



Cuisine cannoise en fête. 3e édition



Stéphane Raimbault, chef 2 étoiles Michelin, honore le marché Forville, qu'il arpente quotidiennement, en devenant parrain de la 3e édition de cette manifestation au goût du terroir cannois.

ANIMATIONS. Grand chef Relais & châteaux et Grandes tables du monde, Stéphane Raimbault fait partie de ces chefs enracinés dans le patrimoine local. Pour lui, la grande cuisine commence au marché. Il encourage les producteurs, maraîchers et pêcheurs en les soutenant dans le maintien de leurs filières de production. Dans ses 3 maisons qu'il dirige dorénavant, l'Oasis, le Bistrot de l'oasis de l'Hôtel Ermitage, et le Country club du golf de Barbossi, on savoure chez lui la proximité des produits qu'il utilise et la recherche constante de l'authenticité.

Tous les jours, il aime remettre le goût "sur le métier". Pour la semaine cannoise, du 17 au 24 mars 2018, il a convié, en alternance, ses amis chefs, habitués du marché Forville, à effectuer des démonstrations de leur savoir-faire pour faire découvrir le plaisir du bon goût en matière de production locale.

Durant toute une semaine, plus de 50 restaurateurs et professionnels des métiers de bouche, producteurs, agriculteurs et artisans du bassin cannois, se fédèrent autour de l'identité gourmande territoriale, en présentant une cuisine authentiquement cannoise, faite maison, avec les saveurs du bassin cannois et celles du marché Forville. Chaque restaurateur participant a composé un plat, une formule ou un menu 3 plats, dont les ingrédients sont exclusivement issus du terroir cannois (terre-mer).

(photo Semec - Fabre)

Publié le 12 mars 2018