

CONCERTS :... Les groupes

Ambiance de folie garantie sur les rives de la Canche, avec la Fête de la Coquille d'Étaples-sur-Mer. Programmation Rock celtique & folk, au cœur de la Cité des Pêcheurs.

LES IMPOSTEURS

Les Imposteurs sont nés d'un challenge entre 4 amis d'enfance, tous anciens membres de divers groupes. L'envie leur prend un jour de jouer du rock, en reprenant des morceaux de différents styles & périodes, Iggy Pop, Costello, Ramones, Clash, Chuck Berry...

LQR

Le registre LQR est composé à 50 % de folrock et 50 % gypsy, bluegrass, punk, americana & rock'n'roll.

O'SCAR MC BONNAD

Trio irlandais, musique celtique.

RIVERSIDE

Riverside a inventé le Folk'n'Roll !... Un mix de folk irlandais & américain, de rock 50's & de cajun/bluegrass/country/hillbilly/blues. Le tout orchestré à base de banjo, mandoline, guitare dobro, harmonica, accordéon, washboard ! Riverside c'est surtout un esprit rock'n'roll et beaucoup de bonne humeur. Depuis 1995, ils ont traversé les plaines, les vallées, les montagnes et écumé les café-concerts, les salles et les festivals du Nord, de la Bretagne, des Alpes, ou encore de l'Espagne, Italie, Belgique...

SUR LES DOCKS

Le groupe composé de 7 musiciens, habitués à s'illustrer dans les cafés, troquets, pubs, est capable également de se produire sur de grandes scènes. « Sur les Docks » a évolué en passant de chansons de marins à un répertoire énergique soulevant l'enthousiasme d'un large public. En effet, on ne reste pas indifférent à l'écoute de ce savoureux mélange folk/rock/celtique et festif, au vocal anglais & français, qui n'hésite pas à se teinter de musette, reggae dub, voire même de punk. Ce groupe franco britannique anime régulièrement les fêtes de la mer et locales de notre littoral.

TRISKELLES

Le groupe Triskelles et son répertoire celtique inspiré des Corrs et Pogues, vous feront danser la jig et la polka, et autres musiques du monde, du rock au zouk. Ambiance festive, pubs irlandais, garantie !

VIBRAZION

Vibrazion a roulé sa bosse, de la place Jean Bart de Dunkerque, l'hippodrome de Lille, en passant par des festivals de reggae du Nord. Grâce à leur groove et à leur énergie live incroyables, le groupe possède un public fidèle et large, sensible à l'engagement de Vibrazion pour les combats sociaux et environnementaux d'aujourd'hui. Jorje « Giorgio » en provenance du Mexique, débarque à Dunkerque en 2016. Il rencontre Jonathan « Jon Full » dans une Jam session du Kilimanjaro, bar Dunkerquois ! Leur envie ? Fonder un groupe reggae roots, une musique groove capable de faire danser tout le monde ; Guitch le batteur, Rémi le bassiste, Alex à la percus, Doodoo au violon et Mike à l'orgue, à la croisée de Jorje et Jonathan, formeront Vibrazion en novembre 2017.

LES IMPOSTEURS



LQR



O'SCAR MC BONNAD



RIVERSIDE



SUR LES DOCKS



TRISKELLES



VIBRAZION



REPAS... LA COQUILLE

Dimanche 21 avril 2019 – 12h30

DEJEUNER DANSANT,
au son de l'accordéon
avec Sabrina Docquois

La Corderie, Boulevard Bigot Desceliers,
Étaples-sur-Mer



APÉRITIF

Velouté de Saint Jacques
Noix de Saint Jacques Meunière
Purée de patates douces & légumes
Fromage
Tarte

Tarif : 25,00 €

Réservation : 06 26 45 56 12
03 61 49 49 89

Vendredi 19 avril 2019

DÎNER CONCERT : **Complet !**

Samedi 20 avril 2019

DÎNER CONCERT : **Complet !**

RENDEZ-VOUS SUR LE PORT



CONCERTS & DÉGUSTATIONS
Samedi 20 & Dimanche 21 avril 2019
10h à 22h30

C'est ici ! Bienvenue...



SAM. 20 & DIM. 21 AVRIL 2019
SUR LE PORT D'ETAPLES SUR MER

COMPTOIR CHEFS
CHRISTOPHE DESCHAMPS

CYRILLE DIMANCHE

WILLIAM ELLIOTT
CHEF ÉTOILÉ ★

ALEXIS LEPRETRE

PAOLO LINTY

RICHARD SWIT

CONCERTS :
LES IMPOSTEURS
RIVERSIDE
O'SCAR MC BONNAD
SUR LES DOCKS
ABBA FOR EVER
TRISKELLES
VIBRAZION
LQR

FÊTE DE LA COQUILLE 2019
ETAPLES SUR MER

COMPTOIRS DES CHEFS

DÉGUSTATIONS

REPAS MIDI ET SOIR

VILLAGE D'EXPOSANTS

CONCOURS OUVERTURE COQUILLES

ANIMATIONS
DÉMONSTRATIONS
CONCERTS GRATUITS
TOUTE LA JOURNÉE

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS REPAS DANSANTS - LA CORDERIE : 06 26 45 56 12

Logos of sponsors and partners: Hauts-de-France, Pas-de-Calais, atoplus, Le Tribunal, C.M.E., C.A.P.E.S., 50 ans, bleu, NORD, Vag, maréis, sit, BIGOT/M, MATERIAUX

Fête de la Coquille 2019

Samedi 20 avril 2019 - 10h à 22h30

Sur le port d'Étaples-sur-Mer, ouvert à tous – Accès gratuit.

MUSIQUE : CONCERTS GRATUITS

- 11h00 à 12h15 : **TRISKELLES**
- 12h45 à 14h00 : **RIVERSIDE**
- 14h30 à 15h15 : **SUR LES DOCKS**
- 15h45 à 17h00 : **LES IMPOSTEURS**
- 17h30 à 18h45 : **O'SCAR MC BONNAD**
- 19h15 à 20h30 : **LQR**
- 21h00 à 22h15 : **VIBRAZION**

GASTRONOMIE :

ATELIERS « COMPTOIR DES CHEFS », ANIMÉS PAR PÉPÉE LE MAT - DÉMONSTRATION & DÉGUSTATION : 5 € - ATELIER 1 HEURE

- 14h00 à 15h00 : **CYRILLE DIMANCHE**
- 15h00 à 16h00 : **PAOLO LINTY**
- 16h00 à 17h00 : **WILLIAM ELLIOTT ***



CONCOURS : OUVERTURE de COQUILLES - 17H



Ouverture de 20 coquilles Saint-Jacques, ébarbées, au plus vite ! Le temps record détenu par Marine D., depuis 2017, reste à battre : **2'17"**. Meilleur temps 2018 : 2'21 Peggy S.

Dimanche 21 avril 2019 - 10h à 22h30

Sur le port d'Étaples-sur-Mer, ouvert à tous – Accès gratuit

MUSIQUE : CONCERTS GRATUITS

- 10h00 à 11h00 : **RIVERSIDE**
- 11h30 à 12h30 : **TRISKELLES**
- 13h00 à 14h00 : **O'SCAR MC BONNAD**
- 14h30 à 15h30 : **LQR**
- 16h00 à 17h00 : **VIBRAZION**
- 17h30 à 18h30 : **SUR LES DOCKS**
- 19h00 à 20h00 : **LES IMPOSTEURS**
- 20h30 à 22h00 : **ABBA FOR EVER**



GASTRONOMIE

ATELIERS « COMPTOIRS DES CHEFS », ANIMÉS PAR PÉPÉE LE MAT DÉMONSTRATION & DÉGUSTATION : 5 €, ATELIER 1 HEURE

- 14h00 à 15h00 : **ALEXIS LEPRETRE**
- 15h00 à 16h00 : **CHRISTOPHE DESCHAMPS**
- 16h00 à 17h00 : **RICHARD SWIT**



DÉJEUNER DANSANT + ACCORDÉON

La Corderie, Boulevard Bigot Desceliers, Étaples-sur-Mer - Tarif : **25 €**

- Apéritif
- Velouté de Saint Jacques
- Noix de Saint Jacques Meunières
- Purée de patates douces & légumes
- Fromage
- Tarte

Animation : Sabrina Docquois



PROGRAMME

Samedi 20 & Dimanche 21 avril 2019 - 10h à 22h30

Sur le port d'Étaples-sur-Mer

DÉGUSTATIONS : TABLES OUVERTES

10 € la part de coquilles Saint-Jacques, accompagnée d'une pomme de terre, d'un verre de vin* ou sans alcool, d'un morceau de pain. **3 cuissons au choix :**



A la plancha



En brochette



A l'étuvée

SUCRERIES :

- Part de tarte : 2,00 €
- Tarte entière : 12,00 €
- Crêpe au sucre : 2,00 €
- Crêpe au chocolat : 3,00 €
- Sandwich : 3,00 €

BAR à CHAMPAGNE :

- Verre champagne : 4,00 €
- Bouteille champagne : 20,00 €
- Assiette de la mer : 10,00 € (6 huîtres, 10 bulots, crevettes)
- Huître à l'unité : 1,00 €

BUVETTE :

- Boisson gazeuse : 2,00 €
- Bière 25 cl : 2,00 €
- Café : 1,00 €
- Verre vin (blanc, rouge rosé) : 2,00 €
- Verre de pétillant : 2,00 €
- Bouteille vin (blanc, rouge, rosé) : 8,00 €
- Bouteille pétillant : 10,00 €

VILLAGE des EXPOSANTS

(accès gratuit)
Retrouvez les commerçants, artisans, artistes...

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ANIMATIONS... Centre Maréis & Office Tourisme

Aquarium & Centre de découverte de la pêche en mer
La Corderie, boulevard Bigot Desceliers, Étaples-sur-Mer

VISITE du CENTRE MARÉIS :

50 % pour tous, tout le week-end !

- Adulte : 3,45 € au lieu 6,90 €
- Enfant : 2,70 € au lieu 5,40 €



ATELIER CULINAIRE de 2 HEURES



Samedi 20 avril 2019, 9h30

« Spécial Fête de la Coquille » : 20,00 € par participant
Chef **CYRILLE DIMANCHE**, « St-Jacques aux écorces d'agrumes » Prévoyez un tablier ! Réservation obligatoire : **03 21 09 04 00**

CROISIÈRES à BORD du « BAIE de CANCHE » 45'

Tarifs : Adulte : 10,90 € - Enfant (2 à 12 ans) : 8,90 €
Départs Samedi 20 avril 2019 : 12h15, 13h05, 13h55, 14h45
Départs Dimanche 21 avril 2019 : 13h, 13h50, 14h40, 15h30



GASTRONOMIE... LES CHEFS

Rendez-vous pour un atelier d'une heure, au « Comptoir des Chefs », et assistez à la préparation culinaire de la Coquille Saint-Jacques. Chaque chef vous dévoilera son savoir-faire et vous dégusterez ensuite la savoureuse « Pecten Maximus », préparée par le chef et pêchée par la flotte des coquillards étaplois. **N'oubliez pas vos petits carnets !**



CHRISTOPHE DESCHAMPS,

professeur de cuisine Lycée Ile de Flandre Armentières

Christophe a un goût prononcé pour l'excellence et la transmission. Son parcours en témoigne avec la gestion de la restauration lors d'événements sportifs internationaux de haut niveau, Championnat du Monde Athlétisme Paris en 2003 ; pour le Club France lors des Jeux Olympiques Athènes en 2004 et J.O. Turin en 2006. Le Professeur C. Deschamps nous propose : un tartare de Saint Jacques et Rameaux de Salicorne, au beurre clarifié.

CYRILLE DIMANCHE, suivez ses cours à Maréis

Formations au Lycée Hôtelier Michel Servet à Lille, puis Lycée Hôtelier du Touquet, Cyrille débute son parcours professionnel au Village Suisse au Touquet, et après plusieurs étapes sur la Côte d'Opale, prend la place de Chef de parti poisson au château de Montreuil doté d'un macaron au guide Michelin avec Christian Germain. Depuis 4 ans, Cyrille passionné pour la transmission du savoir-faire, anime des cours cuisine poisson & crustacés à Maréis, Centre Découverte de la Pêche en mer d'Étaples-sur-Mer.



WILLIAM ELLIOTT*, Chef étoilé pour la 10^{ème} année consécutives en 2018, restaurant « Le Pavillon » du Westminster au Touquet.

William Elliott, compose la carte gastronomique au Westminster depuis plus de 25 ans. Étoilé au Guide Michelin depuis 2007, la philosophie de William Elliott l'engage dans la valorisation des produits locaux et dans le respect des saveurs. Ses jeunes années de footballeur à l'AS Étaples se retrouvent dans son esprit collectif, emportant sa brigade au quotidien dans la passion culinaire qui l'anime.

ALEXIS LEPRETRE, Jeune chef aux commandes de « L'Ambroisie »

Le jeune chef, trentenaire, a juste 15 ans quand il débute en cuisine. Formé au Lycée Hôtelier du Touquet, il va s'aventurer en Suisse puis sur l'île de Porquerolles, avant de revenir au Touquet et séduire l'équipe des cuisines du célèbre Westminster. En 2018, il décide de franchir le pas pour réaliser son rêve et crée sa Maison en tant que traiteur : « L'Ambroisie ». Partenaire des professionnels de la cuisine ou de particuliers, Alexis bouscule les codes de l'activité de traiteur.



PAOLO LINTY, trait d'union culinaire entre les Alpes et nos côtes maritimes !

Originaire du Val d'Aoste, Italie, Paolo Linty s'est installé à Étaples-sur-Mer en 2010. Montagnard d'origine, volontaire et robuste, Paolo conjugue ces qualités à sa passion pour les valeurs du monde de la mer. Il ouvre en 2017 sa « Boutique » et en 2018 son laboratoire pour ainsi partager sa cuisine italienne et les saveurs de la mer. Paolo se veut garant du « Fait Maison », et vous propose sa partition « Mer & Montagne » : coquille associée au Lard d'Arnad Vallée d'Aoste AOP et vin pétillant Cave du Mont-Blanc.

RICHARD SWIT,

Confiseur depuis 15 ans et conseiller culinaire.

Passionné de chocolat, Richard Swit compose ses gammes tantôt crémeuses, fondantes ou à la ganache ! Sa note préférée, il la tire de la noisette pour un chocolat praliné délicat. Intarissable sur le chocolat noir, Richard Swit devrait vous étonner, par son approche de la coquille Saint-Jacques.

