

VIVRE(S) LA MER

Communiqué de presse



Festival «Vivres la Mer» à Rochefort

Quand la gastronomie célèbre la mer

Le festival «Vivres la Mer», se tiendra pour la première fois du 31 mai au 2 juin à Rochefort et promet d'être une célébration gastronomique de la mer, axé sur la défense de la biodiversité et le respect du terroir marin et terrestre.

Ce rendez-vous culinaire unique se tiendra dans le cadre historique du Quai aux Vivres, et s'articulera autour du concept :

« Savourer et raconter la mer “durable” au plus grand nombre en partageant un moment convivial et festif »

Grégory Coutanceau

Un festival engagé et rassembleur

Autour de la mer

Vivre(s) la mer est plus qu'un festival, c'est une déclaration d'amour à la mer et à la gastronomie. Un événement qui se veut le porte-parole des valeurs chères à Grégory Coutanceau faisant de ce rendez-vous une fête incontournable de la mer et de la gastronomie.

Une partie des inscriptions aux ateliers sera reversée à Ethic Océan, affirmant ainsi l'engagement du festival envers la préservation marine.



Une expérience gastronomique unique



Le Port de Rochefort et le lieu d'exception «Vivre(s)» se transformeront en un «grand food-court» maritime où les visiteurs pourront :

PARTICIPER

Aux diners et déjeuners en compagnie de chefs de renom venus d'Italie, de Grèce et de la côte atlantique autour de Grégory Coutanceau pour des repas à six mains.



S'IMMERGER DANS LES ESCALES

Des étapes culinaires dédiées aux saveurs marines d'Italie et de Grèce sur le roof top de Vivres.



PROFITER DES TABLÉES

Sur le port, pour des dégustations conviviales de mouclades, casse-croûte de la mer et street-food de chefs.



DÉCOUVRIR LES VIGNES DU BORD DE MER

Avec une sélection de vins et produits marins au bar à vin.

Des chefs de renom pour des moments de partage

L'union des saveurs de la Mer par des chefs européens

«Vivres la Mer», imaginé et orchestré par Grégory Coutanceau, est né d'un désir profond de célébrer la mer à travers l'univers rassembleur de la gastronomie. Grégory Coutanceau, en véritable passionné de la mer et du terroir, a voulu créer un espace où le partage ne se limite pas à l'assiette mais s'étend à des expériences et des connaissances variées.

C'est dans cet esprit que le festival réunit des chefs de toute l'Europe partageant tous une même passion pour les produits de la mer et un engagement commun pour une gastronomie durable et respectueuse.

Cette fête de la mer sera l'occasion pour des chefs venus de la France, de l'Italie et de la Grèce de collaborer, d'innover et d'inspirer. Ensemble, avec Grégory Coutanceau, ils représenteront le meilleur de la cuisine maritime :



SÉBASTIEN SÉVELLEC

Fervent défenseur de la cuisine locale, son établissement «Le bouchon du Ferret» au Cap Ferret est renommé pour son approche authentique qui valorise les produits de la mer.



DIMITRIS PALIOURAS

Depuis son «Restaurant Valaora» à Nauplie en Grèce, il apporte une touche méditerranéenne, avec des plats qui évoquent les saveurs et la fraîcheur de la mer Égée.



THOMAS PONTACQ

Artisan chocolatier de «Criollos» à La Rochelle, Thomas propose des créations chocolatées de qualité réalisées avec produits de haute qualité provenant de producteurs engagés.



PASQUALE TOZZI

Son «Restaurant Il Pescatore» au Grand Hôtel Fasano sur le Lac de Garde en Italie, propose une expérience culinaire où la mer s'invite avec élégance dans la gastronomie italienne raffinée.



SÉBASTIEN GRAVÉ

À «La table de Sébastien Gravé» à Bayonne, il célèbre les produits de la mer avec une touche basque, alliant tradition et innovation culinaire.



CORENTIN POIRIER-MARTINET

Pâtissier français, il est le 1er chef à rejoindre la Villa Albertine, en résidence, située à San Francisco. Son credo : mettre en valeur les ingrédients et les saveurs authentiques de chaque région, en créant des desserts qui reflètent l'essence même du terroir.

Chacun de ces chefs a été soigneusement sélectionné par Grégory Coutanceau pour leur savoir-faire, leur créativité, leur amour des produits marins, et pour leurs valeurs humaines de bienveillance chère au chef rochelais. Ils ne viennent pas seulement partager leurs plats, mais aussi leur vision, leurs traditions et leur art culinaire.

Le festival «Vivres la Mer» est ainsi une odyssée, une exploration de saveurs où chaque chef, en venant à Rochefort, apporte un chapitre à l'histoire collective que nous écrivons pour honorer la mer. C'est un appel à la découverte et à l'apprentissage à travers le partage culinaire.



Vivre[s] la mer à Rochefort

Nos partenaires engagées

~~~~~ Le succès du festival «Vivres la Mer» est intrinsèquement lié à l'enthousiasme et au soutien de nos partenaires, qui partagent notre engagement pour la mer et la gastronomie durable.

Nous sommes fiers de nous associer à des organisations et des entreprises qui sont à l'avant-garde de la promotion de pratiques responsables et éthiques :



### ETHIC OCÉAN | LE DÉFENSEUR DE LA BIODIVERSITÉ MARINE



Ethic Ocean est au cœur de notre engagement. Cette organisation à but non lucratif travaille sans relâche pour la préservation de la biodiversité marine et pour une pêche plus durable. Grâce à leur expertise et à leur action, Ethic Ocean éduque et sensibilise à l'importance de protéger nos océans. Une partie des recettes du festival sera reversée à Ethic Ocean, afin de soutenir leur mission vitale pour un avenir plus bleu.

### TRANSGOURMET | LE FOURNISSEUR PRIVILÉGIÉ POUR UNE GASTRONOMIE RESPONSABLE

Transgourmet, leader dans la distribution de produits alimentaires, est notre partenaire principal pour approvisionner le festival en ingrédients de haute qualité, issus de sources durables. Avec leur large gamme de produits de la mer certifiés et leur engagement pour l'excellence, Transgourmet aide nos chefs à créer des plats aussi responsables qu'exquis.



*Nous vous invitons à réserver vos places à table et nous rejoindre pour célébrer la mer dans toute sa splendeur culinaire et à contribuer à une cause noble tout en savourant les plaisirs de la table. Vivre(s) la Mer est une invitation à explorer, apprendre, et surtout, à se régaler dans la joie et la bonne humeur.*

### Informations utiles

#### INFORMATIONS SUR LE FESTIVAL

Dates • Du 31 Mai au 02 Juin 2024

