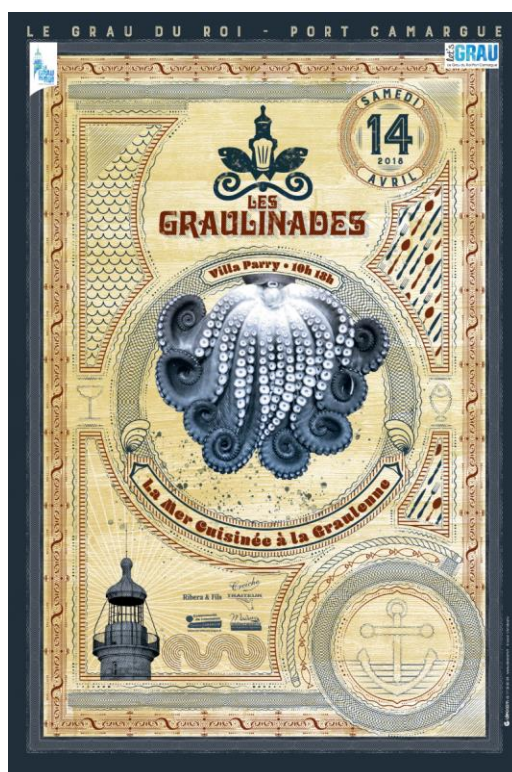




Présente

Samedi 14 avril 2018



Le show cooking à la sauce méditerranéenne

Pour la 8eme année consécutive, samedi 14 avril 2018 le Grau du Roi Port Camargue organise ses « Graulinades » : une journée de fête dédiée à la gastronomie méridionale durant laquelle toutes les saveurs et produits de la méditerranée sont revisités et mis en fêtes. Au programme : marché de la mer, vente à la criée, dégustation des producteurs locaux. Mais surtout à ne pas manquer : ces « locaux » qui cuisinent en public, sur la plage, la tête au soleil et les pieds dans l'eau.

DES FOURNEAUX SUR LA PLAGE : un décor grandeur nature face à la mer

Le concept : le temps d'une journée, au milieu du marché et des étals des producteurs locaux dressés pour l'occasion, des figures du Grau du Roi, sortent de leurs cuisines et préparent en public leur meilleure recette traditionnelle et revisitée.

Pour relever le tout on plante un décor résolument typique : les fourneaux éphémères sont installés sur la plage qui borde le port de pêche, au pied du phare, face à la mer.

LA TRANSMISSION DES RECETTES

Le patrimoine culinaire « Graulen » se transmet. 6 habitants du Grau du Roi sont mis à l'honneur pour cuisiner en public leurs recettes fétiches.

Pour titiller les papilles, exemple de menu: cannellonis de baudroie, fideua, pâtes aux calamars, couscous aux poissons, gratin de poissons, queues de baudroie panées sauce citronnée, au four, en cocotte, à la poêle ou à la plancha, rouille revisitée ... etc...

LES SURPRISES DU CHEF

En deuxième partie de journée, tous les ans, un Chef est l'invité des Graulinades, pour cuisiner, toujours en public, une recette revisitée selon l'arrivée de poissons du jour. Noms à confirmer.

Cette fête gastronomique et populaire qui sonne l'arrivée du printemps, rassemble chaque année plus de 3 000 gourmands et aficionados pressés de déguster les pépites de ce patrimoine culinaire en plein air et en bord de mer.

PROGRAMME

10h - 18h	Marché de la mer par les producteurs locaux et régionaux. Vente et dégustation : plats cuisinés, tellines, huîtres, fritures de poissons, Rouille Graulenne, poulpes, producteurs de vins...
11h	Vente à la Criée
11h - 14h	Démonstrations de cuisine locale par les Graulens
12h30	Rouille géante et autres délices de la mer
15h	Démonstration du Chef
15h - 17h	Défi des restaurateurs

Si vous désirez couvrir les Graulinades 2018, déguster les trésors de la méditerranée, découvrir les recettes et pour toutes infos supplémentaires, contactez moi !

Stéphanie Aillet

Responsable communication et attachée de presse station

P/00 33 (0)6 76 02 12 38

stephanie.a@letsgrau.com

Le Grau du Roi Développement

www.letsgrau.com



