



Sous le parrainage de Gilles Lamiré, navigateur,  
et Olivier Roellinger, Chef des Maisons de Bricourt  
et Vice-Président de Relais & Châteaux.



# Rallye éco-navigation aux Iles Chausey

**Navigation responsable, pêche durable,  
découverte du milieu et cuisine....**

Des jeunes futurs professionnels de la restauration du lycée hôtelier de Dinard participeront à un projet de sensibilisation à la préservation des océans et de leurs ressources, en naviguant pendant 3 jours de Saint-Malo aux Iles Chausey (en passant par Granville) sur des gréements traditionnels les 3, 4 et 5 mai 2017. Observation de l'environnement, découverte du milieu, rencontre avec des professionnels de la pêche, et cuisine dans des conditions précaires de navigateurs seront au programme.





**Ce projet (pionnier) de mise en situation concrète des élèves permettra également de :**

- Transmettre des valeurs humaines, citoyennes et professionnelles dans le cadre d'une expérimentation originale : Le « vivre ensemble et respecter l'autre ».
- Découvrir les ressources halieutiques locales : produits de la pêche, faune et flore des rivages marins : rencontre avec des professionnels locaux (pêcheurs, cuisiniers) et des scientifiques (algues).
- Réaliser des événements culinaires (petit déjeuner, déjeuner, dîner) autour de thématiques différentes dans des contextes limités : approche historique de l'alimentation locale, transformation des ressources in situ, mais aussi des prestations « gastronomiques ».



# Objectif

Sensibiliser des élèves en formation en restauration, à la préservation des ressources de la mer autour de la découverte de la navigation et de la cuisine nomade. Rencontre avec des pêcheurs, des chefs de cuisine de la région, des navigateurs, des scientifiques.

• Le **Lycée hôtelier de Dinard** travaille depuis de nombreuses années sur les enjeux d'approvisionnement durables en produits de la mer, en collaboration avec **SeaWeb Europe**. Une classe de 23 élèves de Première de Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration participera à ce projet.

• L'éconavigation permettra aux élèves d'appréhender ce qui signifie être responsable en mer : observation des océans avec des scientifiques, sensibilisation à la pollution, aux rejets en mer, aux comportements responsables de la pêche de plaisance... en collaboration avec **Thierry Sessa** de l'association NEVEZADENN Itinérance.

• La dimension « techno-émotionnelle » de la cuisine permettra de se rappeler les traditions culinaires de la région et de montrer que l'innovation culinaire se construit bien souvent sur les bases existantes, qu'elle enrichit de pratiques nouvelles. Avec la participation de **Christophe Lavelle**, chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle, et formateur à l'ESPE pour les professeurs de cuisine.



## PROGRAMME

---

3 MAI

Départ de Cancale à bord  
de la Bisquine cancalaise et du Lys noir.  
Visite de la criée de Granville et  
d'un atelier de transformation.  
Dîner durable.

Navigation de nuit entre Granville  
et les Iles Chausey.

4 MAI

Journée à Chausey.  
Découverte des Iles et cuisine durable.

5 MAI

Retour à Cancale.



Remerciements à nos partenaires

