



Top départ pour les Gourmand'Eze

C'est dans le cadre superbe de la Chèvre d'or à Eze (06) qu'a été présenté le programme des Gourmand'Eze 2018. Cette deuxième édition aura lieu les 13 et 14 octobre prochains sous le double parrainage de Michel Roth et de Yann Couvreur. En exclusivité pour les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco, Stéphane Cherki, Maire d'Eze, nous parle des Gourmand'Eze 2018.

Les temps forts du programme

Vendredi 12 octobre

Inauguration du festival

Cocktail préparé par les enfants

des écoles d'Eze et des communes voisines, partenaires au sein de Cœur

Riviera **Samedi 13 et dimanche 14 octobre**

Animations en continu :

- trois espaces de démonstrations-dégustations (dont un gratuit)
- deux espaces ateliers
- la librairie du festival
- le marché des producteurs
- l'atelier des senteurs
- performances artistiques
- ateliers culinaires et artistiques pour les enfants

Les temps forts

- Le concours amateur le samedi matin
- Le petit déjeuner des chefs le dimanche matin • Un atelier accord fromages-café
- Deux séances d'initiation à la découverte de l'œnologie
- Les elixirs de Good Karma
- Une battle sucrée le samedi après-midi avec des personnalités du show-bizz
- Une battle salée le dimanche après-midi avec des personnalités du show-bizz
- L'apéritif de la Riviera en clôture du festival

Les Chefs Invités

MICHEL ROTH

Le Bayview,

Hôtel Président Wilson, Genève (Suisse)

Meilleur Ouvrier de France, 1 Etoile au Guide Michelin • **YANN COUVREUR,**

Maisons Yann Couvreur, Paris

- **CHRISTOPHE BACQUIÉ**

Restaurant Christophe Bacquié, Le Castellet

3 Etoiles au Guide Michelin

- **EUGÉNIE BEZIAT**

La Flibuste, Villeneuve-Loubet

- **QUENTIN BOURDY**

L'Univers,
Villefranche de Rouergue

- **XAVIER BURELLE**

Le Mas Candille, Mougins,
1 Etoile au Guide Michelin

- **JEFFREY CAGNES**

Casse-Noisette, Paris

- **AKHARA CHAY**

La Vague de Saint-Paul, Saint-Paul-de-Vence

- **SÉBASTIEN CHAMBRU**

L'Ô des Vignes,
Fuissé
1 Etoile au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France

- **GRÉGORY COHEN**

Môm'Art, Paris

- **SANDRINE COLLONGE**

Sandrine Events, Valbonne

- **LEE DAKANG ET HEY MING**

Chine et Taïwan

- **GABRIEL DEGENNE**

Le Ciste,
Château de la Bégude, Opio

- **JÉRÉMY DEL VAL**

Dalloyau

- **STÉPHANE DELVERT**

Fairmont Monte Carlo, Monte Carlo

chef pâtissier

- **MANUEL DUPONT**

La Belle Etoile, Villefranche-sur-Mer

- **VIVIEN DURAND**

Le Prince Noir,

Lormont

1 Etoile au Guide Michelin

- **DAVID ET NOËLLE FAURE**

Sensôriel, Nice

- **ALAN GEAAM**

Alan Geaam,

Paris

1 Etoile au Guide Michelin

- **DAMIEN GENDRON**

Potel et Chabot, Paris

- **CHRISTOPHE HAY**

La Maison d'à Côté, Montlivault

2 Etoiles au Guide Michelin

- **SYLVAIN HERVIAUX**

Meilleur Ouvrier de France boulanger

- **NOÉMIE HONIAT**

L'Univers, Villefranche-de-Rouergue

DENNY IMBROISI

Ida, Epoca,

Paris

- **PHILIPPE JOANNES**

Société des Bains de Mer, Monte-Carlo

Meilleur Ouvrier de France

- **FRANÇOIS JOSSE**

Georges V,
Paris
chef pâtissier
3 Etoiles au Guide Michelin

• **JEAN-LUC LEFRANÇOIS**

Château Saint-Martin, Vence,
1 Etoile au Guide Michelin

• **CHRISTIAN LE SQUER**

George V,
Le Cinq,
Paris
3 Etoiles au Guide Michelin

• **ALAIN LLORCA**

Restaurant Alain Llorca, La Colle sur Loup
1 Etoile au Guide Michelin

• **STÉPHANE MANGIN**

La Bastide Saint-Antoine, Grasse
chef pâtissier
1 Etoile au Guide Michelin

• **ENRICO MARMO**

Balzi Rossi,
Vintimille

• **FLORENT MARGAILLAN**

Le Cap,
Grand Hôtel du Cap, Saint-Jean Cap Ferrat chef pâtissier
1 Etoile au Guide Michelin

• **SYLVAIN MATHY**

Villa Archange,
Le Cannet
chef pâtissier
2 Etoiles au Guide Michelin

- **PATRICK MESIANO**

Le Métropole,
Monte-Carlo
chef pâtissier
2 Etoiles au Guide Michelin

- **THOMAS MILLO**

Auberge de la Madone,
Peillon

- **ILHAM MOUDNIB**

Auberge du Moulin Vert, Paris

- **STEVE MORACCHINI**

La Passagère
Belles Rives,
Antibes
chef pâtissier
1 Etoile au Guide Michelin

- **PIERRE NEGREVERGNE**

Le Bistrot,
Paris,
Champion du monde de pâté en croûte

- **AURÉLIEN NOURRY**

Le Millésime, Nice

- **LINDA PACE**

Le Ciste,
Château de la Bégude, Opio

- **ANNA PARISI ET CLAUDIO MANCI**

La Conchiglia,
Arma di Taggia
Italie
1 Etoile au Guide Michelin

MARC PAYEUR

Royal Riviera, Saint-Jean-Cap-Ferrat
chef pâtissier

PASCAL PICASSE

Le Park 45,
Grand Hôtel,
Cannes
chef pâtissier
1 Etoile au Guide Michelin

CHRISTOPHE RAOUX

L'Oiseau Blanc,
The Peninsula,
Paris
Meilleur Ouvrier de France

PHILIPPE RIGOLLOT

Philippe Rigollot,
Annecy,
Meilleur Ouvrier de France

JACQUES ROLANCY

Le Rolancy's,
Nice
Meilleur Ouvrier de France

YORIC TIÈCHE

Le Cap,
Grand Hôtel du Cap, Saint-Jean Cap Ferrat,
1 Etoile au Guide Michelin

MASSIMO VIGLIETTI

L'Enoteca al Parlamento, Rome,
Italie
1 Etoile au Guide Michelin

JEAN-PHILIPPE WATTEYNE

Icook, 7 Mons,
Belgiqueb[

Les Chefs Ezasques

PATRICK RAINGEARD,

Cap Estel,

1 Etoile au Guide Michelin • **ARNAUD FAYE,**

La Chèvre d'Or,

2 Etoiles au Guide Michelin

• **MATTHIEU GASNIER,**

Château Eza

• **GUILLAUME KELLER,**

Les Terrasses d'Eze

• **VINCENT DELHOMME,**

Cap Estel

chef pâtissier

1 Etoile au Guide Michelin

• **JULIEN DUGOURD,**

La Chèvre d'Or

chef pâtissier

2 Etoiles au Guide Michelin

• **CYRIL POMADE,**

Château Eza

chef pâtissier

• **GIANLUCA GIORGESCHI,**

Les Terrasses d'Eze

chef pâtissier

L'Art...

Comme l'an dernier, les artistes seront bien présents au cœur même du festival avec de nouveaux talents venus du monde du graff, une troupe de théâtre et

même les dessinateurs du festival Traits d'Humour avec qui les Gourmand'Eze ont signé un partenariat .

Les Gourmand'Eze

13 et 14 octobre 2018

www.lesgourmandeze.com