



COMITE REGIONAL DES PECHEES MARITIMES & DES ELEVAGES MARINS D'AQUITAINE

12 Quai Pascal Elissalt

64500 CIBOURE

☎ 05.59.47.04.00

☎ 05.59.47.47.10

Email : crpmem@peche-aquitaine.com

Web : www.peche-aquitaine.com/

COMMUNIQUE DE PRESSE

La filière Pêche vous invite sur son stand les 12 et 13 décembre 2008, à Bordeaux.



Les 12 et 13 décembre prochains, le Conseil Régional d'Aquitaine organise l'opération « Fiers d'être Aquitains », deux journées portes ouvertes qui vous permettront de mieux appréhender votre région. Tout au long de ces deux jours,

diverses animations seront proposées, dont le *Comptoir des saveurs* ouvert au public du vendredi 10h au samedi 19h.

Ce *Comptoir des saveurs*, animé par les producteurs eux-mêmes, permet de découvrir les produits régionaux tels que le jambon de Bayonne, le fromage d'Ossau Iraty, les huîtres du Bassin d'Arcachon, etc... et bien évidemment les poissons de la côte aquitaine !

Le CRPMEM coordonne l'organisation du stand mis à disposition de la filière Pêche et assurera son suivi pendant deux jours. Sa présence sera renforcée par des professionnels pêcheurs, conjoints collaborateurs ou transformateurs. Le vendredi, les curieux pourront rencontrer des professionnels de l'Estuaire de la Gironde et de la Côte Basque, tandis que le samedi ils seront accueillis par deux professionnels du Bassin d'Arcachon.

En nous rendant visite, le grand public pourra approfondir ses connaissances de la pêche en Aquitaine et goûter quelques produits transformés : lamproie à la bordelaise, soupe de poissons, verrines de sardines, filets de thon séché, foie de lotte, rillettes, seiche cuisinée, anguille fumée...

Voici notre programme en détail :

Stand Pêche	Vendredi 12 décembre	Samedi 13 décembre
Matin	<p><u>Patrick Mendez</u> (Estuaire Gironde) - Dégustation et vente lamproie à la bordelaise.</p> <p><u>Pêcheurs de Capbreton</u> - dégustation soupe de poisson</p>	<p><u>Delphine Brin</u> (Arcachon) - dégustation : foie de lotte, timbalines. - vente : foie de lotte, rillettes de poissons, timbales, soupes.</p> <p><u>Jean-Francois Giese</u> (Arcachon) - dégustation et vente : seiches cuisinées, anguilles fumées et anguilles à l'huile.</p>
Après-midi	<p><u>Pêcheurs de Capbreton</u> - dégustation soupe de poisson</p> <p><u>Entreprise Batteleku</u>(Ciboure) - dégustation : verrines sardines, thon et maquereaux, soupe - vente : filets de poisson séchés et à l'huile, terrines, plats cuisinés, soupe + « paniers »</p>	<p><u>Delphine Brin</u> (Arcachon) - dégustation : foie de lotte, timbalines. - vente : foie de lotte, rillettes de poissons, timbales, soupes.</p> <p><u>Jean-Francois Giese</u>(Arcachon) - dégustation et vente : seiches cuisinées, anguilles fumées et anguilles à l'huile.</p>