

www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/7

[Visualiser l'article](#)

## Soirée de l'APCIG au Domaine Barbossi à Mandelieu



Catégorie : Écrit par SG

**Jean-Claude Mariani et Claire Delbos, coprésidents de l'Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin, Patrick Flet, Administrateur et Gérard Bernar, Délégué de la région Provence-Côte d'Azur, ont accueilli les chefs et les membres de l'APCIG Côte d'Azur à un cocktail dînatoire au restaurant Riviera Golf - Domaine de Barbossi à Mandelieu-La Napoule à l'occasion de la sortie de l'annuaire 2019 de l'APCIG.**



**ANNUAIRE APCIG 2019** - Dans le cadre enchanteur du domaine de Barbossi, chefs et journalistes se sont retrouvés pour une soirée conviviale et gourmande grâce à la participation de fidèles partenaires à commencer par le domaine Barbossi et le chef Alain Montigny qui dirige le restaurant étoilé L'Oasis Barbossi et qui, avec ses équipes, avait préparé de délicates verrines et un superbe plateau d'huîtres en gelée de concombre. Fidèles parmi les fidèles, nos amis italiens Rafaella et Marcello Isnardi présentaient leurs olives et huiles Ardoino ainsi que leurs spécialités d'antipasti (tomates séchées, pâte d'olive ou coeurs d'artichauts). On pouvait déguster un Foie gras de chez Rougié accompagné d'un pain de la maison Pain Petitfour, Philippe Auda présentait ses petits légumes cultivés du côté de Roquebrune sur Argens dont des carottes et blettes multicolores, Gilles Ceneri Le Fromager Gastronomique présentait sa collection de fromages affinés. Nouvelle venue sur la manifestation, Vicky Scott, accompagnée de la chef espagnole Maribel Sagasta du restaurant à tapas La Onda à Vence, présentait les produits d'épicerie de luxe espagnols de la maison Luxiberica (esturgeon et anchois en conserve, huile d'olive au fruité vert, charcuterie et jambon ibériques), Jean-Luc Sini faisait déguster les noix de Pili du Mount Mayon déclinées en différentes saveurs - nature, au sel rose de l'Himalaya, au Cacao d'Équateur ou encore au thé Matcha de Kyoto. L'ami Bruno Laffargue régala l'assemblée de ses macarons aux mille parfums (un plébiscite pour la figue !). Pour accompagner ce merveilleux buffet, on pouvait déguster une coupe de Champagne Charles Heidsieck, les vins de Rasteau ou ceux sélectionnés par S.I.P. Marita Ohlsson proposait son eau ÅRE Water venue de Suède et la maison Malongo proposait ses divins cafés. Charlotte Julien était accompagnée d'une vaste gamme de pains Pain Petitfour.

www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Rafaella et Marcello Isnardi et leurs délicieux produits italiens.

www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Jean-Claude Mariani, Patrick Flet et Gérard Bernar de l'APCIG ont remercié Christophe Blachon, le directeur commercial et événementiel du domaine de Barbossi, le chef Alain Montigny et toutes les équipes du domaine de Barbossi pour leur accueil avant de rappeler que l'APCIG avait été fondée en 1954 par Curnonsky et qu'elle compte aujourd'hui près de 500 membres, dont 322 journalistes gastronomiques membres actifs. icky Scott de la maison Luxiberica, accompagnée de la chef espagnole Maribel Sagasta du restaurant à tapas La Onda à Vence.





[Visualiser l'article](#)





Les succulents paniers de Gilles Ceneri Le Fromager Gastronom.

www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Légende photos : en haut, Jean-Claude Mariani, Patrick Flet et Gérard Bernar de l'APCIG et les partenaires de la soirée; à gauche, la dream team Barbossi.

Copyright ©2019 NRV Nice Rendezvous. Tous droits réservés.

@ actualites\_nrv #Nice06