



## La "Cuisine cannoise en fête" du 17 au 24 mars

Oursins de Lérins en émulsion de Châtaignes, Payantou, Coulée verte de la Siagne, Soupe au Pistou de Sainte Marguerite, Socca'nnes : ce sont quelques-uns des plats "cannois", réalisés avec des produits exclusivement issus du sol et de la mer du territoire cannois, qui seront les vedettes de cette semaine gastronomique. Lancement de cette 3ème édition de "Cuisine cannoise en fête", samedi 17 mars sur le carreau de Forville (of course!).



Y-a-t-il une "cuisine cannoise", comme il y a une "cuisine nissarde"? L'association "Les Gourmets de Cannes" a répondu oui. Et elle a voulu le montrer en mobilisant les chefs et en organisant "**Cuisine Cannoise en Fête**" dont la troisième édition aura lieu du 17 au 24 mars. Tous les jours, durant une semaine, une cinquantaine de restaurateurs du bassin cannois 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 de ce territoire.

### Des plats "cannois" au menu

Les chefs composeront alors, 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. Une signalétique sera placée à l'entrée des établissements participants, afin qu'ils soient d'emblée identifiés. Un apéritif "cannois" pourra même être proposé, grâce à la créativité des barmen.

Durant les deux éditions précédentes, certains chefs ont déjà créé des spécialités 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, 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...

### Marché gourmand samedi à Forville pour le lancement

Le lancement de cette semaine cannoise se fera sur le Carreau du marché Forville, le temple, samedi 17 mars de 10 à 13 heures. 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 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

www.webtimemedias.com  
Pays : France  
Dynamisme : 12



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

qui sera placé 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.