SNAP
Salon national de la poissonnerie
& des produits de la mer
5 & 6 octobre 2025 - Toulouse - Le Grand Marché

Ateliers culinaires
Espace Concours

LUNDI 6 OCTOBRE

« Cuisine de la mer : tradition, innovation et transmission »
A destination des restaurateurs, des traiteurs et de tous les passionnés, les démonstrations culinaires organisées par France Ecaille et l'UMIH Occitanie se poursuivent sur l'espace Concours. Des animations sont également proposées par Normandie Fraîcheur Mer et la Filière Ikejime.

LA MATINÉE
Valorisation des crustacés et des huîtres

AU PROGRAMME
- Techniques d'ouverture
- Préparations chaudes et froides à base d'huîtres (tartare, tiède, gratinée...)
- Valorisation culinaire des crustacés pour aider à mieux vendre ces produits en restauration

EN PRÉSENCE DE
- Adrien BONIFACE, poissonnier-écailler-restaurateur-traiteur à Perpignan.
- Coralie ELVIRA, poissonnier-écaillère-bar huîtres dégustation à Lannezan.
- Steven HUGUENIN, restaurateur-traiteur-bar à huîtres à Saint Cyprien.
- Anthony Van Vegchel - Champion du Monde Écailler 2024 (à confirmer)

Mais aussi...
9h30 - Autour des Coquilles Saint-Jacques de Normandie
Organisé par Normandie Fraîcheur Mer

L'APRÈS-MIDI
Animation traiteur autour du poisson

AU PROGRAMME
- Accompagnement crème de roquefort AOP, éclats de noisettes (produit local)
- Déclinaison autour du beurre blanc
- Poisson pané (colin ou cabillaud), mayo parfumée (truffe, passion...)
- Poisson snacké, croûte de sésame, huile de pépin de raisin, vinaigre balsamique
- Dessert inspiré des coquillages

EN PRÉSENCE DE
- Valérie PONS, présidente nationale UMIH Traiteurs / organisateurs de réception
- Kévin DISARNO, poissonnier-Champion du Monde écailler 2023
- Cédric BEJAOUI, MOF poissonnier-écailler, Halles Bocuse à Lyon
- La Confrérie du Beurre Blanc

Mais aussi...
14h - Dégustation de poisson maturé abattu selon la méthode IKEJIME
Organisé par la filière IKEJIME

L'événement 100% PRO