

De nouveau l'association Baie de Somme - Zéro Carbone a rencontré un vif succès ce mercredi 10 Décembre à Amiens Mégacité lors des Rencontres des Acteurs du Tourisme.

Les 11 chefs des restaurants, membres de Baie de Somme - Zéro Carbone, ont eu envie de partager leur inventivité culinaire avec les 400 Acteurs du Tourisme inscrits au déjeuner. Présenté sous forme de pique-nique, les produits de Picardie et de la baie de Somme ont été savourés dans la convivialité et l'échange.

Ce moment de partage reflète les valeurs que prône l'association : travailler ensemble, en intelligence collective afin de valoriser et de préserver l'authenticité réelle de notre territoire, par notre savoir-faire et notre savoir-être.

Merci aux chefs, aux membres de l'association, aux professeurs et élèves du lycée hôtelier du Marquenterre de Rue d'avoir contribué à la réalisation et au bon déroulement de cette prestation exceptionnelle.

**Déjeuner Locavore**  
BAIE DE SOMME - PICARDIE

baiedesomme-zero-carbone.org

restaurateurs

agriculteurs & artisans

commerçants & artisans

déjeuneurs à pied & en mer

## Ce midi Pique-Nique !



Baie de Somme - Zéro Carbone, sensible à un écotourisme territorial œuvrant pour la valorisation des richesses de la Baie en mettant en lien producteurs, agriculteurs, commerçants, pêcheurs à pied et en mer et restaurateurs.

L'association a été conviée par le Comité Régional du Tourisme afin de réaliser le déjeuner des Rencontres des Acteurs du Tourisme de Picardie ce mercredi 10 décembre 2014 à Amiens Mégacité.

L'intervention exceptionnelle de notre association à cet événement permet de valoriser l'éthique de Baie de Somme - Zéro Carbone par cette "intelligence collective" et de rendre concret ce que nous mettons en œuvre par nos dires et nos actions : enrichir nos offres et notre territoire par un tourisme plus responsable, plus humain, plus qualitatif et porteur de sens.

Les chefs de cuisine, présents à ce déjeuner, ont le plaisir de vous rencontrer et d'échanger avec vous sur leurs suggestions "Locavore"

Ludovic Dupont,  
Jacky Masse "Le Homard Gourmand - La Terrasse"  
Frantz Laguerre "L'auberge de la Louvère"  
Nicolas Ponchel "Auberge de la Dune"  
Johann Lecocq "Le Bellevue"  
Pascal Lefebvre "L'auberge de la Marine"  
Philippe Carré "Les Tourelles"  
Pascal Grimberg "Au Vélocipède"  
Sébastien Porquet "Les Corderies"  
Jean-Louis Labry "L'Etoile du Jour"  
Ghislain Battaglia "Gustine's Traiteur"

Nous tenons à remercier le Lycée du Marquenterre ainsi que les producteurs, fournisseurs : Terroirs de Picardie, les eaux de Castille, RLD et les membres de l'association : Comptoir du frais, Brasserie de la Somme, Escargotière du Marquenterre, Safran de la Baie, La Neuvilleoise, Pâtisserie Lherbier et Une idée verte.

Pour + d'infos :  
Site : www.baiedesomme-zero-carbone.org  
Mail : contact@baiedesomme-zero-carbone.org



Les rencontres des acteurs du Tourisme 2014  
Pique-nique locavore

Pour commencer... Assortiments d'entrées

Soupe nature - Abat-joint  
Oufs cuqués de la Baie  
Rillettes de saumon  
Terrine de porc en croûte  
Chutney aux tomates et ananas  
Haricots de l'océan marinés aux herbes fraîches  
Saucisson aux essieux du Marquenterre  
Rillettes de porc d'antan

A suivre... Le plat et sa garniture

Juste grille de volaille farcie légère des sous-bois  
Brioche de légumes d'antan

Et pour terminer... Plateau gourmand

Bûche de chèvre  
Mousse au café de la Baie  
Panna cotta au chocolat Dubry  
Petit gâteau battu  
Macarons de mûllet et cuguelout

Boissons  
vin - bière - eau - café

" Les paroles sont des gouttes d'eau, les actes des pépites d'or " Proverbe Tibétain



Crédit Photo : © comdesimages - B.Feissière / © J. Masse / © J.Lecocq