



3e édition de « Cuisine Cannoise en Fête »

du 17 au 24 mars, à Cannes

Tous les jours, durant une semaine, 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, une cinquantaine de restaurateurs, participant à cet évènement culinaire, composeront, en plus de leur carte habituelle, **un plat, ou une formule ou un menu** (trois 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.

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. Un apéritif "cannois" pourra même être proposé, grâce à la créativité des barmen.

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 vigneron du bassin cannois, les incontournables du patrimoine viticoles cannois, les Moines de l'Abbaye de Lérins et le 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, digne successeur de **Christian Willer**, chef exécutif (2 étoiles) du *Martinez*, et du **parrain de cette 3e édition, Stéphane Rimbault** de l'*Oasis*, chef 2 étoiles Michelin le plus assidu du Marché Forville, une référence à honorer.