉ



MUSCADET
VINS DE NANTES



Olivier
Guichard
GUÉRENDE





La ferme Lait Prés Verts

La Ferme Lait Prés Verts, élevage de vaches laitières BIO sur la commune de Guérande, en limite de La Baule, est ouverte au public toute l'année.

Les fromages fermiers

Nos vaches pâturent plus de 10 mois de l'année. Nous fabriquons une gamme de fromages au lait cru (tommes, Mozzarella, fromage blanc...) vendus à la ferme et sur les marchés de Pornichet et Saint-Nazaire.



La salle de réception

Nous proposons une salle d'accueil de groupes pour tous types d'événements, pour les professionnels et les particuliers. C'est une ancienne grange en pierre rénovée avec une capacité d'accueil jusqu'à 100 personnes en intérieur. Location possible toute l'année.

Le magasin de produits fermiers

Sur la ferme se trouve un magasin de produits fermiers en circuit-court avec plus de 2 500 références : fromages de notre ferme, produits laitiers, viandes, charcuteries, fruits et légumes, épicerie, vin et autres boissons, pain de notre ferme, oeufs, etc. Ouvert toute l'année du lundi au samedi.

Horaires d'ouverture du magasin :

- > lundi au vendredi : 10h-13h et 15h-19h
- > samedi : 10h-13h et 15h-18h30

Les animations et visites de la ferme

Nous organisons des événements toute l'année : petits-déjeuners fermiers, barbecue concert, raclette concert. Ainsi que des visites guidées de la ferme pendant les vacances scolaires pour les familles et toute l'année pour tous types de groupes, notamment les scolaires.

Plus d'infos

fermelaitpresverts.fr

Démonstrations culinaires

Retrouvez des chefs locaux pour de belles démonstrations culinaires, suivies de dégustations. C'est avec passion qu'ils vous dévoileront leurs astuces et secrets culinaires, le tout dans une ambiance conviviale. Organisées par l'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande, ces démonstrations culinaires sont l'occasion de découvrir la richesse de notre gastronomie locale !



Calendrier des démonstrations

Les démonstrations culinaires se dérouleront,
du lundi au jeudi, de 17h30 à 19h à la

📍 **Ferme Lait Prés Verts**, route de Cannevé 44350 Guérande

❗ Pas de réservation. Portes ouvertes 30min avant le début de la séance.

Participation libre. Renseignements : Office de tourisme La Baule-Presqu'île
de Guérande au 02 40 24 34 44.

12 OCT **Ker Astou**
La Cabane Bauloise,
La Baule

13 OCT **Takashi Aoki**
brut.,
Guérande

14 OCT **Laurent Chauvin**
Camélia,
La Baule

15 OCT **Lorine Hennebelle**
Cheffe végétale, traiteur
Batz-sur-Mer

19 OCT **Aurélien Sindicq**
La Table du Saint-Christophe,
La Baule

20 OCT **Ludovic Favrel**
Auberge de Kerhinet,
Saint-Lyphard

21 OCT **Nathalie Nectoux**
Cheffe à domicile,
Les dîners Robinson,
La Baule

26 OCT **Bastien Bompas**
Chef à domicile et rôtiisseur
nomade, L'appeau du ventre,
Saint-Lyphard

27 OCT **Olivier Morice**
Auberge Le Nézil,
Saint-Lyphard

28 OCT **Thibaut Bellanger**
El Chaco, La Baule

29 OCT **Kevin Renier**
Les Krapados,
Saint-Lyphard



Pensez à apporter votre petite cuillère pour la dégustation !

Présentation des chefs



Ker Astou

La Cabane Bauloise, La Baule

«La cuisine c'est du partage, des rencontres, des échanges, de l'amour et de la passion.»



Lundi 12 octobre de 17h30 à 19h



Takashi Aoki

brut., Guérande

«Entre techniques japonaises et produits de notre région, j'aime bousculer subtilement les habitudes. Une cuisine d'instinct, guidée par la saison, le respect du produit et la quête de l'umami.»



Mardi 13 octobre de 17h30 à 19h



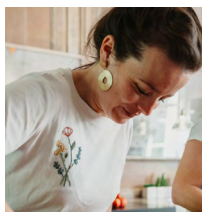
Laurent Chauvin

Camélia, La Baule

«Une cuisine de cœur !»



Mercredi 14 octobre de 17h30 à 19h



Lorine Hennebelle

Cheffe végétale, traiteur, Batz-sur-Mer

«Je mets de la couleur (et des légumes !) dans les assiettes. Ma cuisine est végétarienne, de saison, locale, avec beaucoup de gourmandise, de plaisir et de joie.»



Jeudi 15 octobre de 17h30 à 19h



Aurélien Sindicq

La Table du Saint-Christophe, La Baule

«Notre philosophie culinaire repose sur des produits de qualité et des saveurs authentiques, avec un accent particulier sur le plaisir de partager.»



Lundi 19 octobre de 17h30 à 19h



Ludovic Favrel

Auberge de Kerhinet, Saint-Lyphard

«Le plaisir de partager !»



Mardi 20 octobre de 17h30 à 19h



Nathalie Nectoux

Cheffe à domicile, Les dîners Robinson, La Baule

«Le plaisir des yeux, le goût sublimé des produits locaux, les épices travaillées avec subtilité pour un voyage culinaire.»



Mercredi 21 octobre de 17h30 à 19h



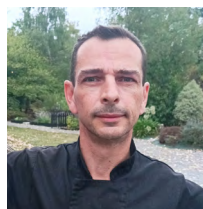
Bastien Bompas

Chef à domicile et rôtiisseur nomade, L'appeau du ventre, Saint-Lyphard

«Entre terre, mer et Brière, 3 inspirations pour vous faire découvrir mon univers.»



Lundi 26 octobre de 17h30 à 19h



Olivier Morice

Auberge Le Nézil, Saint-Lyphard

«La cuisine est une forme d'art, un cadeau à partager.»



Mardi 27 octobre de 17h30 à 19h



Thibaut Bellanger

El Chaco, La Baule

«Chaque saveur dans mes assiettes est une invitation à un voyage ou à un endroit dans lequel je suis allé.»



Mercredi 28 octobre de 17h30 à 19h



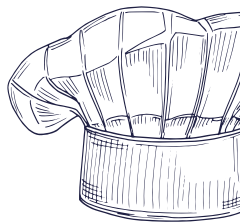
Kévin Renier

Les Krapados, Saint-Lyphard

«La cuisine est un voyage où les produits frais rencontrent les saveurs du monde. Chez les Krapados, chaque assiette raconte une histoire de fusion, de partage et de créativité.»



Jeudi 29 octobre de 17h30 à 19h



**Nos brochures
vous accompagnent
pendant votre séjour**



**Disponibles sur
notre site internet**

www.labaule-guerande.com



Visites découvertes & dégustations

Rencontrez des producteurs ou guides passionnés, dégustez des spécialités artisanales et plongez dans les secrets de la production locale. Une expérience sensorielle unique où culture, histoire et gastronomie se conjuguent pour des moments captivants.





Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande

Balade gourmande

Du 9 au 30 octobre :
les vendredis de 10h30 à 12h

Guérande, cité réputée dès le Moyen-Âge pour son sel, est située au cœur d'un territoire au patrimoine culinaire riche. Cette visite vous propose de découvrir l'histoire, la tradition et l'évolution des goûts du Moyen-Âge à aujourd'hui. Éveillez votre palais par la dégustation de plusieurs produits !

 Devant l'Office de tourisme : Place du marché au bois - Guérande

 Tarif adulte : 11€ - De 6 à 12 ans : 7€
- Moins de 6 ans : gratuit - Tarif réduit : 4€.

Les saveurs du Moyen-Âge



Dimanche 18 octobre de 15h à 16h30

Partez à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Guérande, notamment sa fonction commerçante. Testez vos connaissances sur les épices et les plantes médicinales et découvrez les goûts et les saveurs du Moyen-Âge.

 Devant l'Office de tourisme : Place du marché au bois - Guérande

 Tarif adulte : 10€ - De 6 à 12 ans : 6€ - Moins de 6 ans : gratuit - Tarif réduit : 4€.

 Réservation auprès des Offices de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande, au 02 40 24 34 44 ou sur labaule-guerande.com. Billetterie non échangeable et non remboursable. Des cannes-sièges, des appareils amplificateurs de son et un fauteuil roulant sont disponibles gratuitement sur réservation auprès de nos accueils.

Crêperie La Flambée

Brigade du cidre vivant

Tout le mois d'octobre - Midi et soir sur les jours d'ouverture

La Flambée vous propose d'accompagner votre galette ou votre crêpe d'une découverte des cidres de ses artisans producteurs. Non pasteurisés, élaborés avec des levures indigènes et issus de fermentations longues, ils révèlent toute la richesse des variétés de pommes et l'authenticité de leurs saveurs. Une dégustation qui saura surprendre et séduire les curieux comme les amateurs.

 12 rue de Saillé - Guérande

 Dégustation au verre : 5,50€.
Plus d'informations au 02 40 24 73 82.



CAVAVIN Guérande

Sur les chemins des vins de Loire

Les samedis 17, 24 et 31 octobre
de 9h30 à 19h30

Profitez de votre passage à la cave pour découvrir, selon les cuvées mises à l'honneur ce jour-là, une sélection de vins de Loire. Pierre vous proposera de déguster gratuitement certaines cuvées et partagera avec vous ses conseils et ses coups de cœur, au gré de vos goûts et de vos envies.

 1 bis Faubourg Sainte-Anne - Guérande

 Animation gratuite et sans réservation. Plus d'informations au 02 40 24 96 55.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Les délices de l'Ecoasis

La rencontre automnale

Dimanche 11 octobre de 14h à 18h

Découvrez l'Ecoasis, un jardin-forêt au cœur de Guérande, où Jérémy, Anne et Marie cultivent en permaculture une incroyable diversité de fruits, légumes, plantes aromatiques et médicinales.

14h - Visite guidée : partez à la découverte de cultures originales et de saveurs étonnantes.

15h - Atelier cuisine et dégustation : réalisez et dégustez des recettes à partir des produits du jardin.

16h - Visite guidée : explorez les vertus des plantes aromatiques et médicinales avec Marie, paysanne herboriste.

14h à 18h - Marché de producteurs : vente directe des produits de la ferme.

 Rue de Bréhany - Guérande
Entrée piétonne par Vélocéan

 Accès libre et gratuit pour tous.
Sans réservation. Plus d'infos sur ecoasis-guerande.fr

Ferme Lait Prés Verts

Visite de la ferme

Lundi 19, mercredi 21, lundi 26 et mercredi 28 octobre de 16h30 à 17h45

Visite guidée avec explications sur le fonctionnement général de la ferme, passage en salle de traite pendant la traite, dégustation des fromages de la ferme et montée dans le tracteur.

 Cannevé - Guérande

 Tarifs : 12€/adulte (à partir de 16 ans), 6€/enfant (de 4 à 15 ans), gratuit pour les moins de 4 ans. Réservation et paiement sur fermelaitpresverts.fr.



Découverte de la fromagerie



Mardis 20 et 27 octobre - Horaires consultables sur le site internet de la ferme

Plongez dans l'univers de la fabrication fromagère avec la projection d'un film présentant les différentes étapes de production. Poursuivez par une visite de la fromagerie avant de terminer par une dégustation de nos fromages.

 Cannevé - Guérande

 Tarif : 20€/adulte (à partir de 15 ans uniquement). Limitée à 10 personnes. Horaires, informations, réservation et paiement sur fermelaitpresverts.fr.

Terre de sel

Saveurs de la nature

Tous les mercredis d'octobre de 14h30 à 16h30

Approche gustative de ce que nous offre la nature dans les marais salants : du sel bien sûr et aussi un large éventail de plantes comestibles. Explications sur le fonctionnement des marais salants, la formation du sel de Guérande, les plantes comestibles du marais, avec des illustrations gustatives.



Au gré des salines

Vendredis 23 et 30 octobre de 15h30 à 17h45

Balade sur des circuits exclusifs au cœur des marais salants. Parcours magnifique agrémenté d'une pause gourmande sur la digue centenaire. Explication sur le fonctionnement des marais salants et sur la formation du sel. Réservé aux bons marcheurs et enfants à partir de 7 ans.

 Pradel - Guérande

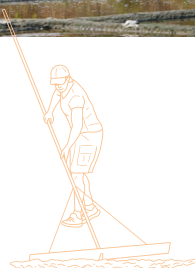
 Réservation obligatoire en Office de tourisme ou au 02 40 62 08 80. Tarif adulte : 14,50€ - Tarif enfant : 9€ - Forfait famille : 38€.



Fleur de sel, patrimoine des marais

Tous les jeudis d'octobre de 14h30 à 16h30

Découvrez l'histoire et les qualités gustatives de la fleur de sel de Guérande. Explications sur le fonctionnement des marais salants, la formation du sel de Guérande, l'histoire de la Coopérative et les usages de la fleur de sel.



Les Vergers du Littoral

A la découverte du verger,
cueillette et dégustation de
pommes



Mercredi 28 octobre de 9h30 à 11h30

Une balade guidée par notre arboriculteur au cœur du verger pour comprendre les différentes étapes de la production fruitière. Une initiation pour petits et grands, de l'arbre à l'assiette, avec une dégustation de nos différentes variétés de pommes.



📍 183 route de Guérande, La Gassun - Herbignac

📍 Gratuit. Sur réservation à vergers.littoral@orange.fr. Limitée à 20 personnes.

Parc naturel régional de Brière

Une plante, un plat aux P'tites
Herbes de Landieul



Samedi 3 octobre de 10h à 12h

Frédérique, Claude et Marie-Céline vous invitent pour une découverte agri-culinaire à six mains des plantes de la ferme des P'tites Herbes de Landieul. Une matinée de déambulation gourmande, dans un cadre magnifique, à partager avec ce trio passionnant.

📍 22 route de Landieul - Herbignac

📍 Gratuit sur inscription : maison du Parc 02 40 91 68 68 ou sur parcnaturel-briere.com/agenda. Organisé par Les P'tites Herbes de Landieul et Chacun sa food, en partenariat avec Parc naturel régional de Brière.

Conférence dégustée sous le
pommier



Dimanche 25 octobre de 15h à 17h

Profitez d'un dimanche après-midi pour vous installer sous les pommiers du verger conservatoire du village de Kerhinet à Saint-Lyphard et découvrir le patrimoine de la pomme. Cette conférence, accompagnée de dégustations, nourrira votre curiosité autour de l'histoire, des saveurs et des enjeux de la culture de la pomme.

📍 Kerhinet - Saint-Lyphard

📍 Gratuit et ouvert à tous. Sur inscription au 02 40 91 68 68 ou sur parc-naturel-briere.com/agenda





Office de tourisme de Batz-sur-Mer

Visite insolite «La nature se mange»

Mercredi 7 octobre de 10h30 à 12h

Dans la Coupure Verte, vous pourrez découvrir les plantes sauvages, prendre le temps de les observer, les sentir, les toucher, les goûter et redécouvrir leurs propriétés culinaires et médicinales.

 **Tarif : 3,50€/adulte - Moins de 12 ans : gratuit. Limitée à 30 personnes.**

Balade nature «Les dunes»

Dimanche 18 octobre de 10h30 à 12h

La guide vous fera découvrir les dunes de Batz-sur-Mer : dune blanche, dune de la Falaise (dernière dune grise de la Presqu'île de Guérande), leur histoire et leurs nombreuses espèces floristiques, ainsi qu'une présentation du Moulin de la Falaise.

 **Tarifs : 5€/adulte et 2,50€/enfant de - 12 ans. Limitée à 30 personnes.**

Visite insolite

«À la découverte d'un paludier»



Lundi 26 octobre de 15h à 16h30

Découvrez l'un des villages paludiers de la commune et profitez d'une rencontre avec un paludier qui vous expliquera son métier, le fonctionnement des marais salants ainsi que le processus de formation du sel.

 **Tarif : 3,50€/adulte - Moins de 12 ans : gratuit. Limitée à 30 personnes.**

Initiation à la pêche à pied



Mardi 27 octobre de 9h30 à 11h30

Coques, palourdes, bigorneaux... Venez découvrir le plaisir de la pêche sur les rochers !

 **Tarif : 5€/participant. Limitée à 30 personnes.**

Balade gourmande

«À la découverte du brasseur»



Mercredi 28 octobre de 17h à 19h

Partez à la rencontre d'un professionnel du goût, le brasseur de Batz-sur-Mer ! Des dégustations sont proposées pendant la visite.

i Tarifs : 5€/adulte - Moins de 12 ans : 2,50€. Limitée à 30 personnes.

📍 Lieu de rendez-vous communiqué lors de la réservation - Batz-sur-Mer

i Informations et réservations à l'Office de tourisme, au 02 40 23 92 36 ou par mail à office.tourisme@mairie-batzsurmer.fr

La Minute Papillon

Randonnée gourmande

Jeudi 15, jeudi 22 et jeudi 29 octobre de 9h30 à 12h30

Envie d'une sortie sportive et gourmande ? Suivez-moi pour une randonnée commentée de 9km à travers le patrimoine culturel et naturel de Batz-sur-Mer. Entre océan et marais salants, une randonnée ponctuée d'étapes de ravitaillement salé et sucré qui vous permettront de découvrir les produits locaux et l'histoire de la région.

i Tarif : 20€/personne. Places limitées.



Les secrets de la nature

Vendredi 23 octobre de 10h30 à 12h30

Guidé par vos sens le temps d'une balade nature, venez découvrir les plantes sauvages. Prenons le temps de les observer, les sentir, les toucher, les goûter. Vous découvrirez ou redécouvrirez l'usage traditionnel des plantes qui nous entourent : leur propriétés culinaires et médicinales ancestrales. Cette balade entre terre et mer est une belle occasion de se ressourcer.

i Tarif : 10€/adulte, 6€/enfant, gratuit pour les - de 6 ans.

📍 Lieu de rendez-vous communiqué lors de la réservation - Batz-sur-Mer

i Informations et réservation au 06 59 32 67 39 ou à contact@fannyminutepapillon.fr



Au Gré des Vents

Visite de la Criée

Tous les vendredis d'octobre de 5h à 6h15

De bonne heure le matin, mettez un pied dans le monde passionnant de la pêche. Assistez en direct à la vente du poisson fraîchement débarqué dans la criée. Le guide vous explique en détail le processus

d'achat et les différentes étapes avant que le poisson n'arrive dans votre assiette : pêche, débarquement, pesée, vente... Venez vivre une expérience unique !

 Criée de la Turballe  Tarif adulte : 9,50€, tarif enfant 6-12 ans : 6€. Rendez-vous devant l'Office du tourisme. Réservation auprès des Offices de tourisme sur labaule-guerande.com ou au 02 40 24 34 44. La visite est réalisée avec un minimum de 10 participants.

Visite du moulin de Kerbroué

Tous les jeudis de 15h à 15h45

Le Moulin de Kerbroué, construit en 1746, est un des derniers survivants dans la région. La visite permet de découvrir le mécanisme en mouvement et de suivre le chemin du grain de blé jusqu'à la farine. Vente de farine sur place.

 11 rue de Saint-Molf - La Turballe
 Tarif adulte : 6€, tarif enfant 6-12 ans : 4€. Réservation auprès des Offices de tourisme sur labaule-guerande.com ou au 02 40 24 34 44.



Le Moulin fête ses 280 ans !

Dimanche 18 octobre de 11h-18h

Tout au long de la journée, profitez de nombreuses animations et savourez du pain et des crêpes confectionnés avec la farine produite au moulin.

 11 rue de Saint-Molf - La Turballe  Animations gratuites, restauration sur place. Plus d'informations sur augredesvents44.fr.

Chocolaterie Beussent Lachelle

A la découverte du métier d'un
chocolatier-planteur 

Vendredi 30 à 16h et 18h,
et samedi 31 octobre à 11h, 16h et 18h

L'entreprise Beussent Lachelle est un des rares chocolatiers français à disposer de sa propre plantation de cacaoyers. Venez assister à l'explication et à la dégustation de la fabrication du chocolat de l'arbre à la tablette !

 119 avenue De Gaulle - La Baule

 Présentation et dégustation gratuites. Durée : environ 30min.
Plus d'informations au 09 54 30 33 93.



Les Jardins de la Mer

Découverte à la ferme  

Samedi 17 octobre de 15h à 16h30

Découvrez notre métier et nos activités, ainsi que les algues que nous cueillons en presqu'île de Guérande. Prolongez l'expérience avec une dégustation d'algues fraîches et séchées, ainsi que de préparations gourmandes, salées (pickles, caviar d'algues fraîches...) et sucrées (comme le pioka en crème dessert).

 Avenue de Saint-Goustan - Le Croisic

 20€/adulte, 10€/7-17 ans, gratuit pour les moins de 7 ans. Réservation dans les Offices de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande, sur labaule-guerande.com ou au 02 40 24 34 44.



Office de tourisme de Pornichet

L'atelier du chocolatier

Samedi 3 octobre de 14h à 15h

Plongez dans les effluves chocolatés avec Guillaume Menand, maître-chocolatier qui a fait ses armes dans les plus grandes adresses de gastronomie française. De la sélection des fèves de cacao à la confection des chocolats, il vous dévoile son savoir-faire et sa passion.

 Lieu de RDV indiqué au moment de la réservation
- Pornichet  Tarif : 5€/personne. Réservation auprès de l'Office de tourisme de Pornichet au 02 40 61 33 33 ou sur pornichet.fr. Nombre de places limitées.



La Brasserie de la B

Jeudi 22 octobre de 14h à 15h

Quels sont les ingrédients d'une bière artisanale ? Comment la fabrique-t-on ? Comment obtient-on différents types de bière ? Du choix de l'orge à la mise en bouteille, la Brasserie de la B vous dévoile toutes les étapes de la fabrication.

 Lieu de RDV indiqué au moment de la réservation
- Pornichet  Tarif : 5€/personne. Réservation auprès de l'Office de tourisme de Pornichet au 02 40 61 33 33 ou sur pornichet.fr. Nombre de places limitées.



Locos Traiteurs

Le jeu du microbiote

Samedi 17 octobre de 10h à 12h

Découvrez les secrets de votre microbiote et comprenez pourquoi il est un véritable allié pour votre santé. Apprenez comment les légumes de la ferme, grâce à la lacto-fermentation, peuvent vous aider à nourrir votre équilibre intestinal au quotidien.

 Jardin d'Aliwen, 19 rue de la Roche Blanche - Saint-Molf  Tarif : 15€/personne. Réservation par téléphone au 06 74 70 57 81. Règlement sur Hello Asso.





Mairie de Saint-Molf et Groupe Mycologique Nazairien

Cueillette de champignons

Vendredi 16 octobre - De 9h à 12h

Accompagnez les membres du Groupe Mycologique Nazairien et découvrez les coulisses de la préparation de l'exposition de Saint-Molf, les 17 et 18 octobre. Prévoir un panier. Les champignons cueillis sont intégralement destinés à l'exposition (pas de cueillette personnelle).

📍 Rond-point de la Belle Étoile, en forêt du Gâvre

📄 Gratuit, sur inscription : bit.ly/cueillette-champignons

Office de Tourisme de La Roche-Bernard

À la découverte des champignons

Lundi 19 et samedi 24 octobre de 14h30 à 17h

Connaissez-vous les champignons ? Des plus jolis aux moins beaux, sauriez-vous différencier ceux qui sont comestibles et ceux qu'il vaut mieux rejeter ? Au cours d'une jolie promenade au bord des marais du Roho, découvrez et apprenez à reconnaître ces champignons. Venez partager un bon moment en famille, que vous soyez novice ou connaisseur. Dans le cadre de l'opération «Morbihan Grandeur Nature».

📍 Lieu de rendez-vous communiqué lors de la réservation

📄 Gratuit. Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme de La Roche-Bernard : 02 97 41 11 32 (choix 3 après annonce d'accueil).

Tables gourmandes

Vivez des expériences culinaires uniques à travers des déjeuners et des dîners proposés par les chefs de la Presqu'île. Des moments à vivre en toute convivialité pour découvrir les bons produits de la presqu'île sublimés dans vos assiettes. Prêt(e) à être surpris(e) ?



Le Goût'Thé

Brunch aux saveurs d'automne



Tous les samedis d'octobre de 11h à 14h

Laissez-vous séduire par un brunch gourmand aux couleurs de l'automne. Entre douceurs réconfortantes, produits de saison et notes épicées, chaque bouchée célèbre la générosité de cette saison. Un moment chaleureux à partager, où potimarron, pommes, châtaignes et autres trésors automnaux s'invitent à votre table pour éveiller les papilles.

📍 30 rue de Saillé - Guérande

📄 Tarifs : 28€/adulte - 18€/enfant.
Réservation conseillée au 02 53 19 42 29
ou directement sur place.

La Tête de l'Art

Dîner d'exception à 6 mains



Mercredi 14 et jeudi 15 octobre à 19h15

Hugo Charcolin, chef de La Tête de l'Art, réunit deux grands chefs pour un dîner gastronomique inédit.

«Jeunes Restaurateurs», Hugo Charcolin et Maxime Roullier, du Saint-Paul à Préfaïlles, cuisineront aux côtés du chef étoilé Éric Guérin. Ensemble, ils mettront à l'honneur les saveurs de la presqu'île à travers un menu en 5 temps, élaboré presque exclusivement à partir de produits locaux : amuse-bouche, deux entrées, deux plats et un dessert.

📍 11 rue de la Porte Calon - Guérande

📄 Tarif : 95€/personne, hors boissons.
Réservation sur restaurantlatetedelart.fr
ou au 02 40 88 53 40.





Lycée professionnel Olivier Guichard

Déjeuners « Saveurs d'octobre »



**Du mardi 6 au vendredi 9 octobre
à 12h10**

Le Paludier est un restaurant d'application ouvert au public. Les élèves du Lycée Olivier Guichard, élaborent, confectionnent et vous servent selon les règles de la profession. Venez vous régaler et les encourager sur le thème « Saveurs d'octobre » !

i Fin de service : 13h30. Formule unique au tarif de 28€, hors boissons (boisson chaude incluse).

Dîner « Saveurs d'octobre »



Mardi 6 octobre à 19h10

Le Paludier est un restaurant d'application ouvert au public. Les élèves de Terminale Baccalauréat Professionnel Hôtellerie- Restauration, élaborent, confectionnent et vous servent selon les règles de la profession. Venez vous régaler et les encourager sur le thème « Saveurs d'octobre » !

i Fin de service : 21h30. Formule unique au tarif de 38€, hors boissons (boisson chaude incluse).

📍 Restaurant Le Paludier, 12 rue de la Fauvette - Guérande

i Renseignement et réservation au 02 40 24 93 10 de 10h à 11h30 et de 12h30 à 16h du lundi au vendredi ou à lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr.



Les Phares de l'Art

Nocturne gourmande de Villeneuve



Jeudi 29 octobre de 19h30 à 23h

Soirée d'exception : gastronomie, musique et littérature. Laissez-vous séduire par une expérience unique et inoubliable au cœur du cadre exceptionnel du château de Villeneuve. La cheffe Nathalie Nectoux, l'association Les Phares de l'Art, accompagnées de deux musiciens-chanteurs, vous invitent à vivre un moment hors du commun. Entre musique, littérature et gastronomie, laissez-vous porter par une création vivante où les arts

se rencontrent et se répondent pour vous conter une histoire unique. Un voyage artistique et gourmand où chaque note, chaque mot et chaque saveur deviennent une invitation au voyage des sens et à la découverte.

📍 Château de Villeneuve - Guérande ⓘ Tarif : 70€/personne, boissons incluses. Réservation sur lespharesdelart.fr/nocturne-gourmande-de-villeneuve. Nombre de places limitées. Contact : lespharesdelart@gmail.com.

La Vieille Forge

Voyage épice 🚲 ♿ ♻️

Jeudi 22 octobre à 19h

Gilles Pierrès, chef du restaurant gastronomique La Vieille Forge, vous propose, à l'occasion des Saveurs d'octobre, une soirée placée sous le signe des épices du monde. À travers un menu dégustation inédit, embarquez pour un voyage gustatif où les saveurs d'ailleurs viennent sublimer les produits de notre terroir.



- *Asie : gambas rôties et espuma au saté
- *Inde : bar mariné et rôti au tandoori, poireau farci au riz noir et crevettes grises
- *Liban : agneau, frotté au zathar, cuit en basse température et champignons sauvages
- *Amérique : sorbet poivron aux épices cajun, tequila
- *France : vacherin au curry breton et poire au miel de Brière

📍 32 rue d'Aha - Mesquer ⓘ Tarif : 75€ /personne, hors boissons. Pour toute réservation au 02 40 42 62 68, 30% d'arrhes vous seront demandés.

Les Jardins de Keranger, Lorine Hennebelle et Lily en vrac



Dîner champêtre

Samedi 10 octobre de 19h30 à 22h

Venez déguster un dîner champêtre à 4 mains imaginé par Lily (Chez Lily en Vrac) et Lorine Hennebelle, aux côtés de Roxane et Nicolas au cœur des Jardins de Keranger. Une parenthèse gourmande et automnale autour des légumes du jardin, cuisinés au fil des saisons dans une ambiance conviviale.

i Tarif : 45€/personne. Menu surprise de saison : entrée, plat, dessert et boisson fermentée maison.

Déjeuner champêtre

Dimanche 11 octobre de 12h à 15h

Prenez place au déjeuner champêtre imaginé par Lily (Chez Lily en Vrac) et Lorine Hennebelle, aux côtés de Roxane et Nicolas au cœur des Jardins de Keranger. Une parenthèse gourmande et automnale autour des légumes du jardin, cuisinés au fil des saisons dans une ambiance conviviale.

i Tarif : 35€/personne. Menu surprise de saison : plat, dessert et boisson.



📍 Au bout du chemin du hameau Keranger - Herbignac

i Places limitées. Réservation obligatoire auprès de Lily en Vrac : lilyenvrac@gmail.com. La réservation sera confirmée après réception du règlement (chèque ou espèces), directement chez Lily en Vrac à Guérande.



Soirée «De la table au ciné»

Vendredi 23 octobre de 18h30 à 22h45

Une soirée où l'art, la gastronomie et le cinéma se rencontrent autour d'un même plaisir : celui de la table. À travers une conférence savoureuse de Michèle Séché de l'association Les Phares de l'Art (lespharesdelart.fr), partez à la découverte des nourritures — parfois alléchantes, étonnantes, troublantes ou peu appétissantes — qui ont inspiré les artistes au fil des siècles. Puis partagez un dîner convivial préparé par Christelle de Presqu'île Gourmande, avant de savourer le film «Le Festin de Babette» en copie restaurée, chef-d'œuvre délicat où Babette décide de chambouler les principes ascétiques d'une communauté religieuse protestante en organisant un dîner fastueux. Une véritable ode à la gastronomie et à l'hédonisme, récompensée par l'Oscar du meilleur film étranger en 1988.

📍 Place des Anciens Combattants - La Turballe

📄 Conférence : 18h30-19h30/45. Dîner : 19h45-21h00. Cinéma : 21h-22h45.
Tarifs : 27€/personne pour conférence + film + un repas (hors boisson) - 24€/personne pour repas + film (hors boisson) - 21€/personne pour conférence + repas (hors boisson). Réservation sur cinemaatlantic.fr via la plateforme Helloasso. Information sur lespharesdelart.com et cinemeaatlantic.fr.



Ciném'Adapté

Jeudi 1^{er} octobre de 14h15 à 16h30

Projection du film «L'aile ou la cuisse» de Claude Zidi. Séance handi-accueillante, ouverte à tous. Une équipe de bénévoles renforcée et formée pour accueillir et renseigner, un niveau sonore adapté, une légère lumière pendant la projection pour permettre les déplacements, une présentation du film, projection en version ST-SME sur demande. Partenariat avec des structures accueillant un public avec toutes formes de handicap (physique et mental).

📍 Place des Anciens Combattants - La Turballe

📄 Tarif : 5,50€/personne. Aucune restauration sur place de prévue. Plus d'information à mediation@cinemaatlantic.fr.

La Table du Saint-Christophe



Soirée «Terroir & Vignobles» autour du canard et du foie gras

Vendredi 30 octobre à 19h45

Le concept : le canard et le foie gras déclinés au fil du menu, un accord mets & vins autour d'un vignoble ou d'une région mis à l'honneur, un service convivial en format tables d'hôtes.

i Tarif : 99€/personne (incluant le menu, l'apéritif et les vins).
Limitée à 40 places.



Tea Time

**Tous les samedis d'octobre
de 15h à 18h**

Dans l'atmosphère élégante et chaleureuse de notre maison bauloise, savourez l'instant avec une pâtisserie délicate accompagnée d'une boisson chaude réconfortante, ou laissez-vous séduire par la subtilité d'une coupe de champagne qui sublime nos créations sucrées.

i Tarifs : 19€ ou 29€/personne selon la formule.

📍 1 avenue des Alcyons - La Baule **i** Réservation obligatoire au
02 40 62 40 00 ou à reception@st-christophe.com.

Ateliers culinaires

Découvrez les ateliers culinaires proposés par nos partenaires de La Baule-Presqu'île de Guérande. Que serait un atelier culinaire sans dégustation à la fin ? Une expérience immersive à ne pas manquer !



La Mie de la Terre

Apprendre à faire son pain

Mardi 20 et mercredi 21 octobre de 9h à 17h30

Apprenez à faire votre pain au naturel à partir de farine locale et bio, de levain et de sel de Guérande. Du pétrissage à la cuisson, nos boulangers vous donneront tous les conseils et astuces sur le levain et la fermentation pour que vous puissiez réaliser votre pain à la maison. Venez avec 1 ou 2 ingrédients à mettre sur les pizzas que l'on partagera le midi, et repartez avec les pains que vous aurez réalisés, du levain et un cahier de recettes.

 À partir de 12 ans. 7 participants maximum.



Vie ma vie dans une

Boulangerie Alter'native

Jeudi 22 octobre de 13h30 à 18h

Vendredi 23 octobre de 6h à 13h

Envie de découvrir l'envers du décor ? Venez passer un après-midi et une matinée au sein du fournil de La Mie de la Terre ! Intégré dans l'équipe pour préparer les pâtes le jeudi puis les façonner et les cuire le vendredi, vous pourrez découvrir tout le cycle de production de notre pain et avoir toutes les explications sur les farines, le levain, la fermentation... Repartez avec 3 pains et quelques gourmandises sucrées.

 À partir de 15 ans. 2 participants maximum.



 4 rue de la Gare - Batz-sur-Mer  Tarif spécial Saveurs d'octobre : 80€/personne. Réservation à contact@lamiedelaterre.fr.



La Minute Papillon

Découverte des algues

et atelier cuisine  

**Lundi 12 et mercredi 28 octobre
de 10h à 13h**

Cette activité vous invite à découvrir et apprivoiser ces saveurs de manières ludiques et surtout gourmandes. Je vous emmènerai sur l'estran pour vous présenter les algues présentes sur notre littoral, règles de cueillette, dégustation et pleins d'anecdotes ! Puis direction la cuisine, où nous confectionnerons un déjeuner que nous partagerons ensemble à l'issue de cette matinée.

 Lieu de rendez-vous communiqué lors de la réservation - Batz-sur-Mer

 Tarif : 35€/adulte, 15€/enfant à partir de 10 ans, gratuit pour les enfants de - de 10 ans. Prévoir bottes ou chaussures qui ne craignent pas l'eau. Informations et réservation au 06 59 32 37 39 ou à contact@fannyminutepapillon.fr.

WinebySteph

Accords Vins & Fromages

5 Vins AOP, 1 Champagne AOP

& 7 Fromages AOP   

**Vendredis 2, 16, 23 et 30 de 20h
à 22h30 - Samedis 3, 17, 24 et 31,
dimanches 4 et 25 de 11h à 13h30**

C'est une dégustation animée, ludique et enrichissante autour de 5 vins A.O.P, 1 champagne A.O.P et de 7 fromages des 5 familles de fromage provenant des fromageries de la Ferme Lait Prés Verts, du Marché de La Baule et du MOF Laurent Dubois.

Laissez-vous emporter par des récits captivants autour des 7 fromages dégustés en accord avec des tops vins en Bio, biodynamie & HVE servis à l'aveugle. Apprenez les clés pour marier les fromages AOP et les vins AOP de France, tout en vous divertissant avec des jeux sensoriels et un wine & cheese quiz où l'on apprend beaucoup.

Pour finir, initiez-vous à l'art du sabrage du champagne et déguster un magnifique champagne blanc de blancs d'Aÿ avec du Brillat-Savarin à la truffe !

 23 avenue des Pétrels - La Baule

 Tarifs : 79€/adulte.

Réservation et informations sur le site web : www.winebysteph.com ou au 06 22 02 26 55. Limité à 12 adultes.



Locos Traiteurs - Servanne Bigot

Les œufs : visite et atelier culinaire

Samedi 3 octobre de 10h à 12h

Partez à la découverte des poulaillers des Cocottes de Piriac, participez au ramassage des œufs et profitez d'un atelier culinaire ludique accompagné d'un quiz pour tout savoir sur l'œuf et la poule !

 Les Cocottes de Piriac - 5 allée du Bois de Boule - Piriac-sur-Mer  Tarif : 30€/personne.



Les Algues Comestibles

On en parle

On les découvre

On les cuisine ensemble



Les algues : atelier culinaire

Vendredi 9 octobre de 18h à 20h

Apprenez à reconnaître les différentes algues (vertes, rouges et noires), à les préparer et à les cuisiner grâce à 5 recettes simples et gourmandes !

 Ferme du Bois de Boule - 20 allée du Bois de Boule - La Turballe  Tarif : 28€/personne.

 Réservation par téléphone au 06 74 70 57 81. Règlement sur Hello Asso.

Le Bar du Saint-Christophe

Atelier cocktail

Dimanche 4 octobre de 16h à 18h

Présentation de l'histoire du bar et de la mixologie. Découverte du matériel et des techniques de bar. Réalisation d'un cocktail classique et d'un cocktail création autour du Gin. Dégustation. Livret de recettes et un shaker en cadeau.

 1 avenue des Alcyons - La Baule

 Tarif : 45€/personne incluant l'atelier de 2h encadré par notre barman, la dégustation, le carnet de recettes et un shaker. Réservation obligatoire au 02 40 62 40 00. Limitée à 10 personnes.



L'Atelier du Goût

Démonstrations de recettes de cuisine

Jeudis 1^{er}, 8 et 15 octobre de 15h30 à 16h30

D'octobre à mai, chaque jeudi, hors vacances scolaires, dans une ambiance conviviale, un chef de la Presqu'île présente une recette qu'il réalise devant les auditeurs. Une dégustation du plat est ensuite proposée.



 Salle de la Duchesse Anne - Le Pouliguen

 Tarifs : inscription à l'année 75€, au trimestre 45€ et à la séance 5€. Réservation par téléphone 06 45 99 76 03 ou à atelierdugout44@gmail.com. Places en fonction des disponibilités.



Les Jardins de la Mer

Atelier «Cueillette des algues»

Samedis 10 et 24 octobre de 10h à 12h30

Samedi 31 octobre de 11h30 à 14h

Venez partager l'expérience de cueilleurs professionnels à travers la découverte de végétaux issus de notre patrimoine gustatif.

 Avenue de Saint-Goustan - Le Croisic

 Tarifs spéciaux Saveurs d'octobre : 26€/adulte, 13€/7-17 ans, gratuit pour les moins de 7 ans. Réservation dans les Offices de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande, sur labaul-guerande.com ou au 02 40 24 34 44.

Auberge de Kerhinet

Cours de cuisine avec le chef

Mardi 13 octobre de 15h à 17h

Entrez dans les cuisines de l'Auberge de Kerhinet pour réaliser une recette aux côtés du chef Ludovic Favrel. Repartez ensuite avec votre préparation et de précieux conseils culinaires.



 10 village de Kerhinet - Saint-Lyphard

 Tarif : 60€/personne. Réservation en direct à l'Auberge ou par téléphone au 02 40 91 32 36. Nombre de places limitées à 5 personnes.

Lorine Hennebelle

**Apprenez à cuisiner un
apéritif végétarien** ♻️

Jeudi 22 octobre de 18h30 à 20h

Rejoignez Lorine pour explorer l'univers de l'apéritif végétarien à base de produits bio soigneusement sélectionnés, locaux et de saison. Vous cuisinerez quatre bouchées salées aussi créatives que savoureuses, inspirées des saisons. Un moment idéal pour apprendre à twister les classiques de l'apéritif avec des ingrédients végétaux, colorés et pleins de goût : tartare de betterave au pamplemousse, nuggets de chou-fleur et leur sauce BBQ, rouleaux de printemps aux légumes marinés et sauce satey, verrine de gaspacho, gressins accompagnés de « houmous » de haricots blancs au basilic... Lorine vous partage ses astuces pour sublimer chaque bouchée et mettre en valeur les produits du marché, dans une ambiance conviviale et détendue.

i Tarif : 65€/adulte, incluant ingrédients et matériel. 1h30 d'atelier de cuisine suivi d'une dégustation conviviale.



Cuisinez un menu végétarien ♻️

Dimanche 25 octobre de 9h à 12h

Dans cet atelier, Lorine vous invite à découvrir une cuisine végétarienne joyeuse, locale, bio et de saison, inspirée par les étals des marchés et les cueillettes du moment. Vous cuisinerez pendant 3h un menu végétarien composé d'un plat et d'un dessert : tarte tatin salée aux carottes et cumin, chèvre frais et clémentine, polenta crémeuse aux champignons et légumes rôtis, burger steak végétarien, roquette et mayonnaise persillée, pavlova aux fruits frais, poires rôtis à l'hibiscus et crumble... Tout au long de l'expérience, Lorine vous partage ses astuces, ses inspirations et sa passion pour une cuisine végétale créative et accessible. Elle vous guide pas à pas, dans une ambiance conviviale et détendue.

i Tarif : 85€/adulte, incluant ingrédients et matériel. 3h de cuisine suivi d'une dégustation conviviale.

📍 Lycée professionnel Kerguéneq - Saint-Molf **i** Réservation obligatoire par mail à hello@lorinehennebelle.fr. Places limitées à 10 personnes.

Expositions

Découvrez la diversité des légumes d'automne lors d'expositions proposées pendant les Saveurs d'octobre. Des passionnées sauront vous transmettre leurs vertus culinaires et leurs secrets de culture.





Mairie de Saint-Molf et Groupe Mycologique Nazairien

Week-end champignons

**Samedi 17 et dimanche 18 octobre
de 10h à 12h et 14h à 18h**

Ce champignon est beau et appétissant, mais est-ce qu'il est comestible ? Vous voulez apprendre quelques bases de mycologie ? Le temps d'un week-end, rencontrez les spécialistes du Groupe Mycologique Nazairien à Saint-Molf. Le vendredi matin, vous pourrez accompagner le groupe pour la cueillette des champignons de l'exposition.

 Centre culturel Roby Wolff, 6 rue de la Duchesse Anne - Saint-Molf

 Exposition : entrée libre et gratuite. Informations et inscription à la cueillette : communication@saintmolf.fr



Groupe Mycologique Nazairien

Exposition Champignons

**Samedi 24 de 14h à 18h
Dimanche 25 octobre de 10h à 18h**

Exposition ouverte à tous, petits et grands, pour découvrir les champignons récoltés dans nos forêts locales. Venez apprendre à mieux les reconnaître grâce aux conseils de nos spécialistes, présents pour sensibiliser le public aux risques liés aux espèces toxiques et prévenir les intoxications. Les passionnés de cueillette pourront également bénéficier de leurs recommandations pour pratiquer la mycologie en toute sécurité.

 Halles de Méan-Penhoët - Saint-Nazaire

 Tarif adulte : 2€ - Moins de 16 ans : gratuit. Renseignements au 06 87 33 52 91.

Marchés gourmands

Envie de rencontres et d'authenticité ?

Rendez-vous aux différents marchés de producteurs de la presqu'île de Guérande à l'occasion des Saveurs d'octobre. Chaque marché est une célébration vibrante de la gastronomie locale, mettant en lumière le savoir-faire passionné de nos agriculteurs, éleveurs et artisans.



Lily en vrac

La fête de la courge

Samedi 24 octobre de 16h à 19h

Un rendez-vous festif et gourmand pour célébrer l'automne ! Apportez une préparation sucrée ou salée autour de la courge, dégustée anonymement avant le vote du public et du jury composé de Roxane des Jardins de Keranger, Lily en Vrac et Lorine Hennebelle. Venez aussi simplement goûter, voter et profiter de l'ambiance conviviale autour d'un vin chaud et des saveurs d'automne sur la place du Vieux Marché.

 6 bis place du Vieux Marché - Guérande

 Participation gratuite au concours, inscriptions conseillées auprès de Lily en vrac. Dégustation et vote ouverts à toutes et tous sur participation libre. À gagner : 3 lots gourmands surprises !



Atelier du Goût

Salon de la Gastronomie

Vendredi 23 octobre de 15h à 18h, samedi 24 octobre de 10h à 19h et dimanche 25 octobre de 10h à 18h

Pour sa 12^{ème} édition, le Salon de la gastronomie ouvrira ses portes le vendredi 23 octobre à partir de 15h. Plus de 40 exposants y participeront. Démonstrations culinaires, ateliers de cuisine pour enfants, concours professionnel animeront le salon. Restauration sur place le samedi et le dimanche midi.

 Salle André Ravache - Le Pouliguen

 Entrée et parkings gratuits à proximité.
Renseignements à atelierdugout44@gmail.com





LOCAMINA en partenariat avec la ville de Mesquer

Melting Pommes  

Dimanche 27 septembre de 10h à 17h

Une presse mobile transforme, en jus de pommes, les pommes récoltées par les bénévoles de Locamina, données par des propriétaires locaux. Un banquet villageois est organisé. De nombreux ateliers permettront à tous, petits et grands, de parfaire leurs connaissances pour produire, entretenir et récolter des pommes puis explorer les utilisations. Des stands de dégustation sont prévus.

 Bourg de Mesquer  Accès libre et gratuit pour tous. Réservation conseillée pour le repas (menu entrée, plat, dessert à 30€) auprès du café Le Skipper au 02 40 42 54 39.

Mairie de Pénestin

Saveurs d'Automne   

Samedi 3 et dimanche 4 octobre
de 10h à 18h

Les Saveurs d'Automne marquent le début de l'événement "Saveurs d'octobre" qui réunit chaque année chefs, producteurs et amoureux du bon pour un mois d'ateliers, dégustations et rencontres 100 % locales sur la presqu'île de Guérande. Pour sa 17^e édition, Pénestin et la Confrérie des bouchoteurs accueillent de nombreuses confréries pour un week-end de fête avec au programme concerts, repas, marché de producteurs, défilé des confréries, intronisations de chevaliers... Une des animations phare de l'automne en presqu'île de Guérande.

 Complexe Petit Breton - Pénestin
 Accès libre

SAVEURS D'AUTOMNE

3 & 4 OCTOBRE

entrée libre

COMPLEXE PETIT-BRETON

PÉNESTIN

Patrimoine Culturel Immatériel en France

WWW.PENESTIN.FR













Association Partage Vert

Les Automnales de Brière



Samedi 31 octobre de 9h30 à 18h

Près de 60 exposants vous donnent rendez-vous pour découvrir les savoir-faire de nos artisans, producteurs, pépiniéristes et créateurs. Au programme : exposition et vente de cucurbitacées, châtaignes (selon récolte), bar à huîtres, animations et nombreuses spécialités gourmandes à déguster sur place. Venez flâner, découvrir et vous régaler dans une ambiance conviviale !

📍 Chaussée de Bais - Saint-Joachim

📍 Entrée gratuite. Information à partage.vert@gmail.com ou au 06 21 95 37 23.



**La Mie de la Terre vous propose
une gamme de pains et de brioches au levain.**

Nos pains sont réalisés en fermentation lente afin de révéler les saveurs des farines et vous offrir le meilleur du goût, de la nutrition, de la conservation et de la digestibilité.

Pains semi-complet, petit épeautre, sarrasin, fruits, cacao ainsi que brioches, biscuits, fars, kouign amann, et autres gourmandises.

Toute notre production est réalisée à partir d'ingrédients au maximum locaux et paysans et au minimum bio et équitables.

Contacts :

4 rue de la Gare,
Batz-sur-Mer
02 53 19 39 77
contact@lamiedelaterre.fr
lamiedelaterre.fr
Commandes au
06 16 52 53 72

Du mardi au samedi*
10h30/13h - 15h/19h**

*fermé le mardi
en basse saison
**17h/23h les mardis
de juillet et août



Petits gourmands

Les Saveurs d'octobre ne sont pas seulement pour les grands ! Nous invitons les plus petits à découvrir la magie de la gastronomie à travers des animations ludiques et gourmandes. Des moments de créativité et de délices où les enfants, accompagnés d'un adulte, peuvent explorer, goûter et s'amuser tout en découvrant les trésors culinaires de la presqu'île de Guérande !

La Minute Papillon



Atelier peinture végétale

Mardi 20 octobre de 14h30 à 16h30

Vendredi 30 octobre de 10h30 à 12h30

Du goût et des couleurs dans l'assiette ! Découvrez l'alchimie des couleurs lors d'un atelier ludique et créatif, dans un cadre bucolique. Partez à la chasse aux couleurs pour explorer les pigments naturels présents dans les végétaux, les légumes et les minéraux. Réalisez ensuite votre propre peinture végétale à partir de ces trésors de la nature et de la cuisine, avant de les mettre en valeur lors d'un atelier de création végétale.

i Tarif : 15€/duo enfant-parent.
5€ par enfant supplémentaire.



Enquête au village

Jeudis 22 et 29 octobre de 14h30 à 16h

Aide Naya la sorcière à trouver toutes les plantes nécessaires à l'élaboration de sa potion magique pour ouvrir le passage entre les mondes !

i Tarif : 7€/personne.

- 📍 Lieu de rendez-vous communiqué lors de la réservation - Batz-sur-Mer
- 📞 Informations et réservation à contact@fannyminutepapillon.fr ou au 06 59 32 67 39. Pour les personnes en fauteuil roulant, merci de nous en informer au moment de la réservation.

Musée des marais salants



Visite «Sel, montre-nous tes pouvoirs»

**Tous les mercredis d'octobre
de 16h à 16h30**

Le sel transforme, protège, soigne, révèle... Suivez le médiateur pour plonger au cœur des usages, symboles et pratiques qui lui donnent tant de pouvoirs.

i Compris dans le billet d'entrée du musée. Tout public dès 8 ans.

Les épices et le sel à travers le monde

Mardi 20 octobre de 15h à 15h45

Le Château de Ranrouët et le Musée des Marais Salants, deux structures culturelles du territoire CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo, s'associent pour vous inviter à un voyage dans le temps et dans le monde. À travers un atelier épicé, sentez, goûtez, devinez, à vous de jouer !

i Compris dans le billet d'entrée du musée. Tout public dès 6 ans.

Contes des saveurs «Aventures gourmandes dans l'espace»

Jeudi 22 octobre de 15h à 16h

Après des années de voyage, un courageux équipage découvre une planète abritant une autre forme de vie. Ces êtres communiquent en produisant une sorte de bouillie dont les saveurs peuvent être traduites en émotions. Les participant·es sont amené·es à créer une conversation avec eux en utilisant divers ingrédients. Contes par la Cie de Pierre et d'Ecorce.

i Tarif : 6€. Tout public dès 6 ans.



Cum grano salis

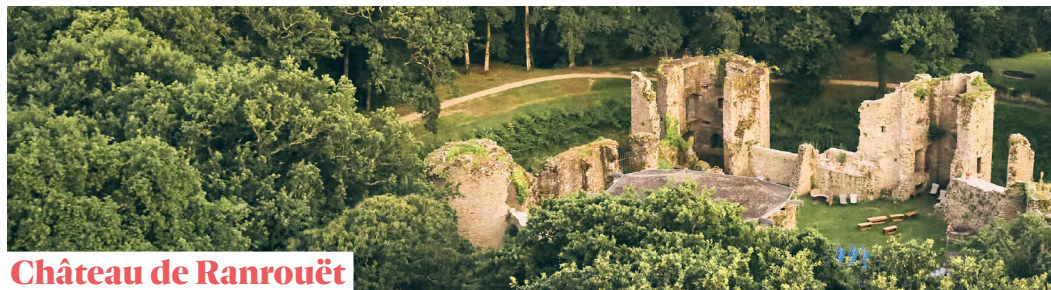
(«Avec un grain de sel»)

**Samedi 24 et dimanche 25 octobre
de 15h à 15h30**

Quel impact a le sel sur notre langue ? Vivez la réponse sous forme d'une expérience ludique et gustative.

i Compris dans le billet d'entrée du musée. Tout public dès 7 ans.

📍 Place Adèle Pichon - Batz-sur-Mer **i** Toutes les animations sont sur réservation à contact.musee@cap-atlantique.fr ou au 02 40 23 82 79.



Château de Ranrouët



Contes des saveurs

«Aventures gourmandes dans l'espace»

Jeudi 22 octobre de 10h30 à 11h30

Après des années de voyage, un courageux équipage découvre une planète abritant une autre forme de vie. Ces êtres communiquent en produisant une sorte de bouillie dont les saveurs peuvent être traduites en émotions. Les participant·es sont amené·es à créer une conversation avec eux en utilisant divers ingrédients. Contes par la Cie de Pierre et d'Ecorce.

i Tarif : 6€. Tout public dès 6 ans.

Les épices et le sel à travers le monde

Jeudi 22 octobre de 15h à 15h45

Le Château de Ranrouët et le Musée des Marais Salants s'associent pour vous inviter à un voyage dans le temps et dans le monde. À travers un atelier épicé, sentez, goûtez, devinez, à vous de jouer !

i Tarif : 5€. Tout public dès 6 ans.

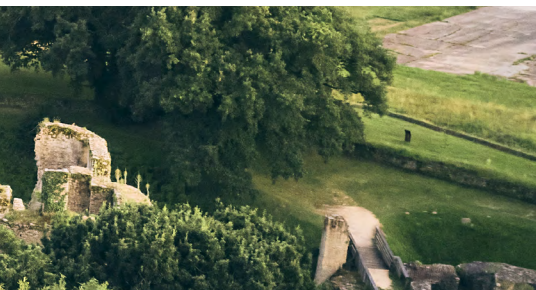
Journée Halloween au château

Jeudi 29 octobre de 10h à 17h30

Venez costumés pour une journée ensorcelante au château ! Les enfants pourront se faire maquiller, déguster des crêpes au menu spécial Halloween, écouter les contes gourmands de Pélagie la sorcière avec «Une soupe 100% sorcière» à 11h et participer au concours «Ramène ta citrouille !» de 10h à 17h30 en apportant leur plus belle création pour décorer le château. Les trois citrouilles les plus originales seront récompensées. À la tombée de la nuit, à 18h30, avec «La visite frisson», le château de Ranrouët offrira une silhouette étrange et les murailles de la forteresse prendront une dimension fantastique... La balade sera frissonnante, entre réalité et imaginaire !

i Tout public dès 6 ans. Compris dans le billet d'entrée du château.





Lecture de contes

«Une soupe 100% sorcière»

Vendredi 30 octobre de 11h à 11h45

À l'occasion de la fête d'Halloween, venez costumés et savourez les contes gourmands de Pélagie la sorcière (très gentille !) Sera-t-il question de soupes... ou de bonbons ?

i Tarif : 5€. Public 4-6 ans.



📍 15 rue Guy de Rochefort - Herbignac **i** Toutes les animations sont sur réservation à chateau.ranrouet@cap-atlantique.fr ou au 02 40 88 96 17.

Les Jardins de Keranger

Les petits chefs de

l'automne

Mercredis 14 et 21 octobre de 14h30 à 18h

Partagez un moment complice à la ferme en duo parent/enfant : cueillette de fruits et légumes, atelier pâtisserie, grande chasse au trésor dans les jardins et goûter maison. Une parenthèse nature, ludique et gourmande à vivre en famille dans une ambiance chaleureuse.

📍 Au bout du chemin du hameau Keranger - Herbignac

i Tarif : 20€/duo parent/enfant, +10€ par enfant supplémentaire. Réservation au 07 55 63 36 22 ou à jardinsdekeranger@gmail.com.





Ferme Lait Prés Verts

Les petits boulangers

Mardis 20 et 27 octobre
de 10h30 à 12h30

Enfilez votre tablier et partez à la découverte du four à pain avec Manu, le boulanger ! Après avoir découvert les secrets du pétrissage et de la cuisson, les enfants mettront la main à la pâte et repartiront avec leur petit pain à la fin de l'atelier.

 **Tarif : 15€/enfant.** Sous réserve de la disponibilité du boulanger.

Rallye du petit fermier

Jeudis 22 et 29 octobre
à 10h30 et 15h30

Partez à l'aventure à travers la ferme avec un rallye spécialement conçu pour les enfants ! Au fil d'énigmes et de jeux, découvrez le quotidien des vaches laitières : leur alimentation, la production du lait, les veaux et bien d'autres secrets de l'élevage.

 **Tarif : 12€/enfant.**

Sculpture de citrouilles

Vendredis 23 et 30 octobre

À l'occasion d'Halloween, laissez parler ta créativité en sculptant ta propre citrouille ! Une animation amusante pour petits artistes en herbe, qui repartiront avec leur création pour décorer la maison et célébrer Halloween.

 **Tarif : 12€/enfant.**



 **Cannevé - Guérande**

 **Horaires, informations, réservation et paiement sur fermelaitpresverts.fr.**

Terre de sel

Les chemins du goût

Mardis 20 et 27 octobre de 10h30 à 12h30

Qu'apporte le sel de Guérande sur les papilles ? Des expériences gustatives et une promenade sensorielle pour découvrir le fonctionnement des marais salants et la formation du sel.

 Pradel - Guérande  Balade en famille pour les enfants de 7 à 12 ans. Réservation obligatoire en Office de tourisme ou au 02 40 62 08 80.
Tarif adulte : 14,50€ - Tarif enfant : 9€ - Forfait famille : 38€.



Le Bar du Saint-Christophe

Atelier enfant «Halloween»

Mardis 20 et 27 octobre de 16h à 17h

Les petits sorciers sont invités à créer leur propre mocktail «Potion magique» aux côtés de notre barman, puis à confectionner un masque d'Halloween. Une animation créative et gourmande pour célébrer Halloween en s'amusant !

 1 avenue des Alcyons - La Baule
 Tarif : 19€/enfant.
Réservation obligatoire au 02 40 62 40 00 ou à reception@st-christophe.com.
Limitée à 14 enfants.



Centre La Marjolaine

Journée «De la mer à l'assiette»



Mercredis 14 et 21 octobre

Dès 7h, partez à la découverte de la criée de La Turballe avec un guide de l'association Au gré des vents, avant de partager un petit déjeuner convivial à La Marjolaine. La matinée se poursuit par l'achat du poisson chez le poissonnier, puis par un atelier de fabrication de poisson pané maison. Cette préparation sera ensuite dégustée à l'apéritif, accompagnée du «Barjolin», avant de savourer à table un déjeuner de la mer. Mercredi 14 octobre, l'après-midi pourra se prolonger par une sortie pêche à pied sur l'estran, accessible à quelques pas du centre.

5 rue des Pins - La Turballe

Tarifs : 35€/enfant de 6 à 14 ans
50€/adulte. Réservation et information à
c.guilgars@lespep44-49.org.



Ferme de Mézérac

Après-midi gourmand à la ferme



Mercredi 21 octobre de 15h30 à 17h

Pour les 4 à 7 ans :

Atelier gourmand autour de la faisselle ! Les enfants pourront créer leur propre gourmandise avant de profiter de jeux et d'animations autour de la ferme.

Pour les 8 à 12 ans :

Chasse au trésor autour de la laiterie et la ferme.

Les enfants termineront en douceur avec un goûter maison.

148 Mézérac - Saint-Lyphard Tarif : 9€/enfant. Limitée à 10 enfants par groupe d'âge. Réservation à contact@ferme-mezerac.fr.

Le calendrier synthétique des animations

Dimanche 27 septembre

Mesquer	10h-17h	Melting pommes	p. 43
---------	---------	----------------	-------

Tout le mois d'octobre

Guérande	Midi et soir	Brigade du cidre vivant	p. 16
----------	--------------	-------------------------	-------

Jeudi 1^{er} octobre

Guérande	14h30-16h30	Fleur de sel, patrimoine des marais	p. 18
La Turballe	14h15-16h30	Ciném'Adapté	p. 31
La Turballe	15h-15h45	Moulin de Kerbroué	p. 22
Le Pouliguen	15h30-16h30	Démonstration de recettes de cuisine	p. 37

Vendredi 2 octobre

La Baule	20h-22h30	Accords Vins & Fromages	p. 35
La Turballe	5h-6h15	Visite de la Criée	p. 22

Samedi 3 octobre

Guérande	11h-14h	Brunch aux saveurs d'automne	p. 27
Herbignac	10h-12h	Une plante, un plat aux P'tites Herbes de Landieul	p. 19
La Baule	15h-18h	Tea Time	p. 32
La Baule	11h-13h30	Accords Vins & Fromages	p. 35
Pénestin	10h-18h	Saveurs d'automne	p. 43
Piriac-sur-Mer	10h-12h	Les œufs : visite et atelier culinaire	p. 36
Pornichet	14h-15h	L'atelier du chocolatier	p. 24

Dimanche 4 octobre

Pénestin	10h-18h	Saveurs d'automne	p. 43
La Baule	11h-13h30	Accords Vins & Fromages	p. 35
La Baule	16h-18h	Atelier cocktail	p. 36

Mardi 6 octobre

Guérande	12h10-13h30	Déjeuner «Saveurs d'octobre»	p. 28
Guérande	19h10-21h30	Dîner «Saveurs d'octobre»	p. 28

Mercredi 7 octobre

Batz-sur-Mer	10h30-12h	Visite insolite «La nature se mange»	p. 20
Batz-sur-Mer	16h-16h30	Visite «Sel, montre-nous tes pouvoirs»	p. 47
Guérande	12h10-13h30	Déjeuner «Saveurs d'octobre»	p. 28
Guérande	14h30-16h30	Saveurs de la nature	p. 18

Jeudi 8 octobre

Guérande	12h10-13h30	Déjeuner «Saveurs d'octobre»	p. 28
Guérande	14h30-16h30	Fleur de sel, patrimoine des marais	p. 18
Le Pouliguen	15h30-16h30	Démonstration de recettes de cuisine	p. 37
La Turballe	15h-15h45	Moulin de Kerbroué	p. 22

Vendredi 9 octobre

Guérande	10h30-12h	Balade gourmande	p. 15
Guérande	12h10-13h30	Déjeuner «Saveurs d'octobre»	p. 28
La Turballe	18h-20h	Les algues : atelier culinaire	p. 36
La Turballe	5h-6h15	Visite de la Criée	p. 22

Samedi 10 octobre

Guérande	11h-14h	Brunch aux saveurs d'automne	p. 27
Herbignac	19h30-22h	Dîner champêtre	p. 30
La Baule	15h-18h	Tea Time	p. 32
Le Croisic	10h-12h30	Atelier «Cueillette des algues»	p. 37

Dimanche 11 octobre

Guérande	14h-18h	La rencontre automnale	p. 17
Herbignac	12h-15h	Déjeuner champêtre	p. 30

Lundi 12 octobre

Batz-sur-Mer	10h-13h	Découverte des algues et atelier cuisine	p. 35
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10

Mardi 13 octobre

Saint-Lyphard	15h-17h	Cours de cuisine avec le chef	p. 37
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10

Mercredi 14 octobre

Batz-sur-Mer	16h-16h30	Visite «Sel, montre-nous tes pouvoirs»	p. 47
Guérande	14h30-16h30	Saveurs de la nature	p. 18
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10
Guérande	19h15	Dîner d'exception à 6 mains	p. 27
Herbignac	14h30-18h	Les petits chefs de l'automne	p. 49
La Turballe	7h-13h30	Journée «De la mer à l'assiette»	p. 52

Jeudi 15 octobre

Batz-sur-Mer	9h30-12h30	Randonnée gourmande	p. 21
Guérande	14h30-16h30	Fleur de sel, patrimoine des marais	p. 18
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10
Guérande	19h15	Dîner d'exception à 6 mains	p. 27
Le Pouliguen	15h30-16h30	Démonstration de recettes de cuisine	p. 37
La Turballe	15h-15h45	Moulin de Kerbroué	p. 22

Vendredi 16 octobre

Forêt du Gâvre	9h-12h	Cueillette de champignons	p. 25
Guérande	10h30-12h	Balade gourmande	p. 15
La Turballe	5h-6h15	Visite de la Criée	p. 22
La Baule	20h-22h30	Accords Vins & Fromages	p. 35

Samedi 17 octobre

Guérande	9h30-19h30	Sur les chemins des vins de Loire	p. 16
Guérande	11h-14h	Brunch aux saveurs d'automne	p. 27
La Baule	11h-13h30	Accords Vins & Fromages	p. 35
La Baule	15h-18h	Tea Time	p. 32
Le Croisic	15h-16h30	Découverte à la ferme	p. 23
Saint-Molf	10h-12h et 14h-18h	Week-end champignons	p. 40
Saint-Molf	10h-12h	Le jeu du microbiote	p. 24

Dimanche 18 octobre

Batz-sur-Mer	10h30-12h	Balade nature «Les dunes»	p. 20
Guérande	15h-16h30	Les saveurs du Moyen-Âge	p. 15
La Turballe	11h-18h	Le Moulin fête ses 280 ans !	p. 22
Saint-Molf	10h-12h et 14h-18h	Week-end champignons	p. 40

Lundi 19 octobre

Guérande	16h30-17h45	Visite de la ferme	p. 17
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10
Saint-Dolay	14h30-17h	A la découverte des champignons	p. 25

Mardi 20 octobre

Batz-sur-Mer	9h-17h	Apprendre à faire son pain	p. 34
Batz-sur-Mer	14h30-16h30	Atelier peinture végétale	p. 46
Batz-sur-Mer	15h-15h45	Les épices et le sel à travers le monde	p. 47
Guérande	10h30-12h30	Les chemins du goût	p. 51
Guérande	NC	Découverte de la fromagerie	p. 17
Guérande	10h30-12h30	Les petits boulangers	p. 20
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10
La Baule	16h -17h	Atelier enfant «Halloween»	p. 51

Mercredi 21 octobre

Batz-sur-Mer	9h-17h	Apprendre à faire son pain	p. 34
Batz-sur-Mer	16h-16h30	Visite «Sel, montre-nous tes pouvoirs»	p. 47
Guérande	14h30-16h30	Saveurs de la nature	p. 18
Guérande	16h30-17h45	Visite de la ferme	p. 17
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10
Herbignac	14h30-18h	Les petits chefs de l'automne	p. 49
La Turballe	7h-13h30	Journée «De la mer à l'assiette»	p. 52
Saint-Lyphard	15h30-17h	Après-midi gourmand à la ferme	p. 52

Jeudi 22 octobre

Batz-sur-Mer	9h30-12h30	Randonnée gourmande	p. 21
Batz-sur-Mer	13h30 à 18h	Vie ma vie dans une Boulangerie Alter'native	p. 34
Batz-sur-Mer	14h30-16h	Enquête au village	p. 46
Batz-sur-Mer	15h-16h	Contes des saveurs «Aventures gourmandes»	p. 47
Guérande	10h30 et 15h30	Rallye du petit fermier	p. 50
Guérande	14h30-16h30	Fleur de sel, patrimoine des marais	p. 18
Herbignac	10h30-11h30	Contes des saveurs «Aventures gourmandes»	p. 48
Herbignac	15h-15h45	Les épices et le sel à travers le monde	p. 48
Mesquer	19h	Voyagé épicé	p. 29
Pornichet	14h-15h	La Brasserie de la B	p. 24
Saint-Molf	18h30-20h	Apprenez à cuisiner un apéritif végétarien	p. 38
La Turballe	15h-15h45	Moulin de Kerbroué	p. 22

Vendredi 23 octobre

Batz-sur-Mer	6h-13h	Vie ma vie dans une Boulangerie Alter'native	p. 34
Batz-sur-Mer	10h30-12h30	Les secrets de la nature	p. 21
Guérande	10h30-12h	Balade gourmande	p. 15
Guérande	15h30-17h45	Au gré des salines	p. 18
Guérande	NC	Sculpture de citrouilles	p. 50
Le Pouliguen	15h-18h	Salon de la gastronomie	p. 42
La Turballe	5h-6h15	Visite de la Criée	p. 22
La Turballe	18h30-23h30	Soirée «De la table au ciné»	p. 31
La Baule	20h-22h30	Accords Vins & Fromages	p. 35

Samedi 24 octobre

Batz-sur-Mer	15h-15h30	Cum grano salis («Avec un grain de sel»)	p. 47
Guérande	9h30-19h30	Sur les chemins des vins de Loire	p. 16
Guérande	11h-14h	Brunch aux saveurs d'automne	p. 27
Guérande	16h-19h	La fête de la courge	p. 42
Le Pouliguen	10h-19h	Salon de la gastronomie	p. 42
Saint-Dolay	14h30-17h	A la découverte des champignons	p. 25
Saint-Nazaire	14h-18h	Exposition Champignons	p. 40
Le Croisic	10h-12h30	Atelier «Cueillette des algues»	p. 37
La Baule	11h-13h30	Accords Vins & Fromages	p. 35
La Baule	15h-18h	Tea Time	p. 32

Dimanche 25 octobre

Batz-sur-Mer	15h-15h30	Cum grano salis («Avec un grain de sel»)	p. 47
Le Pouliguen	10h-18h	Salon de la gastronomie	p. 42
Saint-Lyphard	15h-17h	Conférence dégustée sous le pommier	p. 19
Saint-Molf	9h-12h	Cuisinez un menu végétarien	p. 38
Saint-Nazaire	10h-18h	Exposition Champignons	p. 40
La Baule	11h-13h30	Accords Vins & Fromages	p. 35

Lundi 26 octobre

Batz-sur-Mer	15h-16h30	Visite insolite - A la découverte d'un paludier	p. 20
Guérande	16h30-17h45	Visite de la ferme	p. 17
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10

Mardi 27 octobre

Batz-sur-Mer	9h30-11h30	Initiation à la pêche à pied	p. 20
Guérande	10h30-12h30	Les chemins du goût	p. 51
Guérande	10h30-12h30	Les petits boulangers	p. 50
Guérande	NC	Découverte de la fromagerie	p. 17
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10
La Baule	16h -17h	Atelier enfant «Halloween»	p. 51

Mercredi 28 octobre

Batz-sur-Mer	10h-13h	Découverte des algues et atelier cuisine	p. 35
Batz-sur-Mer	16h-16h30	Visite «Sel, montre-nous tes pouvoirs»	p. 47
Batz-sur-Mer	17h-19h	Balade gourmande - A la découverte du brasseur	p. 21
Guérande	14h30-16h30	Saveurs de la nature	p. 18
Guérande	16h30-17h45	Visite de la ferme	p. 17
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10
Herbignac	9h30-11h30	A la découverte du verger, cueillette et dégustation	p. 19

Jeudi 29 octobre

Batz-sur-Mer	9h30-12h30	Randonnée gourmande	p. 21
Batz-sur-Mer	14h30-16h	Enquête au village	p. 46
Guérande	10h30 et 15h30	Rallye du petit fermier	p. 50
Guérande	14h30-16h30	Fleur de sel, patrimoine des marais	p. 18
Guérande	17h30-19h	Démonstration culinaire	p. 10
Guérande	19h30-23h	Nocturne gourmande de Villeneuve	p. 29
Herbignac	10h-17h30	Journée Halloween au château	p. 48
La Turballe	15h-15h45	Moulin de Kerbroué	p. 22

Vendredi 30 octobre

Batz-sur-Mer	10h30-12h30	Atelier peinture végétale	p. 46
Guérande	10h30-12h	Balade gourmande	p. 15
Guérande	15h30-17h45	Au gré des salines	p. 18
Guérande	NC	Sculpture de citrouilles	p. 50
Herbignac	11h-11h45	Lecture de contes «Une soupe 100% sorcière»	p. 49
La Baule	16h et 18h	A la découverte du métier d'un chocolatier-plantier	p. 23
La Baule	19h45	Soirée «Terroir & Vignobles»	p. 32
La Baule	20h-22h30	Accords Vins & Fromages	p. 35
La Turballe	5h-6h15	Visite de la Criée	p. 22

Samedi 31 octobre

Guérande	9h30-19h30	Sur les chemins des vins de Loire	p. 16
Guérande	11h-14h	Brunch aux saveurs d'automne	p. 27
La Baule	11h, 16h et 18h	A la découverte du métier d'un chocolatier-planteur	p. 23
La Baule	11h-13h30	Accords Vins & Fromages	p. 35
La Baule	15h-18h	Tea Time	p. 32
Le Croisic	11h30-14h	Atelier «Cueillette des algues»	p. 37
Saint-Joachim	9h30-18h	Les Automnales de Brière	p. 44

NOUVEAUTÉ

sacré Salé!

Recettes, rencontres
et savoir-faire du territoire
La Baule-Presqu'île de Guérande

En vente dans
nos **Offices de tourisme**
et en **librairies**
dès le **25 septembre 2026**

19.90€

Texte : Virginie Brégeon.
Photographie : Germain Herriau.


CapAtlantique
LA BAULE-GUÉRENDE AGGLO

Photographie au caractère strictement artistique et illustratif, ne pouvant être interprétée comme une autorisation d'accéder au domaine privé des marais salants (baule-guerande.com/de-guere/sacre-sale). ISBN 978-2-7373-9226-9. Éditeur : © 2026, Éditions Ouest-France, Éditrice SA, Rennes.



Éditions
**OUEST-
FRANCE**



**OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL
LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRENDE**

8 place de la Victoire 44500 La Baule
02 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

Suivez-nous

-  La Baule-Presqu'île de Guérande Tourisme
-  [labauleguerande](https://www.instagram.com/labauleguerande)
-  Office de Tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande