

Villeneuve-Loubet

LES FÊTES GOURMANDES



Entrée libre

LE RENDEZ-VOUS
GASTRONOMIQUE
AU PAYS D'ESCOFFIER

22-23-24 septembre 2017

Le 22 de 14h à 19h - les 23 et 24 de 10h à 19h

**XX PÔLE CULTUREL
AUGUSTE ESCOFFIER**

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

VilleneuveLoubet
CŒUR NATURE DE LA CÔTE D'AZUR





L'ART GOURMAND

“ Après les soirées gourmandes fin juillet, au cœur du village, autour de la maison natale d'Auguste Escoffier, ce sont les fêtes gourmandes qui célèbrent la fête nationale de la Gastronomie dans le cadre exceptionnel du Pôle Culturel qui porte le nom du « roi des cuisiniers et cuisinier des rois ».

La présence conjointe de grands chefs et d'artistes renommés fait un cocktail savoureux unique en France qui donne tout son sens à ce qu'on appelle l'Art Culinaire.

Nous sommes heureux et honorés du parrainage de Jacques GANTIÉ qui est celui qui sait le mieux évoquer la gastronomie française inscrite au patrimoine mondial de l'Humanité.

Bonnes fêtes gourmandes ! ”

Lionnel Luca

Maire de Villeneuve-Loubet

Vice-Président de la Communauté de Sophia Antipolis



AUGUSTE ESCOFFIER L'AMI DES ARTISTES

“ Auguste Escoffier aimait à côtoyer les artistes de son époque et créer pour eux. "La pêche Melba", pour Nellie Melba cantatrice australienne, la "Poire Belle Hélène" pour la cantatrice Hortense Schneider dans l'opérette la "Belle Hélène", les "Fraises Sarah Bernhardt" pour la célèbre comédienne...

Maître de l'Art Culinaire, mais également écrivain, il est l'auteur de nombreux ouvrages dont le fameux "Guide Culinaire".

Ce rendez-vous gastronomique aurait sans doute beaucoup plus à notre prestigieux Villeneuvois, lui qui aimait associer la gastronomie et la fête avec les artistes.

Les Fêtes Gourmandes c'est tout cela ! ”

Thérèse Dartois

Adjointe au Maire de Villeneuve-Loubet
Déléguée à la Culture, aux Fêtes et au Personnel



JACQUES GANTIÉ, PARRAIN DES FÊTES GOURMANDES 2017 LA GASTRONOMIE EST UNE FÊTE

“ Lorsque l'invitation m'a été adressée d'être le parrain de l'édition 2017, la 25^e des Fêtes Gourmandes de Villeneuve-Loubet, j'ai bien sûr été très honoré par cette touchante attention, au moins pour trois raisons.

Tout d'abord parce qu'au delà de la confiance accordée à l'observateur de la scène gastronomique, cet événement se déroule dans la ville natale d'Auguste Escoffier qui accueille un musée érudit et vivant qui rend hommage à la vie et la carrière du grand cuisinier autant qu'à sa modernité.

Ensuite parce qu'il est assez rare, je crois, que le mot «fête», si précieux, soit inclus dans le titre d'une manifestation rassemblant autour de la cuisine et de la gastronomie.

Enfin pour l'originalité et l'ouverture qui prévalent dans ces journées dédiées autant au geste et à la créativité culinaires qu'à un dialogue avec l'art, au fil d'ateliers et de «stand up» réunissant chefs et artistes de notre région.

A Villeneuve-Loubet, cette année encore, il est question de culture, de plaisir, d'imagination et de partage et je suis sincèrement heureux d'être l'invité privilégié d'une fête si chaleureuse et si gourmande. ”

Jacques Gantié

Journaliste et chroniqueur gastronomique

Nouveau en septembre

TABLE LIBRE : le Blog de Jacques Gantié

Découvertes, critiques, portraits, lectures, hôtels, voyages, produits... dans le courant de ce mois, TABLE LIBRE prend sa place dans le monde des blogs de la gastronomie.

Après 25 ans d'écritures dans son Guide des bonnes adresses en Provence et Côte d'Azur (ROM Ed.), Jacques Gantié apporte son regard, son expérience et sa connaissance du monde gastronomique dans ce nouveau blog gourmand mais aussi littéraire.

Explorateur du grand Sud mais également curieux et voyageur au delà de ses frontières, il en donnera les informations « au fil de l'actu » et observera ses acteurs en toute subjectivité.

DES CHEFS ET DES ARTISTES...



© DR
JEAN-LUC LEFRANÇOIS



© DR
PATRICK RÄNGEARD



© DR
CYRILLE BILLA



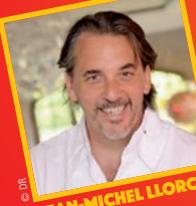
© Anthony Lemercier
VINCENT VERNEVEAUX



© DR
THOMAS HUBERT



© DR
ALAIN LLORCA



© DR
JEAN-MICHEL LLORCA



© DR
STÉPHANE FURLAN



© DR
AURÉLIEN VÉOUAUD



© DR
MICHEL DEVILLERS



© DR
DENIS FÉTISSON



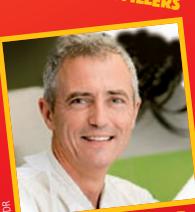
© DR
STÉPHANE GARCIA



© DR
YOANN JAEGER



© DR
THEODORA HAUZER



© DR
CHRISTIAN COTTARD



© DR
REDOUANE MANSOURI



© DR
RAPHAËL LEMONNIER



© DR
LAETITIA ROSIER



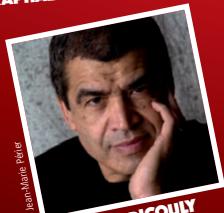
© DR
DAVID CAULET



© DR
MARC SIMON



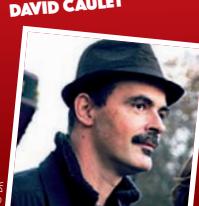
© DR
IRÈNE JACOB



© Jean-Marc Petit
DANIEL PICOULY



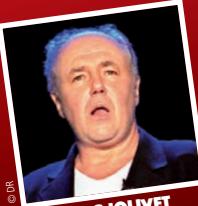
© DR
MORENA DI VICO



© DR
FRANCIS JACOB



© DR
QUATUOR COBRIZO



© DR
MARC JOLIVET

LE MUSÉE ESCOFFIER

vous propose...



Le Musée Escoffier de l'Art Culinaire s'associe aux Fêtes Gourmandes à travers différentes animations

AU MUSÉE ESCOFFIER



Visites guidées

Profitez d'un moment privilégié pour une visite guidée du musée Escoffier (situé à quelques minutes à pied depuis le PCAE en empruntant la "Balade Escoffier") !

Visites guidées les 22 et 24 septembre à 10h30 et 16h30 et le 23 septembre à 14h30 et 16h30.

Tarif réduit 3 € (gratuit pour les - de 11 ans) avec dégustation de la Pêche Melba.

Renseignements : 04 93 20 80 51



Exposition

"30 ans de Bocuse d'Or"

L'unique Musée de l'Art Culinaire, maison natale d'Auguste Escoffier, célèbre le concours du "Bocuse d'Or" à l'occasion de son 30^{ème} anniversaire ! Plongez dans l'atmosphère de cette prestigieuse compétition culinaire où des chefs du monde entier s'affrontent en direct sous les yeux d'un public enthousiaste !

> jusqu'au 31 octobre

Démonstration culinaire

Assistez à la réalisation d'une recette par un grand chef !

Recette réalisée : La Poire Belle Hélène

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.

> Dimanche 24 à 14 heures (Parvis du Musée)

LA BALADE ESCOFFIER

Entre le parking des Plans et le Musée Escoffier, découvrez un parcours ponctué de panneaux retraçant la vie du grand chef Auguste Escoffier.

AU PÔLE CULTUREL ESCOFFIER

Expositions

"Les recettes d'Auguste Escoffier "

Auguste Escoffier a laissé au patrimoine gastronomique mondial un héritage exceptionnel. Cette exposition reprend quelques-unes des plus célèbres recettes du « roi des cuisiniers et cuisinier des rois » et en explique l'origine.



"Les recettes des lauréats du Bocuse d'Or"



Bocuse d'Or"

Depuis 1987, tous les deux ans, les meilleurs cuisiniers du monde s'affrontent dans une amicale joute culinaire. A chaque édition, trois d'entre eux montent sur les marches du podium.

L'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or compte à ce jour 39 chefs originaires de 11 pays. Cette exposition présente les recettes d'une dizaine de "Bocuse d'Or Winners".

Conférence

"Auguste Escoffier, un Chef légendaire, humaniste et visionnaire"

Entretien avec Michel Escoffier, Arrière petit fils d'Auguste Escoffier, président de la Fondation Escoffier, animé par Lorène Majou, chroniqueuse sur RCF.

> Samedi 23 à 15 heures (Salle d'Action Culturelle)

CRÉATIONS ET DÉMONSTRATIONS...

Vendredi 22 septembre



UN CHEF... UN ÉCRIVAIN

16h Espace démonstrations

ÉLOGE DE LA TRANSMISSION

Ce que l'on est, ce que l'on propose, ne vient jamais de nulle part. Jean-Luc Lefrançois et Daniel Picouly le savent bien et ce qu'ils restituent dans leurs propres créations c'est cet amour et ce respect de ce qui a été transmis. Aujourd'hui, c'est avec passion qu'ils partagent et offrent aux publics leurs œuvres, qu'elles soient gastronomiques ou littéraires.

Recette réalisée : La Carotte : velouté, galette craquante, jeune salade, quelques fleurs.



JEAN-LUC LEFRANÇOIS

Chef 1*, Château Saint-Martin, Vence
Jean-Luc Lefrançois a œuvré dans des établissements prestigieux tels que le "Ritz", le "Relais Louis XIII", l'"Hôtel de Crillon", pour n'en citer que quelques-uns.

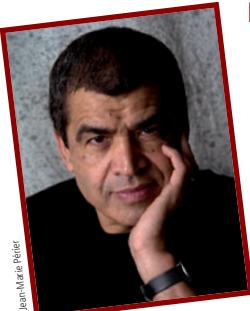
« J'ai voulu travailler la carotte en hommage à mon grand-père, à ma grand-mère et leurs deux fils, mon père et mon oncle. Ils avaient tous

les trois un jardin ouvrier commun où, enfant, j'aimais les retrouver. Ils y faisaient pousser de nombreux légumes que ma grand-mère se faisait un plaisir de transformer en potage. C'est bien aujourd'hui de le transmettre aux jeunes générations en y apportant ma créativité et la sensibilité du bon et beau. »

DANIEL PICOULY

Dès 1995 il s'impose en tant qu'écrivain avec le succès de sa saga familiale *Le champ de personne* (Grand prix des lectrices de Elle 1996) et depuis, tous ses écrits reçoivent l'appréciation du public et des critiques (il reçoit le prix Renaudot pour *L'enfant Léopard*). **Daniel Picouly** est également l'auteur de nombreux ouvrages pour la jeunesse. Il anime l'émission littéraire "Page 19" sur France Ô. Son dernier livre s'intitule *La victoire du nègre* (Incipit).

© Jean-Marc Périer



UN CHEF... DES MUSICIENS

17h Espace démonstrations

UNE CERTAINE IDÉE DE L'ÉLÉGANCE

Patrick Raingeard travaille l'élégance. Sa table, ses plats, sa cuisine apportent cette petite touche qui rend les choses plus belles, plus attrayantes. Raphaël Lemonnier et David Caulet interprètent à leur manière Ellington et Gerswhin, deux des plus élégants musiciens....

Recette réalisée : Fregola sarda en risotto, crémeux au mascarpone, lié à l'huile d'olive verveine des huileries St Michel.

PATRICK RAINGEARD

Chef 1*, La table de Patrick Raingeard, Le Cap Estel, Eze bord de Mer

Après avoir fait ses classes auprès de certains des plus grands chefs contemporains (Alain Passard, Jacques Maximin, Patrice Hardy, Pierre Hermé), **Patrick Raingeard** obtient dès 2013 au "Cap Estel", une étoile au Guide Michelin, 3 toques et coups de cœur au Gault et Millau et le Gault et Millau d'or PACA. Ce curieux impénitent adore se renouveler, chercher, surprendre, et garde une seule ligne directrice : le respect du produit.



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. 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, **David Caulet** se tourne vers les musiques improvisées et le jazz dans les années 2000. Depuis quelques années, il compose des musiques et des bandes sonores pour le spectacle vivant et la vidéo. En 2015, son disque solo "About 24.5" est sorti sur le label Alambik Music. Il participe actuellement à de nombreuses formations tournées vers le jazz, la musique électronique et les musiques improvisées.



Samedi 23 septembre

UN CHEF... DES MUSICIENS

11h Espace démonstrations

CRÉER POUR SURPRENDRE

Cyrille Billa a nommé son restaurant "les Sens". Une invitation à l'éveil à laquelle Raphaël Lemonnier et David Caulet répondent par le désir d'y ajouter la note bleue qui donne sa couleur aux grands standards du jazz comme l'épice donne sa couleur à un plat. Un dialogue entre créateurs qui n'ont de cesse de nous surprendre...

Recette réalisée : Iles flottantes d'huître



CYRILLE BILLA

Chef, Les Sens, Nice

À la fin de son apprentissage au restaurant "La toque blanche" à Nice, c'est son maître, le chef Christian Plumail, qui lui fait découvrir la cuisine méditerranéenne, devenue aujourd'hui sa plus grande inspiration. Guidé par ses influences et ses inspirations, le chef **Cyrille Billa** ouvre son restaurant "Les Sens" à Nice

en 2014, une adresse qui, au quotidien, rend hommage à la cuisine méditerranéenne.



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. 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 **David Caulet** se tourne vers les musiques improvisées et le jazz dans les années 2000. Depuis quelques années, il compose des musiques et des bandes

sonores pour le spectacle vivant et la vidéo. En 2015, son disque solo "About 24.5" est sorti sur le label Alambik Music. Il participe actuellement à de nombreuses formations tournées vers le jazz, la musique électronique et les musiques improvisées.

UN CHEF... UNE COMÉDIENNE

14h30 Espace démonstrations

LES PETITS PLAISIRS

Vincent Verneveaux est un artiste du marché. Ses plats sont comme les produits qu'il sait choisir, des petits plaisirs de la vie qu'il transforme en moments d'émotion. Ces émotions, la littérature sait aussi les restituer et la voix de Laetitia Rosier se pose sur les mots qu'elle transforme elle aussi en moments de bonheur.

Recette réalisée : Tomate farcie à la ratatouille minutes et saumon fumé, vinaigrette d'herbe

VINCENT VERNEVEAUX

Chef, Chez Palmyre, Nice

« Je suis né à Paris où j'ai fait l'école Ferrandi,... Voici les chefs avec qui j'ai travaillé et mon parcours : Guy Savoy, Jacques Maximin au Negresco, service militaire à l'Élysée et le soir restaurant "Le Doyen", ouverture du restaurant "Jacques Maximin", ouverture de mon restaurant à Lyon, chef au restaurant "Le Provencal" à St Jean Cap Ferrat, 2010 ouverture du restaurant "Chez Palmyre" ».



LAETITIA ROSIER

Ayant fait du cinéma sa vocation, **Laetitia Rosier** intègre le Conservatoire d'Art Dramatique où elle passe trois ans d'études et en sort avec le premier prix.

Dès lors, elle entame sa carrière de comédienne et enchaîne différents rôles dans le cinéma ("L'homme qu'on aimait trop" d'André Téchiné), le théâtre ainsi que la télévision ("Caïn", "10%", "Plus Belle la vie").





UN CHEF... UNE DANSEUSE

15h30 Espace démonstrations INSPIRATION DU JOUR

Thomas Hubert, comme à son habitude, offre une parenthèse gourmande. Le Chef s'applique avec talent à travailler les produits frais du terroir, chinés entre mer et montagne, cherchant tous les jours de nouvelles inspirations. Morena di Vico donnera la riposte en prenant une cuisine pour piste de danse... l'inspiration du jour est à mille lieues de la précision du chef...

Recette réalisée : Tataki de thon pané au sésame, crémeux d'avocat, tomates mi-confites et vinaigrette soja sésame



THOMAS HUBERT

Chef, Olive & Artichaut, Nice

Après toutes ces années auprès de grands chefs : Pascal Lac, Luc Salsedo et dans le groupe d'Alain Ducasse avec Benoît Witz à "l'Abbaye de la Celle" et Pascal Bardet au restaurant 3 macarons "Le Louis XV" à Monaco, **Thomas Hubert** a travaillé à Montréal auprès du chef Jean-Baptiste Marchand à "La Fabrique". Aujourd'hui, il est à la tête de son restaurant, mentionné entre autres dans le prestigieux Guide Michelin, où il sublime la cuisine méditerranéenne.



MORENA DI VICO (CIE ANTIPODES)

SOLO DE LA MÉNAGÈRE

« On dit souvent que le cœur d'un mari passe par son estomac et c'est tout à fait vrai. Madame Vico est une ménagère parfaite. Madame Vico est italienne. Et elle

adore faire la cuisine. » La Compagnie Antipodes propose un solo choré-gastronomique interprété par **Morena Di Vico** sur une chorégraphie de Lisie Philip.

DEUX CHEFS... UN DUO

17h Espace démonstrations À NOS ACCORDS PARFAITS

Un plat et un dessert, une voix et une guitare... tout s'accorde, le temps est suspendu. Création singulière parce que fruit du travail d'une même fratrie laissant opérer la magie du goût, des saveurs, des sons... les accords sont parfaits !

Recettes réalisées : Mulet de pleine mer cuisiné dans un bouillon d'os Ibérique et coquillages par Alain Llorca - Déclinaison de crème brûlée pistache aux agrumes par Jean-Michel Llorca

ALAIN & JEAN-MICHEL LLORCA

Chef 1* et Chef Pâtissier, 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. Il est actuellement à la tête de plusieurs hôtels et restaurants situés sur la Côte d'Azur.

Après des études au lycée Escoffier, **Jean-Michel Llorca** intègre les plus grandes cuisines telles que celles du restaurant "Le Louis XV" à Monaco. Véritable virtuose des desserts, le chef pâtissier rejoint son frère, en 2011, dans l'Hôtel****- Restaurant ALAIN LLORCA

(étoilé au guide Michelin) et réalise également toutes les pâtisseries de deux autres établissements ouverts par le chef Alain Llorca à Vallauris et à Nice.



IRÈNE ET FRANCIS JACOB

Après leur album *Je sais Nager*, chez Universal Jazz, **Irène Jacob** et son frère **Francis Jacob** (guitariste vivant à New-York) ont donné une série de concerts en France, aux Etats-Unis et en Espagne. Si Francis vit à New-York et Irène à Paris, ils arrivent à se retrouver pour des projets personnels. Ainsi en 2016, ils écrivent et sortent un deuxième album *En bas de chez moi*, chez Naïve Jazz et aux Etats-Unis également chez Sunny Side. Ils ont tourné 5 clips associés à ce dernier album.



Dimanche 24 septembre



UN CHEF... DES MUSICIENS

10h30 Espace démonstrations DES SOUVENIRS PLEIN L'ASSIETTE

Des souvenirs Denis Fétisson en a plein ses recettes. Lui qui n'hésite pas à rendre hommage aux grands chefs avec lesquels il a travaillé, résume ainsi l'histoire de la création : « le souvenir de nos traditions n'est-il pas notre plus grand héritage ? » Cette fois-ci, Raphaël Lemonnier accompagné du multi-instrumentiste Marc Simon évoque le thème du souvenir par les grandes musiques de films.

Gastronomie, cinéma, musique... une histoire de souvenirs !

Recette réalisée : Cèpes en papillotte



© Jeff Nolin

DENIS FÉTISSON

Chef, La Place de Mougins et L'Amandier de Mougins

C'est dans le restaurant de son parrain, le chef étoilé Paul Bajade, "Les Chênes Verts" à Tourtour dans le Haut-Var qu'il découvre la cuisine. De passionnantes opportunités s'ouvrent alors à lui : "La Belle Otéro" à

Cannes avec Francis Chauveau (2* au Michelin), puis "Le Moulin de Roger Vergé" (3* au Michelin). Il parcourt ensuite le monde auprès de grands chefs étoilés. **Denis Fétisson** est actuellement à la tête de deux restaurants à Mougins, "La Place de Mougins" et "l'Amandier". Il a également ouvert "l'école de cuisine Roger Vergé".



© Ernest Guin

RAPHAËL LEMONNIER & MARC SIMON - JAZZ DUET

Raphaël Lemonnier est pianiste, arrangeur et compositeur de jazz.



© DR

Inclassable, chantant en trois langues (italien, français et anglais), multi-instrumentiste : Xylophone, métallophone, trompette, guitare, petites percussions, voix...), **Marc Simon**, dans sa musique, arpente joyeusement les couloirs des styles, ouvrant portes et fenêtres qui laissent échapper cabaret italien, jazz véloce, blues avec cornet à pistons...

UN CHEF... UNE COMÉDIENNE

14h30 Espace démonstrations LE GOÛT À LA MANIÈRE DE ...

Grâce aux extraits de « la soupe de Kafka » de Mark Crick, Irène Jacob, accompagné à la guitare par son frère Francis, vous invite à aller dîner chez les plus célèbres écrivains... Ces lectures musicales, à la sauce « pastiches de Proust » sonnent comme des intermèdes qui « nourrissent » la cuisine de Stéphane Furlan. Ici, c'est bien la cuisine méditerranéenne qu'il nous fait visiter... Des goûts uniques, travaillés, imaginés... à la manière du Chef !

Recette réalisée : Déclinaison de courges et foie gras, noisettes torréfiées et toast de pain d'épice

STÉPHANE FURLAN

Chef, Le Sansot, Tourrettes-sur-Loup

Il a dirigé les cuisines des Hôtels Sofitel de Bruxelles, Minneapolis, Houston. Il est devenu ensuite le bras droit du chef 2* Christian Willer au Martinez à Cannes avant d'ouvrir son premier restaurant "La Litote". En 2012

Stéphane Furlan sera nommé Chef Espoir Gault et Millau Côte d'Azur. S'en suivront deux ouvertures de restaurants toujours à Vence avant de diriger les cuisines puis la restauration de l'hôtel 4* Splendid à Nice. Et le revoilà de retour à la tête d'un superbe restaurant à Tourrettes sur Loup "Le Sansot" pour le plus grand plaisir des gastronomes de tout genre.



© DR 2017 Cook and Shoot by Alain Géard

IRÈNE JACOB

Irène Jacob fait une première apparition dans un film, "Au revoir les enfants" qui lui vaut le soutien du réalisateur Krzysztof Kieslowski qui devient son mentor. Il lui confie un rôle marquant dans "La double vie de Véronique", pour lequel elle obtient le prix d'interprétation à Cannes. Il la fait ensuite tourner dans "Trois couleurs – Rouge", dernier volet de sa trilogie renommée. La carrière d'**Irène Jacob** s'oriente alors vers les films anglophones. Elle tourne entre autres avec Tommy Lee Jones et Wesley Snipes. On l'a récemment vu dans les séries TV "The Affair" et "The Collection".





UN CHEF... DES MUSICIENS

15h30 Espace démonstrations LA FOLLE HISTOIRE DE LA CÔTE D'AZUR

La folle histoire de la Côte d'Azur c'est évidemment celle de l'entre deux guerres, celle des "Fitzgerald" qui en écrivent la légende. C'est aussi une histoire qui perdure entre jazz, swing, art de vivre et gastronomie. Elle se raconte aujourd'hui par de jeunes et formidables musiciens qui font face à un grand chef qui contribue à faire survivre le mythe...

Recette réalisée : Cèpes d'automne rôtis, figues de Solliès, vinaigrette à l'huile d'argan



AURÉLIEN VÉOUAUD

Chef, La Passagère, (Hôtel Belles Rives), Juan-Les-Pins

Auparavant, Premier Chef Adjoint d'Arnaud Donckele à "La Pinède" (Saint-Tropez - 3 Etoiles Michelin) puis de Yannick Franques à "La Réserve" (Beaulieu - Meilleur Ouvrier de France, 1 Etoile Michelin), il est enchanté de pouvoir faire découvrir ses plats où il aime magnifier le terroir méditerranéen qui reste au centre de ses assiettes.

© DR



© DR

QUATUOR COBRIZO

Ce quatuor de saxophones est composé de Lucie (16 ans) à l'alto ; David (15 ans) au ténor ; Léo (17 ans) au baryton ; Gabriel (17 ans) au Soprano. Ils ont commencé la musique à l'âge de 7 ans, au Conservatoire de Musique de Nice où leur est venue l'idée de créer le **Quatuor Cobrizo**

qui se produit aujourd'hui dans divers festivals. Le groupe propose un programme mêlant toutes sortes de styles et d'époques afin de faire découvrir le monde varié de la musique, et toute l'étendue des possibilités qui s'offrent au saxophone.

UN CHEF... UN COMÉDIEN

16h30 Espace démonstrations PAR AMOUR DES SAVEURS

Michel Devillers fait tourner la tête des gourmets avec ses compositions faisant la part belle au bon produit choisi au bon moment. « Tout est affaire de saveurs », telle pourrait être sa devise. Avec humour et tendresse, Marc Jolivet lit des extraits de grands textes de la littérature française.... des textes tantôt oniriques, tantôt décalés mais toujours aux saveurs inattendues !

Recette réalisée : Petits farcis

MICHEL DEVILLERS

Chef, L'Ane Rouge, Nice

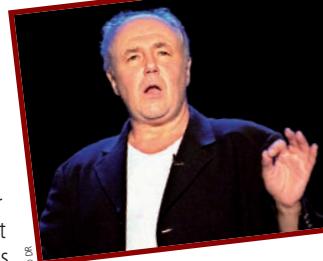
Place aux produits de saison, à la qualité et à la saveur... ainsi peut se résumer la philosophie du chef **Michel Devillers**. Ce dernier s'avoue intraitable sur la qualité des produits qu'il sélectionne d'une façon quasi méticuleuse. Avant de voler de ses propres ailes aux commandes de "l'Ane Rouge" à Nice, le chef avait dirigé les cuisines des "Dents de la mer". Auparavant, il avait officié dans de grands établissements comme le "Pré Catelan" chez Lenôtre et comme chef de partie chez les frères "Troisgros".



© DR

MARC JOLIVET

À l'aise aussi bien au cinéma qu'au théâtre, **Marc Jolivet** se tourne vers une carrière de comédien et monte sa première pièce, "300.000 soleils ou les concierges de l'espace", en 1971. Deux ans plus tard, il collabore avec son frère, le réalisateur Pierre Jolivet, et crée le duo de clowns "Récho et Frigo". Outre leur carrière sur scène, les deux frères trouvent leur bonheur au cinéma puisqu'ils travaillent ensemble sur 3 films. Si Pierre aime le cinéma, Marc ne tarde pas à retourner au théâtre, son premier amour et multiplie les one-man-shows. Après "Nous présidents" avec Christophe Barbier et "Moi président", son nouveau spectacle "Distributeur d'oubli" sera l'objet de sa tournée 2017-2018.



© DR

ATELIERS DE CUISINE...

PARTICIPEZ À UN COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF !



Vendredi 22 septembre - 16h30 > 18h

RECETTE RÉALISÉE : TATAKI DE THON, MINI RATATOUILLE ET GUACAMOLE À LA CORIANDRE
par le Chef Redouane Mansouri
Restaurant "Blue Pearl" - Villeneuve-Loubet



Les produits Méditerranéens, particulièrement ceux de la mer, jalonnent le parcours de **Redouane Mansouri** dès ses premiers pas en cuisine. Passionné, le chef partage son savoir-faire et sa créativité lors de démonstrations culinaires au cours de manifestations Azuréennes. Après 17 ans passé au Restaurant "Albert 1er" à Antibes, ce disciple d'Escoffier, a pris le large vers de nouveaux horizons, à quelques kilomètres de là, au restaurant de bord de mer, le *Blue Pearl* en début d'année 2017.

Samedi 23 septembre - 10h > 11h30

RECETTE RÉALISÉE : ROULADE DE POULET AUX GIROLLES ET PURÉE DE PATATES DOUCES
par le Chef Yoann Jaeger
Restaurant "Chat Plume" - 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 : ravioles à la truffe blanche d'Italie, mousseux des bois...

Cours de Cuisine : 15€/pers/atelier

Places limitées (10 pers/atelier)

Inscription obligatoire avant le 19 septembre
par courriel à : info@mpocom.com

ATELIERS CRÉATIFS ENFANTS...

Samedi 23 et Dimanche 24 septembre

ATELIER DES SENTEURS (pour tous)

Un atelier sensoriel à la découverte de plantes aromatiques, de graines de fleurs, et d'épices... suivi d'un jeu olfactif pour s'y retrouver.

Et pour terminer, une petite dégustation pour deviner les différentes saveurs...

Autre atelier, une création artistique odorante à rapporter chez soi en souvenir de ce voyage au pays des senteurs.

Samedi 23 septembre - 15h30 > 17h

RECETTE RÉALISÉE : TARTE AU CITRON DE PROVENCE REVISITÉE À MA FAÇON, ZESTES DE CITRON CONFITS, MERINGUÉ AU COMBAVA, SAUCE CITRON VERT
par le Chef Stéphane Garcia
Restaurant "La Flibuste" à Marina Baie des Anges - Villeneuve-Loubet



Aujourd'hui, aux commandes des fourneaux du restaurant "La Flibuste" sur le port de Marina Baie des Anges, sa carte reflète sa personnalité : un côté exotique, des épices et de belles couleurs vives du Sud Ouest sont une transposition originale de ses voyages et de ses diverses expériences à côté de grands Chefs. Le jeune Chef **Stéphane Garcia** sera ravi de dispenser ce cours en votre compagnie afin de vous transmettre son savoir dans une ambiance conviviale et où le partage et la transmission seront mis à l'honneur.

Dimanche 24 septembre - 16h30 > 18h

RECETTE RÉALISÉE : PINTADEAU POCHÉ AUX CHAMPIGNONS NOIRS, CORIANDRE ET CHÂTAIGNES, D'EAU JUS MANGUE/COCO, WOK DE LÉGUMES DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX À L'HUILE DE SÉSAME
par la Cheffe Theodora Hauzer
Flora restaurant "L'écrin des Saveurs" à Marina Baie des Anges - Villeneuve-Loubet

Née à Singapour d'une mère chinoise et d'un père néerlandais, la cheffe **Theodora Hauzer** baigne dans les saveurs épiciées d'Extrême-Orient qui parfument encore subtilement les plats de la cuisine traditionnelle française qu'elle propose aujourd'hui.

Samedi 23 septembre

ATELIERS (Parents/enfants ou Enfants) animés par Sylvie T

- 14h Autour d'Archimboldo et la nature morte, à partir d'une composition de fruits et de légumes l'enfant réalise un dessin et le colorie.
- 16h Atelier Recette et illustration à partir d'une recette niçoise écrite et pré-imprimer, l'enfant l'illustrera en couleur.

Durée : 1h30 - 8 parents/enfants soit 16 personnes max par atelier (inscriptions sur place dans la limite des places disponibles)

UN MARCHÉ DES SAVEURS ET PRODUITS DU TERROIR



Des professionnels sont attendus cette année pour présenter leurs produits : produits provençaux, vins, alcools, 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.

Trintignant & fils

Vin AOC Chateauneuf-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.

Maison Pellegrino

Charcuterie et Fromages de Savoie...

Rucher du Peyloubier

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

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.

Aux délices de Provence

Crème de marrons, figues et produits dérivés...

Au paradis de la Lozère

Charcuterie et fromages de Lozère...

Mokator

Cafés indiens

Galli

Vins Italiens

La fabrique gourmande

Spécialités niçoises...

Domaine Lathuilière Gravallon

Domaine viticole à Villié-Morgon. Morgon, Fleurie, Chiroubles, Brouilly Pisse-Vieille, Beaujolais Blanc...

Les Gaillardises de l'Ubaye

Confitures et confits fleurs...

Oh Palais d'Isa

Confitures artisanales.

Ce maître confiturier vous fera voyager dès le réveil et vous permettra d'entamer votre journée en toute sérénité.

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.

EXPOSITION

DESSINS GOURMANDS

par Sylvie T



Sylvie T dessine avec passion à l'encre de chine et à l'aquarelle sur le thème de l'architecture. Ses sources d'inspiration sont multiples : Nice, la Riviera, la Méditerranée et ses voyages à travers le monde... Pour les Fêtes Gourmandes de Villeneuve-Loubet l'inspiration sera gourmande aux saveurs de la Grèce et de la Méditerranée, à vos fourchettes !!!

DÉMONSTRATION CULINAIRE

Dimanche 24 septembre - 11h30 > 12h

Pâtes à la Nocrina par "Eliana en cuisine"

Eliana Mattei Pagnozzi, dispense des cours de cuisine italienne tout au long de l'année. À l'occasion des Fêtes Gourmandes, elle réalisera des pâtes à la "Nocrina" qui à l'issue de cette démonstration, seront vendues au profit des victimes du tremblement de terre de la ville de Norcia.



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



Plan d'accès

REMERCIEMENTS

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

Prochainement...

LE 3^{EME} SALON DU LIVRE D'HISTOIRE

les 28 et 29 octobre 2017

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

- > 40 auteurs présents
- > Invité d'honneur : Franz-Olivier Giesbert
- > Dédicaces, Lecture, Débats, Projections, 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



Auguste Escoffier
Villeneuve-Loubet



france
bleu
azur

Le Point

