



## COMMUNIQUE DE PRESSE

Bilan du festival Toute la mer sur un plateau 2025

Le 6 octobre 2025

**22 tonnes de coquillages et crustacés vendues pour les 22 ans du Festival à la Criée !**

Malgré des conditions météorologiques difficiles le samedi sur le quai nord du port de pêche, les fidèles visiteurs du festival ont répondu présents tout au long du week end.

25 500 visiteurs (chiffre officiel du festival) ont déambulé jusqu'à la Criée, exceptionnellement ouverte au public pour acheter et déguster les produits de nos côtes.

Durant tout le week end, 16 T de coquilles Saint-Jacques, 2.5 T de praires, 1.5 T de bulots, 200 kg d'amandes, 400 kg de homards se sont vendus sur les étals de la Criée.

Les visiteurs ont pu apprécier et déguster 1 T d'huîtres vendue dans le nouvel espace du bar à huîtres.

De la fraîcheur et de la variété dans les 1 710 assiettes granvillaises, 1 248 assiettes de praires, et 1 038 assiettes de bulots préparées et concoctées par les 80 bénévoles de l'association du Festival des coquillages et crustacés de Granville et de l'association Espoir du Roc.

L'association des élèves de BTS restauration du lycée Maurice Marland de Granville vont pouvoir financer un voyage scolaire de fin d'année grâce à la vente de 1 200 assiettes de coquilles Saint-Jacques.

A l'extérieur de la Criée face à l'avant-port, les amateurs de friture ont pu savourer 200 kg de lançons frits vendus.

Les ateliers de démonstration et dégustation de cuisine ont accueilli 125 personnes le dimanche uniquement car l'espace a dû être fermé le samedi en raison des conditions météorologiques.

Deux chefs restaurateurs et deux chefs cuisiniers de deux collèges manchois ont pu délivrer leurs secrets de cuisine.

Les ateliers cuisine des P'tits chefs ont réuni 84 enfants qui ont mis leurs tabliers pour cuisiner et déguster 7 recettes concoctées par Stéphane Launay.

Savourer les produits de nos côtes c'est bien, mais comprendre le fonctionnement de la Criée de Granville c'est encore mieux ! Au sein de la salle des ventes, Karim a expliqué le fonctionnement de la Criée aux 350 personnes inscrites sur le week-end.

Pendant le festival, la sélection régionale du Championnat de France des écaillers organisée par le Comité régional de la conchyliculture Normandie Haut-de-France a réuni deux candidats.

Fabian Rigollet, rejoindra la finale du Championnat de France des écaillers à Paris fin janvier 2026.

La SPL des Ports de la Manche, gestionnaire de la Criée de Granville, et organisateur du festival, en collaboration avec l'Association du Festival des Coquillages et Crustacés de Granville se réjouissent du succès de cette 22<sup>ème</sup> édition et vous donnent rendez-vous en 2026 !

## Merci à nos partenaires

Avec le soutien de :

