

## LA MANCHE SAVOUREUSE INNOVE

Le département de la Manche en Normandie regorge de bons produits. La mer qui entoure la presqu'île offre ses richesses : coquillages, crustacés et poissons. La terre bien cultivée recèle de bons produits : carotte des sables, pommes et herbes grasses pour l'élevage. Plusieurs façons de découvrir la gastronomie de la Manche:

- Dans un pop-up store à Paris du 14 au 23 décembre
- Grace à une Manche Box ou un cours de cuisine avec un chef
- A travers les initiatives originales d'entrepreneurs manchois

## S'OFFRIR LA MANCHE GOURMANDE

**LA BOUTIQUE EPHEMERE DE LA MANCHE – L'attitude Manche, Pop-up store marin à Paris, du 14 au 23 décembre 2017**

Dans cette boutique seront représentés les savoir-faire du département, des saveurs et des produits remarquables. Les produits laitiers, de la mer, d'épicerie fine seront valorisés auprès du grand public, de même que les richesses touristiques et le prêt à porter. L'avant-fête de Noël est une période idéale pour faire découvrir la destination à la population parisienne et leur permettre de faire des achats en direct des producteurs...

En journée, auront lieu des [animations](#) autour de la gastronomie (démonstration par des chefs, ateliers, dégustations) et de certains savoir-faire.

15 Rue des Halles. Ouvert de 10h30 à 20h30.

## LES MANCHE BOX

[Latitude Manche](#) propose deux coffret cadeaux : « Tables gastronomiques » à 90 € ou « tables gourmandes » à 50 €, pour (s')offrir un repas à partager à deux à choisir dans l'un des 50 restaurants présentés.

La Manche box c'est une gamme de 8 coffrets cadeau (séjours, visite et activités) de 29 € à 159 € avec + de 250 offres.



## > Communiqué de presse - novembre 2017

Contacts presse :

[Sophie Bougeard](#) - 02 33 05 96 08

[Claire Larquemain](#) - 02 33 05 98 89



## CUISINER COMME UN CHEF avec la Maison des Marmitons à Barneville-Carteret

Le chef étoilé Laurent Cesne, après trente années aux commandes de la cuisine de la Marine à Carteret décide de poursuivre sa passion en créant [La Maison des Marmitons](#) : leçons de cuisine et de pâtisserie pour débutants ou confirmés.

Ouverture le 15 novembre 2017.



Et aussi des cours de cuisine :

- au [Panoramique](#) à la Pernelle
- avec la [Maison Lecordier](#) à Saint Lo
- aux [ateliers de Yannick](#) à Cherbourg
- au [Mascaret](#) à Blainville-sur-Mer
- à la [Wilde Kitchen](#) à Benoistville
- à [la Ferme des Mares](#) à Saint Germain-sur-Ay

## DES IDEES INNOVANTES

### PERMAJUICE – Pédaler – mixer - Déguster

Permajuce se développe et ouvre son premier local d'activité dans le sud de la Manche. La jeune entreprise a commencé avec un concept qui rapproche deux philosophies : la permaculture et l'alimentation saine et naturelle ! Elle propose des « CycloJuice », des vélos à smoothies. Le principe est simple, il suffit de pédaler pour mixer les fruits et légumes dans le blender afin d'obtenir des smoothies frais. « Ce sera aussi un atelier pour continuer à faire évoluer le concept », explique Guillaume, ébéniste de métier et créateur de la JuicyBox. Le terrain servira à composter les déchets liés aux événements pour favoriser l'économie circulaire et à terme ils souhaitent réaliser un jardin-forêt comestible en permaculture.

### LES LUNCH BOX LA CANTINE DE BABEL – cuisine bio, locale et respectueuse de l'environnement

Laurent Porée, soucieux de défendre les valeurs du mieux manger propose depuis septembre 2017 des boîtes déjeuner confectionnées avec des produits bios et locaux. Les contenants, boîtes en verre et sac en tissu sont fabriqués en France et réutilisables. À commander sur internet, les lunch box sont livrées dans des commerces relais à Saint-Lô et Agneaux.

### UN CAFÉ AMBULANT dans une 2cv fourgonnette en baie du Mont Saint-Michel

Le Café de la Baie met en avant des produits locaux et des produits bio dans la baie du Mont Saint Michel. Une pause-café originale dans un endroit exceptionnel.

### UN DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS DE MER sur la côte ouest du Cotentin (Pirou)

Conchy Marée a mis en place un distributeur automatique réfrigéré pour proposer sa production de fruits de mer (moules, huîtres et bulots) à toutes heures.



Bulots © Estelle HERTAULT

## DU TERROIR À LA TABLE – SLOW FOOD

> Les glaces de la ferme du Grand Pacey à Vezin: Damien et Anne-Marie ont choisi de valoriser le lait de leur ferme en le transformant en glace. Les crèmes glacées sont élaborées de manière traditionnelle garanties sans colorants chimiques et à partir de produits naturels.

À déguster à La Toque aux Vins près d'Avranches. Une cuisine moderne et gastronomique, dans un établissement de standing, moderne et lumineux. Ici les produits locaux sont sublimes et accordés aux vins avec justesse.

> Les légumes bio de La Ferme du Mesnil à Saint-Denis-le-Vêtu. Cécile et Gonzague Brionne cultivent une soixantaine de fruits et légumes de saison en pleine terre et sous tunnels non chauffés pour respecter le cycle naturel.

À déguster à

- La Baratte à Saint-Denis-le-Vêtu
- Coté St-Pierre à Coutances
- Les Capucines/Intuition à Saint-Lô

> Les bulots de la Baie de Granville « Pêche Durable MSC »

La certification obtenue vient concrétiser un engagement de longue durée en faveur d'une gestion responsable et durable d'une pêcherie régionale, aujourd'hui très encadrée, afin d'assurer la pérennité de l'espèce et des activités de pêche.

A déguster au Bistro'Nomik à Granville (nouvelle table - juin 2017). La carte (4 choix par plat) fait la part belle aux produits locaux.