

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...



CHRISTOPHE DUFAU



JACQUES CHIBOIS



LAURENT BARBEROT



ERIC SIKORA



AKARA CHAY



CHRISTIAN COTTARD



CHRISTIAN MORISSET



BABETTE DE ROZIERES



CHRISTOPHE POARD



JACQUES ROLANCY



YOANN JAEGER



THEODORA HAUZER



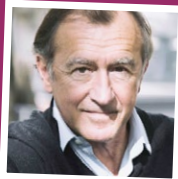
PHILIPPE GUICHOUX



ENSEMBLE LYMPIA



DUO ECLECTICA



CHRISTOPHE MALAVOY



NICE GUITAR DUET



LAURENT SEKSİK



SEQUENZA



OTOM



SCARLETT KHOURY



NICOLE CALFAN



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 Pâtisseries, 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. Lionnel
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
Mattéi** 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 Mattéi dans l'émission *Goutez
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 bâtisse de charme de la fin du XIX^e. 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), Tchaikovski (Valse des fleurs), Piazzola (Libertango)...



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 écaïlle 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^e 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

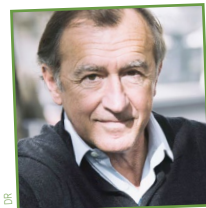
Chef

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

Révélaté 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

UN CHEF... UN COMÉDIEN

17h TRANSMETTRE...

Une oeuvre littéraire imprégnée 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 Edvard 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).



© Arndt & Crelanina

18h 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... 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 "Obsblue" 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, Piazzola 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 œuvre. 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 ».



© Fred Remolina



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-cœur* (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 prétexte 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*, côte à côte en plein cœur de Nice. Deux havres du palais 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...



© Jean-Louis Boudreau

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...

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.

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

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.

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

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 tite Créé**

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 - À 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 - À 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

Olives 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 Chateaufort 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 Solliès, crème de marrons de Collobrières.

GIRAUDO 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 nîçois" par Alex BENVENUTO

La cuisine nîçoise, 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 nîçoise 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 nîçoise extraites du livre d'Alex Benvenuto *Carnets de Cuisine du Comté de Nice* (Editions Serre - photos Jérôme Kelagopian).





REMERCIEMENTS

Prochainement...

LE 4^{EME} 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...

