



CONCERT GRATUIT SAMEDI 12 20H30 CALI

RDV HALLE DES CLAIRES POUR DÉGUSTER VOS HUITRES PRÉFÉRÉES ET RENCONTRER LES OSTREICULTEURS



BRACELET Obligatoire pour accéder à la vente directe auprès des ostréiculteurs.



PORTE-VERRE Pratique afin d'avoir les mains libres tout au long du parcours dégustation.



JETON À ranger précieusement dans le portefeuille. Obligatoire pour accéder à la vente directe auprès des ostréiculteurs.



VERRE En éco-cup, véritable allié de la dégustation.

PROJECTIONS CINÉ

LE KIT DÉGUSTATION

TARIFS

INFOS PRATIQUES

PROGRAMME DES FESTIVITÉS

2 PROJECTIONS DIMANCHE 13 OCTOBRE A 14 H & 17 H AU CINÉMA L'ESTRAN DE MARENNES

VENEZ PRENDRE DU SEL PLEIN LES YEUX ! EN PRÉSENCE DU RÉALISATEUR

LES FÊTES DE L'OSTRA

YANNICK BESTAVEN VAINQUEUR DU DERNIER VENDEE GLOBE

DANIEL AUTEUIL ISABELLE AUTISIER PHILIPPE CROIZON BIXENTE LIZARAZU ERIK ORSENNA CHARLINE PICON ET BIEN D'AUTRES...

les rêves ne meurent jamais ! Un film sur d'incroyables histoires de petits & grands enfants

PLEIN TARIF : 8 EUROS
TARIF RÉDUIT : 6,50 EUROS
POUR LES -75 ANS ET LES ADHÉRENTS DE L'ASSOCIATION
TARIF ENFANT : 4,50 EUROS
POUR LES -74 ANS



LES FÊTES DE L'OSTRA

Decouvrez notre festival : des halles, des concerts, des ateliers, des jeux... Rendez-vous rue des Martyrs, 17320 Marennes-Hiers-Brouage

LA CITÉ DE L'HUÎTRE Deuxième site de l'évènement pour parfaire la programmation. Chenal de la Cayenne 17320 Marennes-Hiers-Brouage



CINÉMA L'ESTRAN

2 projections du film « Les rêves ne meurent jamais » en présence du réalisateur. Place Carnot, 17320 Marennes-Hiers-Brouage

MARENNES

NAVETTES GRATUITES TOUTES LES 30 MIN

SAMEDI 12 OCTOBRE : PREMIER DÉPART DU JARDIN PUBLIC À 9H30 DERNIER DÉPART DU PORT DE MARENNES À 00H15
DIMANCHE 13 OCTOBRE : PREMIER DÉPART DU JARDIN PUBLIC À 9H30 DERNIER DÉPART DU PORT DE MARENNES À 18H15



- 1 • JARDIN PUBLIC, RUE JACQUES PALACIN, MARENNES
- 2 • FÊTES DE L'OSTRA, PARKING D'ÉTÉ CITÉ DE L'HUÎTRE, RUE DES MARTYRS, MARENNES
- 3 • LA CABANES DES CLAIRES, RUE DES MARTYRS, MARENNES
- 4 • L'ECLADE, RUE DES MARTYRS, MARENNES
- 5 • LA CITÉ DE L'HUÎTRE, RUE DES MARTYRS, MARENNES
- 6 • PORT DE MARENNES, RUE DES MARTYRS, MARENNES

ACHAT SUR PLACE ou sur FÊTESDELOSTRA.FR

*VOTRE PASS EST VALABLE 2 JOURS

TARIFS	<p>LES PASS : + UN VERRE DE VIN OU BOISSON SANS ALCOOL + KIT DÉGUSTATION + ACCÈS AUX ATELIERS HALLE DE L'OSTRA SUR INSCRIPTION + UNE ASSIETTE DÉGUSTATION À CHOISIR SELON VOS GOÛTS :</p>
12 EUROS	DÉCOUVERTE 4 à 5 huîtres selon la variété
10 EUROS	adhérents d'associations sur présentation d'un justificatif) 4 à 5 huîtres selon la variété
5 EUROS	P'TIT MOUSS (jusqu'à 12 ans) 2 huîtres selon la variété
25 EUROS	FAMILLE 3 PERSONNES 2 PASS DÉCOUVERTE : 4 à 5 huîtres selon la variété 1 PASS P'TIT MOUSS : 2 huîtres selon la variété



BIENVENUE AUX FÊTES DE L'OSTRA, ENSEMBLE CELEBRONS NOS 50 ANS !

Laurent Chiron, président du Groupement Marennes Oléron IGP

Passionnés, amateurs, gourmands et curieux, les fêtes de l'Ostra vous offrent une expérience inoubliable pour découvrir ou redécouvrir les Huîtres Marennes Oléron IGP de la Claire à l'Assiette. Un festival mêlant plaisir gustatif et expérience culturelle, avec pour mot d'ordre : la convivialité.

Les 12 et 13 octobre, l'entrée du chenal de Marennes se transforme pour accueillir un événement riche en expériences, mettant en valeur les savoir-faire de tout un bassin.

Découvrez vite le programme : pendant 2 jours, les ostréiculteurs dans une ambiance chaleureuse et festive pour partager affluents vous proposent de vivre des moments privilégiés leur métier passion. Venez à notre rencontre, festiver, pour explorer les différentes qualités, saveurs, textures des huîtres, tout en apprenant à les apprécier comme de véritables connaisseurs. Savez-vous vraiment quelle huître est faite pour vous ?

Chargé de sens, ce rendez-vous sera l'occasion de fêter, comme il se doit, les 50 ans des Huîtres Marennes Oléron ! Quoi de mieux qu'un anniversaire pour célébrer ensemble ce produit emblématique, riche de tout un territoire...

12 & 13 OCTOBRE 2024

50 ANS HUÎTRES Marennes Oléron

Les FÊTES DE L'OSTRA

FÊTESDELOSTRA.FR

50 ANS Les FÊTES DE L'OSTRA

HUITRES Marennes Oléron

SAMEDI 12 OCTOBRE

HALLE DES CLAIRES 10H - MINUIT
ACHÉTEZ VITE VOTRE PASS SUR NOTRE SITE INTERNET OU SUR PLACE

HALLE DE L'OSTRA ACCÈS AVEC PASS

INSCRIPTION VIA LE SITE INTERNET OU SUR PLACE

11H - 12H : Démonstration culinaire par la cheffe Alexia Duchêne demi-finaliste Top Chef Saison 10
Présentation de sa recette exclusive « Tempura d'huître »
40 PARTICIPANTS

12H - 12H30 : Dédicaces du livre « Saveurs & Savoir-faire 50 ans Huitres Marennes Oléron IGP » par la cheffe Alexia Duchêne

13H - 18H30 : Concours culinaire étudiants, édition 2024 : « Huitres Marennes Oléron IGP entre vignobles, mer et marées avec l'utilisation des crevettes impériales des claires et cognac ». Jurés de chefs MOF et de professionnels de l'ostréiculture **REMISE DES PRIX 17H30**

19H30 - 20H30 : Dégustation croisée : accord Cognac AOC et Huitres Marennes Oléron IGP
2 SESSIONS DE 30 MIN. 24 PARTICIPANTS PAR SESSION

CABANE GRATUIT
DES ATELIERS DE 30 MIN POUR COMPRENDRE LE MÉTIER D'OSTRÉICULTEUR

10H 13H & 16H : Découvrez le métier d'ostréiculteur
11H 12H 14H 15H 17H30 & 18H30 : Le calibrage des huîtres kézako ? Défiiez un ostréiculteur pour gagner des cadeaux
11H30 14H30 & 18H : Cap ou pas cap de composer votre bourriche Défiiez un ostréiculteur pour gagner des cadeaux

ATELIER GRATUIT
ANIMATIONS POUR PETITS ET GRANDS - 20 PERSONNES PAR ATELIER
10H30 - 11H : L'huître dans mon jardin (Réutiliser l'huître dans le jardinage et dans le quotidien)

11H - 11H30 : Décorez vos coquilles (Peinture sur des coquilles d'huîtres)
12H - 14H : Atelier de création artistique (Réalisation d'un couteau à huîtres avec son manche en coquilles d'huîtres recyclées) **5 PARTICIPANTS**
14H - 15H : Atelier par le Parc Naturel Marin (Les déchets marins)
15H30 - 16H30 : Atelier par le Parc Naturel Marin (Les richesses naturelles des zones côtières du Parc, à partir de 8 ans)
17H - 18H : Atelier cosmétique par Oléron Maison Nature (Préparation d'un macérat au vinaigre aux plantes de marais comme apaisant de piqûres et d'une lotion répulsive insectes/moustiques) **10 PARTICIPANTS**
19H - 19H30 : Décorez vos coquilles (Peinture sur des coquilles d'huîtres)

ZONE DE JEUX GRATUIT
ACCÈS LIBRE AUX GRANDS JEUX EN BOIS ET MÖLKKY

SCÈNE GRATUIT
CONFÉRENCES, ÉVÈNEMENTS & CONCERTS

10H30 - 11H15 : Sors de ta coquille : Interview du chef parrain Bernard Vaussion et des candidats du concours Oyster Chef Challenge
11H15 - 12H : Sors de ta coquille : Echange avec Laurent Chiron Président des Huitres Marennes Oléron IGP sur les signes officiels de qualité
13H - 14H : Huître Gloutonne : jeu concours du plus gros mangeur d'huîtres **6 PERSONNES, INSCRIPTION SUR PLACE & EN LIGNE**

20H30 : CONCERT LIVE "CALI" + DJ SET

SAMEDI 12 OCTOBRE - HORS LES MURS
CITÉ DE L'HUÎTRE Toutes les informations sur cite-huitre.com **GRATUIT**

10H30 - 18H : Visite libre du musée
10H - 12H : Concours des écaillers étudiants
14H - 17H : Concours des écaillers professionnels
14H30 - 15H15 & 16H30 - 17H15 : Démonstration d'élevage en claires par un animateur

RDV À LA BILLETTERIE POUR PARTIR À LA DÉCOUVERTE DES CLAIRES ET DU TERRITOIRE MARENNES OLÉRON :

11H - 12H : Démonstration culinaire par le chef Fabrice Gass
12H30 13H30 & 16H : Dans des Claires à la découverte de l'affinage avec un ostréiculteur - balade de 45 min
15H - 16H : Balade contée sur l'ostréiculture par Stéphanie Roumégous
18H - 19H : Démonstration culinaire par le chef Fabrice Gass
11H 14H 15H & 16H : Bateau TIM-KIL : départs à la découverte du Bassin Marennes Oléron avec explications sur le métier de l'ostréiculture **DURÉE 1 HEURE**

DIMANCHE 13 OCTOBRE

HALLE DES CLAIRES 10H - 18H
ACHÉTEZ VITE VOTRE PASS SUR NOTRE SITE INTERNET OU SUR PLACE

HALLE DE L'OSTRA ACCÈS AVEC PASS

INSCRIPTION VIA LE SITE INTERNET OU SUR PLACE

10H30 - 11H : Démonstration de cuisine à 4 mains par les chefs Bernard Vaussion et Joseph Le Norcy **40 PARTICIPANTS**

11H - 12H : Dégustation croisée : accord Cognac AOC et Huitres Marennes Oléron IGP
2 SESSIONS DE 30 MIN. 24 PARTICIPANTS PAR SESSION

12H30 - 13H : Dégustation croisée : accord Vin Charentais IGP et Huitres Marennes Oléron IGP **24 PARTICIPANTS**

14H - 14H30 : Dégustation croisée : accord Gin Citadelle et Huitres Marennes Oléron IGP **24 PARTICIPANTS**

15H - 16H : Expérience sensorielle
Quelle Huître Marennes Oléron IGP est faite pour vous ?

16H30 - 17H : Dégustation croisée : accord Cognac AOC et Huitres Marennes Oléron IGP **24 PARTICIPANTS**

CABANE GRATUIT
DES ATELIERS DE 30 MIN POUR COMPRENDRE LE MÉTIER D'OSTRÉICULTEUR

10H 13H & 15H : Découvrez le métier d'ostréiculteur
11H : Écaillage d'huîtres avec un ostréiculteur **ATELIER DE 1 HEURE**
11H & 16H : Le calibrage des huîtres kézako ? Défiiez un ostréiculteur pour gagner des cadeaux
14H & 16H : Cap ou pas cap de composer votre bourriche Défiiez un ostréiculteur pour gagner des cadeaux

ATELIER GRATUIT
ANIMATIONS POUR PETITS ET GRANDS - 20 PERSONNES PAR ATELIER

10H30 - 11H : Atelier de sensibilisation et de création
11H30 - 12H & 12H30 - 13H : Décorez vos coquilles (Peinture sur des coquilles d'huîtres)
13H - 14H : Atelier de sensibilisation et de création
14H - 14H30 : L'huître dans mon jardin (Réutiliser l'huître dans le jardinage et dans le quotidien)
15H - 16H & 16H30 - 17H30 : Atelier de customisation (Interprétation textile et poétique des cabanes ostréicoles de Marennes)

ZONE DE JEUX GRATUIT
ACCÈS LIBRE AUX GRANDS JEUX EN BOIS ET MÖLKKY

SCÈNE GRATUIT
CONFÉRENCES & ÉVÈNEMENTS
10H30 - 11H : Sors de ta coquille : interview Dave Vitré MOF écailler
11H30 - 12H : Huitres au mètre : concours d'ouverture d'1m d'huîtres **6 PERSONNES, INSCRIPTION SUR PLACE & EN LIGNE**
12H30 - 13H : Sors de ta coquille : RDV avec les ostréiculteurs Huitres Marennes Oléron IGP pour poser toutes vos questions sur l'affinage en claires
13H30 - 14H30 : Le meilleur emballer : concours de mise en bourriche **6 PERSONNES, INSCRIPTION SUR PLACE & EN LIGNE**
15H - 15H30 : Questions / réponses avec le Comité Régional de la Conchyliculture

DIMANCHE 13 OCTOBRE - HORS LES MURS
CITÉ DE L'HUÎTRE Toutes les informations sur cite-huitre.com **3 EUROS**

Démonstration culinaire par le chef Fabrice GASS :
11H - 12H : Réalisation d'un apéritif
14H - 15H30 : Préparation d'une chaudière de coquillages
16H - 17H30 : Élaboration de crevettes caramélisées
10H30-18H00 : Visite libre du musée
11H15 14H30 & 16H30 : Initiation à l'ouverture d'huîtres pour enfants
15H30-16H : Démonstration d'élevage par un animateur
16H-16H30 : Découverte du marais par un animateur

RDV À LA BILLETTERIE POUR PARTIR À LA DÉCOUVERTE DES CLAIRES ET DU TERRITOIRE MARENNES OLÉRON :

11H - 11H45 & 12H30-13H15 : Dans les Claires à la découverte de l'affinage
15H - 16H : Balade contée sur l'ostréiculture par Stéphanie Roumégous

11H 14H 15H & 16H : Bateau TIM-KIL : départs à la découverte du Bassin Marennes Oléron avec explications sur le métier de l'ostréiculture **DURÉE 1 HEURE**

RDV AU CINÉMA DE L'ESTRAN :

14H & 17H : Projection du film «LES RÊVES NE MEURENT JAMAIS» en présence du réalisateur

HALLE DES CLAIRES

DÉGUSTATIONS D'HUITRES & BAR

ACHÉTEZ VITE VOTRE PASS SUR NOTRE SITE INTERNET FETEDELOSTRA.COM OU SUR PLACE

- HALLE DES CLAIRES
- HALLE DE L'OSTRA
- BILLETTERIE
- CITÉ DE L'HUÎTRE
- MARCHÉ DES CRÉATEURS & DES PRODUCTEURS
- CABANE
- ATELIER
- POINTS DE RESTAURATION
- ESPACES DÉTENTE
- ZONE DE JEUX
- NAVETTE VERS LA CITÉ DE L'HUÎTRE ET LES PARKINGS
- SCÈNE

