



Cuisine Cannoise en Fête 2018 : A Table tout le monde,... on va manger cannois !



Top départ pour la 3ème édition de « Cuisine Cannoise en Fête 2018 », qui fédère plus de cinquante restaurateurs passionnés désireux de cuisiner les produits du terroir cannois !

Pendant 8 jours, du 17 au 24 mars, les gastronomes vont pouvoir déguster, dans ces restaurants, des nouveaux plats signatures faits maison, composés exclusivement avec les produits du Marché Forville, de la Basse Vallée de la Siagne, et ceux de la Baie de Cannes.

Voilà une belle aventure gourmande dans l'air du temps ! Et on y prend goût ! Car déjà, la liste des spécialités cannoises plébiscitées ne fait que grossir d'année en année, obligeant certains restaurateurs à conserver leur plat de terroir toute l'année en fonction des saisons. Et déjà, quelle diversité, quelle richesse de territoire !

Des plats, comme La Soupe de Poissons de Roche de la Baie de Cannes, la Salade César du Batéguier, La Bourride Cannoise, Les Petits Rougets Sainte Marguerite en croûte « Cailletier », le cocktail « la Coulée Verte de la Siagne », le Califagume, les Oursins des Iles de Lérins en Emulsion de Châtaignes, la Tarte Cannoise, et bien d'autres encore, montrent qu'à Cannes, le terroir est aussi en or, car, en plus, il est rare et précieux ! La Ville de Cannes en a d'ailleurs bien conscience, car elle soutient cet événement au service du territoire local.



CANNES
DU 17 AU 24 MARS 2018
CUISINE CANNOISE
en fête

TOUTE LA SEMAINE
RETROUVEZ LA
GASTRONOMIE
CANNOISE DANS
LES RESTAURANTS
PARTENAIRES*

**SAMEDI 17 MARS DÉGUSTATION DE
PRODUITS LOCAUX AU MARCHÉ
FORVILLE DE 10H À 13H**

**DU 17 AU 24 MARS CUISINE
CANNOISE À LA CARTE DE
PLUS DE 50 RESTAURANTS**

Cannes radio

PRODIGE DE PÊCHE

CANNES CÔTE d'AZUR FRANCE

✚ d'infos sur cannes.com
Un événement
#MairiedeCannes



Les chefs se mettent à la cuisine de terroir cannois

Du **17 au 24 mars 2018**, une cinquantaine de restaurateurs composent, en plus de leur carte habituelle, **un plat, ou une formule ou un menu** (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.

Pour découvrir le Guide de la Semaine, c'est par ici >

Du 17 au 24 mars 2018, 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. C'est toute une semaine, pour réinventer une cuisine authentiquement cannoise faite avec les saveurs du Bassin Cannois.

L'inauguration sera gourmande sur le Carreau de Forville

Le samedi 17 mars 2018, de 10 à 13h, c'est l'ouverture de la semaine cannoise en musique avec la mise en valeur de tous les professionnels des métiers de bouche qui prônent le terroir, avec plusieurs ateliers de démonstrations, la présence des deux vignerons du bassin cannois, les incontournables du patrimoine viticole cannois, les Moines de l'Abbaye de Lérins et le Domaine de Barbossi, le tout placé judicieusement sous la présidence d'honneur de Christian Sinicropi, cannois d'origine, digne successeur de Christian Willer, chef exécutif (2*) du Martinez, et du parrain de cette 3ème édition, Stéphane Rimbault de l'Oasis, chef 2* Michelin le plus assidu du Marché Forville, une référence à honorer ! C'est certain, ils vont vous faire aimer le meilleur de Cannes, car le chef mandelocien a décidé d'y associer ses amis chefs habitués du Marché forville tels que Christian Morisset (1*), Alain Montigny (MOF), Noël Mantel, Guillaume Arragon, et bien d'autres encore...



Une promotion du terroir cannois toute l'année



[Visualiser l'article](#)

Bonne nouvelle, pas question de s'arrêter en si bon chemin ! Avec la complicité des restaurateurs et le concours de la Ville de Cannes, deux animations vont pérenniser cette découverte du goût cannois.

Les « **Circuits gourmands** » pour découvrir la ville de Cannes en 4 étapes de dégustation de spécialités cannoises, dans 4 restaurants, et les « **Cours de Cuisine Cannoise** » dans une cuisine professionnelle du centre-ville.

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