



1 € reversé à
l'association pour chaque repas
vendu durant l'événement
dans les restaurants
participants.

Du 09 au 17 octobre 2021



Plus de 25 chefs se mobilisent pour défendre leur terroir en vous faisant découvrir la qualité et la richesse des produits vendéens à travers leurs menus dédiés pour l'occasion.

Ces produits ont été soigneusement sélectionnés par nos partenaires historiques : Vendée Qualité avec les cailles Label Rouge de Challans, OP Vendée avec le maquereau, Certipaq, Metro, AOC Fiefs Vendéens avec le vin, Huîtres Vendée Atlantique, Vivo fruits avec le panais, Smeele avec la bière, Invitation à la ferme avec le fromage blanc, Vendée Tourisme et le lycée Sainte Marie du port.

Cooking university et France Bleu Loire Océan participent également à sa mise en lumière à travers des cours de cuisine, du contenu informationnel (informations sur les bienfaits, l'histoire et la fabrication des produits...) sur les réseaux sociaux, ainsi que des émissions de radio.

La conférence de presse aura lieu le 27 septembre à 10h au restaurant Le P'tit Marais situé 20 Rue des Halles, 85000 La Roche-sur-Yon.

