

Villeneuve-Loubet

LES FÊTES GOURMANDES



LE RENDEZ-VOUS
GASTRONOMIQUE
AU PAYS D'ESCOFFIER

Entrée libre

23-24-25 septembre 2016

Le 23 de 14h à 19h - les 24 et 25 de 10h à 19h

PÔLE CULTUREL AUGUSTE ESCOFFIER
LES PLANS

Rens : 04 92 02 66 16 - www.villeneuve-gourmand.com

FÊTES GOURMANDES : LE WEEK-END SAVOUREUX



“ Villeneuve-Loubet est la 1^{ère} commune à avoir honoré notre gastronomie en créant il y a 26 ans les Fêtes Gourmandes; ville natale d'Auguste Escoffier dont la maison est devenue, depuis 50 ans cette année, le musée de l'Art culinaire, la municipalité a souhaité donner un nouvel élan à ces fêtes.

Après 2 soirées estivales au cœur du village qui ont été un grand succès, il y aura pour la fête nationale de la gastronomie, un week-end mémorable au Pôle Culturel Auguste Escoffier. Les meilleurs produits, les plus grands chefs, les critiques gastronomiques de renom et des conférenciers réputés célébreront l'un des fleurons de notre patrimoine national dont Villeneuve-Loubet est le dépositaire.

C'est donc à un week-end savoureux auquel nous vous convions. ”

Lionnel Luca

Député de la Nation

Maire de Villeneuve-Loubet

LA GASTRONOMIE DANS TOUS SES ÉTATS...

Trois jours de rencontres et de dialogues artistiques entre des grands chefs et des artistes avec des démonstrations culinaires...

Un grand marché des saveurs et des produits du terroir...

Des ateliers de cuisine, des débats, des ateliers enfants, une exposition, des dédicaces...



© Roberta Frankenberger

Thierry Marx, fondateur depuis 2015 du centre de formation intensive «Cuisine Mode d'Emploi(s)» au Pôle Culturel Auguste Escoffier, a tenu à exprimer son soutien aux Fêtes Gourmandes.

“ Très heureux de soutenir les fêtes gourmandes de Villeneuve-Loubet, patrie des artisans cuisiniers et terre qui a vu naître Auguste Escoffier. Je ne peux que soutenir et encourager. ”

Thierry Marx

Chef 2 *, Le Mandarin Oriental, Paris
Président international des disciples d'Auguste Escoffier

LE MUSÉE ESCOFFIER A 50 ANS...

A l'occasion de ses 50 ans, le Musée Escoffier de l'Art Culinaire s'associe aux Fêtes Gourmandes.



MUSÉE ESCOFFIER DE L'ART CULINAIRE

Visites guidées

Profitez d'un moment privilégié pour une visite guidée du musée Auguste Escoffier de Villeneuve-Loubet ! Visites guidées à 14h30 les Samedi 23 et Dimanche 24 septembre. Tarif 5 € par personne

Renseignements : 04 93 20 80 51



PROMENADE A. ESCOFFIER

Entre le parking des Plans et le Musée Escoffier, découvrez une toute nouvelle signalétique et des panneaux retracant la vie du grand chef Auguste Escoffier.

CRÉATIONS ET DÉMONSTRATIONS...

Vendredi 23 septembre



UN CHEF... UN ÉCRIVAIN 16h Espace démonstrations À LA RECHERCHE DU GOÛT

La recherche du bon goût, du goût juste pourrait aussi être celle du bon mot, du mot juste. C'est ce parallèle entre la grande cuisine et la littérature qui est ici mis en perspective par un maestro du goût et par un artiste du verbe !

Recette réalisée : Huître Gillardeau n°2, Concombre Menthe et Caviar Petrossian



© DR

BRUNO OGER

Chef 2*, La Villa Archange, Le Cannet

Amoureux et passionné de cuisine, dès son plus jeune âge, **Bruno Oger** veut être cuisinier et travailler dans un restaurant 3 étoiles du Guide Michelin. A 29 ans, il prend la Direction des cuisines du Majestic à Cannes et obtient sa 1^{ère} étoile en 1997 puis une 2^{ème} étoile en 2005.

Il a réalisé également les plus grands dîners officiels du Festival de Cannes. En 2010, il ouvre son propre établissement "La Bastide Bruno Oger" au Cannet, composé de trois univers différents : "La Villa Archange", "le Bistrot des Anges" et "l'Ange Bar" et obtient très vite 2 étoiles pour "La Villa Archange". Il propose une cuisine délicate, imaginative, talentueuse et épurée, aux saveurs méditerranéennes, réalisée avec des produits locaux.



© Frédéric Mys

GONZAGUE SAINT BRIS

Écrivain, journaliste et historien, **Gonzague Saint Bris** est l'auteur de plusieurs romans parmi lesquels, *Les Vieillards de Brighton* (Grasset), pour lequel il obtient le prix Interallié en 2002, ou encore en 2005 *L'Enfant de*

Vinci (Grasset). Il est également l'auteur d'ouvrages historiques comme *Le Coup d'éclat du 2 décembre* et de biographies de Lafayette, Vigny, Dumas, Balzac, François Ier, Henri IV, Alfred de Musset, ou encore Sade. Il a publié avec Guy Savoy *Le goût de Stendhal* (Télémaque) où se mêlent le sens des mets et le goût des mots. Son dernier livre s'intitule *Un ruban de rêve* (Incipit).

Avant et à l'issue de la lecture, l'auteur dédicacera ses ouvrages.

UN CHEF... 17h Espace démonstrations LA CUISINE PROVENÇALE

C'est en véritable apôtre de la cuisine provençale que Gui Gedda vient prodiguer à Villeneuve-Loubet les secrets de cette cuisine qu'il a chéri tout au long de sa carrière. En véritable gardien du temple, laissez Gui Gedda nous prouver une fois de plus que la cuisine provençale a toute sa place au panthéon de la grande cuisine !

Recette réalisée : Pistou de Figue et Pâté de campagne minute

GUI GEDDA

Gui Gedda, réalise une recette dont il a le secret et nous fait ainsi découvrir sa cuisine provençale, traditionnelle, colorée et savoureuse.

Issu d'une famille de cuisiniers, il est reconnu par ses pairs comme le spécialiste de la cuisine



© DR

provençale. Contemporain de Roger Vergé, il a fait découvrir sa cuisine pendant plus de 30 ans au restaurant "Le jardin de Perlefleurs" à Bormes-les-Mimosas, avant de se consacrer désormais à l'écriture et aux rencontres avec son public. Il a publié 15 livres de cuisine. Le dernier s'intitule *Coup de mistral sur la cuisine provençale* (L'Archipel).

À l'issue de sa prestation, Gui Gedda dédicacera ses ouvrages.

Samedi 24 septembre

UN CHEF... DES ARTISTES 11h Espace démonstrations PLAISIRS PARTAGÉS

C'est le propre des grands chefs, donner du plaisir... au-delà du raisonnable. Eveiller les sens, instaurer un dialogue, échanger comme l'a fait Christian Plumail dans sa carrière, c'est un peu comme jouer du jazz. Au gré des envies, des inspirations qu'elles soient gastronomiques ou musicales, le Chef et le duo Lemonnier/Caulet partagent leurs plaisirs de composition, de création...

Recette réalisée : Courgettes fleurs farcies à la brousse de brebis, riquette et Parmesan



CHRISTIAN PLUMAIL

Chef, Table d'Hôtes Plum'AIL, Nice et Chef Exécutif du Yacht Club de Monaco

Christian Plumail est un cuisinier qui sublime la gastronomie Méridionale.

Avec lui, l'imagination ne cède que devant la vérité du produit et la légèreté des compositions.

Après avoir œuvré à "L'Auberge de l'Estérel" à Juan les Pins, à "L'Hostellerie de l'Abbaye" à la Colle sur Loup puis à la belle table étoilée de "l'Univers" à Nice, c'est aujourd'hui une cuisine « comme à la maison » qui fait vibrer le chef, signant un nouveau concept de table d'hôtes très conviviale dans un appartement aux abords de la Promenade du Paillon.

RAPHAËL LEMONNIER & DAVID CAULET - JAZZ DUET



Raphaël Lemonnier est pianiste, arrangeur et compositeur de jazz. Fin des années 90, il s'installe à New York, travaille avec Jaky Byard (pianiste de Charles Mingus et Eric Dolphy) et joue dans les clubs de Manhattan. Il revient en France avec un album hommage à Erroll Garner, son premier sous son nom, enregistré là-bas. Ses influences principales sont les pianistes Oscar Peterson, Erroll Garner, Duke Ellington... et les

pianistes de blues tels que Memphis Slim ou Pinetop Perkins... Avec sa complice, la chanteuse China Moses (fille de Dee Dee Bridgewater) il co-réalise deux albums.



Saxophoniste issu de la scène des musiques actuelles (Son Candela, Stevo's Teen..), **David Caulet** se tourne vers les musiques improvisées et le jazz dans les années 2000.

Au travers de sa collaboration avec Jean-François Oliver, il s'oriente vers la musique electroacoustique au travers de diverses créations (Transistor, D999 Quartet...)

Depuis quelques années, il compose des musiques et des bandes sonores pour le spectacle vivant et la vidéo (Caprice en couleurs, Sphères, Le bout du monde et autres contes...)

En avril 2015, son disque solo "About 24.5" est sorti sur le label Alambik Music. Il participe actuellement à de nombreuses formations.



UN CHEF... UN ÉCRIVAIN 14h Espace démonstrations LA PASSION

Bruno Cirino et Didier van Cauwelaert sont deux artistes qui, chacun dans leur discipline, portent la passion au rang de vertu. Cette passion c'est celle de la perfection et de l'amour de ce que l'on fait. L'écrivain, en épiciurien, trouve les mots justes quand le Chef propose la note voulue. Chacun à sa façon, ils mettent corps et âme dans leur art respectif. Didier van Cauwelaert accompagne avec passion la cuisine passionnée de Bruno Cirino.

Recette réalisée : Déclinaison de figues de Provence, fenouil sauvage et lait de bufflonne



BRUNO CIRINO

Chef 1*, Hostellerie Jérôme, La Turbie

Bruno Cirino devient cuisinier dès l'âge de 15 ans. Il a notamment travaillé au "Grand Hôtel" de St-Jean-de-Luz, au "Château Eza", au "Juana" de Juan les Pins ainsi qu'au "Royal Monceau" à Paris. Il dirige aujourd'hui, avec son épouse, le restaurant "L'Hostellerie Jérôme", ancienne abbaye cistercienne des moines de l'île de Lérins, une étoile au guide Michelin. Bruno Cirino effectue quotidiennement une tournée de plusieurs centaines de kilomètres dans sa camionnette entre la France et l'Italie à la poursuite des meilleurs produits du terroir de la Riviera.



DIDIER VAN CAUWELAERT

Écrivain français originaire de Nice, **Didier van Cauwelaert** se découvre une passion pour l'écriture très jeune mais fait face à de nombreux refus de maisons d'éditions avant de publier son premier roman "Vingt ans et des poussières" en 1982.

Durant sa carrière il obtient divers prix tels que le Prix Goncourt, le Prix du Théâtre de l'Académie Française ou encore le Prix Del Duca. Il a écrit plus d'une vingtaine de romans ainsi que plusieurs essais, pièces de théâtre et spectacles musicaux. Son dernier ouvrage s'intitule *On dirait nous* (Albin Michel).

À l'issue de la lecture, l'auteur dédicacera ses ouvrages.

UN CHEF... UN DUO DE MUSICIENS 15h Espace démonstrations LA DOLCE VITA

La Dolce Vita c'est évidemment Fellini, la recherche du bonheur et la douceur de vivre... Ce même bonheur de donner du plaisir on le retrouve dans la cuisine de Fabio Merra et dans la musique de Mauro Maur et Françoise de Clossey. Dans la recette du chef, toutes les «sonorités» des grands airs du cinéma italien qu'interprètent Mauro et Françoise seront présentes. Un dialogue de créateurs aux accents du sud, forcément...

Recette réalisée : Poulpe de roche, millefeuille croustillant de betterave, une idée de carbonara



FABIO MERRA

Chef, Vino & Cucina, Nice

Fabio Merra a débuté dans les Pouilles avant de se perfectionner chez Ducasse au "Louis XV" à Monaco. Il a ensuite travaillé au "Spoon" à Paris puis à "l'Andana" en Maremme. Il pratique la cuisine italienne de ses origines avec une fine touche française dans son restaurant "Vino & Cucina", ouvert en 2010 à Nice. Sa carte propose notamment antipasti, ravioli ou encore risotto.



MAURO MAUR & FRANÇOISE DE CLOSSEY

Trompette Solo de l'Opéra de Rome de 1985 à 2010 et soliste dans plus de 100 musiques de film, collaborateur de Morricone, Fellini, Tornatore, Zeffirelli, **Mauro Maur** a de plus joué dans les salles de concert les plus réputées au monde en tant que soliste.

Pianiste internationalement reconnue, lauréate de nombreux prix, **Françoise de Clossey** participe à plusieurs festivals dans le monde entier et a donné des récitals dans les plus belles salles du monde.

Samedi 24 septembre (suite)



UN CHEF... UN GROUPE 16h Espace démonstrations LA CÔTE D'AZUR EST UNE FÊTE

En écho à l'ouvrage d'Hemingway "Paris est une fête", "La Côte d'Azur est une fête" se veut un message d'espoir, débordant d'amour pour ce territoire. Fait de jeunesse, de couleur, de créativité, de mets et de notes ensoleillées ! Une mise en valeur détonnante de cette grande gastronomie, fleuron de la Côte d'Azur, en même temps que d'une jeunesse créative qui revisite la musique avec goût et passion.



CHRISTOPHE DUFAU

Chef 1*, Les Bacchanales, Vence

Christophe Dufau, chef cuisinier, aime se définir comme un chef voyageur. Il a suivi un parcours international en travaillant notamment à Londres, au Danemark ou encore en Martinique. En 2005 il ouvre son premier restaurant, "Les Bacchanales", à Tourrettes-sur-Loup qui lui vaudra l'obtention d'une étoile au Guide Michelin. Depuis, il s'est installé à Vence dans une bâtie de charme de la fin du XIXe. Il y propose des produits locaux et des assiettes parsemées de fleurs comestibles, une de ses spécialités.

THE PRESIDENTS

Le répertoire du groupe **The Presidents** est un florilège de grands succès des années 30 à nos jours.

On retrouve des grands standards du jazz, chantés à 4 voix, aussi bien que des airs d'Elvis Presley, Beach Boys, Beatles, Aznavour, Salvador, Paolo Conte, entre autres.



UN CHEF... UN TRIO 17h Espace démonstrations LÉGENDES D'AUTOMNE

L'automne... tant dans son évocation artistique que dans la particularité des produits que la nature fournit, est une source d'inspiration. «Les feuilles mortes se ramassent à la pelle» tandis que figues, cèpes et autres potirons sont dans les assiettes.

L'automne raconté par un chef généreux et par un trio enthousiaste.

Recette réalisée : Aiguillette de canette fermière caramélisée au vinaigre de figues, cromesquis de blette et cèpes bouchon



PHILIPPE JOANNÈS

Chef - MOF, Hôtel Fairmont, Monte Carlo

Philippe Joannès est le Chef Exécutif des cuisines de l'hôtel "Fairmont" Monte Carlo. Fils d'aubergistes, il a toujours été bercé par la cuisine. Il a notamment travaillé dans des lieux prestigieux tels que "Le Trianon Palace" à Versailles, "Le Royal" à Deauville ainsi que "Le Camélia" à Bougival. Philippe Joannès offre une cuisine généreuse, mélangeant authenticité et innovation, et apprécie particulièrement les épices et les saveurs du sud. Il a été élu Meilleur Ouvrier de France en 2000.



MILEVSKA TRIO

Milevska Trio est une formation originale et unique en Europe. Leur univers innovateur leur a valu plusieurs récompenses dans de nombreux festivals de jazz et de world music. Le travail inventif de la harpiste bulgare Rossitza Milevska avec ses deux complices à la contrebasse et à la batterie ainsi que leur aisance à combiner leurs instruments et leurs voix, rend leurs interprétations énergiques, convaincantes, toujours porteuses d'émotion. **Rossitza Milevska** : Harpe & Voix - **Frederick Lacroix** : Contrebasse - **Cédric Le Donne** : Batterie

Dimanche 25 septembre



UN CHEF... DEUX ACCORDÉONISTES 10h30 Espace démonstrations À CHACUN SON INTERPRÉTATION

Créer, sublimer les goûts ou les notes, déchiffrer une partition ou une recette, créer des variations... Alain Llorca, revisite le mythique Pan bagnat, Aude Giuliano se passionne pour le répertoire classique alors que son frère, Guy, explore des univers musicaux des plus divers. L'interprétation, fruit de l'initiation et des inspirations de chacun, élevée au rang d'art...

Recette réalisée : Pan bagnat revisité par Alain Llorca, soupe de tomates au basilic



ALAIN LLORCA

Chef 1*, Restaurant Alain Llorca, La Colle sur Loup

Alain Llorca fait partie de ces rares chefs emblématiques dont on reconnaît instantanément le style. Synonyme de «cuisine du Sud», il est l'un des fleurons de cette gastronomie qui participe à la réputation de la French Riviera. Après huit années passés à l'hôtel Negresco puis quatre au "Moulin de Mougins", Alain Llorca devient l'étendard d'une cuisine sudiste que la planète découvre et acclame. Perfectionniste dans l'âme, il ne cesse de revisiter les meilleurs produits que la région lui offre avec générosité. Il est actuellement à la tête de plusieurs hôtels et restaurants situés sur la Côte d'Azur.



AUDE & GUY GIULIANO

Aude Giuliano débute l'accordéon à 5 ans, fait ses études musicales au conservatoire de Nice et remporte plusieurs concours internationaux. Aujourd'hui elle s'est spécialisée dans les transcriptions d'œuvres du grand répertoire dit «classique», fait partie de différents ensembles et se produit également en soliste en France et à l'étranger. Guy Giuliano commence l'accordéon à 6 ans et remporte de nombreux prix internationaux. En parallèle, il s'ouvre aux musiques improvisées et intègre la classe de Jazz du CNR de Nice. Il participe à de nombreux festivals en solo ou en groupe tant en France qu'à l'étranger. Ces nombreux voyages lui façonnent un répertoire très éclectique, explorant les rythmes et musiques traditionnels du monde.

UN CHEF... UN ARTISTE 14h30 Espace démonstrations RÊVE D'UNE ÎLE

Son inspiration culinaire, Babette de Rozières la puise, bien entendu, dans l'immense jardin exotique qu'est la Guadeloupe avec ses particularités insulaires. Elle a toujours fait la promotion de ces produits du bout du monde dans ses émissions et ses restaurants. L'idée d'une île a été exploré sur *Second Life* par Patrick Moya où il a donné son nom à plusieurs petites îles. Dans ce Moya Land, c'est tout l'univers de Patrick Moya qui est décliné. Une recette se crée, une oeuvre se peint, simultanément, le rêve d'une île apparaît.

Recette réalisée : Queues de crevettes en sauce barbecue et parfum d'épices cajun



BABETTE DE ROZIÈRES

Chef, La Case de Babette, Maule

Babette de Rozières est une chef cuisinière française et une animatrice de télévision. D'abord scrite des émissions de Maritie et Gilbert Carpentier, elle devient également présentatrice à la télévision guadeloupéenne. Après le démantèlement de l'ORTF, elle change de métier et ouvre son premier restaurant à Paris. Babette de Rozières officie dans son restaurant "La Case de Babette" à Maule. Elle anime sa propre émission de cuisine "Les p'tits plats de Babette" sur France Ô et fait partie de l'équipe de "C à vous" sur France 5. Son dernier livre s'intitule *Mes meilleures recettes pour tous les jours* (Flammarion). À l'issue de sa prestation, Babette de Rozières dédicacera ses ouvrages.



PATRICK MOYA

Patrick Moya est un artiste plasticien originaire de Troyes. Il utilise la sculpture, la peinture, la céramique, les performances, la "live painting" et l'art numérique. Sa particularité est due à son univers personnel, proche de la figuration libre. Il expose ses œuvres dans de nombreuses galeries en France et ailleurs. Son dernier livre s'intitule *Moya et le carnet des dessins* (Baie des Anges).

À l'issue de sa prestation, Patrick Moya dédicacera ses ouvrages.

Dimanche 25 septembre (suite)



DEUX CHEFS... DES VOIX 15h30 Espace démonstrations À PLUSIEURS VOIX...

Deux idées et deux conceptions autour d'un même produit réalisées par deux chefs ! Chacun à leur manière avec toute leur personnalité.

Trois interprètes, trois voix, avec pour seul accompagnement un bassiste. C'est rétro, c'est original et tellement contemporain !!!

Recette réalisée :

Thon à la niçoise, dentelle de parmesan

GILLES BALLESTRA

Chef, Luna Rossa, Nice



Gilles Ballestra est un chef cuisinier membre du collectif "Les Toques Brûlées". Il appartient à la 4^{ème} génération d'une famille de cuisiniers. Il se forme dans de belles maisons de la Côte d'Azur telles que "La Réserve de Beaulieu". Il aime travailler les produits frais qu'il achète auprès des producteurs. Sa carte se partage entre saveurs italiennes, méditerranéennes et provençales. Il aime réaliser des démonstrations culinaires avec ses amis chefs cuisiniers.

Recettes réalisée : Tataki de thon, wakame et aïoli de gingembre

JOSÉ ORSINI

Chef, Le Bistrot du Port, Nice



José Orsini est un chef cuisinier niçois, membre du collectif "Les Toques Brûlées". Il travaille durant 5 ans chez Alain Ducasse, puis pendant 7 ans comme second de Laurent Broussier

au "Palais Maeterlinck" et effectue un passage dans les cuisines du Premier Ministre Edouard Balladur. Il ouvre son restaurant "Le Bistrot du Port" en 2000 à Nice et propose une carte avec un large choix de produits savoureux et originaux.

THE SUNDOW SISTERS

Ce groupe de musique chic, impertinent et rétro originaire de Cannes. Il est composé de 4 artistes : 3 chanteuses et 1 contrebassiste. Leur répertoire se compose de chansons de variété anglaise populaire et de tubes actuels anglo-saxons interprétés dans un style rétro décalé des années 50.



UN CHEF... UN COMÉDIEN 16h30 Espace démonstrations LES SOUVENIRS

«...et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que ma tante Léonie m'offrait.» (Marcel Proust, *Du côté de chez Swann*). Francis Scordel propose une recette évocatrice pour lui d'un souvenir... Stéphane Freiss lit des textes qui illustrent l'idée du souvenir comme le passage de la madeleine... Les goûts, les couleurs, l'exaltations des sens... les souvenirs...

Recette réalisée : Oeufs et pommes de terre aux effluves de vinaigre



FRANCIS SCORDEL

Chef, L'Atelier des Saveurs, La Colle sur Loup
Après son tour de France au sein de prestigieux Relais Châteaux et ses quinze années d'expériences au "Mas d'Artigny" à Saint-Paul de Vence, Francis Scordel ouvre "L'Atelier des Saveurs" en 2011 afin d'y investir toute sa passion pour la cuisine. Il est le lauréat de nombreux concours culinaires tels que la "Toque d'Or" à Lyon et le "Grand Prix International Auguste Escoffier" à Monaco.



STÉPHANE FREISS

Stéphane Freiss est un acteur français. Diplômé du Conservatoire national supérieur d'art dramatique et membre de la Comédie Française, il se fait remarquer grâce à son rôle dans *Chouans !* de Philippe de Broca qui lui permet de remporter le César du meilleur espoir masculin. Il enchaîne ensuite les comédies et les drames. Il a joué dans une trentaine de films dont *Munich* et *Bienvenue chez les Ch'tis*. Il joue également au théâtre et a remporté plusieurs prix à la Nuit des Molières.

TABLE RONDE ET CONFÉRENCES



Samedi 24 septembre - 15h Salle d'action culturelle

FIN DE LA GASTRONOMIE ? Table ronde avec :



Jacques Gantié

Journaliste, il est responsable notamment des chroniques gastronomiques et littéraires, puis grand reporter et éditorialiste du quotidien Nice-Matin jusqu'en 2008. Il y tient actuellement «Saveurs», une chronique gastronomique hebdomadaire. Collaborateur au Point, correspondant sur la Côte d'Azur du magazine "L'Hôtellerie-Restauration", conseiller éditorial du magazine "Hôtel & Lodge", il est l'auteur de plusieurs ouvrages sur la gastronomie et l'art de vivre. Il est le créateur et l'auteur du "Guide Gantié des bonnes tables Provence-Alpes-Côte d'Azur" (Rom).



Marion Cirino

Epouse du chef cuisinier Bruno Cirino, elle s'occupe de la cave du restaurant étoilé "l'Hostellerie Jérôme" situé au coeur de La Turbie. Elle y propose des vins rouges et blancs : bourguignons, provençaux, rhodaniens, ligériens, alsaciens et bordelais afin de sublimer les repas gastronomiques du restaurant.



Périco Légasse

Journaliste et critique gastronomique, il débute sa carrière à la régie publicitaire du quotidien "Matin de Paris" puis travaille pour le magazine hebdomadaire

"L'événement du jeudi". Passionné par la nourriture française et les valeurs du terroir, il s'est spécialisé dans les problèmes de consommation et notamment l'agrochimie et la «malbouffe». Il a rédigé plusieurs ouvrages et fait également parti du paysage audiovisuel français. Il est aujourd'hui rédacteur en chef de la rubrique vin et gastronomie chez "Marianne". Son dernier livre s'intitule *À table citoyens !* (Cerf).

À l'issue du débat, Périco Légasse dédicacera ses ouvrages.



Christophe Dufau,

Chef cuisinier, il aime se définir comme un chef voyageur. Il a suivi un parcours international en travaillant notamment à Londres, au Danemark ou encore en Martinique. En 2005 il ouvre son premier restaurant, "Les Bacchanales", à Tourrettes-sur-Loup qui lui vaudra

l'obtention d'une étoile au Guide Michelin. Depuis, il s'est installé à Vence dans une bâtie de charme de la fin du XIXe. Il y propose des produits locaux et des assiettes parsemées de fleurs comestibles, une de ses spécialités.

Dimanche 25 septembre - Salle d'action culturelle

15h MICHEL HOUELLEBECQ CUISINIER

Conférence de Jean-Marc Quaranta



Jean-Marc Quaranta est maître de conférences en littérature française et création littéraire à l'Université d'Aix-Marseille, où il est responsable du Diplôme Universitaire de «Formateur en ateliers d'écriture» et de la licence de lettres modernes «Création littéraire et cinématographique».

Partisan d'une critique littéraire pluridisciplinaire et ouverte sur la pratique, il est l'auteur d'un ouvrage sur la cuisine dans les romans de Michel Houellebecq (*Houellebecq aux fourneaux*, Plein jour 2016) qui est à la fois un essai de critique littéraire et un livre de cuisine. À l'issue de la conférence, Jean-Marc Quaranta dédicacera ses ouvrages.

16h PELLEGRINO ARTUSI : « LA SCIENCE EN CUISINE ET L'ART DE BIEN MANGER » L'HISTOIRE D'UN LIVRE QUI RESSEMBLE À CELLE DE CENDRILLON Conférence de Marguerite Pozzoli



Marguerite Pozzoli évoquera l'itinéraire atypique d'un manuel de cuisine qui, originellement publié à compte d'auteur en 1890, connaît peu à peu un succès national - et international - après s'être enrichi, au fil des éditions et jusqu'à la mort de son auteur, d'innombrables recettes, constituant ainsi un témoignage non seulement culinaire, mais historique, sociologique et linguistique, de l'histoire italienne. Marguerite Pozzoli est Agrégée de Lettres modernes, professeur de français. Elle dirige la collection "Lettres italiennes" aux éditions Actes Sud. Cette rencontre, réalisée en collaboration avec "Casa Artusi", illustre le jumelage entre deux villes : Villeneuve-Loubet, cité natale d'Auguste Escoffier et Forlimpopoli, cité natale de Pellegrino Artusi.



ATELIERS DE CUISINE...

PARTICIPEZ À UN COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF !



Vendredi 23 septembre - 16h30 > 18h

Recette réalisée : Fleur de courgettes farcie au fromage frais par le Chef Philippe Guichoux de "L'Auberge Fleurie" à Villeneuve-Loubet Village



Philippe Guichoux est le chef cuisinier du restaurant "L'Auberge Fleurie", 2 fourchettes au guide Michelin et disciple d'Escoffier international. Ses 20 années d'expérience dans des restaurants de la région tels que "Les Belles Rives", "le Carlton", "le Château de Cabris" ou encore "la Maison Rhor" lui permettent d'offrir une cuisine classique et gastronomique dans son restaurant au cœur du village provençal de Villeneuve-Loubet, le tout dans un cadre pittoresque et convivial. Sa cuisine du marché est élaborée à partir de produits du terroir.

Samedi 24 septembre - 10h > 11h30

Recette réalisée : Oeuf mollet, Velouté de champignons et Huile de Truffe par le Chef Yoann Jaeger du "Chat Plume" à Villeneuve-Loubet Village



Yoann Jaeger est le chef cuisinier du restaurant "Le Chat plume" situé dans le village de Villeneuve-Loubet. Sa cuisine est inspirée et généreuse : raviolis à la truffe blanche d'Italie, moussoix des bois, cassolette de st jacques et gambas.

Cours de Cuisine : 15€/pers/atelier

Places limitées (10 pers/atelier)

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

ATELIERS CRÉATIFS ENFANTS...

PROPOSÉS PAR

Samedi 24 et Dimanche 25 septembre

ATELIER SENSORIEL (pour tous)

Découvrir des aliments, salés, sucrés, épices, odorants, colorés et apprendre à les différencier par leur senteur, leur forme, leur couleur, leur texture et leur utilisation. Apprendre à faire de la pâte à sucre et de la pâte d'amande. Chaque enfant pourra également goûter des sablés différents chaque jour : sablés aux épices et sablés aux amandes effilées. Ils devront essayer de reconnaître leur saveur.

Ces ateliers permettront aux enfants de réaliser un travail créatif personnalisé qu'il pourront rapporter chez eux en souvenir des Fêtes Gourmandes de Villeneuve-Loubet.

Samedi 24 septembre - 15h30 > 17h

Recette réalisée : Soupe de pêches blanches et figues au jasmin de Grasse et pistache par le Chef Yves Terrillon de l'atelier "La Cuisine des Fleurs" à Antibes



Yves Terrillon est chef cuisinier. Après avoir suivi une formation à la Cuisine Classique à l'école Ferrandi à Paris, il débute sa carrière au sein de différents établissements parisiens étoilés. En 2002 il ouvre à Grasse son restaurant "L'Amphithéâtre" et travaille sur les fleurs de la région en les incorporant dans sa cuisine. Il crée par la suite l'atelier "La Cuisine des Fleurs" en 2007 afin de transmettre son savoir. Sa cuisine très raffinée et aux couleurs uniques se décline selon les saisons des fleurs. En 2008, Yves Terrillon crée la marque "Pétales & Saveurs" qui distribue les créations alimentaires du Chef (tagliatelles à la violette, fois gras à la rose...).

Dimanche 25 septembre - 15h > 17h

Recette réalisée : Madeleine tièdes, figues de Solliès rôties au miel et vinaigre balsamique, crème de pistache juste mousseuse par le Chef Pâtissier Christian Cottard, "La Maison Cottard" (Pâtisserie, Restaurant et École) à Antibes



Christian Cottard est maître artisan pâtissier depuis plus de 20 ans. Formé très jeune à la pâtisserie, il a travaillé au Louis XV avant de s'installer à son compte à Antibes. Il a ensuite créé "la Maison Cottard" qui réunit dans un même lieu une pâtisserie, un restaurant et une école afin de transmettre son savoir. Il élabore des desserts et autres douceurs tout en respectant ses valeurs : la qualité, le respect et la tradition. Il a été élu Champion de France du dessert.

ATELIER CRÉATIF (à partir de 3 ans)

- Récolter des échantillons de diverses noix, d'écorces de fruits, de bonbons, d'épices et plantes aromatiques présentées lors de l'atelier sensoriel.
- Remplir la coquille Saint-Jacques avec la pâte du jour et y planter les échantillons choisis afin de réaliser une composition artistique.

UN MARCHÉ DES SAVEURS ET PRODUITS DU TERROIR

PRÈS DE 30 EXPOSANTS

Une trentaine d'exposants sont attendus cette année pour présenter leurs produits : produits provençaux, vins, alcool, spiritueux, charcuteries, fromages, douceurs et desserts... Parmi les exposants :

Biscuiterie Navarro

Biscuits artisanaux : navettes provençales, macarons et amaretti provençaux, croquants aux amandes et rochers coco qui sentent bon le midi.

Les Produits de la Vie

Ail des ours, Pesto, Pain aux fruits, Saporì, chips de pommes, confitures, jus, sirops, ...

Trintignant & fils

Vin AOC Châteauneuf-du-Pape, Côte du Rhône, ...

Un petit coin de Provence

Olives et tapenades artisanales, tomates séchées, minis poivrons, feuilles de vigne, ...

Les Délices du Roy Albert

Artisan Confiseur depuis 1951, des recettes familiales et un savoir-faire pour créer des confiseries artisanales de qualité : Nougats, berlingots, sucettes, sirops, pâtes de fruits...

Marchand de douceurs

Biscuiterie artisanale : biscuits sablés et meringues bio, macarons, gelée de Mojito,... Des recettes aux goûts authentiques grâce à une fabrication qui privilégie les ingrédients non raffinés.

Rucher du Peyloubier

Apiculteur récoltant. Fabrication de nougats et pains d'épices à partir de nos miels.

Maison Pellegrino

Charcuterie et Fromages de Savoie...

Carletto

Pain d'épices et produits dérivés...

Les commerçants de Villeneuve-Loubet

Présentation et dégustation de produits des saveurs et du terroir

Les huîtres de pleine mer Méditerranée

Dégustation sur place et vente à emporter

Champagne Gremillet

La fraîcheur et l'élégance sont les maîtres mots de nos Champagnes qui sont élaborés dans le plus grand respect de la tradition champenoise.

Au paradis de la Lozère

Charcuterie et fromages de Lozère...

Marrons de Collobrières

Crème de marrons, confiture de figues...

Les caprices d'Orient

Des gâteaux de caractère aux saveurs de l'Orient. Finesse et délicatesse pour une expérience gustative unique.

Galli

Vins Italiens

Atmosphère Sud

Arts de la table, décoration, événementiel...

UNE LIBRAIRIE GOURMANDE

La librairie Jean Jaurès proposera au public un vaste choix de livres autour de la cuisine et de la gastronomie.

De plus certains invités de l'événement dédicaceront leur(s) livre(s) :

Babette de Rozières, Didier van Cauwelaert, Gonzague Saint Bris, Gui Gedda, Périco Légasse, Patrick Moya...



UNE EXPOSITION... NATURES MORTES GOURMANDES PAR PACO SAGASTA



Paco Sagasta artiste des couleurs, des formes, et des matières, nous offre à découvrir lors de ces journées gourmandes, quelques-unes des "Natures Mortes Gourmandes" qu'il réalisa pour l'inauguration du "Bistrot Chambon" à Brive la Gaillarde. (Daniel Chambon chef étoilé – Le Pont de Louysse - Lacave). Réalisées à partir de compressions de couleurs sur papier plié,

reprenant parfois pour thème quelques recettes, Paco Sagasta s'amuse avec fruits et légumes et joue avec les compositions, alliant ainsi son savoir-faire de sculpteur avec sa passion pour l'art culinaire.

Les créations de Paco Sagasta sont visibles à son atelier Show-room 61 Grand'Rue 06140 Tourrettes sur Loup - www.pacosagasta.com

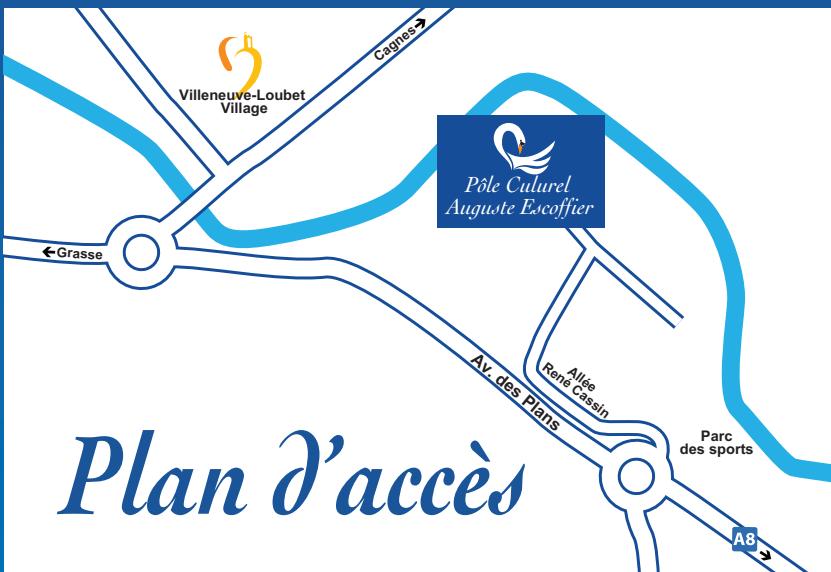




Accès par Avenue des Plans RD2 (rond-point Parc des Sports) puis Allée René Cassin.

Depuis RD 6007 et sortie A8 n°47 prendre direction le village.

Parking gratuit



REMERCIEMENTS

La ville de Villeneuve-Loubet, organisatrice des Fêtes Gourmandes, remercie l'ensemble des partenaires, les participants, les exposants ainsi que toutes les personnes qui ont contribué à la réalisation de cette édition.

Prochainement...

► **LE 2^{EME} SALON DU LIVRE D'HISTOIRE**
les 29 et 30 octobre 2016

**Le rendez-vous littéraire à Villeneuve-Loubet
au Pôle Culturel Auguste Escoffier ! Entrée libre**

- 40 auteurs présents
- Invité d'honneur : Jean-François Kahn
- Dédicaces, Lecture, Exposition, Débats, Rencontres...
- Une grande librairie spécialisée sur l'Histoire, etc...



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



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur



Le Point



nautilus