

« Un Site remarquable du goût permet d'identifier un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental. Cette identification ne peut s'accomplir sans la volonté d'accueillir, d'expliquer, de tisser le lien entre savoir-faire et faire-savoir.

Les acteurs d'un site remarquable du goût doivent s'organiser autour des quatre facettes du concept, c'est-à-dire l'agriculture, la culture, l'environnement et le tourisme. »

Préface du livre « Les chemins du goût ».
Édition Aubanel et France Bleu.
En vente à Terre de Sel.



Terre de Sel

Pradel - 44350 Guérande - 02 40 62 08 80

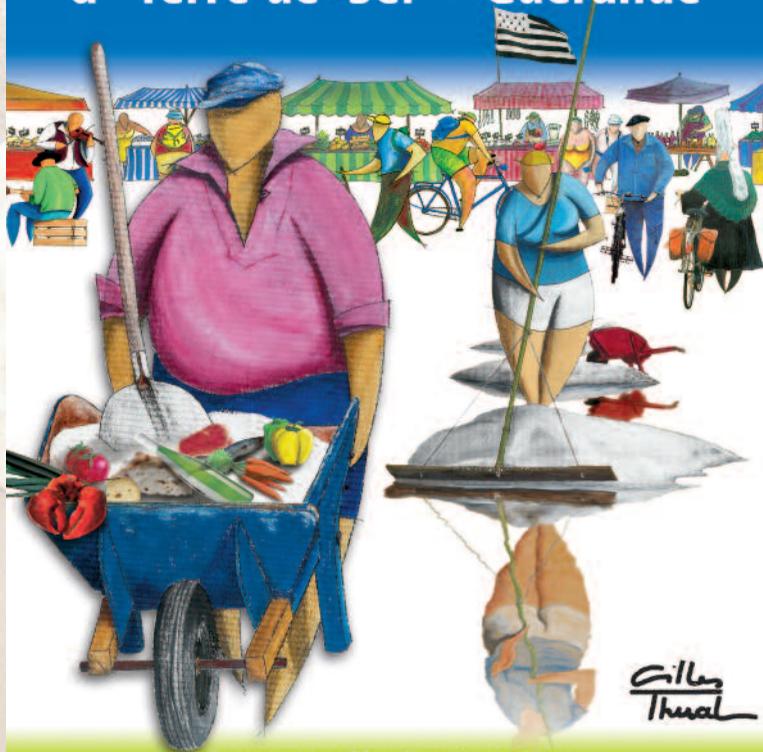
Salon organisé par
l'Association du Site remarquable du goût
des marais salants de Guérande
Siège social : mairie de Guérande



ILLUSTRATIONS & CONCEPTION : GILLES THUAL - IMPRESSION : LE SILLON - SAUVENAY - 02 40 58 91 24

Marché des saveurs Balades gourmandes

à "Terre de Sel" - Guérande



Gilles Thual

Sites remarquables du goût présents :

Vin d'Arbois, les Caves de la Chartreuse, Pruneaux de Saint-Aubin,
Piment d'Espelette, Calvados domfrontais, Herbes de Milly-la-Forêt, Huile de Nyons,
Andouille du Val d'Ajol, Comté, Beaufort de Venise...

Le programme sur www.seldeguerande.com

24 & 25 AVRIL
de 10 h à 19 h - Restauration sur place - Entrée libre



Samedi 24 & dimanche 25

14 h 30

Sorties organisées par Terre de Sel

sur réservation au 02 40 62 08 80

Fleur de sel, plaisir du goût

Sortie découverte avec une paludière

Durée 2 h 00 - Tarif réduit: 10€/adulte, 6€/enfant, 33€/forfait famille

Découverte des vertus gastronomiques du sel accompagnée d'une dégustation de produits sucrés et salés sur les marais salants.

Samedi 24

15 h 30

Dimanche 25

16 h 30

Démonstrations culinaires, accès libre à Terre de Sel,

avec les chefs restaurateurs

Hervé Michels (**La Chaumière des Marais** à Herbignac)
et Thomas Barreau (**Le Chaudron** à Trescalan, La Turballe).

avec les chefs restaurateurs

Jacky Boucher (**Le Neptune** au Croisic)
et Sébastien Guéry (**L'Écume Gourmande** à Quimiac).

Les restaurateurs partenaires de ce week-end,
valorisant sur leur carte le gros sel et la fleur de sel de Guérande

Le Chaudron - Trescalan - La Turballe - 02 40 23 32 52

La Chaumière des Marais - Herbignac - 02 40 91 32 36

Au Fin Gourmet - Le Croisic - 02 40 23 00 38

Le Neptune - Le Croisic - 02 40 23 02 59

L'Écume Gourmande - Quimiac - 02 40 15 68 02

Le Lutetia - La Baule - 02 40 60 25 81

Autres partenaires

Moulin de La Falaise - Batz-sur-Mer • **Terre de Sel** • **Musée intercommunal des Marais salants** - Batz-sur-Mer

Chocolaterie Dousset - Guérande intra muros - Musée du Chocolat, ZA de Brais, Saint-Nazaire