



Marché dégustation
Locavore
BAIE DE SOMME - PICARDIE

baiedesomme-zero-carbone.org



Fête de la Gastronomie en Baie de Somme
Marché Dégustation Locavore de la Mer à la Terre

Le mercredi 21 septembre de 12h30 à 14h30,
aux Ecluses du Crotoy, face au bateau de Saint-Antoine-de-Padoue
L'association Baie de Somme-Zéro Carbone crée l'événement pour une pêche durable

Animations et dégustations de suggestions locavores autour des produits de la mer afin de valoriser une pêche responsable par la découverte gustative d'espèces locales et favoriser le lien entre l'ensemble des métiers de bouche de notre paysage côtier, en collaboration avec MrGoodfish et le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins



Les Assiettes des Chefs de l'Association Baie de Somme-Zéro Carbone :

- . 5€ : Dégustations aux saveurs iodés de notre territoire aux plantes de la Baie de Somme (assiette froide)
- . 8€ : Pêche locale et ses légumes croquants locavores, arrosés de son bouillon de crevettes grises aux herbes des chemins (assiette chaude)

CASTALIE Eau de table micro filtrée, plate ou gazeuse, offerte durant votre dégustation

Vente et Dégustation de produits locaux et de saison en circuits courts en présence des Chefs, Producteurs, Commerçants et autres Membres de l'Association BS-ZC

Vers 15h, le Baliseur Somme 2 arrivera au port du Crotoy, invitant les porte-paroles de cette valorisation des richesses locales de la mer à la signature de la convention de partenariat entre l'Association BS-ZC et le programme MrGoodfish/Nausicaa, officialisant ainsi la démarche responsable valorisée par ce Marché Dégustation Locavore.

