

« Les Gourmets de Cannes »

Patrick FLET

Résidence Adriana

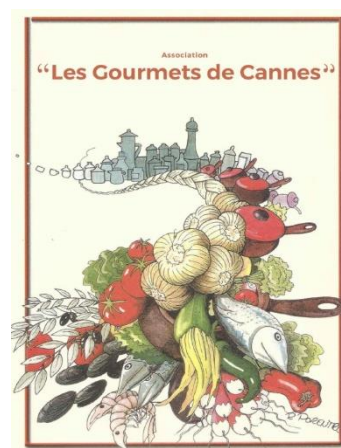
7 Boulevard Eugène Gazagnaire

06400 CANNES

Tél : 06.13.09.19.42

E-mail : patrickflet.coloredo@free.fr

Association n° W061006934



**6^{ème} « CUISINE CANNOISE EN FÊTE »
DU 9 AU 15 AVRIL 2022**

Cannes, le 22 mars 2022

DOSSIER DE PRESSE

L'association « Les Gourmets de Cannes », la Ville de Cannes, les restaurateurs et l'ensemble des professionnels des métiers de bouche reviennent cette année !

Ils se mobilisent pour l'organisation de la 6^{ème} édition de « Cuisine Cannoise en Fête », **du 9 au 15 avril 2022**. C'est un évènement au service du territoire local, la Baie de Cannes, ses îles et la Basse Vallée de la Siagne. Inscrivez-vous !

CANNES FETE SON TERROIR

Tous les jours, durant **7 jours** exactement, 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 9 au 15 avril 2022**, une cinquantaine de restaurateurs, participant à cet évènement culinaire, composeront tous les jours, en plus de leur carte habituelle, **un plat, ou une formule** (2 ou 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 9 au 15 avril 2020, 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. En complément, un guide sera édité avec tous ceux qui revendiquent leur lien avec la cuisine du terroir cannois pour présenter leurs spécialités, durant cette semaine cannoise.

MICHEL ERNEST, PARRAIN DE LA 6^{ème} EDITION

Après le parrainage de Madame Christian Willer, puis Christian Sinicropi, devenu le Président d'Honneur de la manifestation cannoise, Stéphane RAIMBAULT, Laurent BUNEL, et Jacques CHIBOIS, la 6^{ème} édition a choisi Michel ERNEST, Traiteur depuis 86 ans à Cannes. Une référence de choix !

Aux côtés du Carlton, du Majestic et du Martinez, Michel Ernest représente la tradition culinaire cannoise, le bon goût, l'image de Cannes. Il est aussi un ardent défenseur d'un certain art de vivre local, qu'il explique avec beaucoup de verve et de poésie dans le dépliant mensuel de ses plats cuisinés du moment proposés aux clients. A la fois boulanger, pâtissier, charcutier, et traiteur, il est un artiste aussi, passionné de saxophone. Il joue souvent pour ses clients et pour tous ceux qui aiment la vie d'artiste. Dans la Maison Ernest traditionnellement familiale, travaillent aussi Antoine, Isabelle et Marie Ernest, ainsi que sa compagne et directrice de la maison : Annick Le Roch. Ils seront tous présents à l'inauguration.

LES CHEFS REINVENTENT LA CUISINE CANNOISE

Durant les 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, les Oursins des Iles en émulsion de châtaignes, la Pélamide de la Baie de Cannes en Gravelax, la Soupe au Pistou de Sainte Marguerite, la Bouillabaise « Forville » de Filets de Saint Pierre, le Payantou, la Coulée verte de la Siagne, la Tarte Cannoise, la Califagume, le Saint Honorat, le Paris-Cannes, le Baba au Lerincello...

... Des plats « faits maison », bistronomiques ou gastronomiques, à tous les prix ! Avec cette 6^{ème} « Cuisine Cannoise en Fête », de nouveaux plats vont venir grossir les rangs de ces premiers succès..., comme par exemple, les Retours de Pêche servis en Carpaccio, la Pissaladière au Filet de Rouget le nouveau spiritueux Mimocello, à base de fleurs fraîches de mimosas de Mandelieu, le gâteau Paris Côte d'Azur, et bien d'autres, ...Au public d'en décider !

UN LANCEMENT GOURMAND SUR LE CARREAU DE FORVILLE

Pour mettre en appétit, le **samedi 9 avril 2020**, 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 incontournables du patrimoine viticole cannois, les Moines de l'Abbaye de Lérins et la Cave de l'Oasis du 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, chef exécutif (2*) du Martinez, et du **parrain de cette 6^{ème} édition**, le traiteur **Michel Ernest**.

L'inauguration officielle se déroulera en musique à 11 heures.

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

A LA CARTE DES RESTAURANTS DURANT 7 JOURS

Voici la liste des plats, menus et formules des restaurants participants, établie par quartiers. Plus de 100 plats cannois à déguster au choix, exclusivement du 9 au 15 avril prochain.
(Réservation conseillée)

7 jours de dégustations de plats cannois, réalisés exclusivement à partir d'ingrédients issus de notre terroir, à un prix attractif. Un patrimoine culinaire unique !

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 7,70 à 27,50€ selon la contenance.
- Brigitte Duquenne – Aromates de Provence, en infusion ou froid, en dégustation.
- « Bouill'Alex » – 06 13 48 11 65 – Soupe de Poissons avec rouille et croûtons (en litre : 19,50€ - ½ l : 9,90€) – Soupe au Pistou avec Sauce Pistou (en litre : 18,50€ - ½ l : 9,00€)
- Le Comptoir des Pâtes – Julien Darmigny - 06 11 20 54 94 – Raviolis à la Daube, Gnocchis à la Truffe, en dégustation offerte.
- Boucherie Jérémy Darmigny – 06 16 98 21 80 - Assortiments de petites grillades offertes.
- Ecogerme – 06 84 54 82 15: Cocktails Fruits et Légumes, « 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 : Le samedi 9 avril :

Avec le concours du traiteur Michel Ernest – Avec ses 3 spécialités cannoises en magasin en mini quantité (2,50€, l'une ou 6€ les trois).

Et le concours des chefs Guillaume Arragon du Bistrot Gourmand – Spécialités : Oursin des îles de Lérins, en émulsion de Châtaigne (3€).

- les Toques Blanches Internationales – 06 22 03 01 05 - Pan Bagna (5€) et Pissaladière (3€)

-Le Silver Fourchette Tour – 07 70 22 76 81 – démonstrations culinaires, tombola-quiz sur l'alimentation cannoise.

-La Délégation des Disciples d'Escoffier Corse-Côte d'Azur-Monaco, avec des démonstrations sous la conduite de Catherine Brothier et Daniel Haouidech.

-Rolfo Créations – 04 93 14 46 06 - le gâteau de voyage « Le Côte d'Azur » (10€ pour 4 pers) – le vin d'orange (75cl : 20€) – les Confits d'Agrumes et de Fruits rouges (4€) – la « socca-crêpe » (2€)

-Mimocella - 06 10 96 29 91 - fabricant du premier spiritueux à la fleur fraîche de mimosa – dégustation offerte.

-Et la présence des deux domaines viticoles du Bassin Cannois :

Abbaye de Lérins – 04 92 99 54 32 - Vins de Pays des Alpes Maritimes – prix préférentiels de 20 à 25 € la bouteille. Dégustation de vins et liqueurs (1€ le shot à 3€ le verre).

Domaine de Barbossi-Cave de l'Oasis – 04 86 11 92 10 - Vins de Pays des Alpes Maritimes, blanc, rosé, rouge, Allégorie et Riviera, de 12 à 19 € la bouteille. Dégustations au verre à 2 et 3€.

Quartier Cannes Forville

- Bistrot Gourmand – 04 93 68 72 02 –
Formule : Oursins des Iles de Lérins en Emulsion de Châtaigne – Œuf parfait aux Asperges et Truffe – Poisson sauvage de la Pêche locale – Fraises du Pays et Mousse Mascarpone à la Vanille – 41 € (hors boissons)
- Poissonnerie Forville – 04 93 39 26 01- A l'ardoise : Carpaccio de Daurade de Cannes (12€) ou Carpaccio de loup de Cannes (12€)
- La Farigoule – 04 93 38 94 95 – Beignets de Fleurs de Courgettes d'Auribeau, rouille maison – 10€ - Daube suquetane servie avec Polenta – 15€ - Menu provençal – 17€ - Kir offert.
- Mantel – 04 93 39 13 10 – Formule : Ceviche de la Pêche locale, Fenouils, Jus de Concombre citronné ; Filet de Rouget à la Plancha, Asperges, petits Pois, Jus de Cosse – 50€.

- **Ernest Traiteur** – 04 93 06 23 00 – Spécialités : Petite Pissaladière au filet de rouget en graines d’anis – **5€** - Sardine farcie à la menthe avec son Tian de fenouil et Roquette aux Tomates confites – **12€** - Meringue moelleuse aux Amandes et Duo de Verveine et Fraise – **4,50€**
- **Boucherie Lerda** – 04 93 39 02 61 – Formule : Planche à partager, Croustade de Courgette, Terrine de Forville et Girolles, verre de vin rouge compris : **12**
- **Plage L’Alba** – 04 93 39 99 87 – Plat cannois : Filet de Sar de Méditerranée snacké à l’huile d’olive vierge, éventail d’asperges sauvages, pommes cocottes, ail confit émulsion Pèbre d’ail, accompagné d’un Verre de Vin de bienvenue - **28 €**

Quartier Cannes Croisette

- **Plage Long Beach** – 04 93 38 17 47 – Rouget grondin braisé à la Provençale et Citron du pays confit « maison » - **27€**.
- **Plage du Festival** – 04 93 39 37 37 – Soupe de Poissons de Roches, Rouille et Croûtons – **22€** - Calamars façon Riviera, Fumé safrané, Ratatouille – **26€**.
- **Plage 3,14** – 04 93 94 25 43 – Formule ou Menu des marchés cannois et de son arrière-pays – **27 ou 32 €**.
- **Plage Vegaluna** – 04 93 43 67 05 – Bourride de Cabillaud à la provençale, avec 1 verre de vin de Provence offert – **28 €**
- **Le Jardin du Martinez - Hôtel Martinez** – 04 93 90 12 34 – Dessert cannois : Fleur d’Agrumes en Textures, Note d’huile d’olive des Îles de Lérins – **17€** avec une Coupe de champagne.

Quartier Cannes centre

- **Côté Jardin by Christophe Ferré** – 04 93 38 60 28 – A la carte : Salade d’Artichauts violets de la Roquette-sur-Siagne crus et cuits, copeaux de parmesan – **12€** - Risotto crémeux de riz carnaroli, Fricassé d’Artichauts, Emulsion barigoule – **14€**. Tarte aux Citrons de pays meringuée – **6€**.
- **Bistro Les Canailles** – 04 93 68 12 10 – Formule : Tarte fine aux Tomates confites, Tapenade de petites Olives niçoises ; Pavé de Loup de Méditerranée juste glacé au Fenouil – **20€**.
- **La Dolce Vita-Traiteur** – 09 83 86 64 75 – Plat : Baudroie rôtie au Bois de Fenouil, Tapenade aux Olives Picholine, jeunes Courgettes en Crème prise aux Langues d’Oursin, Févettes de chez Orso comme un Chimichouri – **18 €**.
- **Restaurant UVA** – 04 93 68 57 01 – Spécialité : Artichauts violets en Anchoïade – **18,50€**.
- **Le Bistro Brun** – 04 93 39 34 36 – Spécialité : « Artichoïade », artichaud, copeaux de Parmesan, Olives noires, Vinaigre balsamique – **17€**.
- **Pâtisserie Philippe Brito** - 04 93 94 43 48 – Spécialité : le « Califagume » - **4,50€**.

Cannes-la Bocca

- **Le Cabanon** – 06 21 56 26 09 – Plat : Dorade sébaste d’ici, Epinard bio de chez Jean Charles, condiment Citron confit du jardin aux Herbes fraîches – **23 €**
- **Restaurant de l’Etoile** – 04 93 47 54 24 – Entrée : Salade de Poulpe de Forville aux Agrumes (**6€** en petite portion, ou **12€** en grande portion) – Plat : Filet de Loup de la Baie grillée au Beurre de Fenouil anisé (**15€**).

Mandelieu – La Napoule

- **Bessem** – 04 93 49 71 23 – Filet de Daurade en Croûte d’Aubergine, Légumes du Jardin et Bouillon méditerranéen, Huile d’Olive de Provence - (inclus dans le menu fixe et unique, en 6 services : **72 €**)

Le Cannet

- **Racine** – 04 93 94 28 76 – Plat : Agneau de l'arrière-pays confit doucement aux Herbes des collines, Pommes de terre nouvelles et Navets bio de la Vallée de la Siagne, Jus court infusé au Pèbre d'Aï – **22 €**
- **Rest'Ô Jardin** – 04 93 47 67 01 – Formule : Cocktail Mand'Honorat ; Tartare de Daurade à la Mangue et au poivre de Timut – **23 €**
- **Pâtisserie Philippe Brito** – 09 73 88 23 40 – Spécialité : le « Califagume » - **4,50€**.

... 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.cuisine-cannoise.com
Renseignements : Association « Les Gourmets de Cannes »
Tél : 06 13 09 19 42*