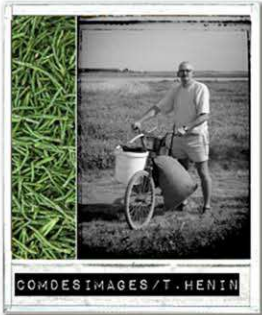


HENSON / F. COCQUET

- **le samedi 30 avril** L'hôtel Les Tourelles accueille les cavaliers venus déjeuner aux Tourelles et participant à la randonnée équestre organisé par l'espace équestre Henson de Saint Quentin en Tourmont.

- **12h30 à l'hôtel les Tourelles** (entrée libre) :
conférence animée par Dominique Cocquet sur le cheval Henson

En partenariat avec : ESPACE HENSON Tél : 03 22 25 68 64



COMDESIMAGES / T. HENIN

l'hôtel Les Tourelles accueille les pêcheurs à pied, ramasseurs de salicornes et propose avec Promenade en baie des sorties découverte "Salicornes, oreille de cochon, obione"

- **le mercredi 4 mai :**

17h30 - 19h30 : sortie avec Promenade en Baie
à la rencontre des ramasseurs de salicornes sur leurs concessions en baie tout public, prévoir des bottes sur réservation (Rétribution au guide laissée à l'appréciation des participants)

19h30 - 20h30 : à l'hôtel les Tourelles (entrée libre)
conférence sur le métier des ramasseurs de végétaux marins,
avec l'association des ramasseurs des salicornes.
et vidéo reportage du photographe professionnel Teddy HENIN

- **le samedi 7 mai**

17h30 - 18h30 : à l'hôtel les Tourelles
conférence sur le métier des ramasseurs de végétaux marins,
avec l'association des ramasseurs des salicornes.
et vidéo reportage du photographe professionnel Teddy HENIN

18h30 - 20h30 : sortie avec Promenade en Baie
à la rencontre des ramasseurs de salicornes sur leurs concessions en baie tout public, prévoir des bottes sur réservation (Rétribution au guide laissée à l'appréciation des participants)
En partenariat avec :

PROMENADE EN BAIE Tél : 03 22 27 47 36

ASSOCIATION DES RAMASSEURS DESALICORNES DE LA BAIE DE SOMME www.salicornes-baiedesomme.fr

TEDDY HENIN, photographe, www.comdesimages.com



PROMENADE EN BAIE
/ E. DUBERT

Un menu locavore (23€)
« moules de bouchot
et pêcheurs à pied »

Réservation souhaitée

- **le lundi 9 mai**

L'hôtel Les Tourelles accueille les mytiliculteurs et propose avec Promenade en baie une sortie découverte "du côté des bouchots":

Du pied de la dune jusqu'aux bouchots s'aligne un nouvel estran à découvrir en famille. Vous découvrirez toute l'histoire de la moule : de la naissance du naissain à votre assiette... tout sur la mytiliculture.

Départ de Quend-plage-les-pins à 9h- 6 personnes minimum, 25 maximum 3h-4km
(sur réservation) tout public, prévoir des bottes (Rétribution au guide laissée à l'appréciation des participants)

entre 17h et 18h .à l'hôtel les Tourelles (entrée libre)
conférence sur les moules de bouchot et sur le métier de mytiliculteur

En partenariat avec :

PROMENADE EN BAIE Tél : 03 22 27 47 36

Catherine et Franck FERMENT mytiliculteurs, producteurs Tél : 03 22 27 05 59



APICULTEUR / L. MANCAUX

la formule locavore (21€)
« tout miel »

Réservation souhaitée

- **le vendredi 6 mai "Une ruche sur le toit des Jourelles"**

Mise en place d'une ruche aux Tourelles par Laurent Mancaux, apiculteur, Les Tourelles participent au maintien de l'abeille domestique et de la biodiversité.

A 11h : une ruche sera mise en place sur le toit de l'hôtel.

à l'hôtel les Tourelles (entrée libre) :

présentation de l'abeille domestique et de l'importance de son rôle pollinisateur : la diversité du contenu de nos assiettes dépend en effet de la présence de l'abeille !

En partenariat avec : LAURENT MANCAUX Apiculteur Tél. 06 75 53 35 69



LES TOURELLES *participent* aux semaines zerocarbone

LES SEMAINES
ZeroCarbone
du 30 avril au 15 mai
2011

BAIE DE SOMME
ZeroCarbone
•org

pour un écotourisme responsable



pour un écotourisme responsable en Baie de Somme

DURANT LES SEMAINES ZEROCARBONE du 30 avril au 15 mai

Philippe Carré, chef de cuisine vous propose ses menus locaux thématiques

LE MENU LOCAVORE à 30 €


menu "zéro-carbone" du 30 avril au 15 mai

 Terrine de canard aux baies d'argousier,
salicornes au vinaigre

ou

 Terrine de carrelet en gelée d'herbes,
Mesclun de salades et asters maritimes
croquantes



 Filet de bar de ligne à la plancha,
beurre blanc à l'obione des molières
et premières asperges

ou

 Gigot d'agneau de Noyon
rôti au miel de la baie



 Assiette de fromages picards
et des alentours

ou

 Soufflé glacé à la liqueur d'argousier






TVA & services compris

des Plats dont la composition
et l'origine des produits génèrent peu de
gaz à effet de serre.

www.lestourelles.com
réservation vivement conseillée tél: 03 22 27 16 33

LE MENU LOCAVORE à 23 €


menu "terre et mer" les 4 et 7 mai

 Terrine de carrelet en gelée d'herbes,
Mesclun de salades et asters maritimes
croquantes



 Les moules de Bouchot de la baie
« marinières » et ses frites

ou

 Mousseline de poisson du jour,
oreilles de cochon fondues au beurre,
sa crème à l'obione des molières



 Soufflé glacé à la liqueur d'argousier



LA FORMULE LOCAVORE à 21 €

formule "tout miel" le 6 mai

 Gigot d'agneau de Noyon
rôti au miel de la baie



 Panna cotta au miel de la baie





BILAN CARBONE®