



le goût **s**auvage  
cuisine et vin naturel



## COMMUNIQUE DE PRESSE

### ETE 2015 : RESTAURANT EPHEMERE DE CAROLINE VIGNAUD A PORT-EN-BESSIN 9 et 16 juillet, 20 et 27 août, 10 et 17 septembre

Port-en-Bessin, le 8 juin 2015 – **Caroline Vignaud, chef du restaurant Le Goût Sauvage à Saint-Lô, Manche, reconnu parmi les meilleures tables « green » de France, propose un restaurant éphémère de poisson, huîtres et homard de Normandie, 6 jeudis soir cet été à Port-en-Bessin, Calvados : 9 et 16 juillet, 20 et 27 août, 10 et 17 septembre. A l'invitation des Filles du Bord de Mer et de La Compagnie Ordinaire de la Mer, sa cuisine de saison, nature et savoureuse fait escale autour des produits de la criée de Port-en-Bessin et du littoral normand.**



Caroline Vignaud -  
Crédit photo F. Hamel  
DR

#### Un restaurant éphémère très nature

Classée récemment comme l'une des meilleures tables « Green » de France par *L'Express* et recommandée notamment par *Le Fooding* Caroline Vignaud est une jeune chef engagée, membre du Slow Food. Aux manettes du Goût Sauvage, son restaurant situé à Saint-Lô dans La Manche, elle favorise les circuits courts et défend avec passion et exigence les producteurs locaux. Elle compose avec les saisons en gardant goût et originalité, sans forcer la créativité ou l'excès de mise en forme. Une « fausse » simplicité de la cuisine et pour écrin, une déco vintage.

C'est au cours d'une discussion avec Astrid et Laurence, propriétaires à Port-en-Bessin dans le Calvados de locations de vacances « Les Filles du Bord de Mer » et d'une boutique de décoration/e-shop « La Compagnie Ordinaire de la Mer », que l'idée est venue de créer un événement ponctuel sous le concept anglosaxon de Pop up Restaurant. En somme, réunir des univers qui s'apprécient mutuellement et proposer un restaurant éphémère, gourmand et locavore pour faire découvrir la cuisine de Caroline Vignaud « hors les murs » dans un lieu lui aussi éphémère. Pour toutes trois, le moteur est de toujours d'innover, de partager et avoir plaisir à le faire.

#### En direct de la criée de Port-en-Bessin

Caroline Vignaud travaille sur le long terme avec ses fournisseurs et producteurs. Depuis l'ouverture de son restaurant, elle se fournit chez un mareyeur de Port-en-Bessin (Jeanne Mareyage). Elle adhère également à campagne Mr. Goodfish afin de sélectionner des espèces marines compatibles avec une consommation durable et responsable.

Le parti pris pour ce restaurant éphémère est donc de s'appuyer sur les ressources locales, en préparant exclusivement poissons, huîtres et homard pêchés en Normandie, principalement en provenance de la criée Port-en-Bessin.

Derrière les fourneaux mais sans son matériel professionnel habituel, la proposera les essentiels de sa cuisine : fraîcheur, traçabilité, équilibre des saveurs et textures, produits de petits producteurs locaux : légumes bio de Bignon, algues de Granville, laitages fermiers normands, pain bio du fournil St Loup à Bayeux... Côté boissons, une carte de vins et champagne sélectionnée par La Compagnie Ordinaire de la Mer avec de petits producteurs engagés dans une démarche nature ou biodynamique et une carte de cidres normands afin de faire découvrir l'association cidre et produits de la mer.



la

de

Chef

Crédit photo : P.  
Stroppa

L.  
de

## 6 dates à l'été 2015 à Port-en-Bessin

6 jeudis soir sont retenus :

- 9 et 16 juillet,
- 20 et 27 août,
- 10 et 17 septembre

de 17h30 à 22h30.

On pourra y déguster des tapas de la mer, homard rôti et légumes bio, burger de poisson, desserts gourmands, etc... Tapas de la mer à partir de 7€, plats à partir de 15€.

Côté lieu : convivialité de mise au sein de l'atelier de La Compagnie Ordinaire de la Mer, situé juste à l'entrée des bassins du port. Le nombre de places est limité et la cuisine toute petite : un autre challenge à relever pour Caroline Vignaud !



*L'Atelier de La Compagnie Ordinaire de la Mer*



### En pratique :

#### **Restaurant éphémère de Caroline Vignaud à Port-en-Bessin**

**« Poisson, huîtres et homard de Normandie »  
avec la collaboration des Filles du Bord de Mer  
et de la Compagnie Ordinaire de la Mer**

Les Jeudis 9 et 16 juillet, 20 et 27 août, 10 et 17 septembre  
2015

de 17h30 à 22h30

Adresse : 6, rue de Bayeux 14520 Port-en-Bessin (à côté du fleuriste)

Réservation au 02 33 72 24 76

Infos : [www.legoutsauvage.typepad.com](http://www.legoutsauvage.typepad.com) ou [www.compagnie-mer.com](http://www.compagnie-mer.com)

### A propos :

- **Caroline Vignaud, Le Goût Sauvage** : Caroline Vignaud dirige le restaurant Le Goût Sauvage à Saint Lô depuis quelques années. Un lieu qui n'a pas tardé à se faire un nom dans l'hexagone. L'Express l'a récemment classé au tableau des meilleures tables « green » de France. Son secret, une recette déclinée à l'infini : des produits locaux de très haute qualité et la part belle aux saveurs avec un doigt de finesse et une pincée d'allégresse ! Son savoir-faire Caroline le tient d'un parcours semé d'expériences les plus affûtées : une école HEC d'abord, un poste de chef au réputé Rose Bakery (rue des martyrs Paris 9è) ensuite, en passant par un palace du désert marocain et une roulotte sur les marchés normands. Prochaine escale éphémère : Port-en-Bessin !  
Le Goût Sauvage 10 rue de Villedieu 50000 Saint Lô [www.legoutsauvage.typepad.com](http://www.legoutsauvage.typepad.com) et sur facebook
- **Les Filles du Bord de Mer** : Astrid et Laurence, normandes d'origine, proposent à Port-en-Bessin 8 locations de vacances « Chic & Charme » face à la mer ou côté port pour 2 à 6 pers. Elles ont à cœur de créer pour leurs hôtes des nids douillets, parfaits pour une parenthèse marine et une découverte de la Normandie des plages du débarquement. Leurs locations nommées La Maison Matelot, L'Esprit du Port, La Maison sur le Quai, La Cabane des Pêcheurs, Un Bateau sous mon Transat et La Mer est belle, sont recommandées par la presse déco et tourisme : MarieDo Perrin, Le Fooding, Le Petit Futé, Art&Décoration, Côté Ouest... [www.lesfillesduborddemer.com](http://www.lesfillesduborddemer.com)
- **La Compagnie Ordinaire de la Mer** : créée par Les Filles du Bord de Mer, une boutique éphémère et e-shop de décoration basé à Port-en-Bessin qui propose objets de créateurs, sélection de marques et cadeaux gourmands principalement made in Normandie ou d'ailleurs au gré des coups de coeur. [www.compagnie-mer.com](http://www.compagnie-mer.com)

### Contact presse :

Laurence Berdeaux : 07 60 78 81 66 [info@lesfillesduborddemer.com](mailto:info@lesfillesduborddemer.com)