

VILLENEUVE LOUBET

LES FÊTES GOURMANDES

A stylized, high-contrast illustration of Auguste Escoffier, the French chef. He is depicted from the chest up, wearing a white chef's hat and a white jacket with a dark tie. He has a prominent mustache and a serious expression. A small, ornate medal is pinned to his left breast. The background behind him is a solid dark color.

Escoffier

Invité d'honneur
BRUNO CIRINO

24-25 SEPTEMBRE 2022

ENTRÉE LIBRE PÔLE CULTUREL AUGUSTE ESCOFFIER

LE MOT DU MAIRE

« Comme toujours, les Fêtes Gourmandes Escoffier célèbrent l'excellence autour de son invité d'honneur, Bruno Cirino, comptant parmi les plus prestigieux chefs azuréens, formé aux côtés des plus grands, de Jacques Maximin à Alain Ducasse, dont l'exigence dans le travail n'a d'égal que l'humilité.

Ce grand rendez-vous gourmand sur la terre natale d'Auguste Escoffier reste l'occasion de rencontres uniques et inspirantes entre de grands chefs et des artistes, sous l'égide de Thérèse Dartois, adjointe au maire déléguée à la culture et du service spectacle et culture dirigé par Nathalie Vincent.

Les démonstrations culinaires et artistiques s'enchaîneront tout au long du week-end sur l'esplanade Leopold Sedar Sengor, au Pôle Culturel Escoffier, tout en proposant des dégustations et déjeuners créés par les exposants du marché gastronomique.



Nouveaux visiteurs comme fidèles habitués pourront à nouveau se plonger dans les mémoires d'Auguste Escoffier et découvrir un personnage engagé au-delà des fourneaux dont la vision a révolutionné la gastronomie en elle-même mais aussi les conditions de travail grâce à l'exposition « Escoffier, un humaniste » proposée au musée du même nom et qui est la maison natale du grand chef mais aussi découvrir bon nombre de ses recettes uniques, mais également participer à des ateliers en famille, ou découvrir des produits du terroir.

Rendez-vous le temps d'un week-end gourmand à Villeneuve Loubet qui devient pour l'occasion le cœur gourmand de la gastronomie et accueille avec bonheur tous ces talents des arts plastiques, musicaux et bien sûr gastronomiques. »

Lionel Luca

Maire de Villeneuve Loubet
Membre honoraire du Parlement

BRUNO CIRINO PARRAIN DES FÊTES GOURMANDES ESCOFFIER 2022

Derrière les fourneaux de *L'Hostellerie Jérôme*, l'une des plus prestigieuses adresses culinaires de la Côte d'Azur, Bruno Cirino travaille sans relâche pour faire découvrir à ses convives les plus beaux produits de toute la Côte Méditerranéenne.

Formé auprès de Jo Rostang, Roger Vergé, Jacques Maximin et Alain Ducasse, ayant œuvré au *Royal Monceau*, au *Negresco*, au *Juana* ou encore au *Château Eza*, Bruno Cirino confirme qu'il est l'un des plus grands chefs dans la recherche du goût originel, l'exigence du produit d'excellence et le mariage des saveurs.



Toutes ses expériences et ses voyages ont nourri ses découvertes, sa passion pour le produit, et ont démultiplié ses racines, racines qu'il retrouve aujourd'hui à la Turbie dans ses deux restaurants et à Nice avec son nouvel opus « Racines ».

Humble, discret et profondément éthique, Bruno Cirino vous fait la cuisine,

SA cuisine, tout simplement.

DES CHEFS ET DES ARTISTES...



BRUNO CIRINO



MATTHIEU MEYRAN



CHRISTOPHER OLIVER



CEDRIC DURANTI



YORIC TIÈCHE



JEAN-CLAUDE BRUGEL



BRUNO SEILLERY



THEO MANSI



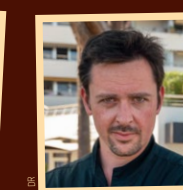
CHIARA BIANCHI



GUILLAUME TRAN-TU



BENJAMIN BOURGOÏN



NICOLAS THOMAS



DAVID GRAZIANI



UMBERTO CASTELLANA



GÉRALDINE COULLAUD-BOUÿ



ÉRIC FORT



LIZA KEROB



CÉSAR MALFI



FRANCK TASCHINI & LE SPIRALE TRIO



FLAVIE & ELIOT



MARIE-CAROLINE KFOURY



KING OF BLUE TRIO



UPT05



ANDRÉ

LE MUSÉE ESCOFFIER VOUS PROPOSE...

LE MUSÉE ESCOFFIER L'ART CULINAIRE

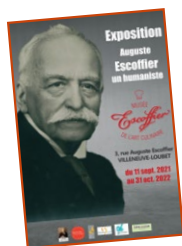
Plongez dans l'univers de la gastronomie dans cet unique Musée d'Art Culinaire en France. Dix salles d'exposition vous feront découvrir une partie de l'histoire et l'évolution de la cuisine à travers divers objets, ustensiles d'époque, mobilier ancien, mais aussi, au travers de personnalités qui ont marqué la cuisine française.



© Musée Escoffier

Les 24 & 25 septembre 2022 : tarif réduit 4 euros (gratuit pour les - de 11 ans) + Audioguide offert (dans la limite des stocks disponibles) avec dégustation de la Pêche Melba.

Renseignements : 04 93 20 80 51 - www.musee-escoffier.com



EXPOSITION "AUGUSTE ESCOFFIER, UN HUMANISTE"

L'exposition temporaire du Musée Escoffier de l'Art Culinaire est entièrement dédiée à l'engagement social et humaniste du Chef de cuisine Auguste Escoffier. Facette moins connue du grand public, son altruisme va pourtant guider ses actions tout au long de sa vie. Homme profondément généreux, il n'a eu de cesse de penser et d'agir dans l'intérêt des plus démunis.

Exposition au Musée Escoffier de l'Art Culinaire
(3, rue Auguste Escoffier, 06270 Villeneuve Loubet)

Ouvert tous les jours : 10h-13h et 14h-18h.

04.93.20.80.51

→ Jusqu'au 31 octobre 2022



LA BALADE ESCOFFIER

Au départ du Pôle Culturel Auguste Escoffier, situé au 30 allée Simone Veil, un circuit piéton agrémente de 10 panneaux retraçant la vie du grand Chef vous accompagne jusqu'au Musée.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Assistez à des réalisations de recettes proposées par des Disciples Escoffier - Riviera Côte d'Azur, Monaco, Corse. Au programme :

Samedi 24 septembre à 15h
«Brioche figue, abricot, pistache, aux épices, accompagnée d'une terrine de Roquefort et noix»

Démonstration culinaire avec le chef **Olivier Ugo** et le chef **Bruno Seillery** (L'Ambroisy, Vence).

Passionné de cuisine Bruno Seillery désire partager avec tous l'amour pour sa région et ses produits. Grâce à son travail acharné, il a su se construire une réputation autour de son savoir-faire et a gagné au fil des années la reconnaissance de plusieurs institutions comme celle du club international des *Toques Blanches*. Il est également Maître Restaurateur.



© DR

Dimanche 25 septembre à 15h
«Risotto crémeux au gingembre, romarin et parmigiano reggiano»

Démonstration culinaire avec

Theo Mansi, Maître restaurateur.

Originaire de la côte Amalfitaine, il commence à travailler à 15 ans sur des bateaux de croisière.

Il arrive en France en 1972 et devient en 1977 chef du restaurant *Via Veneto* sur le port de Saint-Laurent-du-Var. En 1981, il rachète à Nice *La vieille Auberge* et crée *l'Auberge de Theo*. Sa propre table à laquelle il donnera tout durant 30 ans.



© DR

Dimanche 25 septembre à 16h
«Tortellini bicolore ricotta, fondue de tomate et pesto»

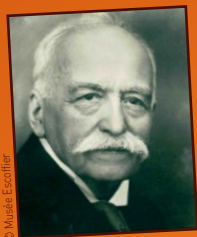
Démonstration culinaire avec le chef **Cédric Duranti** (*cuisinons.org*). Il enseigne actuellement à au Lycée Technique et Hôtelier de Monaco et développe depuis un an le site : *cuisinons.org* pour promouvoir auprès du grand public : l'art de bien manger, notamment sur le principe du batch cooking pour aider les familles à s'organiser pour manger sain, économique, sans gâchis ni monotonie.



© DR

...AUTOUR D'AUGUSTE

Escoffier



© Musée Escoffier

AUGUSTE ESCOFFIER BIOGRAPHIE

Auguste Escoffier est né à Villeneuve Loubet le 28 Octobre 1846. A l'âge de 13

ans, il voulait être sculpteur mais son père préféra l'envoyer travailler chez son oncle, au «Restaurant Français» à Nice. Il monte ensuite à Paris apprendre le métier de cuisinier, bien décidé à devenir le meilleur.

A 38 ans, il rencontre César Ritz, directeur du Grand Hôtel à Monte-Carlo. Ensemble, ils développeront l'hôtellerie de luxe et la grande cuisine française.

Six ans plus tard, toujours ensemble, ils transforment l'hôtel Savoy de Londres en l'un des plus prestigieux hôtels d'Europe, fréquenté par les célébrités et têtes couronnées de l'époque. Grâce à eux, les femmes aussi vont avoir le plaisir d'aller au restaurant.

Pour elles, il invente des plats plus légers et savoureux, transformant ainsi peu à peu les habitudes alimentaires. Il commence à être connu et sa réputation s'étend dans le monde entier. Des comédiennes, actrices ou cantatrices l'inspirent pour créer de nouvelles recettes.

Considéré comme le père de la cuisine moderne, il a écrit plusieurs livres, dont le *Guide Culinaire* utilisé encore aujourd'hui par de nombreux grands chefs de talent, français ou étrangers. Il se préoccupe également d'améliorer l'organisation du travail en cuisine en créant les brigades et invente de nouveaux ustensiles pour faciliter les préparations.

Le 11 Novembre 1919, à l'occasion du 1er anniversaire de l'Armistice, il reçoit la Légion d'Honneur des mains du Président de la République Française, Raymond Poincaré. C'est la première fois qu'une telle distinction est remise à un chef cuisinier et que ce métier est ainsi mis en valeur. En 1928, il est élevé au grade d'Officier de la Légion d'Honneur.

Après 60 ans de carrière dont les 30 dernières à Londres, il se retire dans sa maison de Monte-Carlo où il s'éteint le 12 Février 1935. Il avait alors 89 ans.



POULARDE ADELINA PATTI

Adelina Patti, célèbre cantatrice aux origines méditerranéennes appréciait la cuisine d'Auguste Escoffier. Un jour, elle lui confia qu'elle aimait les plats simples et goûteux. Il lui créa ce plat relevé d'une sauce suprême au paprika...

LA RECETTE

Farcir la poularde de riz et la pocher* dans un fond blanc de volaille*. La dresser sur un tampon* bas ; la napper de sauce Suprême au Paprika ; l'entourer de fonds d'artichauts moyens, garnis chacun d'une truffe enrobée de glace de viande* blonde. Servir à part une sauce Suprême au Paprika.

* Pocher : cuire dans une eau à peine bouillante

* Blanc de volaille : bouillon de volaille

* Tampon : petit ustensile de présentation permettant de surelever un ingrédient

* Glace de viande : gelée de viande

SAMEDI 24 SEPTEMBRE, ESPACE DÉMONSTRATIONS

UN CHEF... UNE MUSICIENNE

11h **ÉLOGE DE LA VIRTUOSITÉ**

Recette réalisée : La Sardine farcie, blettes et sanguis

BRUNO CIRINO

**Chef 2*, "Hostellerie Jérôme",
La Turbie**

Derrière les fourneaux de *L'Hostellerie Jérôme*, l'une des plus prestigieuses adresses culinaires de la Côte d'Azur, **Bruno Cirino** travaille sans relâche pour faire découvrir à ses convives les plus beaux produits de toute la côte Méditerranéenne. Formé auprès de Jo Rostang, Roger Vergé, Jacques Maximin et Alain Ducasse, ayant œuvré au *Royal Monceau*, au *Negresco*, au *Juana* ou encore au *Château Eza*, Bruno Cirino confirme qu'il est l'un des plus grands chefs dans la recherche du goût originel, l'exigence du produit d'excellence et le mariage des saveurs.

LIZA KEROB

Après l'obtention de nombreux prix en France et à l'étranger, **Liza Kerob** est nommée en mai 2000 « Supersoliste » de l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo, sous la direction de Marek Janowski.

Elle partage régulièrement la scène avec des concertistes de renom parmi lesquels Yakov Kreizberg, Roustem Saïtkoulov, Vahan Mardirossian, Nicolas Bringuier, Gary Hoffman, Eric-Maria Couturier, Laurent Wagshal, Jean-François Zygel, etc. Liza Kerob joue sur un violon de Battista Gabrielli datant de 1754, qui lui est prêté par une collection suisse privée.



© Federico Hood

12h - Inauguration des Fêtes Gourmandes Escoffier

En présence du chef doublement étoilé Bruno Cirino, parrain de l'édition 2022 et de Michel Escoffier, arrière-petit-fils d'Auguste Escoffier, président de la fondation Escoffier. A cette occasion, le Conseil Magistral de l'association des Disciples Escoffier International remettra à Monsieur le Maire la 1ère écharpe «Honoris Causa», distinction attribuée aux personnalités qui valorisent Auguste Escoffier et la Gastronomie Française en soutenant la Fondation et l'Association.

DEUX CHEFS... UN ARTISTE

14h30 **INSPIRATIONS**

Recette réalisée : Gyosa de crustacé gingembre et yuzu et émulsion de fumet de homard

MATTHIEU MEYRAN

**Chef, "Les terrasses du
Syracuse", Villeneuve Loubet**

Après s'être formé dans de prestigieux établissements de la Côte d'Azur, **Matthieu Meyran** propose une cuisine gourmande authentique d'inspiration méditerranéenne issue de produits frais de son terroir. Il transmet son attachement à sa région en sublimant les recettes traditionnelles du sud.



© DR

CHRISTOPHER OLIVER

Chef, "Le Duc", Hôtel Westminster, Nice

Passionné par la cuisine depuis sa plus tendre enfance, **Christopher Oliver** a la chance de vivre de sa passion, d'apprendre constamment, d'évoluer mais aussi de partager avec les plus jeunes car pour lui la transmission est primordiale. Ayant commencé comme commis, ce disciple Escoffier a gravi tous les échelons pour être aujourd'hui chef au restaurant *Le Duc* du Westminster à Nice. Ce parcours lui a offert la chance d'apprendre avec de grands chefs comme Paul Bocuse, Joël Garault ou encore Denis Fétisson.



© DR

CÉSAR MALFI

César Malfi a commencé la peinture murale à 15 ans à Nice, sa ville natale. Très vite, il se fait connaître à travers le collectif « Whole Street ». L'artiste s'inspire des sculptures de la Renaissance italienne. Il arrive parfaitement à adapter cet art classique au street-art. L'ancien étudiant en droit peint les murs de Nice depuis 10 ans, avec comme but de rendre l'art accessible à tous.



© Franck Michard

12h30-14h - Déjeunez en musique !

Découvrez les plats, produits, desserts... proposés par les exposants et déjeunez dans les jardins du Pôle Auguste Escoffier en écoutant le groupe "Mister Moon" mené par Yann Roaldès, saxophone baryton, autour du jazz et de la chanson française.

UN CHEF... DES MUSICIENS

15h45 **RIEN N'EST IMMUALE**

Recette réalisée : Palette de fruits et légumes & condiments Riviera



© M. Marin

YORIC TIÈCHE

**Chef 1*, "Le Cap",
Grand Hôtel du Cap-Ferrat,
Saint-Jean-Cap-Ferrat**

Ce jeune Chef au parcours prometteur, auréolé d'une étoile Michelin et élu "Grand Chef de demain" par le Gault & Millau en 2016, a rejoint le légendaire palace de la Cote d'Azur en Mai 2017 avec la volonté de « donner à la restauration du Grand-Hôtel, une identité locale forte ». Originaire d'Aix en Provence et amoureux du sud, **Yoric Tièche** entend rendre à la cuisine provençale ses lettres de noblesse en revisitant quelques-uns de ses grands classiques. Il puise autant son inspiration du livre de recettes datant de 1900 « La Cuisinière Provençale » qu'auprès de ses pairs – il cite volontiers Alain Ducasse ou Jacques Maximin – pour créer des plats aux saveurs résolument méridionales auxquels il apporte sa touche de modernité et quelques influences maritimes pour sublimer une cuisine provençale parfois oubliée.

FRANCK TASCHINI & LE SPIRALE TRIO Jazz & Airs d'Opéras

Franck Taschini (saxophones) s'associe au *Spirale trio* composé de **Laurent Rossi** (piano), **Philippe Brassoud** (contrebasse) et **Jérôme Achat** (batterie) pour un programme dédié aux grands airs d'opéras. Au programme : de nombreux airs de Giacomo Puccini tels que « Nessun dorma », « Mi chiamano Mimi », « Quando m'en vo » (Mussetta waltz) et également les célèbres « una furtiva lacrima » de Gaetano Donizetti, « La donna è mobile » composé par Giuseppe Verdi et bien d'autres. Toutes ces belles mélodies ont été revisitées harmoniquement et rythmiquement avec le plus grand respect par ces quatre musiciens qui comptent parmi les meilleurs talents de notre région.



© DR

UN CHEF... DES MUSICIENS

17h **TOUJOURS APPRENDRE**

Recette réalisée : Dos de cabillaud demi-sel, risotto au citron et sauce vierge de légumes

JEAN-CLAUDE BRUGEL

**Chef, MOF, président des Disciples
Escoffier - Riviera Côte d'Azur,
Monaco, Corse**

Jean-Claude Brugel a passé 26 années à la SBM à Monaco et 20 ans comme chef de cuisine (Thermes Marins Monte-Carlo, la brasserie du Café de Paris et au complexe balnéaire du Monte-Carlo Beach Hôtel). Attaché à la qualité des produits, la perfection des cuissons et la justesse des goûts il se construit une renommée internationale.



© DR

FLAVIE & ELIOT

Flavie Nicolas et **Eliot Woolley** sont deux jeunes guitaristes qui se sont rencontrés au conservatoire de Nîmes en 2015, et qui ne se sont plus quittés. Ce duo pratique la guitare classique mais pas seulement. Ils proposent un répertoire de pièces classiques mais aussi populaires et contemporaines aux influences Sud Américaines (Radames Gnatalli, Norbert Peidreira, Astor Piazzolla...) et Européennes (Roland Dyens, Presti...).



© DR

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE, ESPACE DÉMONSTRATIONS

UNE CHEFFE... UNE CHANTEUSE

11h UN AIR D'ITALIE

Recette réalisée : La belle "Caroline" aux Triomphe de Vienne, chocolat mayan red et Tuber uncinatum



CHIARA BIANCHI

Cheffe, "La Toque du Midi", Castagniers

De ces débuts dans les cuisines de l'hôtel *Holiday Inn* en 2002, à sa consécration en tant que cheffe à la Toque du Midi en 2015, la cheffe **Chiara Bianchi** n'a eu de cesse de toujours vouloir mêler cette passion pour la cuisine avec les souvenirs gustatifs de son enfance dans la région de Lazio. De l'ouverture de l'hôtel *Monte-Carlo Bay* à Monaco sous la tutelle du chef 2 étoiles Marcel Ravin, en passant par la cuisine de l'hôtel *Ritz* à Londres, sa cuisine est le mix parfait entre ses influences multiculturelles et la tradition, la modernité et les saveurs d'antan.

MARIE-CAROLINE KFOURY



Marie-Caroline Kfoury commence sa formation à 16 ans à Madrid auprès de Julio Pardo, ténor du Teatro Real. Dès son retour en France elle obtient le diplôme des Maîtres du Chant Français (niveau supérieur), et étudie à l'Université de Paris 8 où elle obtient une licence de musique.

Elle se perfectionne ensuite au conservatoire Santa Cecilia de Rome, à L'Accademia Chigiana de Sienne, à L'Accademia d'Arte Lirica di Osimo (Italie) ainsi qu'auprès de grands chanteurs comme Teresa Berganza, Anita Cerquetti, Raina Kabaiwanska, Viorica Cortez... Elle se produit depuis plusieurs années dans des rôles d'opéras, des récitals et oratorios en France et à l'étranger.

MUTSUKO UEMATSU (Harpe)

Mutsuko Uematsu est diplômée de l'université de Kobe Jogakuin et a travaillé avec Elisabeth Fontan-Binoche, Marie Claire Jamet, Eiko Masui, Lucie Dabos. Lauréate de nombreux concours, elle a obtenu le 1^{er} prix à l'unanimité du concours international de Belgrade, le prix junior au Japan Harp Competition.



UN CHEF... DES MUSICIENS

14h30 À NOS STANDARDS

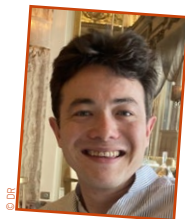
Recette réalisée : Barbajuans de blettes

GUILLAUME TRAN-TU

Chef, "Mallard", Nice

Guillaume Tran-tu a travaillé quelques années pour différents chefs comme Rostang, Ducasse (Louis XV à Monaco, Rivea de Londres et l'ex Jules Verne de la Tour Eiffel), mais aussi à Lyon chez Jean-Paul Lacombe.

Suite à sa rencontre avec Nino Vergez au *Louis XV* d'Alain Ducasse, ils décident d'ouvrir leur restaurant *Mallard* à Nice où ils proposent une cuisine française bistrot-bourgeoise.



KING OF BLUE TRIO

Composé de **Claude Tedesco** (piano), **Jacques Ferrandez** (contrebasse) et **Laurent Sarrien** (batterie), ce trio jouera une sélection de standards

aux notes sucrées, salées et épicées suivant la tonalité de la recette du chef !!!

12h30-14h - Déjeunez en musique !

Découvrez les plats, produits, desserts... proposés par les exposants et déjeunez dans les jardins du Pôle Auguste Escoffier en écoutant le groupe "Mister Moon" mené par Yann Roaldès, saxophone baryton, autour du jazz et de la chanson française.



UN CHEF... DES ARTISTES

15h30 **TOUJOURS SE RÉINVENTER**

Recette réalisée : Courgette trompettes liées à la ricotta de chèvre relevé aux anchois, charcuterie de thon séchée

BENJAMIN BOURGOIN

Chef, "La Table du Cantemerle", Vence

Benjamin Bourgoïn, Maître Restaurateur, est un chef passionné et engagé pour qui transmettre l'amour du produit est une évidence. Amoureux de la cuisine niçoise, son inspiration vient naturellement d'un mélange terre et mer. Il affectionne une cuisine généreuse et gourmande à base de produits frais de saison issus majoritairement de producteurs locaux.



UPT05

Dans le monde de plus en plus populaire des groupes de chant a cappella, **UPT05** a trouvé une démarche singulière : revisiter les tubes des années 80-90's. Ce groupe vocal composé de : **Lizzy Parks** (Soprano), **Peggy Polito** (Alto), **Claude Tedesco** (Ténor), **Fred Luzignant** (Baryton) et **David Amar** (Basse), né à Nice en 2019 s'appuie sur une longue tradition jazz allant du barbershop au gospel, tout en multipliant les références aux groupes vocaux mythiques (Take 6, Manhattan Transfer, Pentatonix).

UPT05 donne un souffle nouveau aux tubes de la pop, instillant ainsi une modernité rafraîchissante au style a cappella.



UN CHEF... UN CHANTEUR

16h30 **EXIGENCE CRÉATIVE**

Recette réalisée : Carpaccio de Bar, vinaigrette aux algues grillées et caviar de carapaces de crustacés

NICOLAS THOMAS

Chef 1*, "La Flibuste", Port Marina Baie des Anges, Villeneuve Loubet

Une progression fulgurante pour un parcours atypique ; initialement violoncelliste professionnel, **Nicolas Thomas** décide de changer de vie, de vivre sa passion de la gastronomie, et décroche sa première étoile seulement six ans après son installation comme chef-cuisinier au restaurant *la Promenade* à Verfeil.

Issu d'une culture exigeante demandant une très grande attention, il distille une cuisine créative et sincère basée sur le respect du produit et la quête de l'excellence.



ANDRÉ

Après l'aventure *Nouvelle Star* en 2015 où il termine à la 5^{ème} place, **André** commence à se créer sa propre communauté via les réseaux sociaux en proposant des covers.

Il se fait remarquer par le label Aldam Production, en raison de sa voix atypique, avant de proposer ses 2 premiers single « Crois-moi » et « Tends-moi la main » au grand public au cours de l'année 2022.



ATELIERS DE CUISINE... PARTICIPEZ À UN COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF !



Samedi 24 septembre - 11h

Recette réalisée :

Ceviche de loup aux agrumes

par le Chef David Graziani

Restaurant *L'audace* - Hôtel

RoyalMar à Cagnes sur Mer

David Graziani, le nouveau Chef de l'hôtel *RoyalMar*, propose sa « Table du Chef » autour d'une cuisine française gastronomique aux notes raffinées et aux saveurs méditerranéennes.

Avec une cuisine française qui met en avant les produits de l'arrière-pays niçois, le Chef propose une carte promettant une explosion des saveurs et un savoir-faire culinaire hors du commun. Amoureux des bons produits et de l'ensemble des techniques spectaculaires de cuisson et de mariage des goûts, le Chef propose un moment unique avec des variations culinaires qui donnent toute l'étendue de l'art de vivre de la Côte d'Azur.



Samedi 24 septembre - 15h30

Recette réalisée :

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive et thym citron, mini légumes au beurre d'algues et sauce au champagne

par le Chef Umberto Castellana

Restaurant *Villa Marina*

Port Marina Baie des Anges à Villeneuve Loubet

Fort d'une expérience de plus de dix ans (Le Negresco à Nice, l'Hôtel Belles-Rives et Le Provençal Beach, à Juan-les-Pins...), le chef a acquis une certaine faculté d'adaptation à tous les secteurs de la restauration, traditionnelle, gastronomique ainsi que la pâtisserie. Son intérêt principal est de réaliser des plats gastronomiques et de créer de nouvelles recettes, gardant toujours comme objectif le plaisir gustatif.



Dimanche 25 septembre - 11h

Recette réalisée :

Tapas : Crème d'artichauts aux pignons, citron et mascarpone / Crackers de flocons de céréales aux cèpes séchés.

par Géraldine Coullaud-Boudy

Blog de cuisine : jaitesteuntruc.blogspot.com

Passionnée de cuisine, d'histoire et de photo, Géraldine Coullaud-Boudy vous propose des recettes saines et de saison, utilisant de préférence les bons produits de notre belle région. Elle partage ses recettes et expérimentations sur son blog de cuisine, **Goûte, j'ai testé un truc !**, depuis 2011. Elle est également l'auteur du livre *Vins, liqueurs et tapas maison* paru le printemps dernier aux éditions Mémoires Millénaires. Pour cet atelier, elle vous propose deux recettes simples et originales à servir pour l'apéritif, accompagnées d'un bon vin de noix par exemple.



Dimanche 25 septembre - 16h

Recette réalisée :

Tartare d'artichaut et figues en déclinaison vinaigrette noisette tuile de parmesan

par le Chef Eric Fort

Restaurant *Perla Gourmet* à Villeneuve Loubet

Formé à l'école Ferrandi, un brevet technique hôtelier en poche, Eric Fort a travaillé à la société *Flo* puis à la *Fermette Marbeuf* à Paris. Après un stage de perfectionnement au *Grand Ecuyer* à Cordes chez Yves Thuriès, il exerce au *Parmentier* au Luxembourg. Il est aujourd'hui chef de cuisine au restaurant *Perla Gourmet* à Villeneuve Loubet.

Cours de Cuisine : 15€/pers/atelier

Places limitées (10 pers/atelier) - Durée 1h30

Inscription obligatoire avant le 20 septembre par mail à : info@mpocom.com

ATELIERS CRÉATIFS ENFANTS... ATELIERS SENSORIELS ET CULINAIRES

10h > 12h et 14h > 18h animés par Delphine **Ma tite cré**

Samedi 24 septembre

« BROCHETTES GOURMANDES » (à partir de 3 ans)

Découverte «senteurs et saveurs» de divers ingrédients bio pour la réalisation de différentes brochettes (saveurs provençales et saveurs fruitées).

Dimanche 25 septembre

« ENERGY BALLS » (à partir de 3 ans)

Découverte de différentes graines, fruits secs et autres ingrédients bios pour la réalisation de petites bouchées gourmandes «vitalité».

UN MARCHÉ DES SAVEURS ET PRODUITS DU TERROIR



Des professionnels sont attendus cette année pour présenter leurs produits : produits provençaux, vins, alcools, charcuteries, fromages, douceurs et desserts... Parmi les exposants (sous réserve) :

ÉDITIONS MÉMOIRES MILLÉNAIRES

Ouvrages autour de la cuisine et de la gastronomie.

PIZZA DU SUD

Socca au feu de bois

GSP FROMAGES

Charcuteries de Coche, fromages des Alpes

HENRY DE BELGARDE

Grands vins de Bordeaux et Bourgogne

UNITED FLAVOURS OF FOOD

Street food, vente à emporter et à consommer sur place.

CONFISERIE LOUPAPE

Nougat et pain d'épices au bon goût de miel

B&V PLANTEUR

Pur planteur, Rhums arrangés et spices

BISCUITERIE GIBELLI

Pâtisseries italiennes

LA CAGNOISE

Bières 100% artisanales fabriquées à Cagnes sur Mer

MOKATOR - CAFÉS INDIENS

Cafés et boissons à base de café

FANCY SAFRAN

Safran Bio cultivé, récolté et conditionné. Produits élaborés à base de safran (biscuits, confitures, bonbons.. et boissons non alcoolisées)

TEMPLE GOURMAND

Babas au rhum (et autre alcool) en bocaux

FOOD TRUCK "GNAMSHOP"

Cremini, spiedini, mini arancini, mozzarella in carrozza, olives à la truffe, panini, jambon de parme, boissons.

NERON PÂTISSIER-GLACIER

Glaces, sorbets et cornets "maison".
Gaufres et crêpes.

MAISON AUGER

Produits champêtres frais végétaux et vegans (artichaut mariné ail persil, artichaut à la truffe, champignons champêtres, avocado à base d'avocats et d'épices...)

UN GRAND ESPACE RESTAURATION

Profitez de l'offre des exposants pour déjeuner sur place et assister à des concerts !

AMICALE DU PERSONNEL MUNICIPAL DE VILLENEUVE LOUBET

Gambas flambées, brochettes de boeuf, risotto à la truffe, desserts...

LE ROYAUME DE L'OLIVE

Huile d'olive et miel de Roquefort-les Pins

ROLLE DE PROVENCE DOMAINE LA TOURNAVELLE

Vins AOP Côtes de Provence (rosé, blanc, rouge). Champagne

CORSE PARADIS BIO

Produits Bio corses. Charcuterie, fromage de brebis et chèvre, terrine, vinaigre, confiture, liqueur.

BISCUITERIE NAVARRO

Biscuits artisanaux, amarettas, navettes, croquants et rochers

UNE LIBRAIRIE GOURMANDE

Les éditions Mémoires Millénaires proposeront au public des livres autour de la cuisine et de la gastronomie.

De plus **Géraldine Coullaud Boudy**, invitée de l'événement, dédicacera son livre *Vins, liqueurs... & tapas maison*.





PLAN D'ACCÈS

Accès par Avenue des Plans RD2 (rond-point Parc des Sports)
 puis Allée Simone Veil.
 Depuis RD 6007 et sortie A8 n°47 prendre direction le village.
 Parking gratuit

REMERCIEMENTS La ville de Villeneuve Loubet, organisatrice des Fêtes Gourmandes Escoffier, remercie le service des Fêtes et Spectacles, le service Développement Économique, l'ensemble des partenaires, les participants, les exposants ainsi que toutes les personnes qui ont contribué à la réalisation de cette édition.

PROCHAINEMENT...

LE 8^e SALON DU LIVRE D'HISTOIRE les 21, 22 et 23 octobre 2022

LE RENDEZ-VOUS LITTÉRAIRE À VILLENEUVE LOUBET
 AU PÔLE CULTUREL AUGUSTE ESCOFFIER !
 ENTRÉE LIBRE

- 40 auteurs présents
- Invité d'honneur : **Jean des Cars**
- Dédicaces, Débats, Projections, Rencontres...
- Une grande librairie spécialisée sur l'Histoire, etc...



e.nautik - Les informations contenues dans ce programme sont susceptibles de modifications - Ne pas jouer sur la voie publique.

