

« **Les Gourmets de Cannes** »

Patrick FLET

Résidence Adriana

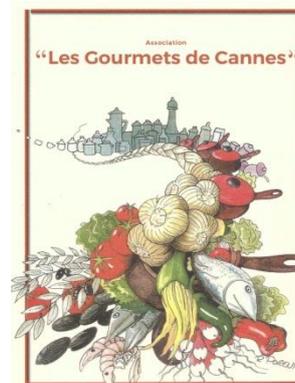
7 Boulevard Eugène Gazagnaire

06400 CANNES

Tél : 06.13.09.19.42

E-mail : patrickflet.coloredo@free.fr

Association n° W061006934



CANNES
DU 23 AU 31 MARS 2019
CUISINE CANNOISE
en fête

Cannes, le 4 mars 2019

DOSSIER DE PRESSE

4^{ème} CUISINE CANNOISE EN FÊTE :

Du 23 au 31 mars 2017

Neuf jours de dégustation de plats cannois dans les restaurants

www.cuisine-cannoise.com

**LAURENT BUNEL, parrain de la 4^{ème} édition 2019,
honore l'authenticité...**

Après le parrainage de Madame Christian Willer, puis celui de Christian Sinicropi, devenu le Président d'Honneur, et de Stéphane RAIMBAULT, la 4^{ème} édition a choisi Laurent BUNEL, chef depuis 17 ans des cuisines de l'Hôtel Carlton, comme parrain de choix.

Impliqué dans l'excellence culinaire du mythique palace, il s'efforce chaque jour de surprendre ses clients avec des produits frais, aux vraies saveurs, aux vraies textures, aux vraies couleurs et surtout des produits du soleil exclusifs grâce aux liens forts créés depuis de longues années avec ses fournisseurs locaux. Ancien de Bernard Loiseau, son leitmotiv est sa nouvelle conviction « la simplicité est la plus belle des sophistications ». On est frappé par sa force tranquille mêlée à sa grande détermination en s'attachant à faire de sa cuisine, plus qu'un art, un art de vivre.

Dans le cadre de la métamorphose du Carlton, il entend bien en profiter pour créer un jardin intérieur, où il pourra cueillir des fruits, des légumes, des herbes aromatiques et des fleurs comestibles pour élaborer des plats toujours plus authentiques et généreux.

... Et Cannes célèbre sa cuisine de terroir

On y prend goût ! Pour la 4^{ème} fois, **du 23 au 31 mars 2019**, c'est 9 jours où des chefs passionnés mettent le terroir cannois en scène. Ils contribuent au rayonnement de la vie cannoise, et à l'attractivité de la destination Cannes.

C'est le moment de prendre le temps de déguster leurs recettes établies avec les produits locaux du marché Forville, ceux du banc de poissons de la Prud'homie de pêche, et pourquoi pas les allier avec les vins du terroir cannois. Cette nouvelle édition dévoile 100 créations locales, du « 100% maison » et du « 100% direct producteur », une cuisine qui rassemble les meilleurs chefs qui vivent en osmose avec leur territoire, le Bassin Cannois. Ils nous livrent durant 9 jours une prestation culinaire cannoise en majuscule.

Objectif: Promouvoir la vitalité de notre terroir, au moment même où, par une belle coïncidence, partout en France, on célèbre la gastronomie au bon « **Goût de France** ».

Les chefs de cuisine mettent le terroir cannois en scène

Du 23 au 31 mars 2019, chacun des 50 restaurateurs participant a composé **un plat, une formule ou un menu** 3 plats, dont les ingrédients sont exclusivement issus du terroir cannois (terre-mer). Tous les "**plats cannois**" ont le plus souvent une appellation spécifiquement cannoise, avec un nom faisant référence à la ville, ou au territoire cannois.

Ces restaurants bénéficient 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, **à un prix attractif** "Cuisine Cannoise en Fête ».

Tous les jours, jusqu'au dimanche 31 mars inclus, sous la présidence d'honneur de **Christian Sinicropi**, chef exécutif des restaurants du Martinez, et avec **Laurent Bunel**, parrain de cette 4^{ème} édition, les amateurs sont invités à piocher dans la liste des 50 restaurants, pour prendre le temps de déguster leurs recettes spécialement établies et décrites dans le Guide « A table » distribué partout en ville.

Plus qu'une fête, cet événement se présente aussi comme une action de défense des produits locaux et des savoirs-faires.

Un lancement gourmand, samedi 23 mars de 10h à 13h

Pour mettre en appétit, le Marché Forville, bien vivant, base de la cuisine locale, se donne en spectacle en pavoisant (ballons aux couleurs de la Ville, jaunes et bleus), pour faire découvrir, en musique, le goût du terroir local, et la foule pourra flâner entre les allées, à la rencontre :

-Des **pêcheurs de Cannes**, à leurs étals avec la pêche du jour et avec, juste à côté, « leur » soupe de poissons.

-Des **petits producteurs et maraîchers** de la Vallée de la Siagne avec leurs produits cueillis du matin, ainsi que plusieurs **artisans des métiers de bouche** locaux.

-Au cœur du marché Forville, des **restaurateurs** pavoiseront également et proposeront des dégustations pour promouvoir la consommation locale et encourager les producteurs du bassin cannois, tandis que les deux incontournables vigneronniers du Bassin cannois, les Moines de l'Abbaye de Lérins et le Domaine de Barbossi présenteront leurs vins, en appellation Vins de Pays des Alpes Maritimes.

L'Inauguration officielle se déroulera à 11 heures.

Dégustations et ateliers de démonstrations de notre « savoir-manger » se poursuivront d'ailleurs durant les deux week-ends les 23-24 et 30-31 mars.

A la carte durant neuf jours, du 23 au 31 mars 2019.

Voici les plats, les formules et les menus des restaurants participants, à des prix locaux attractifs, de 2,5 € (la part de Socca'nnes) à 69 € (la formule promotionnelle gastronomique de l'Hôtel Carlton).

Une sélection gourmande aussi variée que créative, établie par quartiers ! Plus de 100 plats cannois à déguster, au choix, exclusivement du 23 au 31 mars prochain.

Réservation conseillée

Produits locaux sur le Marché Forville

- **Socca'nnes** 06 34 24 20 16 – Socca à la farine de pois chiche – **2,50€** -
- **Prud'homie de Cannes** – 06 07 05 53 04 - les Poissons du Marché Forville (selon les arrivages)
- **Ariane Magimel** – 04 93 06 07 58 – Miels de garrigue et de l'Esterel de Jean Louis Lautard – **de 7,50 à 27€** selon la contenance.
- **Brigitte Duquenne** – Aromates de Provence, en infusion ou froid.
- « **Soupe de Poissons Forville d'Alex** » – 06 13 48 11 65 – Bol de dégustation **5€** - ½ litre **9.90€** - 1 litre **19,50€**.
- **Le Comptoir des Pâtes – Julien Darmigny** - 06 11 20 54 94 – Raviolis à la daube, gnocchis à la truffe, tortellinis d'artichaut.
- **Boucherie Jérémy Darmigny** – 06 16 98 21 80 - Assortiments de petites grillades
- **Ecogerme** – 06 84 54 82 15 : Cocktail « La Coulée verte de la Siagne » **de 4 à 8 €** -
- **Julien Rostan** – 06 23 17 28 88 – maraîcher, fruits et légumes bio de la Siagne.

Démonstrations-dégustations de cuisine cannoise sur le Marché Forville

Durant les 2 week-ends :

-le concours des chefs **Guillaume Arragon, Christophe Ferré, Jean Marc Geffrier, Ysabelle Levasseur**, et la participation du producteur cannois **Lenoir Azur Spiruline** (06 16 81 53 92)

- **les Toques Blanches Internationales**, – 06 60 94 07 34 – Spécialités : Le Payantou – la fougasse à la fleur d'oranger et la tarte aux courgettes - les 23 et 24 mars

-**La Faculté des Métiers de Cannes** – 04 93 90 43 53 : le samedi 30 mars

-**Le Silver Fourchette Tour** – 06 42 20 83 16 : ateliers les 23 et 30 mars

-**La Délégation Sud-Est des Disciples d'Escoffier**, sous la conduite d'Eric Sikora – le dimanche 31 mars

-Et la présence des deux domaines viticoles du Bassin Cannois, le 23 mars :

Abbaye de Lérins – 04 92 99 54 32 - Vins de Pays des Alpes Maritimes – de 18 à 125 € la bouteille. Dégustation de chocolats à la Lérina Verte de l'Ile St Honorat – **1 €**.

Domaine de Barbossi – Vins de Pays des Alpes Maritimes, de **9 à 18 €** la bouteille.

Quartier Cannes Forville

- **Bistrot Gourmand** – 04 93 68 72 02 –
Spécialités : Oursins des Iles de Lérins en Emulsion à la Châtaigne – **12 €** - Pélamide de la Baie de Cannes en Gravlax – **9 €** - Friture de Calamar infarinatas – **16 €**
- **La Piazza** – 04 92 98 60 80 – Plat : Raviolis aux moules de la maison Fopiani, soupe de poissons des pêcheurs cannois – **15,90 €**
- **Il Festival by Tripodi**– 04 93 38 57 39 – Plats : le Rouget entier aux herbes de Provence à la cannoise **18€** ; Tagliatelles du Suquet, tomates et poivrons **15€** ; Sorbet granité à la liqueur de mandarine de Lérins **6€** ; Tarte à la bigarade meringuée **6€**, verre de bienvenue offert.

- **Le Pompon** – 04 93 30 31 23 – Formule : Carpaccio d’artichauts de la Siagne, roquette, parmesan et pignons grillés ; Pavé de lieu jaune en croûte d’olives, risotto venere et légumes du marché Forville – **24€**
- **Mantel** – 04 93 39 13 10 – Plat : Seiche de la pêche cannoise sautée, friture d’herbes, pommes grenailles et cébettes confites au parfum de chorizo – verre de bienvenue -**20 €**.
- **Plage L’Alba** – 04 93 39 99 87 – Plat : Filets de Rouget du Marché Forville, Sauce vierge aux Olives, Tomates confites et Blancs de calamars, Galette de Panisse et Artichauts violets. Verre de bienvenue - **24 €**
- **Pâtisserie-Boulangerie Raimbault Cannes** – 04 93 39 19 51 – Spécialités : le Saint Honorat (praliné) **4€** ; le Sainte Marguerite (agrumes) **3.80€** ; la tarte citron basilic **3.80€**.
- **Ernest Traiteur** – 04 93 06 23 00 – Spécialités : Le Tian cannois dans sa petite cagette – **6 €** ; La Tarte Cannoise – **3 €**
- **Boucherie Lerda** – 04 93 39 02 61 – Formule : Planche à partager, croustade de Sainte Laurette, terrine de Forville et Girolles, verre de vin rouge compris : **8 €**

Quartier Cannes Croisette

- **La Môme Plage** – 04 93 38 22 00 – Plat : Filets de rougets rôtis à la marjolaine, caviar d’aubergines au cumin sauce vierge aux pignons de pin, citrons et tomates confites – verre de bienvenue - **29 €**
- **Plage 3,14** – 04 93 94 25 43 – Menu des marchés cannois et de son arrière pays – verre de bienvenue - **29€**
- **La Californie** – 04 93 39 20 10 – Plat : Filets de daurade aux spaghettis de courgettes, **28€**
- **Bar du Fouquet’s Majestic Cannes** – 04 97 06 89 70 - « Cocktail Cannois à la liqueur de Mandarine de Lérins » - **20 €** -
- **Restaurant Fouquet’s Majestic Cannes** – 04 97 06 89 70 – Plat : Rouget Bellino, Tartelette sablée de Côtes de Blettes, Fenouil de la Maison Orso au Carvi – **35 €**
- **Restaurant Version Originale - Hotel Martinez** – 04 92 98 74 12 – Plat : Aioli Croisette façon Fondue – **42 €**
- **Park 45 du Grand Hôtel** - 04 93 38 15 45 – Formule le midi : Tarte fine de ricotta bio et citron du pays, copeaux de légumes croquants de notre producteur Monsieur Auda ; Filet d’ombrine braisé à la façon des pêcheurs du Suquet, mousseline de pomme de terre aux olives et basilic - **29€** - ou avec dessert **39€**.
- **Hotel Intercontinental Carlton-** 04 93 06 40 06 – Formule : Panis de thon, caviar d’aubergine et sucs de tomates, vinaigrette de poivron et câpres à queue ; Bouille de poissons côtiers, légumes d’ici, pain frotté à l’ail doux, purée d’olives noires ; Tarte citron Carlton, tradition et élégance – 2 verres de vin Chardonnay compris – **69€**
- **La Tonnelle, Ile St Honorat** – 04 92 99 54 08
Plat : Soupe au Pistou comme aux Iles de Lérins **16 €** ; ou Formule 2 plats avec Filet de Daurade à la Plancha, caviar d’Aubergines, frites de panisse, Pousses de Roquette – **29 €**.

Quartier Cannes centre

- **L’Antidote** – 04 93 43 32 19 –
Menu **49 €** boissons et café compris : Apéritif maison ; Patience, soupe de poissons de roche servie froide ; Poupeton de fleurs de courgette aux couleurs de Forville, ravioles ouvertes aux champignons, émulsion safran ; Sorbet au thym de nos collines ; Filet de rouget tartiné tapenade sur un caviar d’aubergines, ail rôti au miel de lavande de chez Jean-Luc ; Baba bouchon au Lérincello sur un crémeux de citron ; café Nespresso.

- **Côté Jardin by Christophe Ferré** – 04 93 38 60 28 – Plats : Belle salade potagère de nos maraîchers **9 €** ; Dos de cabillaud, barigoule de légumes, émulsion au thym de nos collines **14 €** ; Nougat glacé au miel de lavande de chez Jean Louis sur une tranche de pain de gènes **6 €**.
- **Le Roof- Five Seas Hôtel**- 04 63 36 05 06 – Menu des marchés cannois et de son arrière pays, avec le verre de bienvenue – en 2 plats **29 €** et 3 plats **39 €**.
- **La Môme** – 04 93 38 60 95 – Plat : Pavé de Cabillaud rôti, crumble de pignons et parmesan, condiments riviera et pesto – **29€**.
- **Bistro Les Canailles** – 04 93 68 12 10
Formule : Fleurs de Courgettes farcies au Crabe et Concassé de Tomates ou Pissaladière de petits rougets aux artichauts barigoule et févettes – verre de bienvenue - **22 €**
- **Le Jardin** – 04 93 38 17 85- Formule : Daube cannoise et ses gnocchis ; pâtisserie « maison », verre de vin de bienvenue et café compris – **17 €**.
- **Restaurant UVA** – 04 93 68 57 01 – Plat : Gnocchis de pommes de terre aux truffes noires et aux artichauts violets – **28,50 €**
- **Le Grain de Sel** – 04 93 38 83 65 – Plat : Loup de méditerranée en croûte de pain aillée et panisses aux olives et tomates confites – **25 €**.
- **Le Bistro Brun** – 04 93 39 34 36 – Spécialité : Poulpe à la Plancha – **20,90 €.-** ou formule à **15,50 €** avec boisson et café compris.

Secteur Cannes-la Bocca

- **Le Cabanon** – 06 21 56 26 09 - Formule : Pélamide d'ici, laquée au soja, infusion de gingembre frais et Combawa, Crémeux de Céleri boule et Chips croustillantes –verre de bienvenue – **24 €**
- **Le Bistrot des Toqués** – 04 93 93 87 07 – Plats : Ban Bagna cannois (pain au ricard, compotée de fenouil et rillettes de sardines aux pommes) **9 €** ; Beignets de courgettes de chez Orso et carpaccio de fraises **9 €** ; Tarte aux citrons de Menton et sablé speculos **6 €**.
- **Lenoir Azur Spiruline** – **06 16 81 53 92** – Spécialité : Spiruline en paillettes et en poudre – à partir de **15€/100gr**.

Mandelieu – La Napoule

- **Bistrot de L'Oasis à l'Ermitage** – 04 93 49 95 52 –
Plat : Bourride de Loup de Méditerranée – **25 €**
- **Le Lagon** – 04 93 50 27 53 – Plat : Mini Bouillabaisse cannoise et son verre de bienvenue – **19€**.

Le Cannet

Le Jardin de Joseph – 04 93 47 67 01 – Formule : Cocktail Mand'Honorat ; Tartare cannetan de saumon frais à la mangue, citron, yuzu, gingembre et noisettes torréfiées, accompagné de mesclun – **22 €**

... Un évènement au service du territoire.

Pensez à réserver votre table, afin de profiter au mieux des prestations

Toute l'année, retrouvez les « **Circuits Gourmands** » pour découvrir la ville de Cannes en 4 étapes de dégustation de spécialités cannoises dans 4 restaurants successifs, les « **Cours de Cuisine Cannoise** » dans une cuisine professionnelle du centre-ville, et pour les groupes « **la découverte du terroir cannois** », avec la participation de producteurs et restaurateurs.

*Contact : www.clubcuisine.fr
Renseignements : Association « Les Gourmets de Cannes »
Tél : 06 13 09 19 42*

Les partenaires

-Portée par la **VILLE DE CANNES**, « **Cuisine Cannoise en Fête** » est organisée par l'**Association des Gourmets de Cannes**, présidée par Patrick Flet, journaliste gastronomique cannois. (*Siège de l'Association : Résidence Adriana – 7, Bd Eugène Gazagnaire – 06400 Cannes – Tél : 06 13 09 19 42.*)

Elle est soutenue par des partenaires précieux qui partagent nos valeurs, tels que :

-**BALICCO**, dirigé par Laurent Balicco, spécialiste local de la distribution des fruits et légumes et produits de la mer, implanté dans la Vallée de la Siagne. Il coopère avec une trentaine de maraîchers locaux pour une mise en culture de produits agricoles régionaux. (*409, rue Honoré Ravelli- Route de la Fénerie – 06580 – Pégomas – Tél : 04 97 05 05 05*)

-**PAVILLON TRAITEUR** : depuis 28 ans, la famille de Fabrice et Virginie Lavergne défend la gastronomie méditerranéenne autant que la diversité des saveurs de la cuisine française, ainsi que les bienfaits d'une consommation issue du terroir local et de productions respectueuses de l'environnement. Elle est la première entreprise privée à avoir associé son nom à la marque « Côte d'Azur France », pour contribuer au développement de la destination azurée. (*Z.I. Tiragon – 06370 Mouans Sartoux – Tél : 04 92 28 35 28*)

-**ERNEST** : Fort de plus de 80 années d'expérience, la 3^{ème} génération de la maison familiale, représentée par Michel Ernest, fait partie des traiteurs les plus reconnus pour les congrès et festivals internationaux organisés par la ville. L'excellence fidélise la clientèle cannoise autour des deux boutiques gourmandes de la rue Meynadier – (*52, rue Meynadier – 06400 Cannes - Tél : 04 93 06 23 00*).

-**CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE NICE CA** : parce qu'elle soutient et accompagne tous les talents « made in Côte d'Azur », qui contribue à l'attractivité du territoire azurée, et que la gastronomie est un atout pour le développement du tourisme dans les Alpes maritimes. (*04 93 13 75 60*)

Mais aussi :

-**FACULTE DES METIERS, Ecole Hôtelière de Cannes**. (*54-56 rue de Cannes – 06150 Cannes la Bocca – Tél : 04 93 90 43 53*).

-**SILVER FOURCHETTE** (*06 42 20 83 16*)

-**CANNES EVENTS PRODUCTION** (*06 61 82 40 87*)

-**INTERNATIONAL CLUB TOQUES BLANCHES**, délégation Côte d'Azur, présidée par Sergio Payant. (*06 60 9407 34*)

- LES DISCIPLES D'ESCOFFIER**, délégation Riviera Côte d'Azur corse et Monaco, présidée par Eric Sikora (06 06 60 06 37)
- CANNES RADIO**, Cannes 91.5 et Nice, 91.3
- MON PANIER BLEU**, qui fait la promotion des commerces de proximité via sa plate-forme e-commerce (04 89 68 84 91)
- RIVIERA CITY GUIDE**, un webzine sur l'Art de vivre Azuréen, dirigé par Carolyn Paul Bouchard.

www.cuisine-cannoise.com

(Contact Presse :

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

Ville de Cannes