



5ème édition de « Cuisine cannoise en fête »

Du 4 au 13 avril 2020, l'association « Les Gourmets de Cannes », la Ville de Cannes, les restaurateurs et les professionnels des métiers de bouche organisent la 5ème édition de « Cuisine Cannoise en Fête ».

Pendant 10 jours, la cuisine cannoise sera à la carte de plus de 50 restaurants dans toute la ville.

CANNES

DU 4 AU 13 AVRIL 2020

CUISINE CANNOISE
en fête

Forville Forville

DURANT 10 JOURS
DÉCOUVREZ LA
GASTRONOMIE
CANNOISE DANS
LES RESTAURANTS
PARTENAIRES*



* Mairie de Cannes - Communication - Avril 2020 - Retrouvez la liste des restaurants sur www.cannes.com



LE SAMEDI 4 AVRIL
INAUGURATION ET DÉGUSTATIONS
DE PRODUITS LOCAUX
AU MARCHÉ FORVILLE
DE 10H À 13H



DU 4 AU 13 AVRIL CUISINE
CANNOISE À LA CARTE DE
PLUS DE 50 RESTAURANTS



d'infos sur cannes.com
Un événement
#MairiedeCannes

Au total, **du 4 au 13 avril 2020, une cinquantaine de restaurateurs** composeront, en plus de leur carte habituelle, **un plat ou une formule** (2 plats), « **faits maison** », **bistronomiques ou gastronomiques**, et réalisés à partir d'ingrédients exclusivement issus du terroir de la région cannoise, terre et mer. Tous les « plats cannois » porteront un nom faisant référence à la ville ou au territoire alentours, et seront proposés à un prix spécial.

Pendant toute la durée de l'événement, les chefs travailleront exclusivement avec les maraîchers et producteurs locaux, les cueilleurs, les artisans et les pêcheurs locaux du marché Forville pour réinventer une cuisine cannoise authentique.

Une signalétique spécifique sera apposée à l'entrée des établissements participants, permettant au public désireux de tester ces spécialités de les identifier de suite. En complément, **un guide sera édité** avec tous ceux qui revendiquent leur lien avec la cuisine du terroir cannois.



Le chef Jacques Chibois est le parrain de l'édition 2020 de « Cuisine cannoise en fête »

Au programme de Cuisine Cannoise en Fête

Le samedi 4 avril 2020, de 10 à 13h, restaurateurs et artisans des métiers de bouche transformeront Forville en un grand marché gourmand des saveurs du terroir.

Ils proposeront des ateliers autour de leurs spécialités et deux vigneron de la région cannoise, les Moines de l'Abbaye de Lérins et le Domaine de Barbossi, seront également présents pour présenter leurs vins.

Le chef **Christian Sinicropi**, cannois d'origine, succédera à **Christian Willer**, chef exécutif ** du Martinez, en tant que président d'honneur.

Jacques Chibois, chef-proprétaire* de la Bastide Saint Antoine à Grasse, sera le parrain de cette 5^{ème} édition.

Deux animations s'installeront de manière permanente après les 10 jours de manifestation :

- Les **Circuits gourmands** pour découvrir la ville de Cannes en 4 étapes de dégustation de spécialités cannoises
- Les sorties **A la découverte du terroir cannois** pour les groupes et entreprises souhaitant aller à la rencontre des producteurs locaux et restaurateurs (sur commande)



Des créations de chefs plébiscitées lors des précédentes éditions

Pour les quatre autres éditions, certains chefs avaient déjà créé des spécialités plébiscitées par les visiteurs : 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 Îles 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, les Oursins de Lérins en émulsion de Châtaignes, le Payantou, la Coulée verte de la Siagne, la Tarte Cannoise, la Califagrume, le Saint Honorat, le Paris-Cannes, le Baba au Lerincello, etc.

Informations pratiques

Renseignements et inscriptions :

Association « Les Gourmets de Cannes » : 06 13 09 19 42

