

FÊTE DE LA COQUILLE ST JACQUES

17^e
édition

samedi 28
dimanche 29
mars 2026
> à partir de 9h
Espace Coupole



Organisation "Cuisine et passion en Vercors"

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



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

50 grands chefs de cuisine invités

Animations musicales, Fest-Noz



© Auvence Malga

Ludovic Nardozza

PARRAIN DE LA 17^e ÉDITION DE LA FÊTE DE LA COQUILLE SAINT JACQUES

Né à Montélimar, c'est très tôt que la cuisine s'est imposée à Ludovic comme une évidence. A quinze ans, il rejoint le lycée hôtelier de Grenoble, animé par l'envie d'apprendre et de comprendre les fondamentaux de ce métier exigeant. De ses premières expériences chez le Per'Gras à son passage à la pyramide à Vienne, il y découvre la rigueur classique et l'importance du geste juste. Son parcours se construit ensuite au fil de rencontres déterminantes : Jérôme Faure au bois fleuris à Corrençon en Vercors, Philippe Girardon (MOF) au domaine de Clairefontaine puis Jean-Luc Rocha (MOF) au château Cordeillan-Bages à Pauillac. Ces maisons d'excellence lui ont transmis le respect du produit, du terroir et de la transmission. Les concours ont jalonné ses années de travail et de passion, avec notamment des titres nationaux et internationaux qui ont renforcé son goût du défi et de la précision. Depuis Mai 2023, avec son épouse Charlotte Geymet, ils ont repris la gérance du restaurant de l'Hôtel du Golf (****) à Corrençon en Vercors, devenu Astérales, aujourd'hui distingué d'une étoile au guide Michelin. Une maison pensée comme un lieu de sincérité. Être parrain de la Fête de la Coquille Saint-Jacques à Villard de Lans est pour lui une grande fierté. Produit d'exception, symbole de finesse et de gourmandise, la Saint-Jacques est une source d'inspiration infinie pour son restaurant. La célébrer ici, au cœur du Vercors, c'est partager une même passion du goût, rassembler les terroirs et célébrer la cuisine comme un moment de plaisir et de convivialité.

Merci à Ludovic Nardozza d'avoir accepté avec enthousiasme le rôle de parrain pour cette 17^e édition.

DURANT TOUT LE WEEK-END



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.



Animations musicales

 (gratuites)

par les groupes Avis de Grand Frais, Hot Jazz, Les Menettouts, Anam Chara etc.



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 28 MARS : 2 CONCERTS EN SOIRÉE



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



18H30 Parade des chefs en musique.



20H30 Groupe Kalfa (sur la scène extérieure)

21H Fest Noz (payantes) avec le groupe breton Les Menettouts (salle de la Coupole).



DIMANCHE 29 MARS départ 11h devant la Maison du Patrimoine **Procession de bannières bretonnes**

Aidez-nous à faire de notre événement un exemple de civisme et de propreté, trieux vos déchets !



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

© C. Girard-Blanc - G. Precz - C. Szymanek

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 28 et dimanche 29 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
	Paiement à la commande Les commandes non accompagnées du règlement ne seront pas enregistrées. Date limite de réception du bon de commande au mercredi 25 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 28 mars 2026 de 8h30 à 18h ou le dimanche 29 mars 2026 de 8h30 à 12h sur notre stand devant la Coupole à Villard de Lans.