



Saveurs de la Baie : L'exposition du Thon

24 et 25 mai 2025 – Port de Pollença

JEUDI 22

De 17:00 à 20:00 h

Salle d'Écologie Marine du RCNPP ouverte au public avec l'activité : "Biodiversitat epífita de la posidònia"

Lieu : Salle d'Écologie Marine du RCNPP

VENDREDI 23

De 17:00 à 20:00 h

Salle d'Écologie Marine du RCNPP ouverte au public avec l'activité "Biodiversidad epífita de la posidònia"

Lieu : Salle d'Écologie Marine du RCNPP

20:00 h

Conférence: "La revalorització del patrimoni marítim pesquer del Moll. Del patrimoni alimentari al patrimoni flotant", animée par la sociologue et anthropologue Diana Borràs Rhodes et l'entrepreneuse nautique Antonia Puig Llobera.

Lieu : Local de l'Association des Voisins du Port de Pollença

SAMEDI 24

11:00 h

Inauguration de l'exposition de bateaux « Patrimoine flottant du Moll de Pollença » par Diana Borràs Rhodes et Antonia Puig Llobera.

Lieu : Quai du RCNPP

SORTIES EN BATEAU

Horaires: de 10:00 à 14:00 et de 16:00 à 18:00 h

Sortie gratuite en bateau sans permis d'une durée d'une heure et demie. Inscription préalable au stand n°11 de PortsIB.

Organisé par : Boat Rental Formentor

Lieu : Départ du quai du Stay

De 9:30 à 19:00 h

1er TOURNOI DE VOLLEY 4x4 MIXTE Sabors de la Badia
Organisé par : Club Vòlei Pollença

Inscriptions : 657 674 994

Lieu : Plage de la Gola

À partir de 11:00 h

Point d'information sur la Formation Professionnelle de base en Maintenance des Bateaux de Loisirs de l'IES Clara Hammerl. Stand accessible à toutes les personnes intéressées.

11:30 h

Présentation de la vidéo « Dones de la mar »
Organisé par : Département de l'Égalité

Lieu : Chapiteau du Passeig Saralegui

12:00 h – OUVERTURE OFFICIELLE SABORS DE LA BADIA Mostra de la Tonyina
3e démonstration en direct de découpe de thon (ronqueo) par Toni Fiol de BlueFin.
Vente aux enchères en direct.

Lieu : Chapiteau du Passeig Saralegui

12:30 h

Showcooking en direct du chef étoilé Michelin Javier Hoebeeck, du restaurant Shima Four Seasons Formentor, accompagné de vins du domaine Can Axartell.

Lieu : Chapiteau du Passeig Saralegui

De 16:30 à 20:30 h

Espace ludique pour enfants La Mar par Púrpura Events

Lieu : Plaça Enginyer Gabriel Roca

17:00 h

2e démonstration en direct de découpe de thon par Toni Fiol de BlueFin. Vente aux enchères.

Lieu : Chapiteau du Passeig Saralegui

17:00 h

Showcooking du chef David Rivas, du restaurant Terrae (recommandé par les guides Repsol et Michelin), accompagné de vins de Vinyes Mortitx.

Lieu : Chapiteau du Passeig Saralegui

18:00 h

Showcooking du chef Santi Martorell, chef exécutif de l'Hôtel El Vicenç de la Mar, accompagné de vins du domaine Galmés i Ferrer.

Lieu : Chapiteau du Passeig Saralegui

À partir de 17:00 h

Dégustation de tapas préparées avec du thon pêché dans les eaux locales par les restaurants suivants :

- TERRAE
- BRISAS
- SHIMA by Four Seasons Formentor
- IRU
- CORB MARI
- HÔTEL VICENÇ DE LA MAR
- STAY
- 2KANALLAS STREET GOURMET
- LA LLONJA
- GUETHARY

ESPACE MUSICAL

SAMEDI 24

À partir de 17h00 : DJ Cobie (ambiance après-midi)

À partir de 21h00 : Concert avec D'Vents

À partir de 22h30 : DJ La Meca Records

Lieu : Plaça Enginyer Gabriel Roca

DIMANCHE 25

SORTIES EN BATEAU

Horaires: de 10:00 à 14:00 et de 16:00 à 18:00 h

Sortie gratuite en bateau sans permis d'une durée d'une heure et demie. Inscription préalable au stand n°11 de PortsIB.

Organisé par : Boat Rental Formentor

Lieu : Départ du quai du Stay

De 11:00 à 13:00

Atelier photo : « La valeur patrimoniale de nos photos : préserver pour se souvenir ». Inscription préalable et places limitées. Plus d'infos sur les réseaux sociaux de la Mairie de Pollença.

Organisé par : Joana Cifre Borràs

Lieu : Salle de conférence du RCNPP

À partir de 11:00

Point d'information sur la Formation Professionnelle de base en Maintenance des Bateaux de Loisirs de l'IES Clara Hammerl.

11h00

3e démonstration en direct de découpe de thon par Toni Fiol de BlueFin. Vente aux enchères.

Lieu : Chapiteau du Passeig Saralegui

11:30 h

Showcooking par la cheffe Ruth Pérez du restaurant Guethary, filiale du groupe Elcano à Majorque, accompagné de vins présentés par Hipólito Medrano de la cave Bodega Nacra.

Lieu : Chapiteau du Passeig Saralegui

De 12:00 à 15:00

Dégustation de tapas préparées avec du thon pêché dans les eaux locales par les restaurants suivants :

- TERRAE
- BRISAS
- SHIMA by Four Seasons Formentor
- IRU
- CORB MARI
- HÔTEL VICENÇ DE LA MAR
- STAY
- 2KANALLAS STREET GOURMET
- LA LLONJA
- GUETHARY

Du 24 au 25 mai :

Abco Pottery Studio proposera à la vente des assiettes en céramique exclusives pour la dégustation des tapas de Saveurs de la Baie au prix de 5 €.

Pour profiter du showcooking, vous devez acheter votre assiette chez Abco Pottery Studio. Nombre de places limité en fonction des tapas servies à chaque session.

Menus spéciaux disponibles dans les restaurants : Stay – Iru – Brisas – Reial Club Nàutic.

Dégustation de vins proposée par les domaines : Can Xanet, Mortitx, Bodega Nacra, Galmés i Ferrer et 7103 Petit Cellar.

L'association PRODIS tiendra un stand où seront en vente de bons plats, boissons, douceurs, etc.