

semaine zéro carbone

Soyons l'écho responsable en baie de Somme

1^{ÈRE} ÉDITION

11 > 20 SEPT.



L'AUBERGE DE LA MARINE

Le goût du local

À l'occasion de la Semaine 0 Carbone, l'Auberge de la Marine met à l'honneur les producteurs locaux qui accompagnent sa cuisine au quotidien.



Renseignements sur place ou en appelant l'établissement au (+33) 03 22 27 92 44

Nos producteurs locaux

Parce que le locavore fait partie de notre identité toute l'année, nous souhaitons mettre en lumière celles et ceux qui font vivre notre territoire et approvisionnent notre cuisine :

- ♥ Damien Vollant, La ferme du Muret à Quend (Framboises, tomates et fraises)
- ♥ Thomas Guesbier, Champi Crécy à Crécy-en-Ponthieu (Champignons)
- ♥ Lucas et Jean Derosière "dit Toto", La Maddy au Crotoy (Saint-Jacques et poissons)
- ♥ Valentin Vermes, Maison Vermes à Saint-Riquier (Rhubarbe)
- ♥ Dylan Maclet et Morgane Touzac, Ça pousse à Pontoile (Herbes et jeunes pousses)

On en a encore d'autres, demandez-nous et nous vous les présenterons avec plaisir !

Rendez-vous à la Fête de la Gastronomie

L'Auberge de la Marine participera à nouveau à la Fête de la Gastronomie de la baie de Somme, le **mercredi 16 septembre**. Une belle occasion de découvrir la dynamique locale et de rencontrer les acteurs engagés du territoire.

➔ Réservations : www.baiedesomme-zero carbone.org/nos-temps-forts/fete-de-la-gastronomie/fete-de-la-gastronomie-2026

