



www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Salon Saveurs et Terroirs 2018 au Centre Expo Congrès de Mandelieu La Napoule

Le 18ème Salon **Saveurs** et **Terroirs** vous attend pour trois journées exceptionnelles placées sous le signe de la gastronomie les **16, 17 et 18 novembre 2018** au Centre Expo Congrès de Mandelieu La Napoule.



**SAVEURS & TERROIRS 2018** - Le **Salon Saveurs et Terroirs** propose une édition 2018 pleine de nouveautés et annonce la présence de nombreux chefs réunis autour de **Stéphane Raimbault**, le célèbre chef doublement étoilé du **restaurant L'Oasis** parmi lesquels **Jean Montagard**, Chef Cuisinier Bio et Végétarien.



www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Outre les chefs, le public pourra rencontrer des personnalités qui s'intéressent au bien-être et à la nutrition comme **Geneviève Martin**, infirmière, auteure, et consultante en Ayurveda qui a écrit Le Livre Santé des Épices, **Magali Solodilow**, diététicienne-nutritionniste dans le golfe de Saint-Tropez qui a co-écrit avec le chef Jean Montagard le livre Végétarien facile et quotidien, **Ève Vernice**, petite fille d'agriculteur et productrice de fleurs comestibles et la journaliste **Isabelle Forêt**, oenologue, arrière-petite-fille de vigneron bourguignon.

Au cours de ces journées, le public pourra participer à des ateliers et des animations autour du chocolat, de la bière, des cocktails et des tapas et assister à des cooking shows XXL.

Les 120 exposants vous attendent avec leurs produits gourmands qui pourront honorer les tables de Noël. À noter, le nouvel espace « Produits d'exception » qui propose une sélection de produits haut de gamme notamment le Caviar Perle Noire venu du Sud Ouest, les spécialités italiennes à la truffe d'Emporio del tartufo, les très grands crus de Bordeaux de Struk Ohana...

La gastronomie sera aussi à déguster sur place avec les restaurants éphémères : le **Restaurant Aveyronnais** et son fameux Aligot préparé par Messieurs Bélard et Raulhac ; Casa Corsa et ses assiettes de charcuterie et de fromage corses accompagnés d'un bon petit verre de vin ; **L'Ostréa Écailler** avec ses plateaux de fruits de mer et caviar sur place ou à emporter : **Ramen ta faim** vous réglera avec ses spécialités japonaises.

Un programme de conférences traitera de sujets tels que la gastronomie, le vin, les épices, la spiruline, les fleurs comestibles, la cuisine végétarienne, la diététique et la santé.

### Le Salon Saveurs & Terroirs

16, 17 et 18 novembre 2018

Centre Expo Congrès

Mandelieu La Napoule

### Informations pratiques

Horaires :

Vendredi 16 novembre : de 10h à 21h

Samedi 17 et dimanche 18 novembre : de 10h à 19h

Tarifs :

Entrée gratuite sur invitation

Entrée visiteur : 5 € (Tarif unique)

Accès au Centre Expo Congrès :

L'accès au Centre Expo Congrès, 836 Bd des écureuils est immédiat depuis la sortie N°40 « Mandelieu-La Napoule » de l'Autoroute A8, à 150 mètres à votre droite.

Un parking gratuit de 530 places est disponible à 50 mètres du Centre Expo Congrès, après l'hôtel Ibis.

Navettes gratuites au départ du parking des Tourrades le samedi et dimanche

Départ Arrêt des Bus face à LIDL

Horaires de la navette :

11h00 – 13h00

13h45 – 16h30

17h15 – 19h00

### Les personnalités sur le Salon

**Stéphane Rimbault**, parrain du 18ème Salon Saveurs & Terroirs, deux étoiles au Guide Michelin Chef du Restaurant L' Oasis\*\* et **Alain Montigny**, Chef exécutif du Restaurant L' Oasis\*\* et Meilleur Ouvrier de France 2004.



www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

**Jean Montagard** , Chef Cuisinier Bio et Végétarien, Auteur de nombreux ouvrages et reconnu internationalement.

**Patrice Lafon** , Chef du Bistrot de l' Oasis.

**Xavier Burelle** , Chef Exécutif du restaurant Le Mas Candille. A seulement 40 ans, Xavier affiche déjà une belle carrière pour avoir travaillé auprès des plus grands chefs de notre région. Fort de ses belles rencontres, Xavier Burelle propose une cuisine d'émotion, il puise son inspiration dans les mariages subtils des saveurs du Sud et de la Riviera, et a réussi à créer sa propre identité culinaire.

**Franck Belleton** , Chef Pâtissier, Chocolatier, Glacier, Confiseur propose de délicieuses gourmandises et chocolats bio, sans gluten pour le plaisir de vos papilles !

**Robert Bush** , s'est installé à Nice pour pratiquer son art de Maître Brasseur au sein de la Blue Coast. Mi-brasseur, mi-magicien, il est une encyclopédie de la bière et de sa création.

**Isabelle Forêt** , Journaliste Œnologue, arrière-petite-fille de vigneron Bourguignon, c'est sa grand-mère qui l'a initiée dès l'âge de 10 ans et formé ses délicates papilles gustatives faisant ainsi naître en elle une véritable passion pour la viticulture et le vin. Elle suivit ensuite une formation d'œnologie.

**Geneviève Martin** , infirmière, auteure, et consultante en Ayurveda. Elle vit à Chemillé (49), la capitale française des plantes médicinales. Formée en Inde auprès de spécialistes en la matière, elle se passionne pour les épices et souhaite mettre ses connaissances à la portée de tous.

Magali Solodilow, diététicienne-nutritionniste dans le golfe de Saint- Tropez et auteure sur la cuisine végétarienne. Formée en obésité adulte et enfant, en micro-nutrition, et en troubles du comportement alimentaire. Elle est engagée dans l'alimentation saine, qui permet de rester en bonne santé ou de la retrouver !

**Ève Vernice** , petite fille d'agriculteur et floricultrice. Diplômée d'un brevet de responsable d'exploitation agricole, elle créa un jardin biologique de fleurs comestibles à Menton. Son souhait est de faire connaître la fleur comestible aux particuliers et à la restauration afin que soient mises en valeur leur cuisine et leur créativité.

**Bernard Bougon** est expert dans le lancement et la mise sur le marché pharmaceutique de produits innovants et performants comme la spiruline grâce à son expérience de plus de 30 ans dans les domaines de la santé, de la nutrition et des compléments alimentaires.

Copyright ©2018 NRV Nice Rendezvous. Tous droits réservés.

@ actualites\_nrv #Nice06