

VILLENEUVE LOUBET

LES FÊTES GOURMANDES

A stylized, high-contrast portrait of Auguste Escoffier, a French chef and restaurateur. He is wearing a white chef's hat and a white jacket with a red sash and a medal on his chest. The portrait is set against a dark background.

Escoffier

Invité d'honneur
BRUNO OGER

11-12 SEPTEMBRE 2021
ENTRÉE LIBRE PÔLE CULTUREL AUGUSTE ESCOFFIER

LE MOT DU MAIRE

« Les Fêtes Gourmandes Escoffier célèbrent cette année encore l'excellence autour de son invité d'honneur, **Bruno Oger**, chef doublement étoilé au Guide Michelin, meilleur cuisinier gastronomique au Gault et Millaut et Chevalier des Arts et des Lettres.

Unique dans son concept comme dans sa dimension patrimoniale, ce grand rendez-vous gourmand nous offre cette année encore de belles rencontres, complices et inspirées, mises en place par le service culturel sous l'égide de Thérèse Dartois, adjointe au maire déléguée à la culture, entre les meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française et de grands artistes issus de tous 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 et auquel

plusieurs animations, expositions et conférences feront référence pour mieux connaître le grand

humaniste connu comme le « roi des cuisiniers et cuisinier des rois ». Ses disciples présents pour l'occasion, proposeront des démonstrations culinaires suivant les recettes du Guide Culinaire Auguste Escoffier, en présence de **Michel Escoffier**, arrière-petit-fils d'Auguste, et de **Richard Duvauchelle**, Conservateur du Musée de l'Art Culinaire Auguste Escoffier.

Un marché terroir complète ce rendez-vous incontournable désormais à Villeneuve Loubet qui devient chaque année l'épicentre de la gastronomie et se réjouit d'accueillir tant de talents pour redonner goût et des saveurs à nos vies. »

Lionnel Luca

Maire de Villeneuve Loubet
Membre honoraire du Parlement



BRUNO OGER, PARRAIN DES FÊTES GOURMANDES ESCOFFIER 2021

Bruno Oger est né en 1966 dans le Morbihan. Passionné de cuisine, dès son plus jeune âge, il veut être cuisinier et travailler dans un restaurant 3 étoiles du Guide Michelin.

A 21 ans il décroche deux entretiens avec deux des plus grands chefs français : Paul Bocuse et Georges Blanc. Il travaillera avec ce dernier dans son prestigieux restaurant 3 étoiles de Vonnas en Bresse.

A 29 ans, il prend la Direction des cuisines du Majestic à Cannes et obtient sa 1ère étoile en 1997. Trois ans plus tard, le Chef obtient la note de 18/20 et, est élu Meilleur cuisinier de l'année par le guide gastronomique Gault-Millau.



© Jean-Pol

En 2003, il reçoit la médaille de Chevalier des Arts et Lettres.

En 2005, il décroche une deuxième étoile au Guide Michelin. Son talent et son inventivité sont reconnus par ses pairs et par toute la presse gastronomique.

En 2010, il ouvre son propre établissement LA BASTIDE au Cannet. Seulement 10 mois après l'inauguration, il obtient 2 étoiles Michelin pour « La Villa Archange » et intègre Les Grandes Tables du Monde.

En Mars 2016, La Villa Archange a eu l'honneur d'intégrer la belle et grande famille des Relais & Châteaux.

DES CHEFS ET DES ARTISTES...



© DR

STEPHAN MISO



© DR

JEAN-CLAUDE BRUGEL



© DR

BABETTE DE ZIÈRES



© DR

AKHARA CHAY



© DR

FABIO MERRA



© Jean-Pa

BRUNO OGER



© Anthony Lemaire

THOMAS HUBERT



© DR

LOUIS DUBOIS



© DR

DENIS FÉTISSON



© Fabrice Bay

EUGÉNIE BÉZIAT



© DR

CHRISTOPHER OLIVER



© Daphné

THEODORA HAUZER



© DR

NHUT NGUYEN



© DR

ERIC FORT



© Philippe Lecoq 2018 - Fineartphotography

DANIEL BENOIN



© Sylvie Sandrin

CASSNADE DUO



© DR

LUCAS BERNARDESCHI



© DR

NORAH AMSELLEM



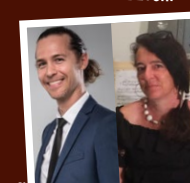
© David Elson

LIONEL SUAREZ



© DR

NO LIMITE



© DR

LYRIC DUET



© DR

ECLECTICA

LE MUSÉE ESCOFFIER VOUS PROPOSE...

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 11 & 12 septembre 2021 : 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



© DR

EXPOSITION "AUGUSTE ESCOFFIER, UN HUMANISTE"

La nouvelle exposition temporaire du Musée Escoffier de l'Art Culinaire est entièrement dédiée à l'engagement social et humaniste du Chef de cuisine Auguste

Escoffier. Facette moins connue du grand public, son altruisme va pourtant guider ses actions tout au long de sa vie. Homme profondément généreux, il n'a eu de cesse de penser et d'agir dans l'intérêt des plus démunis : création des premiers dîners caritatifs, « Les Dîners d'Épique », création de la première mutuelle britannique pour les cuisiniers, rédaction du Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme dans lequel Auguste Escoffier propose des solutions pour remédier à la pauvreté...

Exposition au Musée Escoffier de l'Art Culinaire (3, rue Auguste Escoffier, 06270 Villeneuve Loubet)
Ouvert tous les jours : 10h-13h et 14h-18h. 04.93.20.80.51

→ Du 11 Septembre 2021 au 31 octobre 2022

TOURNOI DE GOLF

Le Golf de la Vanade et le Musée Auguste Escoffier organisent « La Coupe Auguste Escoffier », une compétition de Golf sur 9 trous suivie d'un déjeuner le **samedi 11 septembre** à l'occasion des Fêtes Gourmandes Escoffier. Programme : 10h00 briefing, 10h30 départ de la compétition en Shotgun, formule de jeu 2 balles meilleure balle. 13h00 Dîjeuner et Remise des Prix. **Inscriptions et renseignements : 04 92 02 24 61 ou golfvanade@gmail.com**

DÉMONSTRATION CULINAIRE

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 :

Dimanche 12 septembre à 15h30
«Tartare de thon rouge en souvenir du Japon, tempura sésame de feuille de shiso verte»

Démonstration culinaire avec le chef **Akhara Chay** (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.



© DR

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-CONFÉRENCE "AUGUSTE ESCOFFIER, UNE VISION SOCIALE"



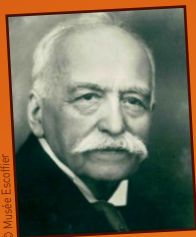
© DR

Au delà de cette image du « roi des cuisiniers, cuisinier des rois » Auguste Escoffier était un humaniste et un précurseur, ainsi qu'en

attestent ses nombreuses initiatives dans les domaines de la transmission et de l'apprentissage, de la mutuelle et de la prévoyance, de la lutte contre le paupérisme. C'est cet homme de cœur que **Fabrice Roy** vous invite à découvrir dans ce documentaire qu'il a réalisé suivie d'une conférence.

→ **Dimanche 12 Septembre à 15h au Pôle culturel Escoffier**

...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.



RIZ À L'IMPÉRATRICE

Auguste Escoffier alors chef des cuisines de l'Hôtel National de Lucerne, en Suisse, eut le plaisir de rencontrer l'Impératrice Eugénie, épouse de Napoléon III. Il admirait sa beauté «digne et simple».

Il créa pour elle un dessert à la fois riche et onctueux.



LA RECETTE

Préparer une composition de riz à entremets, vanillé, dans les proportions de lait et sucre indiquées.

Lorsque le riz est cuit et un peu refroidi, l'additionner de 125 grammes de salpicon* de fruits confits et de 4 cuillerées de purée d'abricot pour 250 grammes de riz cru. Lui incorporer ensuite la même quantité de composition de Moscovite* au kirsch* - ou 5 décilitres de Crème anglaise* collée et 5 décilitres de Crème fouettée.

Faire prendre une couche de gelée à la groseille au fond d'un moule à bords hauts; verser ensuite la composition dedans et laisser prendre au frais, ou avec de la glace autour.

Au moment de servir, démouler sur serviette.

* Salpicon : préparation utilisée pour garnir des tourtes, bouchées, ...

* Moscovite : biscuit glacé

* Kirsch : eau-de-vie (alcool) extraite de cerises

* Crème anglaise : crème à base de jaunes d'œufs, de lait, de sucre et de vanille

SAMEDI 17 SEPTEMBRE, ESPACE DÉMONSTRATIONS

DEUX CHEFS... UN COMÉDIEN

11h **PASSIONS**

Recette réalisée : Magret de canard roulé à la mangue poivrée



© OR

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

Chef consultant et coach en communication et développement d'entreprise. Egalement producteur et animateur de la Chaîne DIMEÏAS TV, une Chaîne Associative qui communique sur la gastronomie, l'environnement et le social, **Stephan Miso** ne manque pas une occasion de partager sa passion et ses compétences.

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.



© OR

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.



© Philippe-2018 - Inanaphotography

UNE CHEFFE... UN DUO MUSICAL

14h30 **DOUX ASSEMBLAGES**

Recette réalisée : Chou rave farci de granny et fruits de mer

BABETTE DE ROZIÈRES

Cheffe, "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 *Toujours se relever* (Orphie). A l'issue de sa démonstration, Babette de Rozières dédicacera ses ouvrages.



© OR

CASSONADE DUO

Chansons sucrées, françaises, blues, jazz, pop, rock... Habituellement en quintet, le duo Cassonade (**Agnès Proux** chant et **Luc Lavenne** guitare) vous sert à sa façon, tantôt intimiste ou tantôt enflammée, un répertoire de chansons mêlant le blues et le jazz avec des tubes de chansons françaises et de pop rock, faisant parfois le grand écart entre des styles musicaux différents mais toujours revisités à la sauce Cassonade, ce qui leur permet de faire plaisir à toutes les générations tout en gardant une originalité et une unité musicale de par leurs interprétations.



© Sophie Sandrin

UN CHEF... UN ARTISTE

15h45 LES COULEURS DU GOÛT

Recette réalisée : Carpaccio de poulpe, légumes croquants, algues wakame, sauce oignons-soy Matsuhisa

FABIO MERRA

**Chef, "Mood",
Saint-Laurent-du-Var**

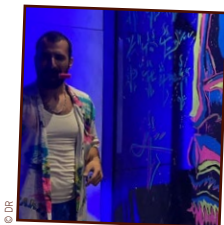
En 2005, **Fabio Merra** est employé dans une des auberges de luxe de Ducasse, l'Andana en Toscane, là où, dès la première année le restaurant « La Trattoria » reçoit sa première étoile au guide rouge. Bref passage au Chantecler, le restaurant gastronomique du Negresco à Nice, auprès de Bruno Turbot puis Alain Ducasse l'envoie à Paris au Plaza Athénée. Un passage au Spoon en tant que chef pâtissier, et puis la rencontre qui bouleverse la vie de Fabio : Gilles EPIE, un ami de Ducasse, et chef du prestigieux Citrus Etoilé près des Champs Élysées. En 2010, Fabio et sa compagne ouvrent à Nice leur premier restaurant *Vino & Cucina*, le succès est immédiat, remarqué par le guide Michelin et le Gault et Millau. En 2020 la cuisine lui manque, et après la belle rencontre avec la Famille RAGNI, il décide de l'accompagner dans la création d'un nouvel établissement « *Le MOOD* » qui deviendra, malgré une crise mondiale sans égale, une belle réussite, tellement belle qu'ils décident de s'associer.



© DR

LUCAS BERNARDESCHI

Lucas Bernardeschi est un jeune artiste plasticien qui vit et crée sur la côte d'Azur. « *Ce qui me touche et m'intéresse c'est la matière en elle-même, et ce que l'artiste en fait par rapport à un contexte. Il crée un "objet" dans le réel, constitué de cette matière mais également de son contexte. Je m'efforce alors de créer un contexte dans le contexte ; un Moment, qui devient le médium, qui devient l'œuvre.* »



© DR

UN CHEF... UNE CHANTEUSE

17h LE RÉCITAL DANS L'ASSIETTE

Recette réalisée : Turbot, Vierge Feuille, Céleri Bio, Echalote et Noix

BRUNO OGER

**Chef 2*, "La Villa Archange",
Le Cannet**

Amoureux et passionné de cuisine, dès son plus jeune âge, **Bruno Oger** veut être cuisinier et travailler dans un restaurant 3 étoiles du Guide Michelin. A 29 ans, il prend la Direction des cuisines du Majestic à Cannes et obtient sa 1ère étoile en 1997 puis une 2ème étoile en 2005.

En 2010, il ouvre son propre établissement *LA BASTIDE* au Cannet, composé de trois univers différents : *La Villa Archange*, le Bistrot des Anges et l'Ange Bar et obtient très vite 2 étoiles pour « *La Villa Archange* ». Il propose une cuisine délicate, imaginative, talentueuse et épurée, aux saveurs méditerranéennes, réalisée avec des produits locaux.



© Jean-Pi

NORAH AMSELLEM

Le sens artistique et l'intensité dramatique de **Norah Amsellem** en font une des grandes artistes lyriques actuelles.

Elle s'est produite dans tous les grands théâtres du monde et a collaboré avec les plus grands chefs tels que Marco Armiliato, Daniel Barenboim ou Seiji Osawa... C'est avec Micaëla dans *Carmen*, qu'elle a débuté internationalement et qu'elle a aussi chanté avec des artistes comme Plácido Domingo, Roberto Alagna, Rolando Villazón... Norah Amsellem s'est particulièrement distinguée dans les rôles de Violetta (*La Traviata*), de Liu (*Turandot*) ou encore Manon (*Massenet*)...



© DR

18h - Inauguration des Fêtes Gourmandes Auguste Escoffier

En présence du chef doublement étoilé **Bruno Oger**, parrain de l'édition 2021 et de **Michel Escoffier**, arrière-petit-fils d'Auguste Escoffier, président de la fondation Escoffier.

DIMANCHE 12 SEPTEMBRE, ESPACE DÉMONSTRATIONS

UN CHEF... UN MUSICIEN

11h **C'EST UN DÉLICE**

Recette réalisée : Risotto au safran de Venanson

Dernière courgette trompette et fleur en tempura

THOMAS HUBERT

Chef, "Olive & Artichaut", Nice

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



© Mathieu Lemaître

LIONEL SUAREZ



© Gérard Fleury

Lionel Suarez est un accordéoniste qui aime déjouer les présages. Il sait tous les sortilèges de la virtuosité et de la faconde, il emballe la valse et alanguit les mélancolies avec une science que l'on croyait perdue depuis la mort des vieux chamans du musette. Difficile de dresser une liste de tous les artistes qui ont fait appel à lui, de Claude Nougaro à Didier Lockwood, de Zelda à Renaud, d'Olivia Ruiz à Véronique Sanson... et tant d'autres.

UN CHEF... DES ARTISTES

14h30 **LA DOUCEUR EST UN ART DE VIVRE**

Recette réalisée : Glace vanille de Tahiti Mohea.

Crumble amande à la fleur de sel. Comptée de figue du Pays Niçois.

LOUIS DUBOIS

Chef pâtissier,

Pâtissier - Glacier "Néron", Nice

Après avoir fait ses classes en pâtisserie dans des établissements luxueux comme le Ritz à Paris auprès de Michel Roth, puis Fauchon place de la Madeleine, **Louis Dubois** intègre l'équipe du chef Pierre Gagnaire sur Londres au Sketch où il devient son chef pâtissier. Rencontrant sa compagne Aurore Parrant niçoise, ils décident d'ouvrir leur restaurant situé rue delille en 2012. L'adresse devient un repaire pour les niçois grâce notamment aux pâtisseries. Puis en 2017, l'amour de la pâtisserie et des glaces le fait changer de cap. Dans un premier temps, Louis décide de fabriquer de la glace artisanale et de la commercialiser grâce à un chariot à glace « belle époque ». En 2018, leur nouvelle aventure commence avec leur boutique située place saint-françois « Néron » un glacier pâtissier tout fait maison bien entendu...



© DR



© DR

NO LIMITE

Ce duo revisite plus de 400 chansons du répertoire français et international en acoustique.

Des sonorités jazzy, slow, authentiques et épurées.

12h30-14h - **Déjeunez en musique !**

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

UN CHEF... DES ARTISTES

15h30 **LES ACCORDS PARFAITS**

Recette réalisée : Cèpe cuit entier en brioche feuilletée

DENIS FÉTISSON

Chef, "La place de Mougins", Mougins

Une fois ses classes réalisées en sa Provence natale, auprès de ses maîtres Paul Bajade, Roger Vergé, Francis Chauveau et Franck Cerutti, **Denis Fétiisson** s'initie à l'esprit des Relais & Châteaux auprès des familles Jacob et Gleize. Puis, ce curieux impénitent s'en va peaufiner son savoir-faire à l'étranger, à Ibiza, Londres, Mexico, au Maroc, puis en Tunisie. Un détour au Daniel à Paris et c'est l'aventure de l'Hôtel «Cheval blanc» à Courchevel, où il décroche en deux saisons les deux étoiles Michelin aux côtés du Chef triplement étoilé Yannick Alleno. Aujourd'hui, avec son épouse Muriel, un rêve d'enfant s'est réalisé, se mettre à leur compte aux commandes de « La Place de Mougins » dont il est Chef-propriétaire associé. De ce Sud qui coule dans leurs veines, métissé d'origines grecque, espagnole et italienne, ils cherchent à partager l'excellence.



© DR

LYRIC DUET

Accompagné de main de maître par la pianiste **Pascale Besson Vergnol**, (professeur au conservatoire de Cagnes sur mer depuis de nombreuses années), le ténor **Tristan Mayer** propose un répertoire d'airs classiques, lyriques et d'opéras qui ravira les oreilles des amateurs comme des néophytes.



© DR



© DR

UNE CHEFFE... DES MUSICIENNES

16h30 **FINAL EN BEAUTÉ !**

Recette réalisée : Figue Melba

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

ECLECTICA

Le Duo Eclectica est composé de deux musiciennes **Rossitza 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 !



© DR

ATELIERS DE CUISINE... PARTICIPEZ À UN COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF !

Samedi 11 septembre - 11h



Recette réalisée :

Ceviche de daurade aux agrumes et salade croquante

par le Chef Christopher Oliver

Restaurant *Le Duc*,
Hôtel *Westminster* à Nice

Passionné par la cuisine depuis sa plus tendre enfance, Christopher Oliver a la chance de vivre de sa passion, d'apprendre constamment, d'évoluer mais aussi de partager avec les plus jeunes car pour lui la transmission est primordiale. Ayant commencé comme commis, ce disciple Escoffier a gravi tous les échelons pour être aujourd'hui chef au restaurant le DUC du WESTMINSTER à Nice. Ce parcours lui a offert la chance d'apprendre avec de grands chefs comme Paul Bocuse, Joël Garault ou encore Denis Fétisson.

Samedi 11 septembre - 15h30



Recette réalisée : Un Maki d'Aqui

par la Cheffe Theodora Hauzer

United Flavours of Food

à Villeneuve Loubet.

Theodora Hauzer, cheffe de cuisine, Disciple Escoffier International et membre du Collège Culinaire de France, présidé par le Chef Alain Ducasse, préside aux destinées de « UNITED FLAVOURS OF FOOD ». Née à Singapour, d'une mère Chinoise et d'un père Néerlandais, elle se forme à la cuisine Française aux Pays-Bas, déjà dans le Guide Culinaire de son Maître Auguste Escoffier. Au cours de son périple à travers la France, elle sera distinguée par les Maîtres Restaurateurs, le guide Gault et Millau et le guide Michelin. Fin 2019, elle décide de se consacrer exclusivement à son activité de Cheffe Privée dédiée aux entreprises et aux particuliers, en France comme à l'étranger. Elle propose une cuisine internationale et contemporaine, toujours sur mesure, élaborée à partir d'ingrédients frais de haute qualité et de saison.

Dimanche 12 septembre - 11h

Recette réalisée :

Tentacules de poulpe glacé au miso saiko, pois chiches en texture,

condiment échalote et gingembre

par le Chef Nhut Nguyen,

Restaurant *Le grain de sel*, à Cannes



Nhut Nguyen est né au Vietnam. Attiré par la bonne nourriture depuis tout jeune il a décidé de faire l'école hôtelière Auguste Escoffier à Paris avant d'intégrer la brigade d'Edouard Loubet au Moulin de Lourmarin, 1 étoile au guide Michelin. C'est là qu'il a découvert sa passion pour la gastronomie française. Aujourd'hui Nhut Nguyen dirige la cuisine du *Grain de sel* à Cannes depuis 4 ans proposant une cuisine française à connotation asiatique due à sa double culture..

Dimanche 12 septembre - 16h

Recette réalisée :

Tiramisu au saumon fumé et zestes de citron Yuzu.

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.

Cours de Cuisine : 15€/pers/atelier
Places limitées (10 pers/atelier) - Durée 1h30
Inscription obligatoire avant le 7 septembre
par mail à : info@mpocom.com

ATELIERS CRÉATIFS ENFANTS... ATELIERS SENSORIELS ET CULINAIRES

10h > 12h et 14h > 18h animés par Delphine Ma tite ée

Samedi 11 septembre

« VERRINES AUX SAVEURS PROVENÇALES » (à partir de 3 ans)
Découverte « senteurs et saveurs » de divers ingrédients pour la création de petites verrines salées. Ingrédients bios et locaux. Utilisation de mortier/pilon et d'ustensiles en bois à usage unique.

Dimanche 12 septembre

« VERRINES DOUCEURS » (à partir de 3 ans)
Découverte de différentes baies, épices douces et autres ingrédients pour la création de petites verrines sucrées. Ingrédients bios et locaux. Utilisation de mortier/pilon 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) :

CHAMPAGNE GREMILLET, DOMAINE LA TOURNAVELLE

Champagnes, vins Côtes de Provence (rosé, blanc, rouge).

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.

Le Vin d'Orange, Le vin au goût du Sud
confitures agrumes et fruits rouges.

FOOD TRUCK "GNAMSHOP"

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

LE SOLEIL DE PROVENCE

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

VERGER DES SAVEURS

Fruits secs, moelleux, confits,
deshydratés...

PIZZA DU VILLAGE

Socca au feu de bois

BROTHIER CATHERINE

Pâte à tartiner sans huile de palme,
Noix du Pili

AMICALE DU PERSONNEL MUNICIPAL DE VILLENEUVE LOUBET

Gambas flambées, brochettes de boeuf,
frites, desserts.

AU PARADIS DE LA LOZÈRE

Fromages, charcuteries, produits
de Lozère et d'Auvergne (Plateau de
fromages et charcuterie, pain).

MOKATOR

Cafés indiens en vrac et capsules
avec dégustation.

UNITED FLAVOURS OF FOOD

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

FRANZA JEAN-MARC APICULTEUR

Miel, pain d'épices...

LUJOBOJEVIC JOVAN

Pata negra, fromage basque, fromage
truffé...

HENRY DE BELGARDE

Grands vins de Bordeaux, Bourgogne et
autres régions

UN GRAND ESPACE RESTAURATION

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

LES DÉLICES DU ROY ALBERT

Confiseries, nougats, confitures et sirops.

MAISON KOKOT

Fromages : vieux Beaufort, vieux comté
(30 mois), brebis, meule forestière truffe,
chèvre truffe. Pata negra (60 mois), filet
mignon nature et truffe...

PONS CHRISTOPHE

Foies gras du Sud Ouest, rillettes de canard
et d'oie, pâtés, sardines de Bretagne,
rillettes de poissons de l'île de Groix.

BISCUITERIE GIBELLI

Biscuits secs, Focaccia, Panetonne,
Tourtes aux blettes, huiles d'olives...

FOOD TRUCK "EPICURE"

Bagel, frites, panini, croque monsieur,
pâtisseries, boissons...

BEBITO

Épicerie fine d'Amérique du Sud :
Maté, accessoires...

LIBRAIRIE LA PLEIÂDE

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



UN LIVRE, UNE EXPO

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 Forlìmpopoli. 30 recettes retenues parmi les thèmes abordés aux cours de cuisine italienne d'Elia 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.

*en vente sur place

DESSINS GOURMANDS

Exposition des illustrations originales de
Véronique Champollion, Stéphanie Hamel Grain et Magali Riou.

UNE LIBRAIRIE GOURMANDE

La librairie La Pleiade proposera au public
un vaste choix de livres autour de la cuisine
et de la gastronomie.

De plus Babette de Rozières, Louis Dubois,
Pascal Colletta et Fabrice Roy, invités de
l'événement, dédicaceront leur(s) livre(s).





INFOS COVID 19 Accès soumis à la présentation du pass sanitaire ou d'un justificatif selon les nouvelles dispositions sanitaires en vigueur.

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 7^e SALON DU LIVRE D'HISTOIRE

les 22, 23 et 24 octobre 2021

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

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

