



21ème Kermesse aux Poissons de Théoule: l'effet MER

Il n'y a pas à dire! On est en plein hiver. Ce Jeudi 1er février, il est midi. Une fois de plus, 10 restaurants réouvrent au même moment, pour mettre les petits plats dans les grands....

Dix restaurateurs, parmi les plus dynamiques, qui ne veulent pas connaître la grisaille de l'hiver, dont certains, parmi eux, font la Kermesse depuis ses débuts, en 1998. Ils méritent qu'on les cite. Ce sont les chefs du Bistrot de la Rague, Chez Philippe, Le Magellan, Le Coup de Fourchette, Le Parana, Aux Ingrédients, L'Air du Temps, Le Panama, Le Miramar Beach et Jilali B.



THÉOULE-SUR-MER

21^{ème}

KERMESSE
AUX POISSONS

1^{er} > 28
FÉVRIER
2018

Venez goûter la mer,
c'est ce qu'on fait de mieux...
à Théoule-sur-Mer !

Office de Tourisme : Tél. 04 93 49 28 28
www.theoule-sur-mer.org - ot@theoule-sur-mer.org

Kermesse aux Poissons : Ça fait de l'effet! ...

Tout comme le nombre de plats dans une Kermesse (au moins huit, avec plusieurs entrées froides et chaudes, plusieurs plats avant les desserts !) et comme le nombre de Kermesses qu'ils réalisent de plus en plus chaque



[Visualiser l'article](#)

année, (plusieurs milliers!). Une grande marée gourmande qui s'amplifie d'année en année. C'est l'effet boule de neige!



Cela se traduit aussi par une clientèle très cosmopolite, de toutes les générations, qui vient de partout, de la région, mais aussi de Monaco, d'Italie et même d'Angleterre, en individuel ou en groupe, pour une fête (comme la Saint Valentin), ou un anniversaire, ou pour une réunion associative. Il y a aussi ceux qui viennent parce que c'est devenu pour eux une tradition incontournable, ce sont les amateurs de saveurs marines, il y a encore les gourmands, les addicts, qui n'hésitent pas d'en faire plusieurs, voire même toutes !

Pendant un mois, tous les jours, jusqu'au 28 février, une ribambelle de recettes créatives 100% iodées, (59 très exactement!), est proposée par ces chefs, tous à la recherche de l'effet de surprise! Par exemple, l'Aïoli de Lotte rôtie au Beurre Noisette, l'Emietté de Tourteau aux Chips de Lard, le Parmentier d'Aile de Raie inversée Sauce Vin rouge, le petit Chou farci aux Gambas à l'Huile de Homard, les Bouchons de Saint Jacques à l'Émulsion d'Oursin, le Cappuccino de Saint Jacques et Foie gras, et bien plus encore,... c'est l'effet Mer garanti! Et tout ça, pour des prix allant de 55 à 80 €, eau, vin et café compris. C'est très compétitif.

riviera-city-guide.com
 Pays : France
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

<p>LE BISTROT DE LA RAGUE Port de la Rague Tél. 04 93 49 93 48</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - Cappuccino de Champignons, Petite Noix de Saint-Jacques & Fève Grise Tartare de Thon au Saïbé, Salade de Wakamé aux Sésames Raviole de Langoustines & Emulsion de Jus de Corail Filet de Rascasse Poché dans sa Soupe de Roche & Petite Pomme de Terre Cabillaud Demi-sai comme un Abol Filet de Loup Rôti, Crème d'Orzain & Petites Légumes du Marché Brûlé Parfumé à la Truffe Sablé Crèmeux au Grandjeu & sa Glace au Yaourt Prix 60 € / pers. Eau, Vin (Menu M) 1/2 Boulette par pers. et Café compris</p> <p>JIL ALT B. 16, avenue de Tréyas Tél. 04 93 75 19 03</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Réservation conseillée - Velouté de Petites Crabes à l'Armoicaine Tartare de Daurade Royale aux Grains de Moutarde & Garnies de Fenouil Filet de Rouget Juste Rôti, Barques Frites d'Artichauts & Jeunes Poivrons d'Épinards Pavé de Maigre Sauté, mousseline de Chou Fleur, Huile de Curry & quelques Croûtons au Thym Dos de Cabillaud au Naturel, Civet de Potirone, Petites Oignons & Champignons aux Sucra de Sandoi Roquefort & Confiture de Figue Violette Dans un Chou Frais aux Dragées Mille Feuilles Vanille Bourbon & Pommes Granitées au Beurre Salé Belle Truffe au Choclat & Marmelade d'Oranges Douces aux Amandes Prix 60 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. & Café compris</p>	<p>MIRAMAR BEACH AND SPA**** Tlars Miramar Beach Hotel & Spa ****- 47, av de Miramar Tél. 04 93 75 05 05</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - Fine Crème de Topinambour & Calamars Sautés Cream of Jerusalem Artichoke and Sautéed Calamari Soupe de Poissons de Roche comme on l'aime sur la Riviera Fish soup « Riviera Style » Clévische de Loup, fins Copeaux de Vieux Parmesan Salsabiz Ceviche, thin slices of aged Parmesan cheese Raviole Ouverte aux Coquillages, Emulsion Crèmeuse au Curry Fine Ribé de Citron Open Raviole with scallops, creamy curry emulsion with grated lemon Noix de Saint-Jacques Rôties, Pulpe de Parais, Légumes de Saison en Beurre Moutarde Roasted Sea scallops, parsnip pulp, seasonal vegetables Chèvres Frais du Pays Mariné aux Aromates Fresh goat's cheese marinated with Aromatic herbs Granité au Citron / Lemon Granita Cheesecake à la Clémentine / Clementine Cheesecake 60 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. & Café compris 65 € / pers. Hors Boissons</p> <p style="text-align: center;"> venez goûter la mer, c'est ce qu'on fait de mieux... à Théoule-sur-Mer ! </p>	<p style="text-align: center;"> Pensez à réserver votre table ! afin de profiter au mieux de nos prestations Il peut arriver que certains plats nous manquent et nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Dans ce cas, nos Chefs vous feront d'autres suggestions. </p> <p style="text-align: center;"> Qui dit «Kermesse», dit débordement et profusion : pour faire découvrir le meilleur de la Mer. </p> <p style="text-align: center;"> Chaque menu dégustation « tout poisson » décline plusieurs entrées, plusieurs plats (généralement au moins 8 !) et fait découvrir le meilleur de la mer. </p> <p style="text-align: center;"> INAUGURATION PUBLIQUE Vendredi 26 janvier à partir de 18h à la Salle des Fêtes « Soupe de poisson » et « Sardinade » avec le concours du Rascasse Club. </p> <p style="text-align: center;"> NOS PARTENAIRES Nous remercions les vignobles pour leur participation - Cave à Vin « La Cave de mes Terres » - Domaine de Barbossi </p> <p>Office de Tourisme **** (Cat.1) 2, Corniche d'Or 06590 Théoule-sur-Mer</p>	<p style="text-align: center;"> 21^{ème} KERMESSE AUX POISSONS DE THÉOULE </p> <p style="text-align: center;"> 1^{er} > 28 FÉVRIER 2018 </p> <p style="text-align: center;"> venez goûter la mer, c'est ce qu'on fait de mieux... à Théoule-sur-Mer ! </p> <p>Office de Tourisme : Tél. 04 93 49 28 28 www.theoule-sur-mer.org - ot@theoule-sur-mer.org</p>
---	---	--	--

<p>LE BISTROT DES CALANQUES 1191, route des Calanques - 83500 Le Trayas Tél. 04 93 09 37 68</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - Velouté de Moules Serranées aux Écailles de Cerfeuil Raviole de Crabe, Herbes folles & Chips de Pain Ouzine Rôti de nos Côtes, Œuf de Caille Coeur de Saumon Mariné, Vinaigrette d'Agurme Noix de St Jacques au Lard de Coloméra juste sautées, Tombe de Poissons d'Éclairage Kyrie Calamar Grillé à la Plancho, Calamars d'Albi, Pomme Écrausée double Beurre Fromage Affiné du Moment Sabayon Crèmeux, Mangue Rôti au Sirop d'Érable Prix 55 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. & Café compris</p> <p>LE COUP D'FOURCHETTE 15 bis, Avenue Olyette Dahan Tél. 04 93 93 50 05</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - Amuse Bouche - Tapenade & Cèbre au Chorizo Rillettes de Crabe, Pomme Adoukée & Bouillon de Favouille Gravière de Saumon Maison, Blinis & Caviar d'Aubergine Fers du Lac Léman, Risotto aux Asperges & Crème au Parmesan Abol de Lotta Rôti au Beurre Noisette, Petites légumes de Saison Pavé de Loup à la Planche, Barquette d'Artichaut Velouté au Noilly Prat Poisson de Merlué Frotté selon arriage, Purée de Pain & Sauce vierge Cabillaud Poché au Jus de Bouillabaisse, Compotée de Fenouil & Croûton de Rouille Poire Pochée à la Vanille, Coulis de Gnocchi & Sabayon de Champagne Gratiné Mignardises Prix 55 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. & Café compris</p>	<p>AUX INGRÉDIENTS 2, Corniche d'Or Tél. 04 93 47 92 76</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - Poisson selon arriage Carpaccio de Poisson Sauvage, Rémoulade au Curcuma & Vinaigrette Cranberry Crème de Chou Fleur, Émietté de Tourteau & Chips de Lard Poubé à la Planche sur sa Saucée Escotée Carnet en Goussinette, Beurre de Montpelier, Coeur de Saoutie Blanquette de Poisson Blanc aux Bâtes Roses en Coquille Feuilletée Pavé de Daurade Grise, Quinoa aux Agrumes & à la Courge Assiette de Fromage Fines Cookies Prix 52 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. & Café compris</p> <p>AU PANAMA 17, avenue du trayas / Plage de la Figuelette Tél. 04 89 68 82 35</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - Velouté de Crabe Vert, Croûtons Alliés à Rouille en Espuma Tarte Fine à la Tomate & Tapenade, Sifflet de Rouget en Croûte de Tapenade à Huile Basilic Fondant de Crabe Légèrement Caramélisé, Julienne de Pomme Granny Smith, Menthe Poivrée Parmentier d'Alie de Rais Inversés, Sauce Vin Rouge Dos de Cabillaud à l'Andouille, Embeurrée de Chou au Vin Jaune Pavé de Saumon Qui à l'Unilatéral, Lentilles Corail au Lait de Coco Toast de Chèvre Chaud Plané, Miel de Châteaugner, Miel, Huile & Noisette Tiramisu en Vanille, Cerise Amarena Prix 50 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. & Café compris</p>	<p>L'AIR DU TEMPS 67, Avenue de la Corniche d'Or Tél. 04 93 49 40 16</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - Velouté de Pommes de Terre, Copeaux de Haddock Fumé & Caviar de Harang Canneloni de Tourteau à la Coriandre Fraîche Sauce Poisson & Moutarde à l'Anchoine Le petit Chou Froid aux Garnies & Riz Basmati aux Légumes, Huile de Homard La Saint-Jacques en Coquille Luffée Julienne de Légumes à la Cardamome Le Dos de Cabillaud aux Aromates, Sauce Verge aux Agrumes Le Canon de Lotte au Chorizo, Fondus d'épinard La Tartine de Taleggio aux Truffes, Saucée d'Herbes Folles Pavlova à la Rose & Fruits Exotiques Prix 59 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. (Paris de Roseline) & Café compris</p> <p>PARANA CAFÉ 54, avenue de Lérès Tél. 04 93 49 50 59</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - Petite Salade de Poubé au Piment d'Espelette Pain de Truffe & Truffe Fumée sur son Caviar de Mangue & Anocot Toasts de Saumon Gravière & Crème aux Fines Herbes Duo de Ravioles à la Chair de Crabe & son Velouté de Crustacés Cassolette de Gambas à la Vanille Bourbon & Lait de Coco Médallion de Lotte & Clémentine de Corse Saucée au Miel Brûlé Tendre Gourmand Soufflé Glacé au Grand Marnier ou Café Gourmand Prix 59 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. & Café compris</p>	<p>CHEZ PHILIPPE Port de Théoule / Plage du Sulfret Tél. 04 93 48 87 13</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - La Salade de Mangue Verte Aux Oueves de Crevettes Comme au Méliani Le Carpaccio de Cabillaud, Mousse de Fruits de la Pêche, Courbava & Vanille La Soupe Crèmeuse d'Écrivaines & Copeaux de Chorizo Ibérique de Bellota Le Croustillant de Saumon & sa Sauce Aigre-douce Confiturée La Saint-Jacques Purée de Butternut au Lait de Coco & Curry Le Dos de Maigre, Risotto Verde Au Parmesan & Poireaux Grisés Le Carament Froid aux Fruits Sûcs & Poivrons d'Épinards Le Vichy au Staphané Prix 60 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. & Café compris (Domaine de la Mauraute) Cu 80 € / pers. avec 1 bouteille de Champagne pour 2</p> <p>LE MAGELLAN Promenade de la Blaine - Bord de mer Tél. 04 93 49 82 16</p> <p>MENU DÉGUSTATION - Uniquement sur réservation - Escabeche de Moules au Wasabi & Conçassé de Tomates Bouchonne de St-Jacques à l'Emulsion d'Orzain & Estragon Saumon Mariné au Saïbé Gratin de Homard Sabayon au Cognac Loup aux Zestes d'Oranges Sauce Champagne Rouget Barbot en Escalles de Pommes de Terre Croustillantes au Jus d'Écrivaine Brûlé de Muesli AOP à la Truffe Dôme Mousse Chocolat Coeur Caramel Beurre Salé & Croustillant Praline Prix 60 € / pers. Eau, Vin : 1/2 Boulette par pers. & Café compris</p>
---	--	---	---

Et puis, il y a aussi (sans jeu de mots !) l'effet Maire! L'office de tourisme et la municipalité de Théoule y tiennent : la kermesse, c'est le partage, et la générosité grâce à deux partenaires, La Cave de mes Terres à Théoule et le Domaine viticole de Barbossi à Mandelieu. L'inauguration, l'autre soir a donc été l'occasion d'un grand rassemblement de la population autour de la traditionnelle Soupe de Poissons offerte (60 litres concoctés par les chefs), et la fameuse Sardinade (30 kilos grillées par les mains expertes des Rascassiens de Théoule, du nom de « la vénérable société de pêche et de gaieté »). Effet immédiat, les présents sont



[Visualiser l'article](#)

tous repartis avec le flyer comportant les 10 menus « Kermesse » (que l'on peut aussi se procurer à l'office de tourisme, ou sur le site web).

Donc, cette Kermesse aux Poissons, elle n'est pas éphémère du tout! Comme disait le grand maître qui nous a quitté, « *les plus belles performances sont celles qui durent* » (Paul Bocuse).

21ème Kermesse aux Poissons de Théoule- du 1er au 28 février 2018- tél. OT : 04 93 49 28 28