



# Grand ouest ACTUALITÉ

## MANDELIEU

# 18<sup>e</sup> salon Saveurs et Terroirs jusqu'à ce soir

Inauguré vendredi soir par Sébastien Leroy, maire de Mandelieu-La-Napoule, le 18<sup>e</sup> salon Saveurs et Terroirs vous accueille encore toute cette journée de dimanche jusqu'à 19 heures.

Foies gras, produits régionaux, fromages et charcuteries, épices et condiments, spécialités sucrées, vins, champagnes et spiritueux ou bien encore Arts de la table, les 120 stands aiguissent tous les sens du visiteur. Ateliers et conférences rythmeront encore cette journée de dimanche. De « l'atelier chocolat » à « La spiruline dans tous ses états », il y en a pour tous les goûts...

Le salon est également riche en nouveautés, comme l'explique Pierre-Louis Roucariès, directeur de l'Office du Tourisme et du Centre expo : « Notre souhait et de faire grandir le salon. Pour cela, nous proposons au public, en collaboration avec le chef étoilé Stéphane Raimbault qui parraine cette édition, de nouveaux lieux attractifs comme celui des « produits d'exception ».

L'expo photo qui montre la gastronomie sous un autre angle, le parcours olfactif qui permet d'identifier



120 exposants vous attendent cette année sur le salon. (Photo Y.M)

les arômes fondamentaux, les « cooking shows » animés par les meilleurs chefs de la région, sont autant de moments forts.

### Les chefs en live

Justement à l'auditorium Riviera, le chef exécutif du restaurant gastronomique l'Oasis de Mandelieu, Alain Montigny, s'affaire sous l'œil des ca-

méras avec Stéphane Eisop chef du restaurant du golf de Barbossi, autour de Saint Jacques de Normandie. « Nous travaillons en live devant le public qui nous pose beaucoup de questions, surtout que les dîners de fêtes approchent ! »

**YVES MOUREY**

Dimanche 18 novembre de 10h à 19h au Centre Expo Congrès 836 Boulevard des Ecoreuils Tarif 5 €