

THAU DE BOUCHE-À-OREILLE : LE TEMPS FORT D'ORA MARITIMA S'INSTALLE À MÈZE

Recettes de chefs cuisiniers, assiettes gourmandes de producteurs locaux, découverte des métiers de la mer, rencontres, concert... et de nombreuses animations. Ora maritima donne rendez-vous samedi 30 septembre sur la place des Tonneliers à Mèze de 11h à 15h.

Coté bouche

Assiettes gourmandes

Les bénévoles et les producteurs des Paniers de Thau vous proposent de déguster leurs assiettes gourmandes conçues à partir de produits locaux et respectueux de l'environnement. Moment convivial et gourmand garanti en partenariat avec le CPIE du bassin de Thau. À vos fourchettes !

Recettes de chefs cuisiniers

Les produits de la pêche et de la conchyliculture vus par de grands chefs cuisiniers. Ils sont tombés amoureux des produits de Thau. Avec talent, ils ont imaginé des recettes plus inventives les unes que les autres et vous proposent de les déguster à l'occasion d'Ora maritima. Préparées par les élèves du lycée hôtelier Charles de Gaulle, ces mises en bouche vous rappelleront toute la richesse des saveurs des produits de la mer. Animation conçue en partenariat avec le magazine Wine Lr.

Et de nombreuses animations

L'ART DU RAMENDAGE DES FILETS

Initiez-vous à cette technique ancestrale de remise en état des filets en partenariat avec le lycée de la Mer.

DANS LA PEAU D'UN CONCHYLICULTEUR

Sous l'oeil attentif de professionnels, apprenez le colage et l'écaillage des huîtres en partenariat avec l'EARL Huîtres de Bouzigues.

LE MONDE MARITIME EN MINIATURE

Découvrez de somptueux modèles réduits de bateaux de pêche avec le club villeveyracois et son président, champion du monde de modélisme.

DES NURSERIES DANS LES PORTS

À 14h30. Conférence sur la restauration écologique liée à la pêche et les cultures marines par Ecocéan.

MALLE PÊCHE ET CONCHYLICULTURE

Le patrimoine, les hommes, les savoirs et les spécificités du territoire de Thau à découvrir dans la malle pédagogique du CPIE bassin de Thau.

JE CONSTRUIS MON BATEAU EN BOIS

Dans la pure tradition des charpentiers de marine, les enfants pourront acheter des maquettes et s'initier gratuitement à leur montage.

Coté oreille

Paroles de professionnels

Quel pêcheur ou conchyliculteur ne vous dira pas un jour qu'il exerce le plus beau métier du monde ? Souvent durs, quand la tramontane souffle et qu'il faut aller lever les filets ou les cordes à huîtres par des températures rigoureuses, parfois peu rémunérateurs quand le client n'est pas au rendez-vous mais souvent empreints de liberté et de proximité avec la nature, les métiers de la mer sont des métiers passion. Venez à la rencontre de ceux qui les exercent au quotidien, découvrez des professions aux multiples facettes.

Les formations aux métiers de la mer

Le lycée de la Mer à Sète et le CREUFOP seront au rendez-vous à Mèze pour présenter la large palette de formations qu'ils proposent. Formation initiale, continue ou par apprentissage, les voies pour se former aux métiers maritimes sont multiples. Venez-vous informer.

Place à la musique avec le Festival de Thau

Certifié Iso 20 121 pour ses actions en termes de développement durable, le Festival de Thau annonce une programmation musicale sur mesure pour l'événement avec un concert de Djé Balèti. Ce groupe parcourt en toute subtilité des teintes blues touareg, des harmonies rock 60s, des épices gnaoua, le tout servi sur des bases niçoises, toulousaines, et la sonorité inouïe d'une Espina virtuose.

Zoom sur les recettes de chefs cuisiniers



Guy Savoy, chef de l'hôtel de La Monnaie, désigné meilleur restaurant du monde, propose pour Ora maritima un **tartare d'huîtres**.



Pierre Augé, vainqueur de l'émission TV «MASTER CHEF », Chef de la Maison de petit Pierre à Béziers propose un **civet de moules de Thau**



Lionel Giraud, Chef étoilé de LA TABLE DE SAINT CRESCENT à Narbonne propose un **ventre de thon de Méditerranée**



Emily Schons, chef du Bon JAJA à Sauve et cuisinière vagabond pour le Magazine WINE LR, propose **ses Huîtres Rockfeller**



Nicolas Dubois, chef du restaurant Le Paris Méditerranée à Sète propose un **ceviche de muge**