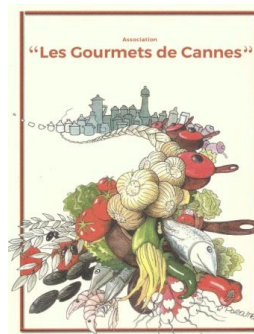


« Les Gourmets de Cannes »

Patrick FLET
Résidence Adriana
7 Boulevard Eugène Gazagnaire
06400 CANNES
Tél : 06.13.09.19.42
E-mail : patrickflet.coloredo@free.fr
Association n° W061006934



COMMUNIQUE DE PRESSE

Cannes, le 5 janvier 2018



3^{ème} édition de « Cuisine Cannoise en Fête » Du 17 au 24 mars 2018

Bonne nouvelle ! Pour la 3^{ème} année consécutive, l'association « Les Gourmets de Cannes », la Ville de Cannes, les restaurateurs et l'ensemble des professionnels des métiers de bouche se mobilisent pour l'organisation d'une nouvelle édition de « Cuisine Cannoise en Fête », **du 17 au 24 mars 2018**. C'est un évènement au service du territoire local, la Baie de Cannes, ses îles et la Basse Vallée de la Siagne.

Les chefs se mettent à la cuisine locale

Tous les jours, durant une semaine, les chefs travailleront exclusivement avec les maraîchers et producteurs locaux, les cueilleurs, les artisans et les pêcheurs locaux du marché Forville, ou se feront même jardiniers, pour réinventer une cuisine authentiquement cannoise, faite maison, avec les saveurs du Bassin Cannois.

Au total, du **17 au 24 mars 2018**, une cinquantaine de restaurateurs, participant à cet évènement culinaire, composeront, en plus de leur carte habituelle, **un plat, ou une formule ou un menu** (3 plats), dont les ingrédients sont exclusivement issus du terroir cannois (terre-mer). Tous les "**plats cannois**" auront une appellation spécifiquement cannoise, avec un nom faisant référence à la ville, ou au territoire cannois, et seront proposés à un prix promotionnel.

Du 17 au 24 mars 2018, les restaurants participants bénéficieront d'une signalétique à l'entrée de leur établissement, afin qu'ils soient d'emblée identifiés par le public désireux de tester ces spécialités cannoises. Un apéritif "cannois" pourra même être proposé, grâce à la créativité des barmen.

Ils réinventent la cuisine cannoise

Durant les deux éditions précédentes, certains chefs ont déjà créé des spécialités que les amoureux de cuisine cannoise ont plébiscitées :

La Soupe de Poissons de Roche de la Baie de Cannes, la Socca'nnes, la Salade César du Batéguier, la Bourride cannoise du pêcheur Marius Sturleze à l'Huile d'Olive de Lérins, la Soupe au Pistou de Sainte Marguerite, la Bouillabaise « Forville » de Filets de Saint Pierre, les Oursins de Lérins en émulsion de Châtaignes, le Payantou, la Coulée verte de la Siagne, la Tarte cannoise,...

... Des plats qui font le grand écart entre la fingerfood et la gastronomie ! Avec cette 3^{ème} « Cuisine Cannoise en Fête », de nouveaux plats vont venir grossir les rangs de ces premiers succès... Au public d'en décider !

Lancement sur le Carreau de Forville

Le **samedi 17 mars 2018**, de 10 à 13h, restaurateurs, et artisans des métiers de bouche transformeront Forville en un vaste marché gourmand. Ils présenteront plusieurs **ateliers de démonstrations** de leurs spécialités, tandis que les deux vignerons du bassin cannois, les incontournables du patrimoine viticoles cannois, les Moines de l'Abbaye de Lérins et le Domaine de Barbossi présenteront **leurs vins**,... Un grand marché des **saveurs du terroir cannois**, une fête placée sous le signe du partage et de la convivialité, sous la présidence d'honneur de **Christian Sinicropi**, cannois d'origine, digne successeur de **Christian Willer**, chef exécutif (2*) du Martinez, et du **parrain de cette 3^{ème} édition, Stéphane Raimbault** de l'Oasis, chef 2* Michelin le plus assidu du Marché Forville, une référence à honorer.

Vous pourrez compter sur tous ces professionnels pour vous faire aimer le meilleur de Cannes.

Nouveau : Une promotion du terroir cannois toute l'année

Dès le mois de janvier, deux nouveautés viendront enrichir l'identité gourmande territoriale du bassin cannois :

Les « **Circuits gourmands** » pour découvrir la ville de Cannes en 4 étapes de dégustation de spécialités cannoises.

Les « **Cours de Cuisine Cannoise** » dans une cuisine professionnelle du centre-ville.

Voilà une belle histoire qui continue, et qui n'a pas fini de décomplexer le terroir local.

(Pour toute demande de participation à « Cuisine Cannoise en Fête », ou pour connaître la liste des participants déjà inscrits: Association « Les Gourmets de Cannes » - Tél: 06 13 09 19 42)

Contact Presse :

Carolyn Paul-Bouchard – Tél : 06 24 09 65 37 – carolynpaul.presse@gmail.com

Patrick Flet – Tél : 06 13 09 19 42