



Villard-de-Lans fête la coquille Saint-Jacques

Le samedi 28 et dimanche 29 mars 2020, Villard-de-Lans (38) accueillera la pêche de 40 bateaux et plus de 35 tonnes de coquilles St-Jacques acheminées depuis la Baie de Saint-Brieuc, en Bretagne.

Cette Fête de la Coquille Saint-Jacques sera parrainée cette année par Régis Marcon, chef triplement étoilé.

La fraîcheur d'un produit d'exception, le talent de 50 grands chefs, 25 000 visiteurs et une ambiance musicale bretonne pour rythmer le tout : voici les éléments rassemblés le temps d'un week-end au cœur du massif du Vercors, dans l'Isère.

Au programme



Parrain de cette édition, Régis Marcon inaugurera la 12ème Fête de la Coquille de Villard de Lans, en présence de 20 chefs Lyonnais, Bretons et locaux, ainsi que de personnalités du plateau des 4 montagnes et de la Baie de St-Brieuc.

Lors de cette manifestation, en dehors de la découverte de l'un des coquillages les plus raffinés, **un programme festif et convivial attend ces quelques milliers de gourmands et curieux** : marché en plein air, créations culinaires originales de grands chefs invités, animations musicales (concerts, initiations aux danses bretonnes), etc.

Toute la journée : vente de coquilles Saint-Jacques en provenance directe de la baie de Saint-Brieuc, petite restauration bretonne, dégustations de préparations réalisées par 30 chefs et cours de cuisines dispensés par 5 grands chefs autour de



la coquille Saint-Jacques.

Parmi les chefs présents : **Christian Tetedoie, Alain Le Cossec, Hervé Oger, Alain Berne, Christophe Le Fur, Laurent Bouvier, Philippe Girardon, William Jacquier, Olivier Paget, Jean-Marc Villard, Thierry Germaneaud, etc.**

Chants de marin, fanfares, concerts de jazz...ponctueront les deux journées de leurs intermèdes musicaux tandis qu'un festnoz et le concert d'inspiration celtique et punk de Kalffa conclura celle du samedi.

Une pêche raisonnée au coeur de la baie de Saint-Brieuc

Considéré comme l'un des coquillages les plus raffinés qui soit, la coquille St-Jacques est le joyau de la Baie de Saint-Brieuc. Elle est choisie par les meilleurs chefs, pour sa qualité gustative, sa fermeté et son côté généreux.

Limitée à 2 x 45 minutes par semaine et par bateau, la pêche est organisée par les pêcheurs coquilleurs, avec le concours de l'IFREMER, afin d'assurer la pérennité du gisement, en limitant le quota de pêche à la capacité de renouvellement. Situé au cœur de la Baie de Saint-Brieuc, il regroupe les 3 ports de pêche de Saint-Quay-Portrieux, Erquy, Longivy de la Mer

Un événement lancé il y a 12 ans

Si cette manifestation, dont l'objet pouvait paraître incongru dans une station de montagne, est devenue un incontournable dans la région, c'est grâce à l'enthousiasme de **Claude Ruel**, organisateur depuis 12 ans de cette manifestation avec l'association Cuisine et Passion en Vercors.

Jeune retraité et ancien propriétaire de 9 poissonneries, Claude ruel est passionné de gastronomie. Profitant de son réseau breton, il lance il y a 12 ans cet événement atypique dans la ville de son enfance, Villard-de-Lans.



Claude Ruel organise l'événement depuis 12 ans

Informations pratiques

Fête de la coquille Saint-Jacques

Samedi 28 et dimanche 29 mars 2020 à partir de 9 heures

Place Mûre Ravaud
Villard-de-Lans

Pour réserver vos coquilles Saint-Jacques ou vos places pour les dégustations ou les cours de cuisine, rendez-vous sur le site [fête-de-la-coquille.fr/reservation](https://fete-de-la-coquille.fr/reservation)

Pour le programme détaillé de l'événement, rendez-vous sur [fête-de-la-coquille.fr](https://fete-de-la-coquille.fr)