



Carnet de gourmandise Bretagne



tourisme
bretagne.
com





Plus de 150 boîtes de sardines à l'ancienne, classiques et millésimées pour le bonheur des amateurs et des collectionneurs.

Produits de la mer, produits aux algues, gâteaux, confiserie, boissons...

www.PennSardin.com
Expéditions (sous condition)

Présentation cadeau possible



PENN SARDIN - 7, rue Le Breton Face aux Halles
29100 Douarnenez - 02 98 92 70 83

Le Comptoir de l'île de Groix est une jeune entreprise qui revit son activité de conserverie depuis 2001.



Dans nos ateliers de **Port Lay**, nous fabriquons tout au long de l'année des conserves à base de poisson **fraîchement pêché** autour de l'île de Groix.

Inspirées du savoir-faire culinaire des femmes de marins pêcheurs groisillons, nos recettes sont issues de la plus pure **tradition artisanale** de l'île.

Le meilleur du poisson est travaillé à la main par six personnes originaires de l'île, ce qui confère à nos produits une qualité et des **saveurs uniques**.

COMPTOIR DE L'ILE DE GROIX
Mez Ker Port Lay - 56590 GROIX
Tél 02 97 86 81 37 - Fax 02 97 86 52 41
Mail : contact@groix-et-nature.com



Produit à **“La QUIBERONNAISE”**

★ ★ ★ ★ ★ **ÉLU TALENT DU GOÛT 2007**



CONSERVERIE
www.laQuiberonnaise.fr











30 rue du Port de Pêche - Port Maria - 56170 QUIBERON **02 97 50 12 54** 

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Sardine et ça déjeune en boîte

Un art. Les bretons ont élevé la production de sardines en boîte en art. Tête bêche, les sardines attendent dans ces magnifiques boîtes métalliques, baignées ici d'huile d'olive, là de beurre, aromatisées de trois piments, de sauce ravigote... Après avoir été sélectionnées, étêtées, salées, saumurées, séchées, frites, découpées, mises en boîte et huilées, ces sardines pêchées en Manche et en Atlantique peuvent patienter jusqu'à 5 années avant d'être dégustées. A condition d'avoir retourné régulièrement les boîtes. Six conserveries, à Plozévet, Douarnenez, Concarneau, Quiberon et Saint-Guérolé, perpétuent depuis le 19e ce savoir-faire manuel et exclusivement féminin.



Pour en savoir plus www.bretagneacroquer.com

Cercles culinaires de France

Cercles
Culinaires
DE FRANCE

Non pas un cercle fermé genre club privé, mais plutôt une tablée ronde bien conviviale. A Rennes, Saint-Brieuc, Quimper, Vannes, Orvault, comme dans la cinquantaine des Cercles Culinaires de France, on apprend à bien cuisiner pratique, malin, tendance, équilibré, exotique... Ce pionnier des cours de cuisine en France décline plus d'une centaine de cours pour maîtriser les sauces, cuisiner les poissons au beurre salé, les verrines, savoir concocter un dîner de réveillon digne de ce nom, un foie gras... mais également s'initier aux vins, percer les secrets d'une boulangerie, savoir décorer une table, connaître les astuces des chefs bretons étoilés ou non... Les Cercles Culinaires de France sont le reflet des styles de vie actuels et des nouvelles façons de consommer.

Pour en savoir plus www.cercleculinaire.com