

CANNES

DU 4 AU 13 AVRIL 2020

CUISINE CANNOISE  
*en fête*

DOSSIER DE PRÉSENTATION

[www.cuisine-cannoise.com](http://www.cuisine-cannoise.com)

Porte Forville



## CUISINE CANNOISE EN FETE 5<sup>ème</sup> édition

Un évènement « Ville de Cannes », qui célèbre la cuisine locale cannoise durant 10 jours chez les restaurateurs réalisant 1 plat ou 1 formule à partir d'ingrédients exclusivement issus du terroir cannois, à un prix attractif.

Sous la Présidence d'Honneur de  
**Christian Sinicropi**, chef 2\* de La Palme d'Or,  
restaurant gastronomique de l' Hôtel Martinez

Parrainé cette année par :

**Jacques Chibois**, chef-propiétaire de  
**la Bastide Saint-Antoine (1\*) à Grasse.**





L'objectif est de faire connaître le potentiel du Bassin cannois. Il s'agit de **définir une identité gourmande territoriale**, en présentant exclusivement une cuisine authentique, faite maison, avec les saveurs du bassin cannois : produits locaux des maraîchers, huile d'olive, poissons de la baie, vins des Îles de Lérins et de Mandelieu.

Il s'agit aussi d'identifier les spécialités existantes, de créer de nouvelles spécialités, en créant des recettes locales inédites, afin de **promouvoir une version cannoise de la gastronomie traditionnelle française**.

Parvenir à créer un label "**Authentique Cuisine Cannoise**", ou « **Pays de Lérins** ».

Au total, ce sont 10 jours de dégustations locales dans les restaurants cannois à prix promotionnels.



## DES RESULTATS ENCOURAGEANTS

**50 professionnels des métiers de bouche** partenaires, **plus de 2000 plats** ou menus servis durant la semaine, **une forte participation des visiteurs** au lancement et aux démonstrations sur le marché Forville, **30 articles de presse...**, et l'appui des réseaux sociaux.

Certaines spécialités cannoises commencent à s'affirmer sur les cartes de restaurants, comme :

- **La Soupe de Poissons de Roche de la Baie de Cannes** *d'Astoux et Brun*
- **La Soupe de Poissons Forville d'Alex** *(sur le Marché Forville)*
- **La Salade César du Batéguier** *(restaurant La Marea)*
- **La Soupe au Pistou comme aux Iles de Lérins** *(restaurant La Tonnelle)*
- **Les Petits Rougets Sainte Marguerite en Croûte "Cailletier"** *(restaurant Aux P'tits Anges)*
- Le cocktail santé **La Coulée verte de la Siagne** du producteur Ecogerme
- L'entremet le **"Califagrume"** *(pâtisserie Philippe Brito)*
- **Le Payantou** de l'Association des Toques Blanches Internationales
- **La Pissaladière de petits Rougets aux Artichauts barigoule et Févettes** *(Bistro Les Canailles)*
- **Les Oursins des Iles de Lérins en Emulsion de Châtaignes** *(Bistrot Gourmand)*
- **La Pélamide de la Baie de Cannes en Gravlax** *(Bistrot Gourmand)*
- **Les Seiches de la Pêche cannoise sautée en Friture d'Herbes et Cébettes confites** *(Mantel)*
- **Les Beignets de Fleurs de Courgette de la Siagne** *(Côté Jardin)*
- **La Bouillabaisse Royale Façon Carlton** *(Brasserie du Carlton)*
- **La Bouillabaisse "Forville" de Filets de Saint Pierre** *(restaurant l'Oasis).*
- **La Tarte Cannoise** *(Michel Ernest)*
- **Le Saint Honorat et le Sainte Marguerite** *(Pâtisserie Raimbault)*
- **Le Baba au Lérincello** *(Côté Jardin)*

... Des plats à marier aux vins de pays de l'Abbaye de Lérins et ceux du Domaine de Barbossi.

*C'est le début d'une belle et grande histoire...*



## LES NOUVEAUTES : « LE GOUT DE CANNES » TOUTE L'ANNEE

En dehors des périodes de congrès, c'est dorénavant toute l'année que les amateurs et visiteurs pourront découvrir la ville de Cannes en mangeant, une façon de visiter la ville en s'initiant aux spécialités cannoises.

### Les circuits gourmands (français ou anglais)

*En individuel ou petits groupes*

Au choix : 4 circuits avec 4 étapes de dégustation :

- ➔ **Circuit « Marché Forville »** : avec de multiples arrêts de dégustations sur les étals.
- ➔ **Circuit « Quartier Forville »** avec 4 étapes de dégustation : Soupe de Poissons des Pêcheurs de Cannes, Socca'nnes, Le Bistrot Gourmand, la Pâtisserie Ernest,
- ➔ **Circuit « Centre Ville »** : (En préparation), Les Canailles, La Table du Chef, Aux P'tits Anges, L'Antidote
- ➔ **Circuit « Croisette »** : (En préparation), La Potinière du Palais, Plage du Festival, Le Park 45, Le Jardin de l'Hôtel Martinez.

### Les cours de Cuisine Cannoise (français ou anglais)

*De 2 à 10 personnes(en préparation)*

Cuisine professionnelle du Centre-ville

**Durée** : 3h30 à 4h00 (Visite du marché Forville, Réalisation de la recette et Dégustation de la recette).

Plusieurs formules de cours et spécialités cannoises au choix.

### A la découverte du terroir cannois

Pour les groupes, cette animation se fait dans un domaine de prestige, où quatre producteurs emblématiques du bassin cannois présentent leurs produits en dégustation. On se régale aussi avec quatre préparations gastronomiques en petites portions conçues par un chef renommé : soupe de poissons, farcis cannois, mini-pan bagnat, tarte citron au basilic...

Du tourisme évènementiel gastronomique !

## POURQUOI PARTICIPER ?

- ➔ C'est un évènement soutenu par la Ville de Cannes, parce que la cuisine est un élément du patrimoine local.  
C'est s'affirmer comme acteur de la vie locale et contribuer à son prestige.
- ➔ C'est contribuer au maintien des productions et cultures maraîchères locales.

### POUR LES RESTAURATEURS

- Bénéficier d'une promotion durant les 10 jours
- Augmenter la fréquentation de l'établissement
- Possibilité de participer à des démonstrations publiques et ventes publiques.
- Contribuer à créer de nouvelles spécialités locales
- Participer à la création d'un label "Cuisine cannoise authentique"

### POUR LES PARTENAIRES

- Être au service de son territoire
- Promouvoir son image d'acteur du patrimoine local.
- Être partie prenante dans l'organisation de la manifestation et de ses animations pour valoriser son entreprise.
- Contribuer à la création d'un label "Cuisine Cannoise authentique"

**C'est un témoignage vivant de tout ce que le terroir cannois produit de meilleur.**

**C'est le début d'une tendance (démarche écoresponsable) qui est dans l'air du temps.**





### Pour les restaurateurs

#### Modalités de participation

Elles concernent l'ensemble des professionnels des métiers de bouche.  
Pour sceller l'engagement des participants, un montant d'adhésion de 30 € leur est demandé.

*(ou 40 €, avec 1 livre de « La Cuisine Cannoise » à prix réduit).*

Les établissements participants pourront bénéficier d'une parution avec les photos des chefs et de leur(s) plat(s) sur le site des Gourmets de Cannes ([www.cuisine-cannoise.com](http://www.cuisine-cannoise.com)), avec le but de créer à terme un nouvel ouvrage, intitulé : « Les Meilleures Recettes de la Cuisine Cannoise ».

Ceux-ci signeront une charte de participation comprenant l'ensemble de leurs obligations.

Un montant complémentaire pour la participation aux démonstrations lors de l'Inauguration au Marché Forville est fixé à : 30 €. *(Montant amortissable par la vente des recettes présentées en mini-portions).*



### Pour les partenaires

Pour soutenir et promouvoir l'identité gourmande territoriale du bassin Cannois et participer à la création d'un label « cuisine cannoise authentique », ensemble, concevons des opérations spécifiques pour une valeur ajoutée commune, contactez-nous.



# COMMUNICATION

Avec l'aide de la ville de Cannes, la Cuisine Cannoise bénéficie d'un large éventail d'outils promotionnels comme les flyers, affiches et caliquots, mais également d'une communication 2.0 sur les réseaux sociaux ainsi qu'un site web.

[www.cuisine-cannoise.com](http://www.cuisine-cannoise.com)



[Facebook](#) – [Twitter](#) [Instagram](#)

## Dans la presse, on en parle :





# NOS PARTENAIRES

## INSTITUTIONNELS



## SOCIETES



## ASSOCIATIONS



## L'EQUIPE DE L'ASSOCIATION

---

Elle est constituée des membres fondateurs de  
l'Association « Les Gourmets de Cannes »

Patrick FLET

*Président et Trésorier*

Tél : 06 13 09 19 42 – [patrickflet.coloredo@free.fr](mailto:patrickflet.coloredo@free.fr)

Paul Dahan

*Secrétaire*

Tél : 06 12 03 94 51 – [paul.dahan@numericable.fr](mailto:paul.dahan@numericable.fr)

Ysabelle LEVASSEUR

*Marketing et RP*

Tél : 06 86 45 67 01 – [yl.coloredo@gmail.com](mailto:yl.coloredo@gmail.com)



# CONTACT

---



[www.cuisine-cannoise.com](http://www.cuisine-cannoise.com)



[Facebook](#) – [Twitter](#) - [Instagram](#)

Patrick FLET

*Président*

Tel : 06 13 09 19 42

[patrickflet.coloredo@free.fr](mailto:patrickflet.coloredo@free.fr)

Paul DAHAN

*Secrétaire*

Tél : 06 12 03 94 51

[paul.dahan@numericable.fr](mailto:paul.dahan@numericable.fr)

Ysabelle LEVASSEUR

*Marketing et RP*

Tél : 06 86 45 67 01

[yl.coloredo@gmail.com](mailto:yl.coloredo@gmail.com)