

Consultez ce mail [dans votre navigateur](#)

Info Presse - Septembre 2025



Vivez l'expérience "Iodé" !

C'est le restaurant gastronomique Iodé à Vannes qui inaugure la saison 2025-2026 des ateliers cuisine d'Ostréapolis. Vivez l'expérience "Iodé" et laissez-vous porter dans une aventure gastronomique qui vous mènera au coeur de la Bretagne au travers des créations originales & audacieuses des Chefs Sophie Reigner et Julien Noray. C'est une grande première pour les deux Chefs vannetais qui poseront leurs couteaux à Ostréapolis pour 3 ateliers cuisine les dimanches 19 octobre, 16 novembre et 7 décembre à 11h.

Une expérience gastronomique unique au coeur d'Ostréapolis



Atelier participatif "Brunch gastronomique"

Réalisez et savourez ce moment de partage mais autrement ! Le brunch devient original, gourmand. Du salé, du sucré, du croustillant, du moelleux, du fondant, on sort des sentiers battus et des classiques pour avant tout, découvrir, partager et déguster toujours avec une note iodée bien sûr !

*95€ par personne. Durée 2h + dégustation des créations sur place.
Les dimanches 19 octobre et 16 novembre à 11h.*

Atelier cuisine participatif "Spécial Fête de fin d'années"

Un moment d'apprentissage, de partage pour découvrir l'univers salé, sucré et iodé des Chefs, avec leurs conseils, leur technique autour de leurs recettes festives. Un plat et un dessert spécial Fêtes pour préparer sans stress et plein de gourmandises !

*120€ par personne. Durée 2 heures + dégustation des créations sur place
Dimanche 7 décembre à 11h*



Une cuisine made in Breizh

Sophie Reigner à la cuisine et Julien Noray à la pâtisserie, autodidactes et passionnés, respectueux des produits et des saisons vont vous embarquer pour des expériences uniques dans leur univers iodé. Source d'inspiration sans aucune limite, l'iode, à la saveur si particulière, est le terrain de jeu et d'expérimentations favori des deux Chefs cuisinier et pâtissier. Elle fait partie du répertoire sensoriel de Sophie Reigner, qui a grandi sur la Presqu'île de Rhuys, et c'est tout naturellement qu'elle l'a intégrée au coeur des créations du restaurant. Julien Noray l'a également adoptée & utilise l'eau de mer et les algues dans la composition de certains desserts.

Après Romain Le Cordroch du restaurant Bvañ, en 2024, l'équipe d'Ostréapolis est ravie d'accueillir deux nouveaux chefs passionnés par la mer et poursuit ainsi en 2025-2026 sa programmation d'ateliers culinaires autour de l'huître et des produits de la mer. De nouveaux noms seront dévoilés prochainement.



Ostréapolis : A l'entrée du Tour-du-Parc, première commune ostréicole du Golfe du Morbihan, Ostréapolis est un centre d'interprétation dédié à l'ostréiculture et plus largement aux produits de la mer. Imaginé et conçu pour les curieux de nature, Ostréapolis invite à percer les secrets du joyau du Golfe et de l'ostréiculture à travers des expositions permanentes et temporaires captivantes, des animations interactives et des ateliers éducatifs et culinaires.
