

VILLENEUVE LOUBET



Les Fêtes Gourmandes Escoffier

ENTRÉE LIBRE 10h-19h

14-15 septembre 2019

XX PÔLE CULTUREL
AUGUSTE ESCOFFIER

VILLENEUVELOUBET.FR



Les fêtes de l'excellence

« L'excellence de la gastronomie se donne rendez-vous à Villeneuve Loubet en 2019, faisant de la commune depuis 4 ans la capitale de la gastronomie et de l'art de vivre durant deux jours avec comme parrain Philippe Joannès Président des Meilleurs Ouvriers de France (région sud).

Les Fêtes Gourmandes Escoffier sous la direction de Thérèse Dartois Adjointe à la Culture et Fêtes, allient toutes les formes d'art avec des musiciens, des comédiens, des peintres, sous la baguette culinaire des chefs héritiers du grand maître villeneuvois Auguste



Escoffier qui a retrouvé toute sa place dans sa cité natale. Autour de ces rencontres, un marché des saveurs et des produits du terroir est proposé avec des exposants venus de toute la France.

Dans l'ouvrage « Villeneuve Loubet Inspirations » édité par la municipalité de Villeneuve Loubet, l'auteur Corinne Paolini avec la complicité de quelques disciples d'Escoffier y a glissé huit recettes à préparer à la

maison pour le bonheur de toute la famille... »

Lionnel Luca

Maire de Villeneuve Loubet

Membre honoraire du Parlement

Philippe Joannès, parrain des fêtes gourmandes Escoffier 2019

Philippe Joannès débute son parcours en 1981 au *Trianon Palace* à Versailles. Le Chef a ensuite développé son talent dans des établissements étoilés - *Le Camelia* (Bougival), *Le Jacqueline Fenix* (Neuilly-sur-Seine) – avant d'évoluer dans le Groupe *Lenôtre*, en tant que Chef de Cuisine du *Pavillon Elysée*, puis Adjoint du Directeur de Production des laboratoires de fabrication. C'est avec ce même Groupe que Philippe Joannès arrive en 2001 sur la Côte d'azur, en tant que Chef Exécutif et Responsable des

exploitations *Lenôtre Cote d'Azur*. Il rejoint, la Principauté de Monaco en 2012 au *Fairmont Monte-Carlo*, en tant que Chef Exécutif de l'hôtel. Il y gère 6 ans durant 4 restaurants et 450 000 couverts banquets par an. Médalié de l'Ordre Nationale du Mérite, il est également le président des MOF Région Sud. Depuis octobre 2018, il est le directeur des événements culinaires à la Société des Bains de Mer à Monaco.



© Cook and Shoot by Alain Gérard

Des Chefs et des Artistes...



PHILIPPE JOANNÈS



PATRICK RAINGEARD



FABIEN ROUVIER



SEBASTIEN RENOUX



ERIC SIKORA



STEPHAN MISO



AKHARA CHAY



YOHAN GOVERNEUR



AURÉLIEN NOURRY



NHUT NGUYEN



PHILIPPE BOUCHET



THEODORA HAUZER



BRUNO SEILLERY



SÉBASTIEN DOUX



REDOUANE MANSOURI



MATTHIEU MEYRAN



ERIC FORT



PATRICK MOYA



VALENTINE



ELIÈNE CASTILLO TRIO



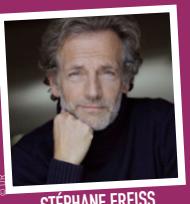
MATEO CAMPOS DUO



SYLVIE LOEILLETT



DUO ECLECTICA



STÉPHANE FREISS



ELIZABETH VIDAL



LAURENT BLANQUET

Le Musée Escoffier vous propose...

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 14 et 15 septembre

à 11h et 14h30. Tarif réduit 4 € (gratuit pour les - de 11 ans) avec dégustation de la Pêche Melba. Renseignements : 04 93 20 80 51 - www.musee-escoffier.com



©DR

EXPOSITION

"MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE - 90 ANS D'EXCELLENCE"

Le Musée Escoffier de l'Art Culinaire célèbre cette année les 90 ans de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France à travers une **exposition photographique**, parrainée par **Philippe Joannès**, Président des MOF Région Sud - Directeur des événements culinaires de la Société des Bains de Mer.



Le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » (MOF) fut créé en 1924 par Lucien Klotz, critique d'art et journaliste (1876-1946). Il tenait à ce que la France affirme sa renommée par le biais d'un travail artisanal de qualité supérieure.

La 1^{re} Exposition nationale du Travail fut organisée à l'Hôtel-de-Ville de Paris. 200 chefs-d'œuvre y furent exposés et le titre de « MOF » décerné pour la première fois le 31 janvier 1925 à 144 lauréats.

L'Association a obtenu la reconnaissance d'utilité publique en 1952. Depuis, elle n'a cessé de se développer et mène aujourd'hui une politique proactive de valorisation des métiers manuels.

→ jusqu'au 3 novembre

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Assistez à des réalisations de recettes extraites du *Guide Culinaire Auguste Escoffier*. Ces démonstrations seront réalisées par des Disciples Escoffier de la Région Sud.

Au programme :

Samedi 14 septembre à 15h30

«Quenelles de brochet»

Démonstration culinaire avec le chef **Bruno Seillary** (*L'Ambroisie, Vence*).



Passionné de cuisine Bruno Seillary désire partager avec tous

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

Dimanche 15 septembre à 15h30

«Fraises Monte Carlo»

Démonstration culinaire avec le chef pâtissier **Yohan Gouverneur** (*Pâtisserie Emotions, Castagniers*)



Après avoir fait ses classes au Pavillon Hédiard, à l'Eden Roc et chez Fauchon Réceptions, il rejoint, en 2012, Le Mas de Pierre, 5 étoiles Relais et Châteaux à Saint Paul de Vence, en tant que Chef Pâtissier. En 2018 il s'associe aux frères Servella, pour ouvrir sa propre boutique salon de thé *Pâtisserie Emotions*. Il met un point d'honneur à se réinventer chaque jour et à transmettre sa passion pour la Pâtisserie.



LA BALADE ESCOFFIER

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

MOF et Disciples Escoffier à l'honneur...



Cette année les Fêtes Gourmandes Escoffier accueilleront au Pôle culturel A. Escoffier des chefs MOF (le samedi) et des chefs Disciples Escoffier (le dimanche).

LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (MOF)

Le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » (MOF) fut créé en 1924 par Lucien Klotz, critique d'art et journaliste (1876-1946). Il tenait à ce que la France affirme sa renommée par le biais d'un travail artisanal de qualité supérieure.

En 1929, La Société Nationale des MOF fut créée par René Petit pour mettre en valeur le diplôme et créer un réseau de lauréats. L'Association a obtenu la reconnaissance d'utilité publique en 1952. Depuis, elle n'a cessé de se développer et mène aujourd'hui une politique proactive de valorisation des métiers manuels.

Le titre de « Meilleur Ouvrier de France » :

Le titre de « Meilleur Ouvrier de France » (MOF) est décerné en France par catégorie de métiers dans une compétition organisée par le COET (Comité d'Organisation des Expositions du Travail) fondé en 1961.

17 catégories de métier sont actuellement représentées dont la restauration et l'alimentation qui seront mis à l'honneur à travers cette exposition.

Le concours se déroule sur une épreuve principale. L'ouvrier dispose d'un temps donné et des ingrédients/ matériaux pour réaliser un chef-d'œuvre. La manière, l'organisation, le savoir-faire et le respect des règles du métier sont contrôlés par le jury autant que le résultat. L'ouvrier ainsi récompensé obtient le titre de MOF qu'il conservera à vie avec l'indication de sa promotion (l'année d'obtention).

Cette compétition demande des mois, voire des années de préparation. Les gestes techniques, l'innovation et le respect des traditions sont travaillés longuement pour atteindre le niveau d'excellence, d'efficacité, de vitesse exigé pour réussir le sujet et être médaillé par le jury qui attribue des notes tout au long de l'épreuve.

LES DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL



Les Disciples d'Auguste Escoffier furent créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice et ancien cuisinier d'Auguste Escoffier. Aucune association professionnelle n'existant alors dans le sud de la France, il eut l'idée de réunir les chefs de cuisine des grands hôtels de la région. Au cours d'un premier Conseil Magistral, ils décidèrent du cérémonial d'intronisation, de l'écharpe et de la cassolette.

Depuis, les Disciples Escoffier International ont réuni plus de 30 000 membres dans le monde (dont 80% sont des chefs de cuisine). Ils sont organisés en 48 délégations réparties sur les cinq continents.

Nicolas Sale, 10^e chef à succéder à Auguste Escoffier au Ritz Paris, est l'actuel Président International

Tous les Disciples Escoffier sont unis par l'Esprit Escoffier :

Égalité et Apparence

Les Disciples Escoffier n'ont pas de différence de grade, leur intronisation est identique.

Connaissance et Transmission

Les Disciples Escoffier s'efforcent de partager et transmettre leur connaissance

Culture et Modernité

Les Disciples Escoffier respectent l'histoire culinaire et prônent une perpétuelle évolution.

Générosité et Unité

Les Disciples Escoffier soutiennent une cause caritative.

La délégation régionale des Disciples Escoffier Riviera Côte d'Azur Monaco et Corse compte plus de 200 membres qui font rayonner depuis des décennies l'Esprit Escoffier sur la région et dans le monde entier. Cinq chefs de cuisine ou pâtissiers officient à ce jour dans la ville natale de leur Maître Auguste Escoffier.

Un espace dédié aux Disciples Escoffier

Le dimanche 15 septembre, un espace spécifique permettra aux chefs disciples Escoffier de présenter leur association. Au programme : partage, dégustations diverses, rencontres...

Samedi 14 septembre, Espace démonstrations

UN CHEF... UN ARTISTE

11h L'ART EN PARTAGE

Recette réalisée : Légumes de saisons, la figue et la lisette.

PHILIPPE JOANNÈS

Chef Exécutif, Président des MOF Région Sud, Directeur des événements culinaires de la Société des Bains de Mer.

Philippe Joannès a toujours été bercé par les effluves d'une cuisine familiale qui savait réchauffer les coeurs. Le *Trianon Palace* (Versailles), Le *Royal* (Deauville), Le *Camélia* (Bougival) et bien d'autres, sont les premières adresses prestigieuses d'un apprentissage de qualité.

Via le *Pavillon Elysée*, il entre chez *Lenôtre* et insuffle une cuisine généreuse, innovante, avec déjà un goût prononcé pour les épices et les saveurs du Sud.

En 2000, il devient Meilleur Ouvrier de France. En 2012, il prend les fonctions de Chef Exécutif au *Fairmont Monte-Carlo* avant de prendre la Direction des événements culinaires à la Société des Bains de Mer à Monaco en octobre 2018.

PATRICK MOYA

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

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



© Odile and Shoot by Alain Béroud



© DR

UN CHEF... UNE ARTISTE

14h30 LA MATIÈRE ET LA COULEUR

Recette réalisée : Langoustine rôtie dans coque au beurre d'anis, crèmeux d'artichaut.

PATRICK RAINGEARD

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

Formé aux côtés des meilleurs chefs hexagonaux (Alain Passard, Jacques Maximin, Patrice Hardy notamment), 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.



© DR

VALENTINE

Valentine est le pseudonyme de Stéphanie Natera. Elle dessine, peint, expérimente durant son enfance et participe à de nombreux concours qu'elle remporte. L'Art règne en despote sur sa vie. Dans les Années 80 sa principale école sera buissonnière avant d'étudier l'Art sur différentes périodes. Elle voyage alors et vit au gré de ses rencontres. Sa vie est libre, passionnée. Elle goûte à une rencontre le 14 Février 2007 avec l'artiste Patrick GIBELLI et devient sa muse. Il la baptisera : «Valentine» et la révèle. Elle l'accompagne en atelier jour et nuit. Il lui dévoile ses techniques et méthodes de travail. Les mois défilent elle s'installe à Beausoleil aux portes de Monaco. Elle pratique la restauration d'œuvres d'art / d'objets insolites et l'art à temps plein. Une exposition de quelques unes de ses œuvres sera proposée au public tout le week-end.



© Stéphanie Brie 2017

12h-14h - Déjeunez en musique !

Découvrez les plats, produits, desserts... proposés par les exposants et déjeinez dans les jardins du Pôle Auguste Escoffier en écoutant Eliène Castillo trio.

avec des MOF (*Meilleurs Ouvriers de France*)



UN CHEF... UNE CHANTEUSE

15h45 UNE POINTE D'ÉPICES

Recette réalisée : Gambas black tiger. En fin carpaccio / Marina Cumin / Pois chiche façon houmous / Citron Caviar / Feuille de brick croquante au Sésame.



FABIEN ROUVIER

Chef, "Le Relais de la Pinède", Mouans-Sartoux

En 2007, dès l'obtention de son bac préparé au Lycée professionnel Francis de Croisset à Grasse, le Chef **Fabien Rouvier** intègre le Restaurant gastronomique *La Faventia* au sein du *Four Season Resort Terre Blanche* à Tourrettes. L'influence des Chefs Philippe Jourdin, MOF et Stéphanie Le Quellec l'amène à partir se perfectionner à Paris. Il intègre alors le restaurant du *Ritz* puis celui de l'hôtel *Président Wilson* à Genève, tous les deux sous la houlette du Chef Michel Roth, MOF et Bocuse d'or. Il rejoint ensuite le Chef Stéphanie Le Quellec à Paris à *La Scène*, restaurant gastronomique de l'hôtel *Prince de Galles*. Ses nombreux échanges avec le Chef l'amènent à une réflexion sur ses désirs professionnels qui le font revenir chez lui à Mouans-Sartoux, pour ouvrir son restaurant à taille humaine, qu'il souhaite être un lieu de partage avec ses convives. La présentation simple de ses plats contraste avec l'importance particulière accordée aux goûts et aux textures. Sa cuisine gourmande est dynamique et les plats changent régulièrement afin de s'adapter à la saisonnalité des produits, se fournissant en priorité auprès de producteurs locaux, bio quand cela est possible.

ELIÈNE CASTILLO TRIO

Eliène Castillo Borrero, chanteuse cubaine a notamment collaboré avec Chucho Valdés et Sylvio Rodriguez. Elle fait partie du projet « Sexto Sentido », formation qui a remporté le premier prix du festival de jazz de la Havane. Ces multiples expériences musicales et scéniques autour du jazz, de la salsa et de la musique afro cubaine lui ont permis de se forger une personnalité et une voix singulière entraînant ainsi avec elle tout le public. La pratique de différentes percussions cubaines ainsi que celle du piano en font d'elle une musicienne complète.



UN CHEF... DES MUSICIENS

17h INSPIRATIONS IBÉRIQUES

Recette réalisée : Lamelles d'encornets poêlées au chorizo ibérique et au poivron.

SÉBASTIEN RENOUX

Chef, "La Onda", Vence

Après avoir exercé ses talents auprès de Jacques Maximin au *Bistrot de la marine* à Cagnes-sur-Mer, au *Parcours* à Falicon et à *La litote* à Vence, il rentre à *La Flibuste*, le célèbre restaurant de poissons de Villeneuve-Loubet, Sébastien Renoux est depuis 2016, Chef à *La Onda* à Vence où il crée de belles saveurs avec une nouvelle approche de la cuisine et la mise en œuvre de plats ibériques accompagnés d'un raffinement toujours renouvelé.



MATEO CAMPOS DUO

C'est la rencontre de deux passionnés de Flamenco, **Mateo Campos** (percussions et chant) et **Olivier el Energia** (guitare). Le duo invite le public à partager des moments d'authenticité et de pur « duende » aux travers de compositions inspirées du riche répertoire andalou.



18h - Dégustation

MUSIQUE LATINE ET TAPAS

Dégustation de tapas offerte par la Ville de Villeneuve Loubet et réalisées par le chef Sébastien Renoux (Restaurant La Onda - Vence).



Dimanche 15 septembre, Espace démonstrations

DEUX CHEFS... UNE COMÉDIENNE

11 h PAR AMOUR DE LA TRANSMISSION

Recette réalisée : Gourmandise de légumes maraîchers de saison.

ERIC SIKORA

Chef de cuisine à domicile, Formateur Cuisine Ecole Thierry Marx « Cuisine Mode d'emploi(s) »

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 avant de développer tout son talent au sein de grands hôtels tels que le Majestic, le Carlton et ensuite au Plaza et à l'Atlantic, hôtels 4* étoiles sur Nice. 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 Escoffier dont il est membre.



STEPHAN MISO

Chef, consultant-expert en hôtellerie et restauration

Après avoir été chef de cuisine et gérant de différents établissements, ce disciple Escoffier est aujourd'hui directeur de son propre centre de formation (Institut d'Excellence Miso) et président de l'association DIMEIAS pour la promotion des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et pour la valorisation des produits de la terre et de la mer.



SYLVIE LOEILLET

Comédienne au cinéma, au théâtre et à la télé avec notamment « Génial mes parents divorcent » de Patrick Braoudé, « And now ladies and gentlemen » de Claude Lelouch, « oui » d'Alexandre Jardin et la série devenue culte « Caméra Café ». Entre la scène, le grand et le petit écran, Sylvie Loeillet intervient à *Cuisine Mode d'Emplois* sur des modules de théâtralisation en service en salle et en cuisine.



DEUX CHEFS... DEUX MUSICIENNES

14h30 ACCORDS PARFAITS

Recette d'Auguste Escoffier : Filet de rouget à la marseillaise.

PHILIPPE BOUCHET

Chef, « Cars and Bar », La Turbie

Philippe Bouchet a exercé dans divers établissements entre le Var, la Corse, Monaco, Nice. Aujourd'hui il est chef de cuisine au sein du Restaurant Cars and Bar à la Turbie. Sa cuisine est un subtil mélange de couleurs, d'exotisme, de traditions et de petits plats bien mijotés.



Son idéologie : partager et transmettre.

SÉBASTIEN DOUX

Chef à domicile

Chef passionné par la cuisine depuis l'âge de 15 ans, membre des Disciples Escoffier de la région Côte d'Azur, Sébastien



Doux a eu l'honneur de travailler aux côtés de plusieurs grands chefs renommés avec qui il a appris à maîtriser les techniques de la cuisine gastronomique et traditionnelle aux saveurs méditerranéennes gorgées de soleil.

DUO ECLECTICA

Rossitza Milevska (harpe,

piano et voix) et Peggy Polito

(piano et voix) alternent les

styles et les instruments

pour produire leurs musiques

© DR

(classique, jazz...), ce qui

rend leur programmation éclectique à souhait.



12h-14h - Déjeunez en musique !

Découvrez les plats, produits, desserts... proposés par les exposants et déjeunez dans les jardins du Pôle Auguste Escoffier en écoutant le duo Eclectica.

avec les Disciples Escoffier



DEUX CHEFS... UN COMÉDIEN

15h30 POUR LE GOÛT

Recette réalisée : Gambas marinées aux épices asiatiques en robe de kadaïf, sauce yuzu ponzu sur un lit de légumes croquant en tartare.

THEODORA HAUZER

Cheffe, "Flora - Cuisine Française",

Port Marina Baie des Anges - Villeneuve Loubet

Née à Singapour d'une mère chinoise et d'un père néerlandais, **Theodora Hauzer** a été formée à la gastronomie Française aux Pays-Bas et a exercé son métier au Benelux et au Royaume-Uni. Elle découvre il y a 25 ans le terroir Français en travaillant dans plusieurs régions. Depuis trois années sur le port de Marina Baie des Anges, elle propose une cuisine gastronomique subtilement mêlée des saveurs de son enfance asiatique.



© DR

NHUT NGUYEN

Chef, "le grain de sel...", Cannes

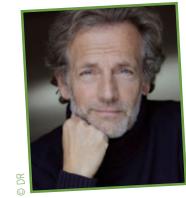
Ancien second, puis chef de la brasserie La Méditerranée à Mougins, **Nhut Nguyen** a fait ses études culinaires au lycée hôtelier Saint-Louis à Toulon avant de démarrer dans le métier au Moulin de Lourmarin avec Édouard Loubet. Ce jeune chef de 35 ans, d'origine vietnamienne, propose depuis 2 ans au *grain de sel*, une cuisine élaborée de grande qualité.



© DR

STÉPHANE FREISS

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



© DR

DEUX CHEFS... DEUX VIRTUOSES

16h30 CE SOIR ON DÎNE

Recette réalisée : Ceviche de thon et saumon aux cébettes de Provence, vinaigrette de lait de coco punché à la citronnelle et citron vert, vermicelle frit en salade.

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.



© Patrick Gaillard

AURÉLIEN NOURRY

Chef, "Le Millésime", Nice

Chef cuisinier, **Aurélien Nourry** a passé 10 ans aux côtés de grands chefs tels que Jacques Maximin et Joël Garault, dans des maisons gastronomiques et grands hôtels avant d'ouvrir son restaurant. Disciple Escoffier et Maître Restaurateur, il fait également partie de la Confrérie des *Toques Brûlées* avec laquelle il fait des actions bénévoles notamment auprès des enfants hospitalisés.



© DR

ELIZABETH VIDAL ET LAURENT BLANQUART

Elizabeth Vidal mène depuis de nombreuses années une carrière internationale brillante sur les scènes les plus prestigieuses au monde grâce à la luminosité de son timbre et à son étourdissante virtuosité. Elle est une des meilleures spécialistes des rôles de soprano colorature. Elle est accompagnée à la guitare par **Laurent Blanquart**, dont les albums sont salués par la critique. Il se produit avec les plus grands orchestres français et internationaux. Ancien élève d'Alexandre Lagoya, il mène parallèlement une carrière de pédagogue. Ce duo magique interprète quelques airs du répertoire espagnol...



© DR



© DR

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

Fleurs comestibles

Samedi 14 septembre - 11h

Recette réalisée à partir de fleurs comestibles

Dans le cadre du programme européen Interreg Alcotra ANTEA pour le développement d'une filière transfrontalière de fleurs comestibles, la station du CREAM – Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, vous propose de cuisiner des fleurs comestibles. La station fournit les fleurs et les participants apportent leurs ingrédients. Des informations sur le goût des fleurs seront transmises quelques jours avant aux inscrits pour imaginer une recette.

Atelier gratuit - Places limitée (10 pers)

Durée 1h - inscription obligatoire avant le 10 septembre par mail à info@mpocom.com



© DR

Dimanche 15 septembre - 11h

Recette réalisée : Risotto de palourdes et St Jacques aux graines de sarrasin

par le Chef Matthieu Meyran

Restaurant Les terrasses du Syracuse
à Villeneuve Loubet.

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

Dimanche 15 septembre - 16h30

Recette réalisée : Emincés de magret de canard et pêche laqué, légumes thaï au wok

par le Chef Eric Fort

Restaurant Mets Divins
à Villeneuve Loubet.



© DR

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

Cours de Cuisine : 15€/pers/atelier
Places limitées (10 pers/atelier) - Durée 1h30
Inscription obligatoire avant le 11 septembre
par mail à : info@mpocom.com

Ateliers créatifs enfants...

ATELIERS SENSORIELS 10h>12h - 14h>18h animés par Delphine Ma T'ite Créé

Samedi 14 septembre

ATELIER PROVENÇAL (à partir de 4 ans)

* Jeu sensoriel : découverte de plantes et fleurs de Provence utilisées en cuisine

* Fabrication de la tapenade provençale.

Olives vertes et noires, ingrédients bio, ustensiles traditionnels

Dimanche 15 septembre

ATELIER PEINTURE VÉGÉTALE

* Création de peintures végétales (à partir de 4 ans)

Utilisation de légumes (feuilles et racines) et pétales de fleurs

* Initiation à l'aquarelle et autres techniques artistiques (à partir de 2 ans)

Un marché des saveurs et produits du terroir

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

BISCUITERIE NAVARRO

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

MARCHAND DE DOUCEURS

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

RUCHER DU PEYLOUBIER

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

CHAMPAGNE GREMILLET, VINS

Champagnes élaborés dans le plus grand respect de la tradition champenoise. Une sélection de vins est également proposée au public.

MOKATOR

Cafés indiens en vrac et capsules avec dégustation.

ATMOSPHÈRE SUD

Arts de la table, décoration, événementiel...

ETABLISSEMENT KOKOT

Charcuteries fines : Pata negra, porchetta , saucisson truffes blanches , truffes noires , jambon Umbriaco et fromages.

COMITÉ DES FÊTES DE VILLENEUVE LOUBET

Dégustation de la Pêche Melba.

AUX DÉLICES DE PROVENCE

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

NERON GLACIER

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

EMILIE AND THE COOL KIDS

Cookies, muffins, citronnade maison...

LES SAVEURS DE MARIE

Tapenades, nougat artisanal, ruhm arrangé...

ROLFO CRÉATION

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

AMICALE DU PERSONNEL MUNICIPAL DE VILLENEUVE LOUBET

Gambas flambées, salade césar, Menus enfants (nuggets frites...)

RESTAURANT LA FIGHIÈRE

Mouclade, frites et huîtres à ouvrir sur place.

Un grand espace restauration

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

MAISON PELLEGRINO

Charcuterie et Fromages de Savoie...

LES DÉLICES DU ROY ALBERT

Artisan confiseur depuis 1951. Nougats, sucettes, berlingots, pâtes de fruit, guimauve, caramels, chocolats, sirops, pâte à tartiner...

FOOD TRUCK "GNAMSHOP"

Produits italiens de qualité, préparés de manière artisanale : Olive all'ascolana al tartufo, Cremini, Spiedini, Mini arancini, Mozzarella in carrozza.

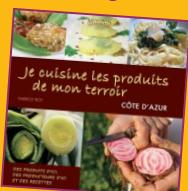
OR AND DRINK

Eau AUR'A Naturel Gold Water, Or Addict, Jus de fruits Maya, Liqueurs et sirops EYGUEBELIE, AELRED...

LIBRAIRIE LA PLÉIADE

Vaste choix de livres autour de la cuisine et de la gastronomie.

Conférence Dimanche 15 sept. à 15 heures



"Découvrir et cuisiner les produits de notre terroir - du producteur à notre assiette avec les circuits locaux" par Fabrice ROY, directeur du webjournal *Les Nouvelles gastronomiques de la Côte d'Azur et de Monaco*

De Mandelieu à Menton jusqu'au Haut-Pays, notre région est exceptionnelle par les produits de sa terre et par sa gastronomie. C'est à un véritable parcours gourmand que Fabrice Roy nous invite au cœur de ce terroir, en décrivant avec passion des produits que l'on y trouve sublimés par une recette gourmande et des portraits de producteurs locaux qui vous donneront l'envie de vous approvisionner au plus près de chez vous en produits frais, le plus souvent bio, et de saison. **Cette conférence sera suivie d'une séance de signature de l'ouvrage Je cuisine les produits de mon terroir (Mémoires Millénaires).**

Exposition FRESH FOOD

Il était une fois...

Patrick Raingeard & Valentine, Un Chef étoilé & Une Artiste scintillante...

Épris de leurs Arts respectifs, ils décidèrent de créer une recette magique dont les saveurs enchanteraient autant les papilles que les regards.

AINSI,

de Coeurs & de Couleurs, d'Argile & de Résine, de la Cuisine à l'Atelier furent concoctées une vingtaine de sculptures originales intitulées

« FRESH FOOD »

Au Menu ou à la Carte, A déguster ou à emporter, L'Artiste valentine présente ses Oeuvres entre l'Assiette et la Palette, le Pinceau & le Couteau. Une Cuisine contemporaine, inspirée par l'Amitié & la Passion.





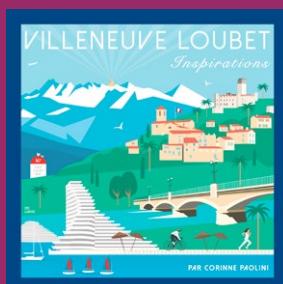
Plan d'accès

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



Parution « VILLENEUVE LOUBET INSPIRATIONS »

Au croisement du livre d'art et des technologies numériques, l'auteure, Corinne Paolini, nous invite à une promenade sensorielle et innovante de 110 pages (et plus de 300 photos) enrichie d'une application numérique permettant d'accéder à des vidéos, vues en 360 degrés et éléments 3d. Préfacé par Lionel Luca et illustré par le talentueux Eric Garence, ce bel ouvrage au fil des saisons fait dialoguer les siècles, la nature et les hommes, intégrant également 8 recettes de cuisine concoctées par des disciples d'Auguste Escoffier. Prix public : 29,40 €

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

Prochainement...

**LE 5^e SALON DU LIVRE D'HISTOIRE
les 26 et 27 octobre 2019**

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

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



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



VilleneuveLoubet
COEUR NATURE DE LA CÔTE D'AZUR

