



RENNES (35)

COURS DE COCKTAILS

Envie de vous initier à la mixologie ? Ces ateliers animés par une équipe de bartenders/cavistes, experts en spiritueux, vont faire de vous des experts des cocktails ! Durant 2 h, vous apprendrez à manier les shakers en relevant le défi de créer trois cocktails différents. À la fin de l'expérience, vous repartez avec un diplôme et surtout, l'une de vos créations, mise en bouteille et prête à être dégustée.

Brut de Fût, 176, rue de Saint-Malo, 35000 Rennes.
Tarif: 59 €. **Durée: 2 h.** **À partir de 18 ans.**
Privatisation à partir de 6 personnes ou inscriptions aux ateliers.
Réservation obligatoire: www.cavebrutdefut.fr

SAINT-NOLFF (56)

BEER AND FRIENDS FESTIVAL

C'est parti pour la troisième édition du Beer and friends festival ! Consacré, comme son nom l'indique, à la bière, cet événement est organisé par la brasserie La Dilettante et invite, une fois encore, une dizaine de brasseries artisanales ainsi qu'une brasserie de Kombucha qui vous feront découvrir, tout au long de la journée, leurs créations et leurs secrets de fabrication. Côté cuisine, des food-trucks locaux régaleront les festivaliers avant de terminer la journée par un concert.

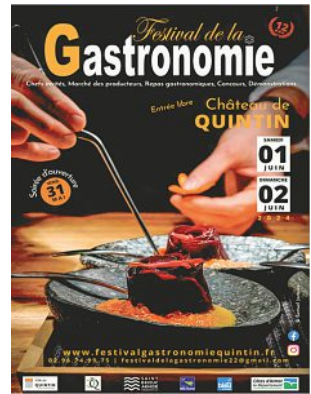
Le 1^{er} juin. **Dans la cour de la brasserie La Dilettante.**
ZA de Kerboulard, 56250 Saint-Nolff. **De 10 h à 23 h.**
Gratuit. www.brasseriela dilettante.com



QUINTIN (22)

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

Au fil des ans (12 exactement), le festival de Quintin est devenu l'un des événements gastronomiques incontournables en Bretagne. Cette année, les chefs et producteurs locaux vous donnent à nouveau rendez-vous dans l'enceinte du château pour deux journées de festivités gourmandes : marché de producteurs, ateliers et démonstrations culinaires avec des chefs bretons, concours de cuisine et repas gastronomiques (réservations en avance conseillées).



Du 31 mai au 2 juin. **Château de Quintin, 22800 Quintin.** **Toute la journée.** **Entrée libre.** **Réservations des ateliers culinaires et des repas gastronomiques: www.festivalgastronomiequintin.fr**

NANTES (44)

CUISINE VÉGÉTALE

Cuisiner sainement et durablement avec des produits 100 % végétaux, bio et de saison : c'est le concept des cours et formations proposés par Seïva, en plein cœur de Nantes. Chaque atelier propose un thème différent : cuisine libanaise, asiatique, indienne, grecque, italienne mais aussi des cours plus ciblés sur la lacto-fermentation ou les légumineuses. Envie de privatiser l'atelier de cuisine ? C'est possible ! Vous choisirez dans ce cas le thème de l'atelier et sa durée.

Ateliers de cuisine végétale Seïva. **3, avenue de Bourgogne, 44300 Nantes.**
Tarif: 48 € le cours de 3 h environ. **Programme et réservations: seiva-healthy.fr**



CANCALE (35)

À LA DÉCOUVERTE DES PARCS À HUÎTRES

Impossible de venir à Cancale sans visiter un parc à huîtres ! C'est justement ce que propose Ostréïka, avec un circuit qui vous fera découvrir les secrets de l'élevage de l'huître de Cancale le temps d'une balade à pied dans un parc. Après un rappel de l'histoire de l'ostréiculture et de l'huître plate, la guide vous expliquera le travail des ostréiculteurs depuis la reproduction jusqu'à la mise en bourriche.

De février à novembre. **Rendez-vous au pied des parcs, en bas du marché aux huîtres.** **Rue des parcs, 35260 Cancale.** **Visites de 1 h 15 à 1 h 30.** **10 € par personne (Gratuit en dessous de 5 ans).**
Réservation obligatoire: 06 33 61 04 82. **Infos: www.ostreika.com**