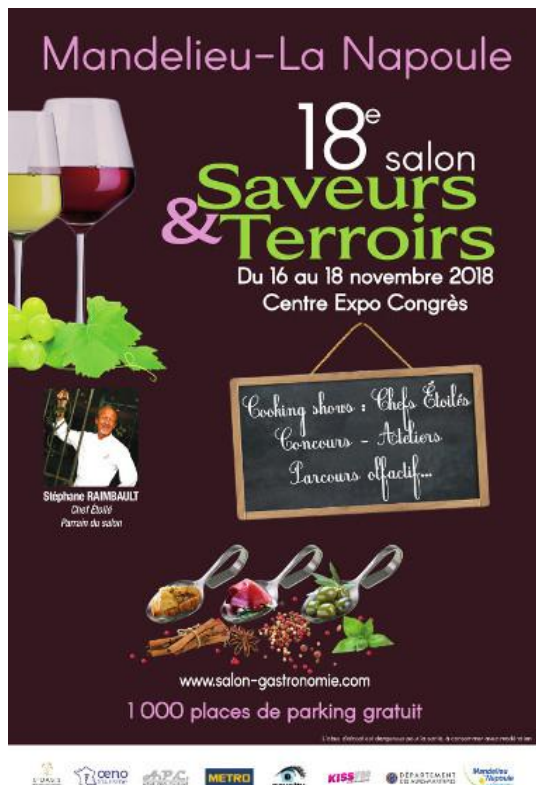




## Mandelieu. Salon « Saveurs & Terroirs »...

Cette année, le Salon se déroulera du 16 au 18 novembre, au Centre Expo, et réservera plein de surprises.



Le salon met, cette fois encore, les petits plats dans les grands. A la tête de l'évènement, le Centre Expo Congrès a prévu un espace produits d'exception et de luxe dans une ambiance chic et élégante : Caviar Perle noire producteur français, Gio & Co Gastronomie italienne de prestige et la truffe, Struk Ohana les grands crus de bordeaux, Cook & Toques les cuisines haut de gamme... De quoi mettre en appétit !

Il y aura de nouveaux exposants comme « Bieropolis » et ses bières de petits producteurs, « Are Water » l'une des eaux minérales la plus pure au monde, « San Lucio » le parmesan AOC avec 3 affinages... Bref, 3 jours pendant lesquels les amateurs de vrais et bons produits seront ravis de découvrir ou redécouvrir les spécialités de nos régions et de nos pays voisins.

Des espaces de restauration à thème régaleront les gourmands et les gourmets. Sans oublier, l'happy-hour du vendredi 16 novembre de 18h à 21h

Cette année, Stéphane Raimbault ne sera pas seul à orchestrer les cooking shows puisqu'il a invité ses amis et collègues : Alain Montigny, chef exécutif de l'« L'Oasis », Xavier Burelle du Mas Candille de Mougins, Patrice Lafon du Bistrot de l'Oasis, Christophe Poard du Grand Hôtel à Cannes, Jérôme Clavel du « Le 44 », Akhara Chay de La Vague de St Paul...



[Visualiser l'article](#)

Des conférences seront animées par Jean Montagard, chef cuisinier Bio et végétarien, Isabelle Forêt, journaliste œnologue auteure des guides « Fémivin », Geneviève Calède, infirmière consultante en Ayurvêda, Magali Solodilow, diététicienne nutritionniste, Eve Vernice, floricultrice, Bernard Bougon, NaturisPharma...

Des ateliers ludiques par Franck Belleton, chef pâtissier chocolatier, Robert Bush, maître brasseur, le restaurant le Boucanier et les recettes de tapas... et puis de nombreux stands pour magasiner des produits de qualités et sélectionnés pour les fêtes de fin d'année : vins, champagnes, olives, chocolats, caviar truffes, charcuteries...

