

VILLENEUVE LOUBET

INVITÉ D'HONNEUR  
JACQUES CHIBOIS



HOMMAGE À  
PAUL  
BOCUSE

# Les Fêtes Escoffier

ENTRÉE LIBRE

21-22-23 septembre 2018

LE 21 14H>19H - LES 22 ET 23 10H>19H

XX PÔLE CULTUREL  
AUGUSTE ESCOFFIER

VILLENEUVELOUBET.FR

VilleneuveLoubet  
COEUR NATURE DE LA CÔTE D'AZUR





## Nos Fêtes Gourmandes rebaptisées « Fêtes Escoffier »

« La fabuleuse histoire de la gastronomie française passe par Villeneuve Loubet. Depuis 1992, la ville natale d'Auguste Escoffier

se transforme chaque année, 3 jours durant, en ville d'accueil des plus grands chefs de cuisine, convoquant la complicité d'artistes comédiens, écrivains, musiciens. L'art et la gastronomie ne relèvent-ils pas des mêmes ingrédients ? Passion, créativité, générosité...

Comme aime à le rappeler Thérèse Dartois, Adjointe déléguée à la culture et à l'origine de ces fêtes, Auguste Escoffier avait lui-même côtoyé de célèbres cantatrices au point de leur créer des desserts spécifiques : La « Pêche Melba » pour Nellie Melba, la « Poire Belle Hélène » pour Hortense Schneider ou encore les « Fraises Sarah Bernhardt » pour l'inclassable comédienne...

Les disciples d'Auguste Escoffier étant toujours plus nombreux dans le monde, il nous est apparu comme une évidence de rebaptiser nos Fêtes Gourmandes Fêtes Escoffier. Du 18ème au 21ème siècle, l'histoire se prolonge et se répète. La disparition récente de Paul Bocuse, autre empereur de la gastronomie, considéré par ses pairs comme le « Escoffier contemporain », nous inspire une révérence bien humble et une exposition-hommage dans le souvenir de son passage à Villeneuve Loubet en octobre 1996.

C'est aussi un grand honneur que Jacques Chibois, chef étoilé de la Bastide Saint-Antoine à Grasse, ait accepté de parrainer cette nouvelle édition qui symbolise l'excellence de la gastronomie française. »

Lionnel Luca

Maire de Villeneuve Loubet  
Vice-Président de la Communauté de Sophia Antipolis

## Jacques Chibois, parrain des fêtes Escoffier 2018

Né à Limoges en 1952, de parents meuniers qui accueillaient les agriculteurs venus chercher de la farine à leur table d'hôtes, Jacques Chibois a développé le goût des beaux produits qu'offre le terroir.

Après des études agricoles, il découvre rapidement sa voie sous la forte influence de sa mère, et entre en apprentissage dans un restaurant étoilé proche de sa ville natale.

Ayant définitivement confirmé sa vocation, Jacques Chibois entreprend en 1974 un tour de France qui va lui permettre de travailler avec les plus grands chefs étoilés, et notamment, Jean Delaveyne, Roger Vergé, Louis Outhier - cuisiniers avec qui il restera, à chaque fois, une année en moyenne.

Son tour de France lui permet surtout de rencontrer Michel Guérard avec lequel il travaillera cinq années avant sa fin d'apprentissage. Il est responsable de toutes ses émissions télévisées à Paris.



Pendant son service militaire, il est le cuisinier particulier d'un Général 4\*\*\*\* et quitte l'armée en tant que Maréchal des logis Chef. Puis il prend la direction des Cuisines du Club REGINE'S à Paris, New York et Londres ainsi que de repas privés dans les Ministères.

En 1981, Jacques Chibois devient le Chef du Royal Gray à l'hôtel Gray d'Albion, qui fût le premier restaurant de la ville de Cannes à avoir eu 2 étoiles au Michelin, 4 Toques Gault&Millau, et Chef de l'année. Il est cité comme la meilleure table par Gault & Millau. Jacques Chibois supervise ce complexe aux 4 restaurants et organise les dîners d'ouverture et de clôture du Festival du Film de Cannes.

Après 5 ans de recherche, Jacques Chibois achète en 1996 une bastide provençale dans un parc d'oliviers millénaires, à l'image de la Colombe d'Or à St Paul, qui exprime l'art de vivre de la Côte d'Azur. En 1997, le Chef obtient 2 étoiles au Guide Michelin et 4 toques au Gault & Millau en 2010. Sa cuisine faite de saveurs, de parfums et de légèreté, chante et enchante au cœur de la Provence.

# Des Chefs et des Artistes...



© DR  
CHRISTOPHE DUFAU



© DR  
JACQUES CHIBOIS



© DR  
LAURENT BARBEROT



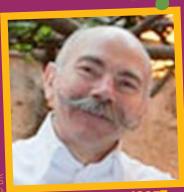
© DR  
ERIC SIKORA



© DR  
AKARA CHAY



© DR  
CHRISTIAN COTTARD



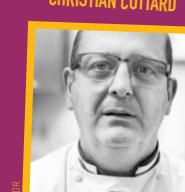
© DR  
CHRISTIAN MORISSET



© DR  
BABETTE DE ROZIÈRES



© DR  
CHRISTOPHE PAORD



© DR  
JACQUES ROLANCY



© DR  
YOANN JAEGER



© DR  
THEODORA HAUZER



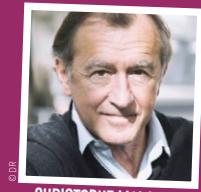
© DR  
PHILIPPE GUICHOUX



© Jean-Marc Etienne  
ENSEMBLE LYMPIA



© DR  
DUO ECLECTICA



© DR  
CHRISTOPHE MALAVOY



© DR  
NICE GUITAR DUET



© Agence d'information 100%  
LAURENT SEKSIK



© DR  
SEQUENZA



© DR  
OTOM



© DR  
SCARLETT KHOURY



© DR  
NICOLE CALFAN



© DR  
GOLDFINGERS

# Le Musée Escoffier vous propose...

Le Musée Escoffier de l'Art Culinaire s'associe aux Fêtes Escoffier 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 21, 22 et 23 septembre à 11h et 14h30.**

Tarif réduit 3 € (gratuit pour les - de 11 ans) avec dégustation de la Pêche Melba. Renseignements : 04 93 20 80 51

### EXPOSITION "SAVEURS CAFÉ"

L'unique Musée de l'Art Culinaire en France, maison natale d'Auguste Escoffier, met à l'honneur le Café ! Avec le concours de la Fondation Malongo, une salle sera entièrement dédiée à l'univers du café pour partir à la découverte de cette boisson tant consommée dans notre société actuelle. De la plantation à la tasse, le café n'aura plus de secret pour vous ! Une dégustation de café sera proposée à l'issue de la visite.

→ jusqu'au 4 novembre



### DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Assistez à des réalisations de desserts d'après les recettes extraites du Guide Culinaire d'Auguste Escoffier. Ces démonstrations seront réalisées par l'Union des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers des Alpes-Maritimes.

→ Les 21, 22 et 23 septembre à 15h30



### 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.

HOMMAGE À  
PAUL  
BOCUSE

## Au Pôle Culturel Escoffier

### EXPOSITION

#### " QUAND PAUL BOCUSE RECEVAIT LA MÉDAILLE DE VILLENEUVE LOUBET "

C'était le 23 octobre 1996. Lionel Luca, déjà Maire de Villeneuve Loubet, accueillait le plus grand chef de cuisine du siècle. L'homme d'une belle simplicité, ni usé, ni blasé, se prêta longuement à la visite guidée du Musée de l'art culinaire Auguste Escoffier, recevant fièrement la médaille de la ville natale du cuisinier des rois. Disparu le 20 janvier de cette année, il nous a paru comme une évidence de ressortir les précieuses archives de sa venue, le temps d'une exposition-souvenir imaginée par le service communication, avec l'aimable contribution du photographe lyonnais Gil Lebois.



### PROJECTION (en continu)

#### " PAUL BOCUSE, LE PASSEUR DES BORDS DE SAÔNE "

Coréalisé par la journaliste gastronomique Odile Mattéï pour France 3 Auvergne Rhône-Alpes, ce documentaire (format 52 mn, Métaphore Production) raconte la fabuleuse histoire de cet homme qui depuis la guinguette paternelle des bords de Saône a élevé la cuisine française au firmament. Deux grands témoins, le designer Alain Vavro, gardien de la mémoire du cuisinier lyonnais, et Pierre Troisgros, le chef 3 étoiles de Roanne, ami et complice depuis 70 ans, y évoquent leurs souvenirs et expliquent le parcours exceptionnel de « Monsieur Paul », dans cette campagne de Collonges-au-Mont d'Or qui fut son port d'attache.



Depuis le jeune apprenti formé à la dure dans les plus grandes maisons lyonnaises de l'époque, à l'homme d'affaires talentueux, on découvre un « Escoffier contemporain » : celui qui, le premier, fit rayonner la gastronomie française aux Etats-Unis, au Japon, puis aux 4 coins du monde. Epicurien amoureux de la vie et pionnier de la publicité, Paul Bocuse c'est aussi les Bocuse d'Or et l'Institut formateur qui porte son nom. On peut retrouver Odile Mattéï dans l'émission *Voir* sur France 3 Auvergne Rhône-Alpes, retransmise sur TV5 Monde.

# Démonstrations...

## Vendredi 21 septembre

### Espace démonstrations

#### UN CHEF... UN QUATUOR À CORDES 16h AU GRÉ DES ENVIES...

C'est la matière, le produit, la partition, le mouvement ou encore l'humeur qui induisent la création et l'interprétation. Un univers gastronomique fondé sur la connaissance d'un terroir et l'esprit créatif, c'est le monde dans lequel évolue Christophe Dufau.

L'initiation aux instruments à cordes, la rigueur de l'apprentissage musical de haut niveau, et des transcriptions d'œuvres sans cesse renouvelées. Une rencontre entre un créateur inspiré et de superbes interprètes...

**Recette réalisée :** Inspiration(s)

#### 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 XIX<sup>e</sup>. Il y propose des produits locaux et des assiettes parsemées de fleurs comestibles, une de ses spécialités.



#### ENSEMBLE LYMPIA

L'ensemble Lympia a été créé en 1998. Proposant un très vaste répertoire, ce quatuor est régulièrement invité à se produire dans les Festivals de la Côte d'Azur, mais également à l'occasion de soirées privées tant en France qu'à l'étranger (Italie, Suisse, Irlande, Égypte). **Lucile Tagliamonte, Elodie Valat, Silvia Peneva et Laure Châtel** interprètent Vivaldi (Extraits des 4 saisons), Schubert (Serenade), Tchaïkovski (Valse des fleurs), Piazzolla (Libertango)...



© DR

#### 17h GOÛTER POUR LES ENFANTS

A l'occasion des Fêtes Escoffier une démonstration est proposée aux enfants, accompagnés de leurs parents autour d'une pâtisserie.

Cette démonstration sera suivie d'une dégustation pour tous les gourmands !!

**Recette réalisée :**

Pizza sucrée avec banane et chocolat

#### ELIANA MATTEIS PAGNOZZI

Eliana Matteis Pagnozzi dispense des cours de cuisine italienne tout au long de l'année au Pôle Culturel Auguste Escoffier. Elle est également très active sur sa page Facebook "Eliana en cuisine".

# Samedi 22 septembre, Espace démonstrations

## DEUX CHEFS... DEUX MUSICIENS

### 10h30 L'ART DU PARTAGE

« Le bonheur le plus doux est celui qu'on partage » (Jacques Delille), voilà une maxime que deux grands chefs, accompagnés d'un duo de musiciennes partagent en l'honneur de Paul Bocuse.

**Recette de Paul Bocuse réalisée :** Rouget barbet en écaille de pommes de terre croustillantes.

### JACQUES CHIBOIS ET LAURENT BARBEROT

#### Chef 1\* et Chef Exécutif "La Bastide Saint Antoine", Grasse

Figure emblématique de la gastronomie française dans le monde, **Jacques Chibois** est l'âme et le maître d'œuvre de *La Bastide Saint-Antoine*.



Depuis mai 1996, son établissement est installé dans une bastide du XVIII<sup>e</sup> siècle, au milieu des oliviers. Il y concocte une cuisine parfumée et raffinée, subtile fusion de la cuisine limousine de son enfance et de la cuisine méditerranéenne qui ne cesse de l'inspirer.

À la suite de ses débuts dans plusieurs établissements étoilés, **Laurent Barberot** enrichit son parcours comme chef de partie au restaurant *Le Relais Bernard Loiseau* puis à *L'Auberge de l'Ill*. En 2009, il intègre Alain Ducasse au *Plaza Athénée* en tant que sous-chef. Il devient ensuite Chef Exécutif du *Clos Des Sens* à Annecy où il officiera avant de rejoindre Alain Ducasse Education en tant que Chef formateur. Fin 2016, il intègre *La Bastide Saint-Antoine* pour apporter son énergie et sa créativité.

### DUO ECLECTICA

Rossitza Milevska (harpe, piano et voix) et **Peggy Polito** (piano et voix) alternent les styles et les instruments pour produire leurs musiques (classique, jazz,...), ce qui rend leur programmation éclectique à souhait.



## UN CHEF... UN COMÉDIEN 14h30 À LA RECHERCHE DU PLAISIR !

Un grand chef passionné par l'innovation... Un comédien précis qui évoque la madeleine de Proust... le souvenir, le plaisir sans cesse renouvelé comme une quête majestueuse.

**Recette réalisée :** Moelle de concombre, étuvée de loup, marinade à l'instantané, citron caviar.

### ERIC SIKORA

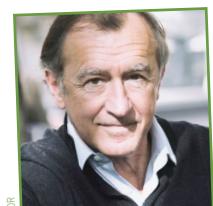
#### Chef

Depuis son départ de Paris il y a plus d'une dizaine d'années et après avoir exercé chez *Dalloyau*, *Robuchon* et au *Pavillon Dauphine*, Eric Sikora s'installe sur la Côte d'Azur. Il occupera alors la place de chef exécutif au sein du *Traiteur de la Méditerranée* à Cannes (organisateur événementiel, congrès, salons de prestige, yachts, villas privées, festival du film,...) avant de développer tout son talent au sein de grands hôtels tels que le *Majestic*, le *Carlton* et ensuite pour le Groupe Boscolo au *Plaza* et à l'*Atlantic*, hôtels 4\* étoiles sur Nice. Il a dernièrement dirigé les cuisines du *Grand Hôtel ASTON* à Nice offrant une cuisine de tradition avec un vent de modernité. Sa première volonté à son arrivée à l'*Horloge* a été de composer et former une nouvelle équipe. Toujours à la conquête de nouvelles expériences, il est aujourd'hui formateur cuisine pour le chef Thierry Marx. Enfin, il partage les valeurs de l'Association des Disciples d'Escoffier dont il est aujourd'hui Président.



### CHRISTOPHE MALAVOY

Révélé en 1975 par Michel Deville, il obtient en 1983 le César du meilleur espoir pour son rôle dans *Family Rock* de José Pinheiro. Suivront de grands rôles dans les années 80 où il tient la vedette dans *Péril en la Demeure* de Michel Deville ou encore dans *De guerre lasse* de Robert Enrico. Il a été récemment à l'affiche de *Fausse note* aux côtés de Tom Novembre dans une pièce de Didier Caron.





## UN CHEF... DES MUSICIENS

### 15h45 AU COEUR DE L'INTERPRÉTATION

Quelle que soit la formation, la nature de la partition ou de la recette, c'est l'interprète qui permet une parfaite restitution teintée de personnalité et de singularité.

**Recette réalisée :** Ceviche de mérou de Méditerranée en marinade de lait de coco infusé à la citronnelle, pickles d'oignons rouges et mirepoix de mangue à la coriandre.

## AKHARA CHAY

Chef, "Au Jardin de la Vague", Saint-Paul de Vence

Akhara Chay se forme auprès de Ghislaine Arabian et Alain Ducasse. Il rejoint ensuite son mentor le Chef Éric Provost au Royal Barrière à Deauville où il reste 6 ans puis pose ses valises sur la Côte d'Azur au sein de prestigieuses maisons telles que le *Mas Candille*, le *Mas des Herbes Blanches* ou le *Château Valmer*. Aujourd'hui, Akhara Chay dirige la cuisine du restaurant, *Au Jardin de La Vague* à Saint Paul.



© DR

## NICE GUITAR DUET

Cette formation classique composée de Laurent Banquart et Claude di Benedetto couvre une vaste palette de virtuosité, de couleurs et d'émotions empruntées à tous les répertoires.



© DR

## 18 h DÉGUSTATION - Recettes des Disciples d'Escoffier

Dégustation offerte par la Ville de Villeneuve Loubet et réalisée par les disciples d'Escoffier.

Eric Sikora, président de l'Association des Disciples d'Escoffier officie à Villeneuve Loubet depuis 2016 dans le cadre du programme « Cuisine mode d'emploi[s] » initié par le Chef Thierry Marx. À l'occasion des Fêtes Escoffier, il a réuni quelques grands chefs disciples d'Escoffier pour une dégustation exceptionnelle issue de la grande tradition culinaire et gastronomique léguée par le roi des cuisiniers.

## UN CHEF... UN COMÉDIEN

### 17h TRANSMETTRE...

Une oeuvre littéraire impregnée de transmission, des maîtres à penser dans la même veine. La littérature rencontre la grande pâtisserie, celles qui donne envie, suscite des vocations et surtout... transmet.

**Recette réalisée :** Gratiné de pêches de chez Orso, soufflée aux amandes et pistaches, réduction de vin blanc aux herbes.

## CHRISTIAN COTTARD

Chef Pâtissier, "La Maison Cottard", 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.



© DR

## LAURENT SEKSIK

Né à Nice, Laurent Seksik est écrivain et médecin. Il est l'auteur de sept romans, parmi lesquels, aux éditions Flammarion, *Les Derniers Jours de Stefan Zweig* (2009) et *Le Cas Eduard Einstein* (2012), traduits dans le monde entier, *L'Exercice de la médecine* (2015) et *Romain Gary s'en va-t-en guerre* (2017), qui connaissent également un grand succès. Son dernier livre s'intitule *Un fils obéissant* (Flammarion).



© André Di Stefano



# *Dimanche 23 septembre, Espace démonstrations*

## **UN CHEF... DEUX MUSICIENS**

**10h30 ÉLOGE DE LA VIRTUOSITÉ**

Le travail, la passion, la rigueur sont nécessaires pour exercer la musique ou être un grand chef. Mais pour arriver à un degré d'excellence qui force l'admiration, une dose de virtuosité est aussi opportune...

**Recette réalisée :** Gaspacho de betteraves rouges, nouilles de riz et crevettes "Obsiblue" de Nouvelle Calédonie cuites à la vapeur.

### **CHRISTIAN MORISSET**

**Chef 1\*, "Le Figuier de Saint-Esprit", Antibes**

Poitevin d'origine, **Christian**

**Morisset** s'est découvert une vraie passion dès son plus jeune âge : la pâtisserie. De la pâtisserie, il passe tout naturellement à la cuisine. Dès 1977, il enchaîne les expériences : *Le Mas d'Artigny*

à St Paul de Vence, *La Chèvre d'Or* à Eze, *La Bonne Auberge* à Antibes auprès de Jo Rostang, *La Terrasse de l'Hôtel Juana* à Juan-Les-Pins, *Le Moulin de Mougins* auprès de Roger Vergé. C'est en tant que chef qu'il entre au *Château d'Esclimont* en Eure et Loire en 1985 et, en 1987, il revient à Antibes, pour succéder à Alain Ducasse comme chef de cuisine de *La Terrasse de l'Hôtel Juana* qui, distingué de deux étoiles au Michelin, deviendra *La Terrasse Christian Morisset*. Après 18 ans de performances gastronomiques, ce chef ouvre son propre restaurant à Antibes, *Le Figuier de Saint-Esprit*.



©DR

## **SEQUENZA**

Le quatuor de saxophones Sequenza est constitué de **François Léclaircie** (fondateur, Professeur de saxophone responsable de la classe de saxophone du C.N.R.R de Nice), d'**Amaro Sampedro Lopez**, de **Florian Gourio** et de **Raphaël Tamburini**. Il aborde un répertoire riche et varié d'esthétiques, d'époques et de genres. Gershwin, Bernstein, Piazzolla sont notamment au programme !



## **UN CHEF... UN ARTISTE, UNE MUSICIENNE**

**14h30 INFLUENCES...**

Chacun son moyen d'expression, chacun son "instrument", chacun sa "partition", chacun sa "petite note"... Voici trois fortes personnalités qui puisent leur créativité dans leurs origines, leur environnement, leurs influences...

**Recette réalisée :** Cari poulet à la Mauricienne.

### **BABETTE DE ROZIÈRES**

**Chef, "La Case de Babette", Maule**

**Babette de Rozières** est une chef cuisinière française et une animatrice de télévision. 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 *La Cuisine de Babette* sur My Cuisine. Son dernier livre s'intitule *Tout simplement Babette* (Orphie). A l'issue de sa démonstration, *Babette de Rozières dédicacera ses ouvrages*.



©DR

### **OTOM**

Otom souhaite faire passer une infinité de messages dans l'élaboration d'une seule oeuvre. Empreint d'influences diverses, ses œuvres se lisent comme un rébus géant : on voit une chose de loin, on voit mille choses de près.



©DR

### **SCARLETT KHOURY**

Après des années d'études musicales, sa formation classique et le mélange de ses cultures l'amènent à fonder *Pop Harp* en 2014, concept dans lequel elle revisite ses adaptations, dans le but de faire découvrir la harpe « autrement ».



©Eric Berthelot



## UN CHEF... UNE COMÉDIENNE

### 15h45 LA VIE EST UN RÉGAL

Envie de prendre à cœur toutes les choses de la vie et de s'accorder les plaisirs qui la rendent si belle. L'essentiel, les produits, les saveurs, dans l'assiette du grand chef ou dans les lectures de la grande comédienne... un régal que cette vie !

**Recette réalisée :** Tartare de bœuf fumé, caviar de Neuvic et huître de pleine mer, tuile soufflée de homard et gelée de groseille.

## CHRISTOPHE POARD

Chef, "Hôtel Park 45", Cannes

Après un parcours prestigieux dans de très belles maisons comme *Taillevent* et *La Vieille Fontaine* à Maisons-Laffitte avec François Clerc (2 étoiles Michelin) puis second des grands Chefs Joël Robuchon (Jamin à Paris) et Guy Martin (Grand Véfour à Paris), **Christophe Poard** prend la direction des cuisines de *La Truffière* à Paris en 2016. Auréolé de nombreuses distinctions tant en France qu'en Belgique, il obtient 17/20 dans Gault&Millau et est élu Chef de l'année en 2004. Toujours prompt à rendre hommage aux beaux produits et particulièrement soucieux de préserver les saveurs de chaque terroir, Christophe Poard conçoit puis élabore une cuisine contemporaine fine et délicate aux saveurs franches et précises.



© DR

## NICOLE CALFAN

Entrée à la Comédie Française où elle restera 6 ans, elle apparaît au cinéma en 1969 dans *Le Grand Amour* de Pierre Etaix puis dans *Borsalino* de Jacques Deray aux côtés de Delon et Belmondo. En trente ans de carrière, elle a partagé l'écran avec les plus grands, de Jean Yanne évidemment à Omar Sharif ou encore Ava Gardner... À la télévision, on l'a vue auprès de Georges Descrières (Sam et Sally), Roger Hanin, Claude Brasseur, Patrick Chesnais... Romancière, on lui doit notamment *L'étouffe-coeur* (Flammarion, 2000), une autobiographie, *Les dents du bonheur* (Flammarion, 2003) et *La liseuse d'icônes* (L'écriteau, 2011). Sa dernière parution s'intitule *Lettre entr'ouverte à Alain Delon* (L'Archipel, 2012).



© DR

## UN CHEF... DES MUSICIENS

### 17h LA GASTRONOMIE EST UNE FÊTE !

La gastronomie est un précurseur de la fête, un moment de bonheur et de partage. Après avoir vu et écouté le chef, son plat se dévoilera au son du swing des Goldfingers... déguster, partager, danser...

**Recette réalisée :** Sardines marinées à la fleur de sel et vinaigre de riz, quinoa comme un taboulé.

## JACQUES ROLANCY

Chef - MOF, "Le Rolancy's", Nice

Une dynastie de Meilleurs Ouvriers de France à Nice ! **Jacques Rolancy** est un sage. Discret et travailleur, ce chef connu pour sa gentillesse a bien marché dans les pas de sa mère qui a été la première femme MOF dans les métiers alimentaires en 1982. **Jacques Rolancy** a travaillé pour Joël Robuchon, Alain Chapel et chez *Taillevent* mais il est également resté pendant 13 ans en Angleterre au prestigieux *Hilton Park Lane* à Londres. En 2006, il devient chef propriétaire des restaurants *Le Rolancy's* et du *Bistrot des Viviers*, côté à côté en plein cœur de Nice. Deux havres du plaisir de la gourmandise.



© DR

## GOLDFINGERS

Les Goldfingers sont des musiciens d'horizons différents, complices et réunis dans ce groupe pour interpréter les grands classiques de la Soul Music. Ils explorent à travers ce projet les influences latines et jazz de cette musique tant dans les arrangements que dans leurs solos.

Leur répertoire : Aretha Franklin, Otis Redding, Ray Charles, Hannibal, Stevie Wonder, et bien d'autres...



© André di Collavona

## UN DÉJEUNER - CONCERT EXCEPTIONNEL !

Entre 12h30 et 14h, venez déguster les propositions gastronomiques des exposants et déjeuner en plein air dans le superbe jardin du Pôle Culturel Auguste Escoffier au son des grands classiques de la Soul Music. Plein les papilles, plein les yeux, plein les oreilles... avec les Goldfingers !

# Ateliers de cuisine... Participez à un cours de cuisine avec un chef !

## Samedi 22 septembre - 10h

Recette réalisée : Profiteroles salées au thon façon mimosa

par le Chef Yoann Jaeger

Le 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 : ravioles à la truffe blanche d'Italie, mousseux des bois...



© DR

## Samedi 22 septembre - 16h

Recette réalisée : Authentique riz sauté de Singapour

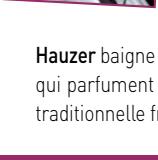
par la Cheffe Theodora Hauzer Flora

L'écrin des Saveurs à Marina Baie des Anges - Villeneuve Loubet.



© DR

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



© DR

## Dimanche 23 septembre - 16h30

Recette réalisée : Autour de la poire par Chef Philippe Guichoux

Restaurant *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.



© DR

Cours de Cuisine : 15€/pers/atelier  
Places limitées (10 pers/atelier) - Durée 1h30  
Inscription obligatoire avant le 18 septembre  
par courriel à : [info@mpocom.com](mailto:info@mpocom.com)

## Livres gourmands

### AU PÔLE CULTUREL AUGUSTE ESCOFFIER

Fidèle à ce rendez-vous, la **Librairie Jean Jaurès** propose au public un vaste choix de livres autour de la cuisine et de la gastronomie.

### AU VILLAGE

Descendante de 5 générations de libraires, Marianne Chouard fête cette année les 80 ans de sa librairie-tabac-presse **Le Narval**, avec une vitrine autour de la gastronomie et des plaisirs de la table.

## Ateliers créatifs enfants...

### Samedi 22 et Dimanche 23 sept.

#### ATELIERS SENSORIELS

animés par Delphine Ma T'tite Récré

**SAMEDI 22** - L'atelier Pistou Découverte et réalisation du Pistou provençal. Ingrédients bio et ustensiles traditionnels (à partir de 3/4 ans).

**DIMANCHE 23** - L'atelier Nature Composition d'une carte Nature avec l'initiale du prénom de l'enfant en utilisant diverses plantes & fleurs fraîches et séchées (à partir de 2 ans).

#### ATELIERS animés par Sylvie T

**SAMEDI 22 À 14H30** - A partir de fruits et de légumes qui se trouvent devant lui, l'enfant les dessine, les colorie aux feutres et découpe les formes. Le duo compose alors un personnage dans l'action.

**DIMANCHE 23 À 11H** - A partir d'ustensiles de cuisine qui lui sont proposés, l'enfant fabrique des monuments imaginaires. Il devra ensuite dessiner et colorier sa composition.

Durée : 1h30 - 12 enfants 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 (sous réserve) :

## **BISCUITERIE NAVARRO**

Biscuits artisanaux : navettes provençales, macarons, amaretti, croquants et rochers...

## **UN PETIT COIN DE PROVENCE**

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

## **MARCHAND DE DOUCEURS**

Biscuiterie artisanale : macarons bios "Mojicello" liqueur et gelée de Mojito.

## **LES DÉLICES DU ROY ALBERT**

Artisan Confiseur depuis 1951 : Nougats, berlingots, sucettes, sirops, pâtes de fruits...

## **RUCHER DU PEYLOUBIER**

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

## **MAISON PELLEGRINO**

Charcuterie et Fromages de Savoie...

## **CHAMPAGNE GREMILLET**

Champagnes élaborés dans le plus grand respect de la tradition champenoise.

## **DOMAINE DE LA PRÉSIDENTE**

Vins Chateauneuf du Pape et Côte du Rhône.

## **CAVE GALLI**

Vins Italiens.

## **AU PARADIS DE LA LOZÈRE**

Charcuterie et fromages de Lozère, réalisation sur place de truffades, sur plancha, farcis...

## **MOKATOR**

Cafés indiens en vrac et capsules avec dégustation.

## **FOOD TRUCK "EPICURE"**

Recettes maisons fraîchement préparées, bagel, sandwiches, frites, boissons...

## **NOURRITURE ET SANTÉ**

Produits truffés, corail d'oursins, tarama, caviar...

## **ATMOSPHÈRE SUD**

Arts de la table, décoration, événementiel...

## **AMICALE DU PERSONNEL**

## **MUNICIPAL DE VILLENEUVE LOUBET**

Hamburger foie gras, perugine provençale, boissons, crêpes...

## **AUX DÉLICES DE PROVENCE**

Miel de provence, figues et confitures de Sollies, crème de marrons de Collobrières.

## **GIRAUDET RENATO**

Fromage brebis vaches, pâtes fraîches, pesto (italien).

## **LES DÉLICES DE PROVENCE**

Tapenade, huile d'olives aromatisée, anchoïade, caviar d'aubergines, tomates séchées, produits provençaux italiens.

## **MAISON ROLFO**

Maître Artisan Boulanger-Pâtissier. Création du "Côte d'Azur" gâteau au goût du Sud.

## **AGERRIA**

Foie gras de canard, pâtés, rillettes, confits, plats cuisinés basques...

## **LIBRAIRIE JEAN JAURÈS**

Livres autour de la cuisine : recettes, arts de la table, guides culinaires...

## **NERON GLACIER**

Glaces, sorbets et gaufres "maison".

# *Conférence*

Samedi 22 sept.  
à 15h30

"Du Garum au Pissalat et de la Patina au Tian, un surprenant voyage dans une cuisine du pays niçois" par Alex BENVENUTO

La cuisine niçoise, héritière de la cuisine romaine plus que de la cuisine gauloise, possède une tradition millénaire. Elle est cuisine de pays pauvre, simple, mais pas simpliste ; traditionnelle, mais évolutive et inventive; avec le respect du produit du terroir ; inventée pour être partagée. Elle vient d'être mise à l'honneur par l'office du tourisme et des congrès de Nice qui a créé un label « Cuisine nissarde », le seul en France avec la cuisine lyonnaise. La cuisine niçoise justifie pour toutes ces raisons son classement au « Patrimoine Culturel Immatériel Mondial de l'Unesco ». **Cette conférence sera suivie d'une séance de signature de l'ouvrage Carnets de Cuisine du Comté de Nice (Serre).**

# *Exposition*

## **CARNETS DE CUISINE DU COMTÉ DE NICE**

Cette exposition est composée d'une vingtaine de recettes emblématiques de la cuisine niçoise extraites du livre d'Alex Benvenuto *Carnets de Cuisine du Comté de Nice* (Editions Serre - photos Jérôme Kelagopian).





# Plan d'accès

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 Escoffier, 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 4<sup>EME</sup> SALON DU LIVRE D'HISTOIRE  
les 27 et 28 octobre 2018**

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

- 40 auteurs présents
- Invité d'honneur : Gilles Kepel
- Dédicaces, Lecture, Débats, Projections, Rencontres...
- Une grande librairie spécialisée sur l'Histoire, etc...

