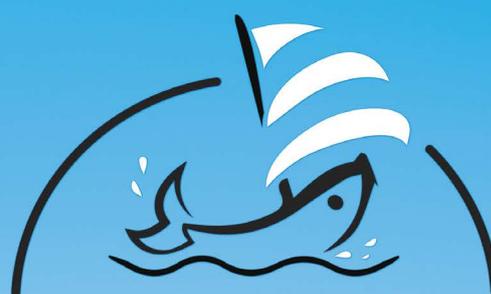


**Du 1<sup>er</sup> au 8 mai - Port de ROYAN**

Licences Production 114 : 141238 / 106954



*Défi des Ports  
de pêche*

**2016**

**ROYAN**

*Régate nationale*

FRA

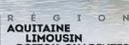
*Village des pêcheurs*

*Animations & Chants de marins*

*Cuisine de la mer & Dégustations*



[www.defidesportsdepeche.fr](http://www.defidesportsdepeche.fr)



## **DOSSIER DE PRESSE**

29<sup>ème</sup> édition du Défi des Ports de Pêche

Dossier de Presse : 29<sup>ème</sup> édition du Défi des Ports de Pêche – Port de Royan  
Contact presse Défi : Julie BÉDOURET – 06 72 24 75 54 – [julie@outdoofr](mailto:julie@outdoofr)  
Contact presse Régates : Juliette ORJOLLET – 06 63 80 23 98 – [defipeche@gmail.com](mailto:defipeche@gmail.com)



## Sommaire

<b>Le Défi des Ports de Pêche : un événement unique</b>	<b>P. 3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Historique du Défi des Ports de Pêche</li><li>• Un village convivial et chaleureux</li></ul>	
<b>Le Défi sur mer</b>	<b>P. 5</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Un championnat FFV</li><li>• Une flotte identique</li><li>• Des équipages spécifiques</li></ul>	
<b>Le Défi sur terre</b>	<b>P. 6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Un Village autour de la découverte</li><li>• PAVILLON FRANCE : Le Partenaire National</li></ul>	
<b>Le Défi à Royan</b>	<b>P. 8</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Royan – Un Port de Pêche au cœur de la cité balnéaire</li><li>• Le saviez-vous ?</li><li>• La carte des participants</li><li>• L'agenda des courses</li><li>• Les animations gastronomiques<ul style="list-style-type: none"><li>- Les dégustations des « Pots des façades »</li><li>- L'étal de poisson</li><li>- Les cours de cuisine</li><li>- Les démonstrations des chefs</li><li>- Au programme des chefs</li></ul></li><li>• Les animations ludiques</li><li>• Les animations musicales &amp; spectacles</li><li>• Planning animations</li></ul>	
<b>Infos pratiques</b>	<b>P. 26</b>
<b>Nos partenaires</b>	<b>P. 27</b>



# Le Défi des Ports de Pêche : Un événement unique

## Historique du Défi des Ports de Pêche

Depuis plus de 28 ans, les professionnels de la filière pêche se rencontrent chaque année le temps d'une régates. Le premier Défi des Ports de Pêche s'est déroulé en 1988 au Croizic.

Cette aventure a été imaginée par Jean-Pierre Devorzine, un marin pêcheur, dont l'objectif était de voir se rapprocher le monde de la pêche et celui de la plaisance. Son appel reçut immédiatement un écho favorable dans l'ensemble des ports de pêche français.

Au-delà de la compétition, l'événement offre la possibilité à des marins pêcheurs aguerris d'embarquer pour la découverte de la navigation à voile, comme elle était pratiquée à l'époque de leurs anciens.

En 1998, la société organisatrice du Défi cesse ses activités. Les équipages participants se fédèrent au sein de l'association *Trophées des Marins* et reprennent à leur compte le fameux événement. Depuis 1999 à Cherbourg, c'est sous cette formule « associative » que les marins pêcheurs développent le Défi et délèguent chaque année à un port différent le soin d'organiser la manifestation selon un cahier des charges et un règlement précis.

Au fil des ans, le Défi des Ports de Pêche a jeté l'ancre dans bon nombre de ports de pêche et mis sous les projecteurs élus, marins, décideurs et acteurs du tourisme, invités à tenir salon dans le village des pêcheurs.

Le Défi : c'est à la fois une régates en mer rassemblant des marins pêcheurs et des plaisanciers, mais c'est également un grand village en bord de mer accessible au grand public, mettant en avant les ports participants de chaque façade maritime de France.

Après l'île d'Yeu en 2012, Palavas-les-Flots en 2013, Pornic en 2014 et Port en Bessin-Huppain en 2015, c'est au tour de Royan de vivre au rythme du Défi du 1<sup>er</sup> au 8 mai 2016.



## Un Village convivial et chaleureux

Si durant une semaine c'est en mer que seize équipages représentant l'ensemble des côtes françaises se rencontrent et animent un plan d'eau et son port, les acteurs de la pêche française se rencontrent également à terre.

Ces derniers échangent entre professionnels et institutionnels, profitant de la proximité du public pour valoriser les métiers et les produits de la pêche artisanale. Les participants proposent aux visiteurs du Village de nombreuses dégustations de produits frais et un certain nombre de démonstrations culinaires, incluant des guides et des recettes gourmandes. Le tout se déroule dans une ambiance d'échange et de partage autour d'animations musicales et artistiques.

De la Manche à la Méditerranée en passant par l'Atlantique, la manifestation, centrée sur les métiers et produits de la mer, remporte un véritable succès et accueille chaque année des milliers de visiteurs.





# Le Défi sur Mer

## Un championnat FFV

Le défi fait partie intégrante du calendrier officiel de la Fédération Française de Voile. Bien qu'il s'agisse d'une compétition avant tout conviviale, celle-ci n'en demeure pas moins une épreuve de très bon niveau : elle est d'ailleurs devenue un élément incontournable du calendrier nautique national.

Pour pouvoir remporter le championnat, quatre manches minimum doivent être courues. En général, une dizaine de courses est réalisée, alternant parcours construits et côtiers. Ce sont des courses en flotte sur des bateaux identiques : des monotypes Grand-Surprise. Les équipages s'affrontent ainsi à armes égales.

Le club nautique *Les Régates de Royan*, l'un des plus anciens de France affilié à la Fédération Française de Voile, organisera les courses en étroite collaboration avec l'association organisatrice locale *Défi Royan 2016* et pour la partie « règlement » l'association nationale *Trophée des Marins*.



## Une Flotte identique



Depuis l'édition 2004 à Royan, l'ensemble des concurrents de la régata a choisi le monotype **Grand-Surprise**. Construit par le chantier Archambault, il est resté le voilier officiel du Défi durant toute les éditions suivantes, excepté en 2008, en Corse.

Ligne d'eau tendue, appendices fins et profonds, le Grand-Surprise est en effet dessiné pour aller vite. D'une longueur de 9,54m, raide à la toile et stable sous toutes les allures, c'est un bateau facile à barrer et très efficace au près.

## Des équipages spécifiques

Les équipages sont principalement composés de pêcheurs, de professionnels de la filière pêche ou d'élèves en lycée maritime rattachés à des ports de pêche répartis sur le littoral français.

L'équipage se compose de 6 personnes :

- au moins 3 marins pêcheurs professionnels, incluant le skipper du bateau
- 2 personnes issues de la filière directe (mareyage, transformation...)
- 1 seul équipier venu de l'extérieur est autorisé : il s'agit du plaisancier. C'est lui, qui le plus souvent, entraîne le bord.

Ensemble, ils forment l'équipage qui ne peut excéder le nombre de 6 navigants.



Dans l'esprit initial du Défi, les pêcheurs doivent barrer le plus souvent possible. Le comité de course appliquera sur une ou plusieurs manches la règle dite du pêcheur à la barre qui oblige à remplacer le barreur habituel, en général le plaisancier, par un marin pêcheur.

## Le Défi sur Terre

Parallèlement à cette régates, l'association nationale souhaite valoriser la pêche artisanale française. Au coeur de l'événement, les aspects techniques du secteur, l'évolution des métiers et l'enseignement maritime sont l'objet d'informations, sources d'animations ou sujets d'exposition.

### Un Village autour de la Découverte

Durant une semaine, un grand village s'organise sur l'esplanade Kérimel de Kernevo sur le port de Royan. Pendant que les équipages régatent, à terre, les équipes animent le village avec générosité en faisant la promotion de leur localité au travers d'animations et de dégustations.

Le village s'organise en plusieurs espaces :

- La place des commerçants pour découvrir un artisanat autour des produits de la mer.
- La scène pour la remise des prix quotidienne et les animations musicales.
- Le « Village des Pêcheurs » pour découvrir les produits de la mer de toutes les côtes de France ! Le village permet au visiteur de déambuler dans les différents stands des ports participants à la découverte de leurs spécialités culinaires respectives ou s'adonner au loisir du matelotage, du ramendage et nombreuses autres animations marines.
- La « Halle des saveurs marines – PAVILLON FRANCE » pour découvrir de beaux étals de produits frais, prendre des cours de cuisine et profiter du savoir-faire des chefs réalisant des recettes de poissons, coquillages et crustacés, mis à l'honneur quotidiennement sur le Village.



## PAVILLON FRANCE : Le Partenaire National

Le partenariat entre PAVILLON FRANCE et l'association Trophée des Marins autour du Défi des Ports de Pêche a débuté en 2013. Il correspond à une démarche commune visant à promouvoir les produits de la mer et le savoir-faire des pêcheurs français.

Lancée en septembre 2012, PAVILLON FRANCE est la marque nationale de la pêche maritime française portée par l'ensemble des professionnels de la filière : pêcheurs, mareyeurs, grossistes, poissonniers, conserveurs et les enseignes de la grande distribution.

### Un objectif commun, valoriser la filière pêche française

Pour pouvoir être estampillés PAVILLON FRANCE, les produits de la mer doivent avoir été pêchés en mer par un navire battant pavillon français et afficher un degré de fraîcheur optimale.

PAVILLON FRANCE vient soutenir la production française en réorientant la consommation vers les produits de la pêche française, à travers la valorisation de sa diversité et de sa saisonnalité, de ses hommes et de ses métiers.

Conseils, recettes faciles et savoureuses :



La marque des produits  
de la pêche française

[www.pavillonfrance.fr](http://www.pavillonfrance.fr)



[www.facebook.com/PavillonFrance/](http://www.facebook.com/PavillonFrance/)



[www.youtube.com/user/PavillonFrance](http://www.youtube.com/user/PavillonFrance)



[www.instagram.com/pavillon.france/](http://www.instagram.com/pavillon.france/)



## Le Défi à Royan

Pour sa 29<sup>ème</sup> édition, le Défi des Ports de Pêche s'implantera à Royan du 1<sup>er</sup> au 8 mai 2016. L'événement retrouvera pour la 3<sup>ème</sup> fois (après 1998 et 2004) le port charentais durant la semaine de l'Ascension.

Royan est déjà sur le pont pour accueillir les seize équipages et nul doute qu'il sera prétendant à la victoire sur l'eau après avoir décroché le titre à 6 reprises en 1998, 2004, 2005, 2006, 2009 et 2013 !

### Royan – Un Port de Pêche au cœur de la cité balnéaire

Royan, station balnéaire très touristique de la côte Atlantique, doit son essor à la vogue des bains de mer au XIX<sup>ème</sup> siècle. Elle offre aujourd'hui un double visage avec son architecture atypique des années 50 et ses cinq plages de sable fin, ainsi qu'un port de plaisance d'une capacité de 1 000 anneaux, un port de pêche et une criée réputée parmi les plus nobles.

Cet espace bénéficie en outre d'un véritable atout, celui d'être un « port dans la ville », permettant à tout un chacun de se rendre aisément à la manifestation.

Depuis des siècles, la pêche royannaise a établi ses lettres de noblesse sur certaines espèces gustativement remarquables, se forgeant ainsi une véritable réputation de qualité et de fraîcheur.

Le port au cœur de la ville est aux abords de divers commerces. L'architecture atypique constitue le témoignage d'un passé orienté vers l'Estuaire. La cité portuaire, bien que résolument tournée vers l'avenir, vit encore aujourd'hui au rythme des marées et des retours de pêche.





## **Le saviez-vous ?**

### Un Port de Pêche

Royan est l'un des trois ports avec criée de Charente-Maritime et dispose d'une flottille artisanale d'une trentaine de bateaux dont quelques uns sont principalement axés sur les pêcheries de sole. Les filets maillants dormants sont immergés chaque soir et relevés le jour. Leur apport est constitué à 80% de sole, puis de turbo, barbue, bar... Le reste de la flottille effectue des sorties journalières.

Ces bateaux changent souvent de technique de pêche au fil des mois et des migrations des espèces nobles, ils pratiquent une pêche dite « douce ».

La plupart emploie des lignes pour traquer les espèces carnassières telles que le bar, la raie, le maigre ou la dorade. Le bateau immerge les lignes quelques heures par jour et recueille les poissons toujours vivants, « gage de qualité ».

Enfin, d'autres bateaux sont armés en petits chalutiers côtiers, pour les marées d'une journée et se spécialisent sur les céteaux et crevettes grises commercialisés vivants.

### Une pêche de qualité

Depuis bientôt 10 ans, le port se concentre sur un objectif : la qualité de ses produits ; la criée de Royan est d'ailleurs réputée dans ce domaine. Des professionnels du métier de la pêche à la ligne se sont engagés avec l'Association APROMER (Association de Promotion des Produits de la MER de qualité en Poitou-Charentes) dans des démarches de qualité pour mieux connaître leurs produits et en assurer la traçabilité.

En parallèle de cet engagement, les bateaux de la criée stockent leurs prises directement dans les bacs de celle-ci et ne mettent jamais de glace en contact direct avec la chair du poisson, ce qui permet une meilleure conservation et une chair irréprochable.

### La criée de Royan

C'est 7,5 millions d'euros par an... Soit 900 tonnes de poissons par an dont 300 t de soles, 180 t de maigres et 140 t de bar !

La Criée organise la 1<sup>ère</sup> mise en marché du produit de la pêche. Les espèces sont mises aux enchères et achetées par des poissonniers locaux et des mareyeurs expéditeurs. Depuis la vente à la voix effectuée par le crieur, le système d'enchères s'est modernisé et offre ainsi la possibilité d'acheter à distance via internet.

La Criée de Royan commercialise essentiellement des espèces nobles à forte valeur, permettant que le prix moyen au kilo reste le plus élevé de France à plus de 8€ HT.





## La carte des participants

Cette année, 16 équipes régatent sur le plan d'eau de Royan : 12 ports et 4 lycées maritimes issus de chaque façade maritime de France.

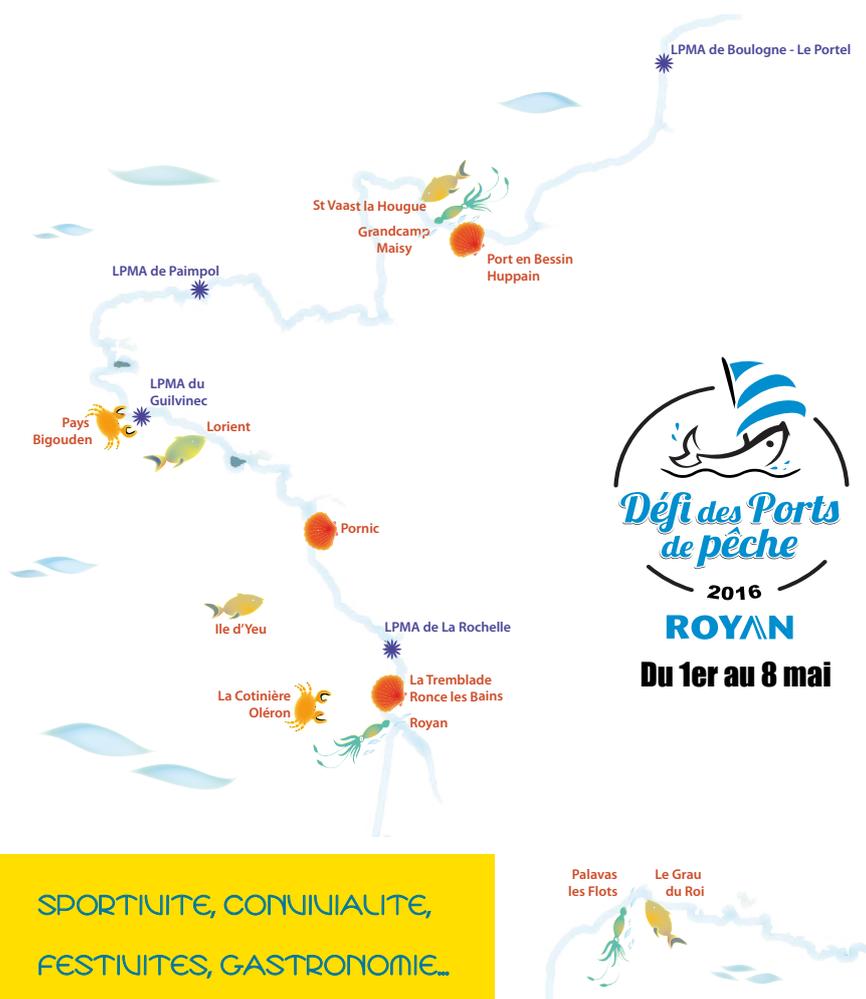
### LES PORTS

1. Grandcamp-Maisy
2. Le Grau du Roi - Port Camargue
3. Ile d'Yeu
4. La Cotinière - Oléron
5. La Tremblade - Ronce-les Bains
6. Lorient
7. Palavas-les-Flots
8. Pays Bigouden
9. Pornic
10. Royan
11. Saint-Vaast la Hougue - Val de Saire
12. Port en Bessin-Huppain

### LES LYCÉES MARITIMES

13. Boulogne - Le Portel
14. Le Guilvinec
15. Paimpol
16. La Rochelle

12 PORTS DE PÊCHE  
4 LYCÉES MARITIMES



SPORTIVITE, CONVIVIALITE,  
FESTIVITES, GASTRONOMIE...



Palavas les Flots  
Le Grau du Roi





## L'agenda des courses



La présentation des équipages sur scène se déroulera le dimanche 1<sup>er</sup> mai à 17h. La régata d'entraînement aura lieu le lundi 2 mai pour permettre aux équipages d'affiner leurs stratégies de course pour les 5 jours suivants. Le vainqueur se verra remettre le *Trophée Jacques Sauneuf* qu'il conservera jusqu'au prochain Défi en 2017 (*Jacques Sauneuf*, 1<sup>er</sup> président durant 12 ans du Défi associatif).

La proclamation des résultats des courses du jour se déroulera chaque fin d'après-midi, avant la grande remise des prix officielle le samedi 7 mai à 17h30 sur la scène du village pour désigner le vainqueur du 29<sup>ème</sup> Défi des Ports de Pêche !

Notez que cette année, les bateaux seront tous équipés de **balises de positionnement GPS**, qui permettront à chacun de visualiser sur écran géant la course en temps réel et de suivre la progression de son équipage favori.

## Les animations gastronomiques

### Les dégustations des « Pots des façades »

Les ports et lycées maritimes de chaque façade : Méditerranée, Manche et Atlantique, offrent chacun à leur tour le meilleur de leur pêche au public, lors d'une grande dégustation collective.

Ces dégustations se dérouleront respectivement les mercredi, jeudi et vendredi sur le village, dès 19h, et permettront la valorisation des produits de la pêche par façade ainsi qu'un échange entre professionnels et consommateurs autour d'un banquet convivial.

### L'Étal de poissons

Sous la « Halle des Saveurs marines – PAVILLON FRANCE », c'est autour d'un grand étal de poissons, coquillage et crustacés, que le grand public peut découvrir la diversité de la pêche locale.

C'est le moment idéal pour vous intéresser aux techniques de préparation et de travail du poisson : les vider, les écailler, lever les filets, préparer des rôtis... et ce avec la participation des poissonniers de Royan tout au long de la semaine et la venue exceptionnelle de David Gomes, Meilleur Ouvrier de France poissonnier / écailler les jeudi 5, vendredi 6 et samedi 7 mai.



L'Étal sera approvisionné quotidiennement par la Criée de Royan.

Le public y trouvera aussi du poisson de ligne « signés Poitou-Charentes », gage de qualité, grâce à l'Association de Promotion des Produits de la MER de qualité en Poitou-Charentes (APROMER).





### Les Cours de cuisine

A 11h, les visiteurs de la « Halle des saveurs marines – PAVILLON FRANCE », pourront prendre des cours de cuisine iodée les lundi 2, jeudi 5, vendredi 6, samedi 7 mai et dimanche 8 mai, grâce à la présence du chef de « cuisine à domicile », **Gilles DOUCET** et du chef du restaurant Chai ma Mer **Gérald PAPON**.

Nombre de places limitées à 10 personnes – Présentez vous directement sur place – Tarif de 5€/cours.



#### **Gilles Doucet - Chef**

Passionné depuis toujours par la cuisine, **Gilles DOUCET** est le vainqueur en 2011 du concours « Chef des Gourmets » organisé par Grégory Coutanceau, qui le formera ensuite au sein de ses établissements.

### Les Démonstrations de chefs

Les plus grands chefs de notre territoire vous présenteront leurs recettes quotidiennement chaque jour à 14h30 et/ou 16h30 (planning à consulter). Ils travailleront à partir de poissons issus de la Criée de Royan et créeront leurs recettes avec des produits de qualité labélisés «IRQUA».



L'IRQUA accompagne les professionnels qui souhaitent faire valoir leurs engagements, leurs savoir-faire et la qualité de leurs produits auprès des consommateurs. Aujourd'hui, en Poitou-Charentes, près de 50 produits locaux, emblématiques bénéficient des labels de qualité.

Chaque démonstration de chef se terminera par la vente aux enchères de « l'assiette du chef » au profit de l'Association des Périls en Mer de Marennes-Oléron.

Venez surenchérir pour déguster l'assiette du chef, accompagnée d'un verre de vin blanc de pays charentais Domaine Gardrat, sur le port de Royan !

Tant pour les cours de cuisine le matin ou les démonstrations culinaires d'après-midi, les chefs doivent composer une recette autour d'un poisson, d'un coquillage ou d'un crustacé imposé !



## Au programme des chefs !

### Dimanche 1er Mai – le maigre

- 15h : Démonstration culinaire avec le ***Chef Alexandre LAVIGNE***



#### ***Restaurant L'arrosoir de Vaux sur Mer***

Formé chez Pascal Aussignac à Londres et sous les ordres de Frédéric Anton du Pré Catelan, cuisinier de formation étoilée, il a conservé le goût du bon, du beau et de l'authentique. Avec ses recettes sans cesse réinventées, ***Alexandre LAVIGNE*** fait de l'arrosoir un restaurant bistro-gastronomique, à la fois bistro et gastronomique.

### Lundi 2 Mai – Thème de la Nutrition & la raie

- 11h : Cours de cuisine avec le ***Chef Gilles DOUCET***
- 14h30-17h30 : Cuisinez sain et iodé avec l'animatrice ***Carinne TEYSSANDIER***



D'origine lyonnaise, ***Carinne TEYSSANDIER*** présente des émissions culinaires depuis plus de dix ans. Elle s'impose comme la journaliste de référence dans ce domaine avec plus d'un millier d'émissions à son actif (Télématin, Cuisine TV, Mon Food truck à la clef, Village départ...)



- 16h30 : Démonstration culinaire avec le **Chef Xavier TAFFART** (1 étoile Michelin)



***Restaurant L'Aquarelle de Breuillet***

Natif du village de Mornac-sur-Seudre, **Xavier** a acquis son expérience en Suisse, à Monaco et Londres avant de s'installer avec sa femme Aurélie à Breuillet. Dans une ambiance contemporaine, le chef esquisse une carte originale et moderne. Notre chef développe en cuisine une palette de saveurs originales,

ici les produits bruts et de terroir se confrontent à un style affûté. En virtuose de l'assiette, **Xavier** obtient **une étoile Michelin**.

**Mardi 3 Mai – le maigre de ligne**

- 16h30 : Démonstration culinaire avec le **Chef Patrick MORIN**



***Restaurant Les Agapes  
de Saint-Palais-sur-Mer***

Après avoir connu de grandes tables parisiennes comme le Hilton, le Grand Hôtel, Le Ritz, le Pavillon Royal, **Patrick MORIN** a quitté la Capitale au bout de 18 ans pour s'installer à Saint-Palais-sur-Mer. **Patrick MORIN** obtient en 2016 un **Bib Gourmand Michelin** pour sa

cuisine de plats traditionnels bien tournés, avec une pointe d'inventivité.



### Mercredi 4 Mai – le merlu

- 14h30 et 16h30 : Démonstrations culinaires avec les élèves du Lycée hôtelier de l'Atlantique de Royan qui endossent les tabliers des chefs dans la Halle des Saveurs Marines.



### Jeudi 5 Mai – le bar de ligne

- 11h : Cours de cuisine avec le **Chef Gérald PAPON** – Restaurant Chai ma Mer de Royan
- 14h30 : Démonstration culinaire avec le **Chef Anthony BISQUERRA**



#### **Restaurant Le Relais du bois Saint-Georges de Saintes**

Après avoir fait ses classes à Bordeaux chez Jean Ramet, Dubern, Sofitel Bordeaux Lac, il intègre les cuisines de Christopher Coutanceau (2 étoiles Michelin), à La Rochelle. **Anthony** rejoint en 2013 l'équipe de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie (2 étoiles Michelin) comme second de cuisine. En 2015, il devient le chef du Relais du bois Saint-Georges à Saintes où l'apparente simplicité des plats est au service d'une cuisine élégante, respectueuse des saveurs et des saisons.



- 16h30 : Démonstration culinaire avec le **Chef Franck BERTHIER**



**Restaurant Les Basses Amarres  
de Mornac-sur-Seudre**

Après avoir exercé pendant des années dans plusieurs pays, notamment en Afrique, Angleterre et Suisse dans un grand hôtel de la Riviera, **Franck BERTHIER** a décidé de s'installer à Mornac-sur-Seudre. Dans ce petit bourg typique de l'estuaire de la Seudre, marqué par la tradition ostréicole, ce bistro marin transmet joyeusement la tradition des produits du terroir. **Franck BERTHIER** se voit attribuer un **Bib Gourmand Michelin** en 2016.

**Vendredi 6 Mai – la sole**

- 11h : Cours de cuisine avec le **Chef Gilles DOUCET**
- 14h30 : Démonstration culinaire avec le **Chef Jemmy BROUET**



**Restaurant Le Bouillon à La Rochelle**

Après avoir étudié à Troyes à l'école hôtelière Edouard Herriot, il débute dans les cuisines du Club Med en qualité de responsable poissons. En 1994, il rejoint la brigade du chef étoilé Marc Meneau au restaurant L'Espérance à Vézelay puis les cuisines du restaurant Les Crayères à Reims. Il gravit les échelons pas à pas et devient ensuite Chef du Jules Verne, le restaurant étoilé Michelin d'Alain Ducasse, qui lui ouvre les portes de la Tour Eiffel en février 2007. **Jemmy** ouvre courant mai 2016 son propre restaurant

dans le quartier de La Pallice de La Rochelle « le Bouillon ».



- 16h30 : Démonstration culinaire avec le ***Chef Anthony DELMAS***



***Restaurant L'Estuaire  
de Talmont-sur-Gironde***

Passionné de cuisine depuis tout petit, **Anthony** finit second au concours culinaire régional des métiers de bouche. Après 3 ans en Charente Maritime en tant que second de cuisine, il part à Cannes 4 ans puis 6 ans sur les côtes bretonnes pour revenir aux sources à Talmont-sur-Gironde en tant que chef de cuisine au restaurant L'Estuaire où il décide de revisiter toute la carte pour la remettre aux goûts du jour.

**Samedi 7 Mai – les huîtres**

- 11h : Cours de cuisine avec le ***Chef Gilles DOUCET***
- 14h30 : Démonstration culinaire avec le MOF Poissonnier Ecailler ***David GOMES***



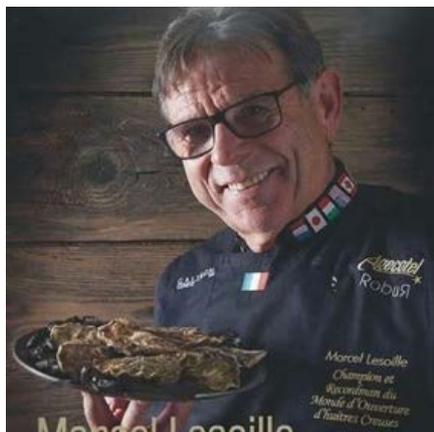
Après des études au lycée de la mer de Gujan-Mestras où il obtient un BTA aquacole en élevage et commerce de produits de la mer, David se lance très vite dans le métier de poissonnier. En avril 2011, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France poissonnier écailler, établissant ainsi la reconnaissance de toute une profession pour son savoir-faire et son

expertise. Il développe en parallèle ses compétences dans le métier de la cuisine de la mer et de l'événementiel.



- 16h30 : Challenge lancé à **Marcel LESOILLE** - multiple Champion du Monde d'ouverture d'huîtres.

Avec les huîtres Papin-Jacob de qualité IGP Marennes Oléron.



Consultant culinaire en produits de la mer, Maître Cuisinier et délégué du Rhône Euro-Toques, **Marcel LESOILLE** est titulaire de 5 records du Monde, dont plusieurs records du monde d'ouverture d'huîtres. **Marcel LESOILLE** est aussi coordinateur et organisateur technique de concours tels que la Coupe du monde des

Ecaillers, Le Neptune d'Or Cote d'Azur, la Main d'Or au Féminin... Il est le plus grand défenseur du métier d'écailler.

### Dimanche 8 Mai – la langoustine

- 11h : Cours de cuisine avec le **Chef Gilles DOUCET**
- 14h30 : Démonstration culinaire avec le **Chef Marion MONNIER**



#### **Restaurant La Table de Marion de Saintes**

Son parcours est élogieux : ancien second de cuisine de Régis Marcon (3 étoiles Michelin), des cuisines de Relais & Châteaux aux grandes tables de chefs étoilés, premier chef charentais-maritime à obtenir le titre de maître restaurateur, il obtient également une **étoile Michelin**... Un itinéraire d'enfant gourmet qui fait de lui un homme de cuisine humble, toujours prompt à distiller avec

beaucoup de spontanéité sa prose gourmande et créative autour de produits d'une fraîcheur absolue, obligatoirement de saison.



## Les animations ludiques

Tout au long de la semaine, diverses animations pour la famille sont programmées sur le Village.

### Les Ateliers

C'est l'occasion de découvrir l'art du matelotage et du ramendage. Pour les enfants et pour les plus grands, les ateliers permettent d'apprendre à réaliser les nœuds marins et à réparer les filets grâce à la participation, entre autre, des élèves du lycée maritime de la Rochelle.



### Les Découvertes

#### L'Association de l'Hermione

L'Association porteuse du projet grandiose de la reconstruction de la frégate qui emmena, il y a bien longtemps, le marquis de Lafayette dans les lointaines Amériques, sera parmi les exposants du Défi des Ports de Pêche. Entre photos, schémas et récits, ils feront partager l'aventure de l'Hermione au grand public.



#### SNSM : Société Nationale de Sauvetage en Mer

Durant la période estivale, les nageurs sauveteurs surveillent les zones de baignade aménagées le long du littoral et portent secours aux touristes en difficulté. Les professionnels seront présents sur le Défi pour expliquer leur métier et effectuer des démonstrations de secourisme au grand public.



#### « Voiles d'Estuaire »

A l'occasion de la 10<sup>ème</sup> édition de « Voiles d'Estuaire », vingt-trois vieux gréements remonteront le plus vaste Estuaire d'Europe et jeteront l'ancre dans le port de Royan la journée du mercredi. Avec l'ARA – Agglomération Royan Atlantique.

### Les Visites Guidées de la Criée

L'Office du Tourisme de Royan propose deux visites exceptionnelles de la Criée de Royan et de ses ports de pêche et plaisance, durant la semaine des festivités.

Visites les mercredi 4 mai et vendredi 6 mai après-midi.

Infos et Réservation auprès de l'Office du Tourisme au 05 46 23 00 00.



### Les Expositions au Palais des Congrès de Royan

Tout au long de la semaine du Défi des Ports de Pêche, le volet culturel de la pêche et de la plaisance est également mis à l'honneur avec plusieurs expositions installées au Palais des Congrès de Royan, en accès libre. En collaboration avec l'Office du Tourisme de Royan.



Découvrez deux expositions photos :

- Photo Belem : 2009 de Philip Plisson.
- Bateaux de pêche, prêtées par l'Association Estuaire de Gironde.

Et trois expositions ludiques et artistiques sur la Biodiversité marine locale:

- « La Pêche à pied, une activité ancestrale en pleine évolution » et « Pêcher intelligent, pêcher durablement » : prêtée par l'Association IODDE, CPIE Marennes Oléron.
- « La biodiversité des estrans rocheux charentais » et « La biodiversité des pertuis charentais (sables et vases) » : deux expositions issues d'un partenariat entre le laboratoire LIENSs, l'ECOLE de la MER et la Société des Sciences Naturelles de Charente Maritime - avec les photographies de Thierry Guyot et les textes de Pierre Miramand.

### Les Moments Littéraires

Un peu de littérature et de lecture marines sur le Village du Défi des ports de pêche... Aventures, phares, histoires ou contes pour enfants, il y en aura pour tous les goûts.

Chaque jour un écrivain est l'invité du moment littéraire sur le village pour un moment d'échange, de récits, de dédicace et de ventes d'ouvrages auprès du grand public.



Vous rencontrerez entre autre le conteur Jeff d'Argy avec son livre pour enfants « Le poisson nul » qui embarque les plus petits au coeur de l'univers marin mais aussi sur la route de la tolérance.

Emblème au large de nos côtes, le phare de Cordouan sera conté par l'un de ses derniers gardiens de phare : Jean-Paul Eymond, qui propose un témoignage précieux sur sa profession et son aventure.

Et bien d'autres rencontres...

### Les élèves au Défi

Tout au long de la journée du mardi 3 mai, pas moins de **520 enfants des écoles maternelles et primaires** du Pays Royannais sont attendus sur le Village.

Chaque classe participante à ce grand projet pédagogique correspond depuis plusieurs semaines avec l'un des ports naviguant. Echanges de questions et d'informations au travers de courriers et d'emails, le mardi sera la journée de la rencontre. Pour le jour J, les enfants travaillent sur la **réalisation d'un pavois peint** en classe et l'apprentissage d'une **chanson commune** pour le départ en mer de leurs régatiers.

Durant la régates, les équipes à terre divertiront les enfants avec de nombreuses animations ludiques autour de la pêche, du poisson et une **dégustation iodée**.

Notons la participation exceptionnelle de « **la Cité de l'Huitre** » pour une animation autour du processus de naissance d'une huître au travers d'ateliers pédagogiques interactifs ainsi que la participation de l'auteur compositeur et conteur **Jeff d'Argy** qui se produira en spectacle pour les petits et les plus grands.



Le mercredi 4 mai est réservé aux **collégiens et lycéens** du pays royannais. Les élèves du lycée de l'Atlantique de Royan prendront possession de la Halle des saveurs marines et endosseront les tabliers de chefs pour des démonstrations culinaires.

C'est la « Zol Advance », mini entreprise du collège Emile Zola, qui a reçu la mission de faire venir les collégiens et lycéens du pays royannais sur le village le mercredi après-midi.

Ce mercredi est aussi une journée de compétition voile UNSS. Plus d'une quarantaine d'adolescents sont attendus pour naviguer sur le plan d'eau de la baie de Royan tandis que nos régatiers du Défi disputeront leurs manches au large.

Nul doute que la journée finira autour de la scène du village pour une remise des prix communes et festives.

### Vidéos

Tout au long de la journée, vous pourrez suivre votre équipage favori évolué en direct grâce au système de balises de positionnement GPS des bateaux.

Des extraits vidéos des régates en mer seront également diffusés chaque fin d'après-midi dans l'espace « forum central » du village. L'occasion de voir ce qui se passe au large et la compétition qui sévit entre les différents équipages.

Sous la « Halle des Saveurs marines », la diffusion de vidéos sur les différentes techniques de pêche permettront aux curieux de développer leurs connaissances à ce sujet et découvrir entre autre le métier de pêcheur.

### **Les animations musicales & spectacles :**

#### Festival de chants marins et concerts !

La mer sera aussi célébrée en musique, où plutôt en chanson, puisque le Défi va accueillir tout au long de la semaine des groupes de Chants de Marins et des chanteurs festifs dont voici la présentation :

- **LCD** (Les Copains d'Abord) : Créée en 2005 par deux copains, Philippe (clavier et chant) et André (guitare et chant), cette formation, enrichie de deux nouveaux membres, Marc (accordéon et synthé-accordéon, instrument rarissime) et Maryline (guitare basse) représentera Royan pour ce festival de chants de marins. En concert le dimanche 1er mai sur la scène du Village des Pêcheurs à partir de 17h30.



- Les 5 membres du groupe royannais et déjanté de **Poussez pas Mémé** envahiront la scène du Défi le mercredi 4 Mai à 19h pour des reprises de rock, variété et ska avec un brin de folie et surtout leur bonne humeur.



- **Le XV Marin** : Groupe Nantais issu du milieu rugbystique, le XV Marin navigue sur les Défis depuis 20 ans avec un répertoire de chants traditionnels, modernes mais aussi de nombreuses créations. En concert sur la scène du Village le jeudi 5 mai à 17h30 et Place Charles de Gaulle en centre ville le vendredi 6 mai à 16h30.



- **Les Brouilleurs d'Écoutes** : S'accompagnant à la guitare, au banjo, à l'accordéon diatonique, au violon, à la flûte et au bodhràn, les 6 équipiers rochelais des Brouilleurs d'Écoutes alternent des chansons traditionnelles françaises, anglaises et écossaises, avec des ballades, des chansons de la mer et leurs propres compositions. Le tout avec un petit parfum de l'Irlande... En concert sur l'esplanade des voûtes du Port de Royan le jeudi 5 mai et sur la scène du Village le soir même à 19h.



- **Les Souillés de fond de cale** : Les Souillés c'est 24 années d'escales embrumées et plus de 850 concerts. Groupe de six musiciens et chanteurs originaires des Côtes d'Armor, leur répertoire est basé sur des chants de marins iodés, parfumés au rhum, mais aussi des mélodies, dans la pure tradition maritime. Ils seront accompagnés par le **Bagad Spered An Avel de Plouha**, ensemble musical composé de trois pupitres : les bombardes, les cornemuses et les batteurs/percussions. Formé en 1996, le Bagad Spered An Avel (« l'esprit du vent » en référence à leurs instruments) remporte une multitude de concours et joue régulièrement avec les Souillés de fond de cale. Ils se produiront sur la scène du Village le vendredi 6 Mai à partir de 20h.



- **Tricorne** : Les trois musiciens de Tricorne revisitent les chants de marins avec bonne humeur et une bonne dose de musiques folk/rock, celtiques et irlandaises. Un fil conducteur, l'invitation au voyage, et le tour est joué pour réaliser un show qui fait traverser le temps et l'espace. Sur la scène du Village des Pêcheurs le samedi 7 mai à 19h.



- **Chœur « Marine »** : Rochefortais garant du patrimoine culturel que sont les chants de marins, le Chœur « Marine » a accompagné l'Hermione pour son premier départ. Créé en 2001 et aujourd'hui composé d'une quinzaine de chanteurs et de musiciens, ils ont un répertoire qui ne se limite pas qu'aux chants traditionnels de la marine à voile. Ils interprètent également leurs propres créations ayant trait à la vie maritime du port de Rochefort et à ses marins célèbres. Sur la scène du Village le dimanche 8 mai à 15h30.





### Déambulations et Jeu interactif familial

- Des **déambulations** joyeuses et musicales auront lieu sur le Village mais également dans la ville, et parfois même **jusqu'au marché central** avec notamment Le **XV Marin le vendredi 6 mai** et le **Bagad Spered An Avel le samedi 7 mai de 11h à 13h**. Le groupe de percussions brésiliennes **Batucada'bra** se prêtera aussi au jeu de la déambulation. Un programme festif en complément des concerts sur scène, matins et après-midis les jeudi, vendredi et samedi.

- **La « SMSM recrute ! »** : du jeudi 5 au samedi 7 mai  
Grand public et familial, la SMSM (Sauveteurs en Mer Sans Moyens) organise un jeu interactif dans lequel les spectateurs deviennent, le temps de leur mission, les acteurs. Après une courte formation théorique, le public est invité sous leur tente pour une simulation de navigation en équipe et en pleine tempête... Sensations assurées !





# Planning animations



**Halle des  
Saveurs  
Marines**  
«PAVILLON FRANCE»



**Défi  
sur  
mer**



**Concerts  
et  
Animations**

## DIMANCHE 1<sup>ER</sup> MAI *Journée du «Maigre»*

**14H - 17H30** Découvrez la pêche locale sur notre étal de poissons

**15H** Démonstration culinaire avec le **Chef Alexandre LAVIGNE**, Restaurant L'arrosoir de Vaux sur Mer

**17H** Présentation des équipages sur la scène du Village - *Pas de régates*

**16H30** Concert sur scène LCD «Les Copains d'abord»

## LUNDI 2 MAI *Journée de la nutrition et de la «Raie»*

**10H - 17H30** Découvrez la pêche locale sur notre étal de poissons

**11H** Cours de cuisine avec le **Chef à domicile Gilles DOUCET**

**14H30 - 17H30** Animation de la «Halle» avec **Carinne TEYSSANDIER**, Animatrice TV sur France 2

**14H30** Démonstration culinaire

**16H30** Démonstration culinaire avec le **Chef Xavier TAFFART**, Restaurant L'Aquarelle de Breuillet (1 étoile Michelin)

**17H30** Vente des poissons de l'étal

**Matin** Tirage au sort des équipages

**14H** Départ course d'entraînement

**Fin d'après-midi** Visionnage des images vidéo des manches du jour

**18H30** Remise du Trophée Jacques Sauneuf sur scène

**Exposition** au Palais des Congrès de Royan sur les thèmes de la biodiversité, la pêche à pied, le Belem et les bateaux de pêche

**11H30** Inauguration du Village

## MARDI 3 MAI *Journée du «Maigre»*

**10H - 17H30** Découvrez la pêche locale sur notre étal de poissons

**16H30** Démonstration culinaire avec le **Chef Patrick MORIN** Restaurant Les Agapes de Saint-Palais-sur-Mer

**17H30** Vente des poissons de l'étal

**11H30** Départ courses & Parade dans le port

**Courses du jour** le long des côtes et au large

**Fin d'après-midi** Visionnage des images vidéo des manches du jour

**18H30** Remise des prix du jour sur scène

**Exposition** au Palais des Congrès de Royan sur les thèmes de la biodiversité, la pêche à pied, le Belem et les bateaux de pêche.

**Journée des scolaires** Accueil des classes de maternelles et de primaires du pays royannais sur le Village du Défi avec de nombreuses animations.

## MERCREDI 4 MAI *Journée du «Merlu»*

**10H - 17H30** Découvrez la pêche locale sur notre étal de poissons

**14H30 et 16h30** Démonstrations culinaires avec les élèves du **Lycée hôtelier de l'Atlantique de Royan**

**17H30** Vente des poissons de l'étal

**14H** Départ courses du jour le long des côtes et au large

**Fin d'après-midi** Visionnage des images vidéo des manches du jour

**18H30** Remise des prix du jour sur scène

**Exposition** au Palais des Congrès de Royan sur les thèmes de la biodiversité, la pêche à pied, le Belem et les bateaux de pêche.

**14H30** Visite du Port et de la Criée de Royan avec l'Office de Tourisme de Royan

**15H30** Moment Littéraire dans le forum central du Village

**19H** Pot des façades de la Méditerranée : dégustation offerte autour des spécialités de la façade Méditerranéenne

**19H** Concert « Poussez pas Mémé » sur la scène du Village

## JEUDI 5 MAI 2016 *Journée du «Bar de Ligne»*

**10H - 17H30** Découvrez la pêche locale sur notre étal de poissons avec **David GOMES**, Meilleur Ouvrier de France poissonnier écailler  
**11H00** Cours de cuisine avec le **Chef Gérald PAPON**, Restaurant Chai ma Mer de Royan  
**14H30** Démonstration culinaire avec le **Chef Anthony BISQUERRA**, Restaurant Le Relais du bois St-Georges de Saintes  
**16H30** Démonstration culinaire avec le **Chef Franck BERTHIER**, Restaurant Les Basses Amarres de Mornac-sur-Seudre.  
**17H30** Vente des poissons de l'étal

**7H30** Départ courses du jour le long des côtes et au large  
**Fin d'après-midi** Visionnage des images vidéo des manches du jour  
**18H30** Remise des prix du jour sur scène

**Exposition** au Palais des Congrès de Royan sur les thèmes de la biodiversité, la pêche à pied, le Belem et les bateaux de pêche

**10H - 18H** « La SMSM recrute ! » : Animation familiale & drôle (Sauveteurs en Mer Sans Moyens)  
**12H** Déambulation musicale sur le Village avec « Le XV Marin »  
**15H** Concert « Les Brouilleurs d'écoute » sur l'esplanade des voûtes du port  
**15h30** Moment Littéraire dans le forum central du Village  
**17H30** Concert « Le XV Marin » sur la scène du Village  
**19H** Pot des façades de la Manche : dégustation offerte autour des spécialités de la façade Manche  
**19H** Concert « Les Brouilleurs d'écoute » sur la scène du Village

## VENDREDI 6 MAI 2016 *Journée de la «Sole»*

**10H - 17H30** Découvrez la pêche locale sur notre étal de poissons avec **David GOMES**, Meilleur Ouvrier de France poissonnier écailler  
**11H00** Cours de cuisine avec le **Chef à domicile Gilles DOUCET**  
**14H30** Démonstration culinaire avec le **Chef Jemmy BROUET**, Restaurant Le Bouillon de La Rochelle  
**16H30** Démonstration culinaire avec le **Chef Anthony DELMAS**, Restaurant L'Estuaire de Talmont-sur-Gironde  
**17H30** Vente des poissons de l'étal

**14H30** Départ courses du jour le long des côtes et au large  
**Fin d'après-midi** Visionnage des images vidéo des manches du jour  
**18H30** Remise des prix du jour sur scène

**Exposition** au Palais des Congrès de Royan sur les thèmes de la biodiversité, la pêche à pied, le Belem et les bateaux de pêche

**10H - 18H** « La SMSM recrute ! » : Animation familiale & drôle (Sauveteurs en Mer Sans Moyens)  
**11H** Déambulation musicale jusqu'au marché central de Royan avec « Le XV Marin »  
**14H30** Visite du Port et de la Criée de Royan avec l'Office de Tourisme de Royan  
**15H** Déambulation sur le Village du « Bagad Spered An Avel de Plouha »  
**15H30** Moment Littéraire dans le forum central du Village  
**16H30** Concert « Le XV Marin » place Charles de Gaulle à Royan  
**19H** Déambulation musicale sur le Village avec « Le XV Marin »  
**19H** Pot des façades de l'Atlantique : dégustation offerte autour des spécialités de la façade Atlantique  
**20H** Grand Concert « Les Souillés de fond de cales » avec le « Bagad Spered An Avel de Plouha » sur la scène du Village

## SAMEDI 7 MAI 2016 *Journée de «l'Huître»*

**10H - 17H30** Découvrez la pêche locale sur notre étal de poissons avec **David GOMES**, Meilleur Ouvrier de France poissonnier écailler  
**11H00** Cours de cuisine avec le **Chef à domicile Gilles DOUCET**  
**14H30** Démonstration culinaire avec **David GOMES**  
**16H30** Challenge lancé à **Marcel LESOILLE** - multiple Champion du Monde d'ouverture d'huîtres.  
**17H30** Vente des poissons de l'étal

**8H30** Départ courses du jour le long des côtes et au large  
**Fin d'après-midi** Visionnage des images vidéo des manches du jour  
**17H30** Grande remise des prix du 29<sup>ème</sup> Défi des Ports de Pêche

**11H** Déambulation musicale jusqu'au marché central de Royan avec « Bagad Spered An Avel de Plouha »  
**15H** Déambulation de percussions brésiliennes « Batucada'bra » sur le Village  
**15h30** Moment Littéraire dans le forum central du Village  
**19H** Concert « Tricorne » sur la scène du Village

## DIMANCHE 8 MAI 2016 *Journée de la «Langoustine»*

**10H - 17H30** Découvrez la pêche locale sur notre étal de poissons  
**11H00** Cours de cuisine avec le **Chef à domicile Gilles DOUCET**  
**14H30** Démonstration culinaire avec le **Chef Marion MONNIER**, Restaurant La Table de Marion de Saintes  
**17H30** Vente des poissons de l'étal

**Fin des régates**

**15H30** Concert « Choeur Marine » sur la scène du Village





## Infos pratiques

- **Information grand public** : Office du tourisme Royan - 05 46 23 00 00

**Site web** : [www.defidesportsdepeche.fr](http://www.defidesportsdepeche.fr)



[www.facebook.com/defipeche/](https://www.facebook.com/defipeche/)



@defipeche [twitter.com/defipeche](https://twitter.com/defipeche)



[www.youtube.com/user/defiportspeche](https://www.youtube.com/user/defiportspeche)

## ROYAN 2016 Plan du village du Défi des Ports de pêche





## Nos partenaires



VILLE DE ROYAN



**SYNDICAT D'INITIATIVE DE ROYAN**

