

FÊTE DE LA COQUILLE ST JACQUES

16^e
édition

samedi 22
dimanche 23
mars 2025
> à partir de 9h
Espace Coupole



Pêche dédiée de **40** bateaux
pour **40** tonnes de coquilles

50 grands chefs de cuisine invités

Animations musicales, Fest-Noz



Organisation "Cuisine et passion en Vercors"

Infos : www.villarddelans.com - www.fete-de-la-coquille.fr



Olivier Couvin

PARRAIN DE LA 16^e ÉDITION DE LA FÊTE DE LA COQUILLE SAINT JACQUES



Né à Lyon en 1977, Olivier Couvin grandit dans une famille modeste. À 17 ans, il entre en formation de cuisine à Poligny, obtient son CAP, BEP et BEP pâtisserie mention bien enchaînant ensuite des stages dans de belles maisons. Après son service militaire, il intègre le régiment des parachutistes animé par le goût de l'effort et la soif d'exemplarité. Le hasard de la vie le ramène finalement à la cuisine. De 1997 à 1999, Olivier Couvin officie alors au Col de Malval à Vaugneray où il envoie 400 couverts tous les week-ends. La rigueur, le dépassement de soi, l'humilité, la transmission le poussent à continuer en cuisine. En 1999, il devient second de cuisine au Relais et Châteaux Les Ursulines aux côtés du chef Bruno Schlewitz formé par Paul Haeberlin et Paul Bocuse. En 2001, Olivier Couvin intègre les cuisines du restaurant Paul Bocuse à Collonges. Une maison de famille qu'il ne quittera plus jamais, comme une impression d'avoir trouvé sa place... En 2015, il décroche le précieux titre de Meilleur Ouvrier de France. Plus qu'une récompense, c'est pour lui l'occasion de remercier Monsieur Paul pour tout ce qu'il lui a appris. Un très grand moment d'émotion... Fidèle de Paul Bocuse depuis plus de 20 ans, le chef Olivier Couvin est l'un des gardiens des fourneaux de la Maison Bocuse aux côtés du chef Meilleur Ouvrier de France Gilles Reinhardt.

DURANT TOUT LE WEEK-END



À partir de 10H30

Une offre de petite restauration bretonne

de qualité vous sera proposée en continu :
burgers de Saint-Jacques de Jonathan Leroy,
champion de France de burgers, galettes,
crêpes, Kouign amann, cidre etc.



SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 MARS



De 8H à 18H (16h le dimanche)

Vente massive de coquilles Saint-Jacques

arrivées tout droit de la baie de Saint-Brieuc.



Marché des exposants

Produits de fabrication artisanale, sélectionnés
par "Cuisine et Passion": cidre, chocolat,
algues, châtaignes, noix...



À partir de 10H30 Dégustations

culinaires (payantes) de Saint-Jacques élaborées
par les Grands Chefs de cuisine présents.



10H Animations musicales (gratuites)

par les groupes Gwendorn, Avis de Grand Frais,
Hot Jazz, etc.



11H Inauguration en présence de
personnalités du Plateau des 4 Montagnes et
de la Baie de St-Brieuc.



18H30 Parade des chefs en musique.



SAMEDI 22 MARS : 2 CONCERTS EN SOIRÉE



20H Groupe Kalfa (sur la scène extérieure)

21H Fest Noz avec le groupe Gwendorn
(salle de la Coupole).



programme détaillé : www.fete-de-la-coquille.fr

FÊTE DE LA COQUILLE ST JACQUES

Vous pouvez réserver dès maintenant vos coquilles Saint-Jacques sur le site Internet www.fete-de-la-coquille.fr ou par bon de commande (ci-dessous) à déposer à la "Poissonnerie du Vercors", 88 rue de la République à Villard de Lans (accompagné du règlement par chèque).



Samedi 22 et dimanche 23 mars, les restaurateurs du plateau participent activement à cet événement en vous proposant durant le week-end des menus élaborés à partir de la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint Brieuc.

CUISINE ET PASSION EN VERCORS

Chemin du Frier 38250 VILLARD DE LANS - Tél 06 48 63 71 49



Votre nom :

Prénom :

Adresse :

Ville, code postal :

Tél : Mail :

Bon de commande

Date	Modalités
	Païement à la commande Les commandes non accompagnées du règlement ne seront pas enregistrées. Date limite de réception du bon de commande au mercredi 19 mars.

Quantité	Unité	Description	Prix unitaire	Prix total
	6 kg	Colis de 6 kg de coquilles	32 €	
	13 kg	Colis de 13 kg de coquilles	64 €	
	400 g	Barquette de noix décoquillées	24 €	
	1 kg	Barquette de noix décoquillées	57 €	
			Total TTC	

Envoyer votre bon de commande accompagné de votre règlement par chèque à "Cuisine et Passion en Vercors" F. Bonnefond - 361 rue de la Fleur du Roy 38250 Villard de Lans.

Livraison : vos commandes seront à retirer le samedi 22 mars 2025 de 8h30 à 18h ou le dimanche 23 mars 2025 de 8h30 à 12h sur notre stand devant la Coupole à Villard de Lans.