

## **Prestige Poissons de Loire**

### **Promenade, Pêche Professionnelle, Préparation, Dégustation**

*Cette sortie exceptionnelle, planifiée à 3 reprises sur la saison d'hiver, considère le poisson de Loire en 3 étapes : pêche, préparation, dégustation. Et cette sortie s'accompagne d'une navigation dans le Val d'Or et d'un atelier culinaire.*

#### **Pêche**

Cette sortie permet de découvrir le métier de la pêche professionnelle en Loire. Elle débute dès 8h, et se déroule sous les auspices de deux professionnels : Jean-Philippe Vanlauwe, gérant de l'entreprise Passeurs de Loire, et Bruno Gabris, pêcheur professionnel. On se donne rendez-vous au point d'embarquement (**voir note en bas de page**), où Jean-Philippe et Bruno vous accueillent sur l'Alose, bateau spécialement conçu pour les balades hivernales. Autour de boissons chaudes et viennoiseries, Bruno commence à expliquer son activité : quels poissons pêche-t'il, où, quand et comment il les pêche. Puis départ en navigation vers la zone de pêche où Bruno aura posé ses filets la veille au soir. Confortablement installé à bord d'un bateau chauffé et largement vitré, vous assistez à la relève des filets et la surprise des captures qu'ils contiennent.

Retour vers 10h30 au point de départ, on quitte le bateau et on suit Bruno jusqu'à son atelier, pour le démaillage et la pesée des poissons pêchés, puis découvrir le devenir de cette pêche avec la visite de l'atelier de transformation et de la boutique où vous constaterez l'étendue de sa production de conserves, rillettes, soupes, poissons fumés...

#### **Préparation**

Vers 11h45, on quitte le site des Pêcheurs de Loire pour se rendre à l'Auberge de Sigloy, où nous attend Dominick Demoustier, artisan cuisinier, maître restaurateur, membre des Cuisineries Françaises, et à ces titres offrant au village de Sigloy le titre envié de 'Village Gourmand'. C'est alors un véritable cours de cuisine d'environ une heure au cours duquel Dominick vous expliquera ce qui caractérise son titre de maître restaurateur, sa qualification Cuisinerie Française, le label de Village Gourmand, pour ensuite passer aux fourneaux ! Une salle spéciale sera réservée pour ce groupe, pour y travailler les différents éléments du repas, Dominick réalisant ou vous aidant à le faire, la préparation des aliments, des sauces, des accompagnements...

#### **Dégustation**

Le vin tiré, il faut le boire ! Comme le dit si bien ce dicton, vous allez ensuite partager ce bon repas que vous aurez préparé ensemble, sous la conduite du maître restaurateur. Son travail ne s'arrêtant pas à la préparation, il vous expliquera les vins qu'il aura choisis pour accompagner les mets servis. Il faudrait donner quelques détails sur le menu... On peut envisager une fin de repas autour de 14h30 / 15h.

<p><b>Prix par passager : 145€, incluant :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil boissons chaudes / viennoiseries</li> <li>- Animation d'une trentaine de minutes sur la pêche professionnelle</li> <li>- Balade commentée sur la Loire : le fleuve, les bateaux, la faune, la flore... et relève des filets</li> <li>- Visite du laboratoire de transformation des produits de la pêche             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Atelier culinaire</li> <li>- Repas + boissons</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>Dates</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Jeudi 31 janvier 2019</b>  <b>Jeudi 28 février 2019</b>  <b>Jeudi 21 mars 2019</b></p> <p>Attention, la sortie ne sera assurée qu'avec 6 personnes minimum, et le nombre de places est limité à 10 personnes par sortie.</p> <p>Réservation par téléphone au <b>06 74 54 36 61</b> ou mail à <a href="mailto:contact@passeursdeloire.fr">contact@passeursdeloire.fr</a></p>	   
---	--	---

*Note : le point de départ : Sigloy, Châteauneuf ou Guilly, sera choisi en fonction de la zone de pêche où Bruno aura déposé ses filets la veille au soir. Les participants seront prévenus la veille par téléphone.*