

# Journée « l' Esturgeonnière »

le thème : Pisciculture et fabrication du caviar

vendredi 01 octobre 2021

Enfin, nous allons à nouveau pouvoir nous retrouver et passer un agréable moment ensemble pour une visite étonnante ponctuée par un bon repas, les pieds dans l'eau, au port de Larros, à Gujan Mestras.

## Première étape : la ferme piscicole l'Esturgeonnière



Quelques mots sur la visite que nous avons prévue, celle de la ferme piscicole l'Esturgeonnière, cachée dans la forêt, pas très loin de La Leyre, entre Mios et Le Teich ...

Activité insolite sur le Bassin d'Arcachon, la pisciculture vous propose une visite originale par un guide local qui vous entraînera dans l'univers de « Perlita », à la découverte des secrets de fabrication du caviar !

Pendant 1h30, nous nous laisserons guider sur le site de production où nous découvrirons l'histoire de L'Esturgeonnière et les techniques d'élevage des esturgeons (espèce *Acipenser Baeri*) destinés à la production de caviar d'Aquitaine.



La visite sera suivie d'une dégustation en toute convivialité du caviar Perlita, de différents affinages.



## Deuxième étape : Déjeuner au restaurant Les Pavois

Gujan-Mestras, le port de Larros, site préservé typique des ports ostréicoles du Bassin. Au restaurant Les Pavois, idéalement placé, les pieds dans l'eau, nous vous proposons un excellent menu, à la hauteur de nos retrouvailles après deux ans passés « en dehors du temps »...



Nous espérons que le moment passé ensemble, le cadre et l'assiette seront à la hauteur de nos espérances ... et à ces fins, notre section ARCEA CESTA a décidé de participer via un abondement substantiel au prix du repas.

Le menu proposé vous est présenté dans la fiche réponse, merci de préciser vos choix (et de nous prévenir d'éventuelles allergies !)



### Horaires :

- 09h45 - 10h rendez-vous et visite à l'Esturgeonnière  
12h départ en voiture vers Gujan-Mestras  
12h 30 Rendez-vous au village ostréicole au port de Larros, devant « Les Pavois »

### Options :

Pour cette journée, nous vous proposons deux formules :

- Visite (et dégustation) de l'Esturgeonnière seule (28 euros)
- Visite de l'Esturgeonnière et repas au restaurant « Les Pavois » (50 euros)

## Bulletin d'inscription

vendredi 01 octobre : Journée L'Esturgeonnière (Le Teich - Gujan-Mestras)

Nom :

Prénom :

Nombre de participants :

Je peux amener des collègues   
Je souhaite si possible être transporté

Je choisis ma formule :

- Visite de l'Esturgeonnière

Chèque joint à l'ordre de l'ARCEA CESTA de :      x 28 €    soit Total :      €

- Visite de l'Esturgeonnière et repas au restaurant Les Pavois

Chèque joint à l'ordre de l'ARCEA CESTA de :      x 50 €    soit Total :      €

Formulaire d'inscription et chèque à adresser à :

Alain MICHAUD  
2 chemin de Beney  
33650 La Brède

Tél : 06 08 91 28 70

Email : [alain.michaud@gadz.org](mailto:alain.michaud@gadz.org)

Page suivante : choix du menu

## Choix du menu

N'oubliez pas de renvoyer cette feuille avec votre bulletin d'inscription (et votre chèque de paiement) à l'adresse précisée plus haut !!!

Voici le menu qui nous est proposé. Entrée, Plat, Dessert : veuillez préciser votre choix en cochant la case correspondante (une colonne par personne)

Apéritif		Punch maison et Assiettes apéritives à partager (Friture d'éperlans et chiffonnade de Jambon Serrano)		
Entrée	ou	Assiette de 6 huîtres du Bassin n°4		
	ou	Tartare de thon, vinaigrette menthe-huître-cacahuète		
		Carpaccio de Saumon fumé maison, vinaigrette au yuzu		
Plat	ou	Bar entier, sauce vierge, écrasé de pommes de terre		
		Onglet de Bœuf (cuisson rosée), sauce au lard fumé, écrasé de pommes de terre		
Dessert	ou	Crème brûlée à la vanille		
	ou	Tarte aux pommes revisitée		
		Trio de Panna Cotta		
Café		1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes : Rouge ou Blanc : Château La Gravelière (Graves)		

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, merci de le signaler !

Page suivante, adresses et plans

**L'Esturgeonnier**  
Route de Mios Balanos  
33470 Le Teich - France

**Restaurant Les Pavois**  
113 port de Larros  
33470 Gujan-Mestras

Mes coordonnées en cas de problème :

**Alain Michaud**  
tél : 06 08 91 28 70

