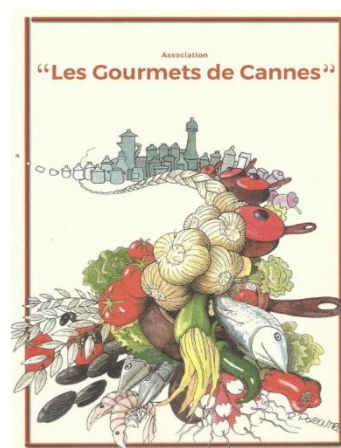


« Les Gourmets de Cannes »

Steve Boubouillon
Résidence Adriana
7 Boulevard Eugène Gazagnaire
06400 CANNES
Tél : 06.42.56.28.58
E-mail : steve@cuisine-cannoise.fr
Association n° W061006934



7^{ème} « CUISINE CANNOISE EN FÊTE » DU 15 AU 30 AVRIL 2023

Cannes, le 22 février 2023

COMMUNIQUE DE PRESSE

L'association « Les Gourmets de Cannes », nouvellement présidée par Steve Boubouillon, 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 7^{ème} édition de « Cuisine Cannoise en Fête », **du 15 au 30 avril 2022**. Ce n'est plus une semaine, mais 2 semaines de festivités gourmandes cannoises. 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 **15 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 **15 au 30 avril 2023**, 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 15 au 30 avril 2023, 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.

PIERRICK CIZERON, PARRAIN DE LA 7^{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, Jacques CHIBOIS, et Michel ERNEST, la 7^{ème} édition a choisi Pierrick CIZERON, chef exécutif du Groupe Barrière à Cannes. Une référence de choix !

Stéphanois d'origine, Cannois d'adoption, Pierrick CIZERON, est depuis 4 ans Chef exécutif des deux Hôtels Barrière de Cannes, Le Majestic et le Gray d'Albion, et signe aussi à ce titre la carte de Mademoiselle Gray, comme celle de la Plage du Majestic, en plus du Paradisio Nicole et Pierre. Passionné de courses automobile, il n'en préfère pas moins le doux parfum de l'huile d'olive pour transporter ces hôtes dans ses multiples itinéraires culinaires en Méditerranée, mariant volontiers les saveurs libanaises, italiennes, grecques et provençales, tout en s'attachant à défendre la tradition culinaire cannoise, et son art de vivre, par ses visites fréquentes au Marché Forville. A ses côtés, au Bar de l'hôtel, travaille aussi un maître es-mixologie, Emanuele BALESTRA, qui a le talent de produire dans l'enceinte du palace cannois, ses plantes aromatiques, entretenant des ruches, transformant le tout en élixirs magiques et parfums comestibles pour de nouvelles expériences sensorielles bien cannoises.

Ils seront tous deux 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 7^{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 15 avril 2023**, 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 7^{ème} édition, Pierrick Cizeron**.

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 15 JOURS

En cours d'élaboration : grâce aux nouveaux produits de saison, la liste des plats, menus et formules des restaurants participants, établie par quartiers.

Plus de 100 plats cannois à déguster au choix, exclusivement du 15 au 30 avril prochain.
(*Réservation conseillée*)

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

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 42 56 28 58*