

VILLENEUVE LOUBET



Les Fêtes Gourmandes Escoffier

ENTRÉE LIBRE 10h-19h

12-13 septembre 2020

XX PÔLE CULTUREL
AUGUSTE ESCOFFIER

VILLENEUVELOUBET.FR



Le mot du Maire

« Initiées sous l'autorité de **Thérèse Dartois**, Adjointe déléguée, avec le service Culturel, Fêtes et Cérémonies, les Fêtes Gourmandes Escoffier célèbrent cette année l'excellence au féminin, avec une marraine d'exception, **Virginie Basselot**, Meilleure Ouvrière de France et Cheffe étoilée du prestigieux Hôtel Negresco.

Unique dans son concept comme dans sa dimension patrimoniale, ce grand rendez-vous gourmand nous offre une fois encore de belles rencontres, complices et inspirées, entre les meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française et de grands artistes issus de tous les horizons.

Faire résonner les savoir-faire, dans une exigence de travail, de partage et de créativité, tel est bien



l'héritage transmis par le grand maître Auguste Escoffier, natif de Villeneuve Loubet. Ses disciples seront également rassemblés pour l'occasion, en présence de leur nouveau président régional, le chef **Jean-Claude Brugel**, de **Michel Escoffier**, arrière-petit-fils d'Auguste, et de **Richard Duvauchelle**, Conservateur du Musée de l'Art Culinaire Auguste Escoffier.

Mini-spectacles, démonstrations, marché de terroir... Villeneuve Loubet devient ainsi l'épicentre de la gastronomie et s'honneure d'accueillir autant de talents aptes à donner du goût et de la saveur à notre quotidien. »

Lionnel Luca

Maire de Villeneuve Loubet
Membre honoraire du Parlement

Virginie Basselot, marraine des Fêtes Gourmandes Escoffier 2020

Virginie Basselot est l'une des figures de la nouvelle génération du paysage gastronomique français. Meilleur Ouvrier de France, elle a déjà été plusieurs fois primée. Elle a fait de la rigueur son maître mot et de la transmission son cheval de bataille.

Au fil des années, elle affine son style pour créer une cuisine qui lui ressemble : "classique, directe et simple". Avec ses recettes elle veut avant tout faire plaisir : "ma passion, c'est vraiment la cuisine, pouvoir à travers elle



procurer à chaque convive un vrai moment de bonheur. Je ne cherche pas à déstabiliser, mais à rassurer" déclare t-elle. En tant que MOF, elle porte une certaine responsabilité "de gardien du patrimoine".

Depuis 2018, elle est aux commandes du restaurant étoilé *Le Chantecler*, *La Rotonde*, du room-service et des banquets de l'Hôtel Negresco.

Des Chefs et des Artistes...



XAVIER LAQUIEZE



© DR
JEAN-CLAUDE BRUGEL



© DR
NHUT NGUYEN



© DR
AKHARA CHAY



© DR
VIRGINIE BASSELOT



© DR
VIRGINIE ACCHIARDO



© DR
STEPHANE FURLAN



© DR
CYRILLE BILLA



© DR
EUGENIE BEZAT



© DR
ERIC FORT



© DR
UMBERTO CASTELLANA



© DR
MATTHIEU MEYRAN



© DR
THEODORA HAUZER



© DR
DANIEL BENOIN



© DR
KOTEK



© DR
THE PRESIDENTS



© DR
NICE GUITAR DUET



© DR
CECILE BONHOMME



© DR
DUO ECLECTICA



© DR
MICHEL BOUJENAH



© DR
ACIDE

Une rose et tout un monde...

LE MUSÉE ESCOFFIER L'ART CULINAIRE

Plongez dans l'univers de la gastronomie dans cet unique Musée d'art culinaire en France. Dix salles d'exposition vous feront découvrir une partie de l'histoire et l'évolution de la cuisine à travers divers objets, ustensiles d'époque, mobilier ancien, mais aussi, au travers de personnalités qui ont marqué la cuisine française.

Les 12 & 13 septembre 2020 : tarif réduit 4 euros (gratuit pour les - de 11 ans) + Audioguide offert (dans la limite des stocks disponibles) avec dégustation de la Pêche Melba.

Renseignements : 04 93 20 80 51 - www.musee-escoffier.com



UNE ROSE HOMMAGE

Véritable ode à la gourmandise, le **rosier AUGUSTE ESCOFFIER ® Meizasmyne** célèbre l'extraordinaire

chef cuisinier et sa fameuse pêche Melba. Créeée par le créateur-producteur de roses **Meilland Richardier**, cette jolie rose aux teintes gourmandes rend hommage à Auguste Escoffier (28 oct. 1846 – 12 fév. 1935), le plus



célèbre chef cuisinier et auteur culinaire de son temps. Auguste Escoffier était également un amoureux des fleurs dont il s'amusait, à temps perdu, à en reproduire les moindres détails en cire.

→ Inauguration officielle de la rose Auguste Escoffier
Samedi 12 septembre à 18h00
au Pôle Culturel Auguste Escoffier.



LA BALADE ESCOFFIER

Au départ du Pôle Culturel Auguste Escoffier, situé au 30 allée Simone Veil, un circuit piéton agrémenté de 10 panneaux retraçant la vie du grand Chef vous accompagne jusqu'au Musée.

PROJECTION "AUGUSTE ESCOFFIER OU LA NAISSANCE DE LA GASTRONOMIE MODERNE"

Le Musée Escoffier de l'Art Culinaire, maison natale d'Auguste Escoffier vous invite à découvrir ce docu-fiction inédit de 90 minutes qui retrace la vie et l'œuvre de ce célèbre Chef, ambassadeur de la cuisine française. Un film écrit et réalisé par **Olivier Julien**, produit par **Elodie Polo Ackermann**.

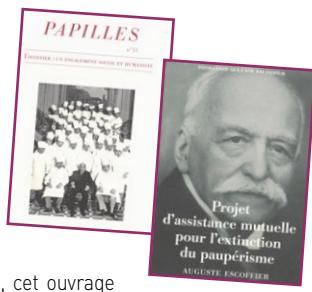


Une coproduction IMAGISSIME, ARTE France avec la participation de TV5MONDE, du CNC, du Conseil Départemental des Alpes-Maritimes et de la Fondation Auguste Escoffier avec le soutien de la Procirep Angoa.

Samedi 12 septembre à 18h30
au Pôle Culturel Auguste Escoffier.

LECTURE

Le numéro 53 de la revue **Papilles** est entièrement dédié à l'étude de l'engagement social et humaniste d'Auguste Escoffier.

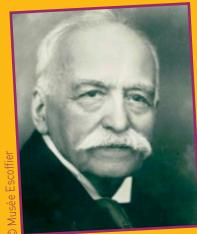


Publié le 15 juin 2020, cet ouvrage s'ouvre par la réédition du texte : Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme, dans lequel Auguste Escoffier propose des solutions pour remédier à la pauvreté, face à l'absence de décision politique. Rédigé en 1910 et adressé au Directeur du Figaro, Monsieur Gaston Calmette, ce projet ambitieux et avant-gardiste n'avait jamais été réédité.

Sous la direction de Julia Csergo, Papilles a réuni plusieurs spécialistes de la gastronomie pour composer cette publication unique afin de présenter la vision sociale de l'illustre Chef.

Papilles est en vente au Musée Escoffier au prix de 25 euros et le traité sur le paupérisme au prix de 10 euros.

...autour d'Auguste Escoffier



© Musée Escoffier

AUGUSTE ESCOFFIER BIOGRAPHIE

Auguste Escoffier est né à Villeneuve Loubet le 28 Octobre 1846. A l'âge de 13 ans, il voulait être sculpteur mais son père préféra l'envoyer travailler chez son oncle, au «Restaurant Français» à Nice. Il monte ensuite à Paris apprendre le métier de cuisinier, bien décidé à devenir le meilleur.

A 38 ans, il rencontre César Ritz, directeur du Grand Hôtel à Monte-Carlo. Ensemble, ils développeront l'hôtellerie de luxe et la grande cuisine française.

Six ans plus tard, toujours ensemble, ils transforment l'hôtel Savoy de Londres en l'un des plus prestigieux hôtels d'Europe, fréquenté par les célébrités et têtes couronnées de l'époque. Grâce à eux, les femmes aussi vont avoir le plaisir d'aller au restaurant.

Pour elles, il invente des plats plus légers et savoureux, transformant ainsi peu à peu les habitudes alimentaires. Il commence à être connu et sa réputation s'étend dans le monde entier. Des comédiennes, actrices ou cantatrices l'inspirent pour créer de nouvelles recettes.

Considéré comme le père de la cuisine moderne, il a écrit plusieurs livres, dont le *Guide Culinaire* utilisé encore aujourd'hui par de nombreux grands chefs de talent, français ou étrangers. Il se préoccupe également d'améliorer l'organisation du travail en cuisine en créant les brigades et invente de nouveaux ustensiles pour faciliter les préparations.

Le 11 Novembre 1919, à l'occasion du 1er anniversaire de l'Armistice, il reçoit la Légion d'Honneur des mains du Président de la République Française, Raymond Poincaré. C'est la première fois qu'une telle distinction est remise à un chef cuisinier et que ce métier est ainsi mis en valeur. En 1928, il est élevé au grade d'Officier de la Légion d'Honneur.

Après 60 ans de carrière dont les 30 dernières à Londres, il se retire dans sa maison de Monte-Carlo où il s'éteint le 12 Février 1935. Il avait alors 89 ans.

LA PÊCHE MELBA

« Madame Nellie Melba, grande cantatrice de nationalité australienne, chantait à Covent Garden à Londres, en 1894, elle habitait le Savoy Hotel, à l'époque où je dirigeais les cuisines de cet important établissement.

Nellie Melba © Nuno Barcelos



Un soir où l'on donnait *Lohengrin*, Madame Melba m'offrit deux fauteuils d'orchestre. On sait que dans cet Opéra apparaissait un Cygne. Madame Melba donnait le lendemain soir un petit souper à quelques intimes dont Monseigneur le Duc d'Orléans était parmi les convives, et pour lui montrer que j'avais agréablement profité des fauteuils qu'elle m'avait gracieusement offerts, je fis tailler dans un bloc de glace un superbe cygne. Entre les deux ailes, j'insérais une timbale en argent. Je couvrais le fond de la timbale de glace à la vanille et sur ce lit de fine glace, je disposais des pêches à chair blanche et tendre, débarrassées de leur pelure, puis pochées quelques minutes dans un sirop à la vanille et refroidies. Une purée de framboises fraîches couvrait complètement les pêches, un léger voile de sucre filé jeté sur les pêches complétait délicieusement cet entremets devenu mondial.

Mais ce n'est qu'en 1899, à l'ouverture du Carlton de Londres, que la pêche Melba a conquis sa popularité. »

Auguste Escoffier

LA RECETTE

« Pocher* les pêches au sirop vanillé. Les dresser en timbale* sur une couche de glace à la vanille et les napper de purée de framboises. »

[ESCOFFIER, Auguste. Le Guide Culinaire. Éd. Flammarion, 2009, p. 851.]

Auguste Escoffier déconseillait la chantilly sur la Pêche Melba, juste quelques amandes effilées et grillées.

*Pocher : cuire dans une eau à peine bouillante

* Timbale : coupe ronde et haute

Chaque année, de juin à septembre, le Musée Escoffier de l'Art Culinaire offre une dégustation de la Pêche Melba à tous ses visiteurs. (sur présentation du ticket d'entrée).

Samedi 12 septembre, Espace démonstrations

DEUX CHEFS... UN COMÉDIEN

11h CRÉER POUR TRANSMETTRE

Recette réalisée : Goujonnettes de sole des sables, risotto et légumes d'ici



XAVIER LAQUIEZE

Chef, professeur certifié à l'IUUF en art culinaire et dessert de restaurant

Né en Afrique, de parents originaires du Sud-Ouest, Xavier a grandi dans une famille d'épicuriens, dirigeants de petits restaurants de campagne. Après de nombreuses années d'apprentissage en alternance, il ouvre et gère plusieurs établissements. Il se consacre à la transmission de son savoir-faire tout en continuant d'exercer ses activités en France et à l'étranger.

JEAN-CLAUDE BRUGEL

Chef, MOF, président des Disciples Escoffier - Riviera Côte d'Azur, Monaco, Corse

Jean-Claude Brugel a passé 26 années à la SBM à Monaco et 20 ans comme chef de cuisine (Thermes Marins Monte-Carlo, la brasserie du Café de PARIS et au complexe balnéaire du Monte-Carlo Beach Hôtel). Attaché à la qualité des produits, la perfection des cuissons et la justesse des goûts il se construit une renommée internationale.



DANIEL BENOIN

Daniel Benoin a mis en scène plus de cent pièces en France et plus de 25 à l'étranger, des opéras, des réalisations pour la télévision et un long métrage pour le cinéma (Bal perdu). Il a également traduit de nombreuses pièces de théâtre et a écrit : Sigmarinen (France), éditée par Actes Sud-Papiers. Il a été comédien au théâtre, à la télévision, au cinéma. Depuis 2013 il est le Directeur du théâtre d'Antibes, ANTHEA.



UN CHEF... UN ARTISTE

14h30 SAVEURS ET COULEURS

Recette réalisée : Filet de rouget aux écailles soufflées, jardinière de légumes d'antan, émulsion de jus de coquillages

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.



KOTEK

Samuel est un artiste autodidacte de Street Art connu sous le nom de « KoteK ». Il commence son art en 2001 en utilisant de la bombe à Paris et ne cesse de perfectionner sa technique en réalisant des fresques monumentales.



Spécialiste du trompe l'oeil, il oriente tout naturellement son art vers le décor, un style dans lequel il devient très vite sollicité, autant par des professionnels du Street Art pour de multiples collaborations, que des particuliers, des entreprises (PSA : showroom des Champs-Elysées, Jeep, Galeries Lafayette, OGC Nice) ainsi que des émissions télévisées (TF1 « Tous ensemble », M6 « Turbo »).

En 2007, il découvre et s'adapte rapidement à la technique de l'anamorphose et en devient l'instigateur dans son collectif « Los Gringos Crew », très actif dans le Sud de la France. Installé aujourd'hui à Mougins, il multiplie les performances live et les expositions.

12h30-14h - Déjeunez en musique !

Découvrez les plats, produits, desserts... proposés par les exposants et déjemez dans les jardins du Pôle Auguste Escoffier en écoutant *The Presidents*.

avec les Disciples Escoffier et la marraine 2020



UN CHEF... DES ARTISTES

15h45 SAVANTS MÉLANGES

Recette réalisée : Croutillant de dorade au basilic thaï, sauce vierge de tomate ancienne à la coriandre

AKHARA CHAY

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

Maître restaurateur et Disciple d'Escoffier, **Akhara Chay** a fait ses classes 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 où, avec son équipe, il vous plonge le temps d'un repas au cœur d'une cuisine méditerranéenne créative, saupoudrée de saveurs asiatiques.



THE PRESIDENTS

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

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



UNE CHEFFE...

DEUX MUSICIENS

17h UNE QUÊTE ARTISTIQUE

Recette réalisée : Jeunes poireaux fondant au yuzu, fromage frais et grenade

VIRGINIE BASSELOT

Cheffe 1*, "Le Chantecler" (Hôtel le Negresco), Nice

Virginie Basselot est l'une des figures de la nouvelle génération du paysage gastronomique français. Meilleur Ouvrier de France, elle a déjà été plusieurs fois primée. Virginie Basselot a fait de la rigueur son maître mot et de la transmission son cheval de bataille. Avec ses recettes elle veut avant tout faire plaisir : "ma passion, c'est vraiment la cuisine, pouvoir à travers elle procurer à chaque convive un vrai moment de bonheur. Je ne cherche pas à déstabiliser, mais à rassurer" déclare t-elle. En tant que MOF, elle porte une certaine responsabilité "de gardien du patrimoine". Depuis 2018, elle est aux commandes du restaurant étoilé *Le Chantecler*, *La Rotonde*, du room-service et des banquets. En janvier 2020 elle a été promue Chevalier dans l'ordre de la Légion d'Honneur.



GUITARE DUET

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



18h - Inauguration des Fêtes et de la Rose Auguste Escoffier

En présence de la cheffe étoilée Virginie Basselot, marraine de l'édition 2020, de Michel Escoffier, arrière-petit-fils d'Auguste Escoffier, président de la fondation Escoffier et de Matthias Meiland, responsable des relations publiques et chargé de développement.

18h30 - Projection

AUGUSTE ESCOFFIER OU LA NAISSANCE DE LA GASTRONOMIE MODERNE

DOCUMENTAIRE D'OLIVIER JULIEN (FRANCE, 2019, 1H30MN)

COPRODUCTION : ARTE FRANCE, IMAGISSIME (ELODIE POLO ACKERMANN)

AVEC LE SOUTIEN DE LA FONDATION AUGUSTE ESCOFFIER. Possibilité de réserver sa place au 04 22 13 60 70



Dimanche 13 septembre, Espace démonstrations

UNE CHEFFE... UNE MUSICIENNE

11 h LE GOÛT DU JOUR

Recette réalisée : La tourte de blette (tourta de bléa)

VIRGINIE ACCHIARDO

Cheffe, «Acchiardo», Nice

Le restaurant Acchiardo, véritable institution depuis 1927, propose une cuisine niçoise traditionnelle et authentique. **Virginie Acchiardo** et ses frères sont la 4^e génération à reprendre l'affaire familiale.

Aux côtés de Jean-François, en salle, et de Raphaël, derrière le bar, la jeune femme de 41 ans a aujourd'hui investi les cuisines pour y reproduire les recettes de son arrière-grand-mère. Et hors de question d'en changer un ingrédient, la tradition, c'est sacré !



CÉCILE BONHOMME

Cécile Bonhomme a commencé ses études au Conservatoire National de Région de Nice. En 1996, elle a remporté le Premier Prix de harpe à l'unanimité, les

Prix de Musique de Chambre et de Formation musicale. Elle est également lauréate du Concours International de Harpe et de Musique de Chambre d'Arles.

Sa participation est appréciée dans de nombreux festivals, en France (tournées avec le Conseil Départemental des Alpes-

Maritimes) comme à l'étranger (Suisse, Espagne, Italie, Angleterre, Norvège, Irlande, Namibie pour le Ministère des affaires étrangères), aux côtés de grands solistes tels que Philippe Bernold, Pierre-Henri Xuereb, Elisabeth Vidal ou encore Laurent Korcia. Titulaire du Diplôme d'Etat de Professeur de harpe, elle transmet depuis plusieurs années sa passion à l'Ecole de musique de Villeneuve Loubet, ainsi qu'au Conservatoire de musique de Cagnes-sur-Mer.



UN CHEF... DES MUSICIENNES

14h30 ET SI ON FAISAIT LA FÊTE?

Recette réalisée : Caviar d'aubergine aux anchois et parmesan puis Blinis de Papeton d'aubergine et croquette de fromage de chèvre

STÉPHANE FURLAN

Chef, «Le Sansot»,

Tourrettes-sur-Loup

Il a dirigé les cuisines des Hôtels Sofitel de Bruxelles, Minneapolis, Houston. Il est devenu ensuite le bras droit du chef 2* Christian Willer au Martinez à Cannes avant d'ouvrir son premier restaurant *La Litote*. En 2012 **Stéphane Furlan** sera nommé Chef Espoir Gault et Millau Côte d'Azur. S'en suivront deux ouvertures de restaurants toujours à Vence avant de diriger les cuisines puis la restauration de l'hôtel 4* Splendid à Nice. Et le revoilà de retour à la tête d'un superbe restaurant à Tourrettes sur Loup *Le Sansot* pour le plus grand plaisir des gastronomes de tout genre.



DUO ECLECTICA

Le Duo Eclectica est composé de deux musiciennes **Rositsa Milevska** (harpe, piano et voix) et **Peggy Polito** (piano et voix) aux palmarès impressionnants.

Primées par leurs pairs avec plusieurs prestations nationales et internationales à leur actif, passionnées de musique en général, elles allient musique classique,



jazz, pop avec un humour qui leur est propre...

Un duo Chic et Choc !

12h30-14h - Déjeunez en musique !

Découvrez les plats, produits, desserts... proposés par les exposants et déjeinez dans les jardins du Pôle Auguste Escoffier en écoutant le groupe *Mister Moon* mené par Yann Roaldès, saxophone baryton, autour du funk et des musiques actuelles.



UN CHEF... UN COMÉDIEN

15h30 LE SOUVENIR EST DANS L'ASSIETTE !

Recette réalisée : Pressé de foie gras aux figues et pain d'épices

CYRILLE BILLA

Chef, «Les Sens», Nice

À la fin de son apprentissage au restaurant «La toque blanche» à Nice, c'est son maître, le chef Christian Plumail, qui lui fait découvrir la cuisine méditerranéenne, devenue aujourd'hui sa plus grande inspiration. Guidé par ses influences et ses inspirations, le chef **Cyrille Billa** ouvre son restaurant «Les Sens» à Nice en 2014, une adresse qui, au quotidien, rend hommage à la cuisine méditerranéenne.



© DR

MICHEL BOUJENAH

Michel Boujenah fait ses débuts professionnels en 1972. Avec Paul Allio et Corinne Atlas, il fonde une troupe de théâtre baptisée « La Grande Cuillère ». C'est en 1979 qu'il débute au cinéma. Il rencontre son premier grand succès en 1985 avec la comédie de Coline Serreau, *Trois hommes et un couffin*, pour lequel il reçoit le César du Meilleur second rôle masculin. Puis en 1991, avec *La Totale* de Claude Zidi. Sur cette lancée, il donne la réplique à Jean-Paul Belmondo dans *Les Misérables* de Claude Lelouch en 1995 et joue le personnage de Sganarelle dans *Don Juan* en 1998, tout en poursuivant en parallèle sa carrière d'humoriste. Il réalise son premier long métrage en 2003, *Père et fils* qui de son succès lui permet de renouveler l'expérience en 2007 avec *3 amis*.

Michel Boujenah se produira lors de son nouveau one man show *Dans tous les sens* dans quelques mois.



© Renaud Corrau

UNE CHEFFE... UN ARTISTE

16h30 L'ŒUVRE DU TEMPS

Recette réalisée : Série de Méditerranée juste snackée, tapioca, pêche blanche, verveine citronnée

EUGÉNIE BÉZIAT

**Cheffe 1*, «La Flibuste»,
Port Marina Baie des Anges
Villeneuve Loubet**

La jeune toulousaine d'adoption de 35 ans (elle est née au Gabon et a passé toute sa jeunesse en Afrique) trouve ici sa première place de chef après un passage remarqué de trois ans comme chef exécutif de l'étoilé Yann Le Scarvarec à *La Roya* à Saint-Florent. Après le lycée hôtelier de Toulouse, elle rejoint Michel Guérard à... Eugénie-les-Bains, comme commis de cuisine. **Eugénie Béziat** travaille ensuite à la Brasserie du Stade Toulousain auprès de Stéphane Garcia, restaurant, dont Michel Sarran était le consultant. Puis quatre ans comme sous-chef dans son restaurant toulousain étoilé Michelin. Puis ce sera la rencontre avec Roger Martins qui l'embarquera dans l'aventure de *La Flibuste* en lui donnant les moyens d'aller plus haut et de parvenir à décrocher le macaron tant convoité après deux années de travail acharné.



© Fabrice Roy

ACIDE

Jeune artiste autodidacte né à Marseille, très tôt le dessin devient sa passion, c'est dans la fin des années 1990 qu'il découvre le hip-hop et le monde du graffiti et commence à peindre avec un groupe très actif de la région. Le temps est un luxe dans la société dans laquelle nous vivons, tout le monde en a besoin pour accomplir ses rêves, développer une idée, donner du temps aux personnes que l'on apprécie ou prendre le temps de vivre pleinement. Devenue la coqueluche des collectionneurs d'art internationaux, **Acide** est rentré dans les plus belles collections privées du monde, de New York à Monaco en passant par la France et l'Europe.



© DR

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

Samedi 12 septembre - 11h

Recette réalisée :

Salade de poulpes aux agrumes
par le Chef Eric Fort

Restaurant *Mets Divins*
à Villeneuve Loubet.

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.



© DR

Samedi 12 septembre - 15h30

Recette réalisée : Risotto carnaroli au citron vert et stracciatella, gambas rouge di mazzara Del vallo en tartare, écume au basilic par le Chef Umberto Castellana

Restaurant *Villa Marina*
au Port Marina Baie des Anges.

Fort d'une expérience de plus de dix ans (Le Negresco à Nice, l'Hôtel Belles-Rives et Le Provencal Beach, à Juans les-pins...) , le chef a acquis une certaine faculté d'adaptation à tous les secteurs de la restauration, traditionnelle, gastronomique ainsi que la pâtisserie. Son intérêt principal est de réaliser des plats gastronomiques et de créer de nouvelles recettes, gardant toujours comme objectif le plaisir gustatif.



© DR

Cours de Cuisine : 15€/pers/atelier

Places limitées (10 pers/atelier) - Durée 1h30

Inscription obligatoire avant le 9 septembre
par mail à : info@mpocom.com

Ateliers créatifs enfants...

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

Samedi 12 septembre

«LES ANIMAUX RIGOLOS» (à partir de 3 ans)

Découverte et utilisation d'épices, baies, écorces d'oranges, romarin, blé, fruits secs et autres ingrédients culinaires pour la création de petits animaux avec de la pâte à modeler naturelle «maison».

Dimanche 13 septembre - 11h

Recette réalisée : Tataki de thon pané au sésame blanc caramélisé au soja accompagné d'une salade de légumes croquants.

par le Chef Matthieu Meyran

Restaurant *Les terrases du Syracuse*
à Villeneuve Loubet.



© DR

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 13 septembre - 16h30

Recette réalisée : !! Tapas !!

Gardez le soleil dans l'assiette pour partager le bonheur avec ceux que vous aimez

par la Cheffe Theodora Hauzer

United Flavours of Food
à Villeneuve Loubet.



© DR

Arrivée en France, il y a 25 ans, la Cheffe Sino-Néerlandaise découvre le terroir Français en travaillant dans plusieurs régions. Membre du Collège Culinaire de France, présidé par le Chef Alain Ducasse, elle est également Disciple d'Escoffier et membre de Slow Food International. Depuis janvier 2020, elle se consacre exclusivement à ses activités de Cheffe Privée & Corporate en proposant ses services aux entreprises et aux particuliers dans leurs villas et sur leurs yachts. Elle intervient également lors des nombreux salons et événement qui se déroulent entre Menton et St Tropez.

Ateliers créatifs enfants...

Dimanche 13 septembre

«LE PETIT JARDIN DES AROMATIQUES» (à partir de 3 ans)

* Découverte de différentes plantes aromatiques communes utilisées en cuisine et initiation au jardinage. Rempotage d'une plante aromatique, personnalisation du pot. Utilisation de plants non traités et d'ustensiles en bois à usage unique.

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) :

BSICUITERIE NAVARRO

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

CHAMPAGNE GREMILLET, VINS

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

NERON PÂTISSIER GLACIER

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

ROLFO CRÉATIONS

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

FOOD TRUCK "GNAMSHOP"

Cremini, spiedini, mini arancini, mozzarella in carrozza, olives à la truffe, panini, jambon de parme, boissons.

AMICALE DU PERSONNEL

MUNICIPAL DE VILLENEUVE LOUBET

Gambas flambées, salade césar. Menus enfants (nuggets, frites,...), brochettes de boeuf et frites.

RESTAURANT LA FIGHIÈRE

Mouclade, frites et huîtres à ouvrir sur place (sur banc de glaces).

BEBITO

Epicerie fine d'Amérique du Sud : Maté et accessoires...

AU PARADIS DE LA LOZÈRE

Fromages, charcuteries à la vente et sur place (Planche avec pain).

OR AND DRINK

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

CORSE PARADIS BIO

Charcuterie, fromage de brebis, confitures, terrines, gâteau à la chataigne, miel, liqueur...

LES GAILLARDISES DE L'UBAYE

Maître confiturière, fabrication de confitures, gelées, confits de fleurs, barres avec céréales bio, coffrets cadeaux...

JEAN-LUC SINI

NOIX DE PILI PREMIUM

Une noix croquante à l'irrésistible goût de beurre ! Un super aliment vegan & sans gluten ! Et aussi la fantastique pâte à tartiner, sans huile de palme, de Catherine Brothier.

MOKATOR

Cafés indiens en vrac et capsules avec dégustation.

Un grand espace restauration

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

LE SOLEIL DE PROVENCE

Tapenades, olives, caviar d'aubergines, crème d'artichaut, tomates confites, ail...

VERGER DES SAVEURS

Fruits secs, moelleux, confits, déshydratés...

LA PROVENCALE

Miel de provence, figues et confitures de Solliès, crème de marrons de Collobrières, sirops de Provence...

UNITED FLAVOURS OF FOOD

Street food, bocaux gourmets, vente à emporter et à consommer sur place.

FRANZA JEAN-MARC APICULTEUR

Miel, pain d'épices, croquant aux amandes...

PASTA & COMPANY

Ravioli et pâtes fraîches artisanales italiennes, sauces, parmesan, mozzarella...

LIBRAIRIE LA PLÉIADE

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

Un livre, une exposition



APPRENDRE L'ITALIEN EN CUISINANT IMPARARE IL FRANCESE CUCINANDO

Un livre de cuisine italienne bilingue réalisé par le service culturel de Villeneuve Loubet à l'occasion des 20 ans du jumelage avec Forlimpopoli. 30 recettes retenues parmi les thèmes abordés aux cours de cuisine italienne d'Eliana de Matteis à l'atelier du Pôle Culturel Auguste Escoffier depuis 3 ans pour faire de ce bel objet culturel un lien pouvant intéresser les Villeneuvois tout autant que leurs «jumeaux» italiens.

DESSINS GOURMANDS

Exposition des illustrations originales de

Véronique Champollion, Stéphanie Hamel Grain et Magali Riou.





Plan d'accès

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

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

INFOS COVID 19 Afin de respecter les gestes barrières, le port du masque et le lavage des mains sont obligatoires dans l'enceinte du Pôle Culturel Auguste Escoffier pendant toute la durée des Fêtes Gourmandes Escoffier.

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

Prochainement...

**LE 6^e SALON DU LIVRE D'HISTOIRE
les 23, 24 et 25 octobre 2020**

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

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

