



Cuisine cannoise en fête: premières assiettes!

Premier rendez-vous gourmand pour la troisième édition de *Cuisine Cannoise en fête* hier matin sur le marché Forville. Une douzaine de stands de dégustation ont pris possession des allées, avec des produits du cru évidemment! Au menu? Croustade à la courgette de la boucherie Lerda; fougasse des toques blanches internationales, préparation des légumes du marché par *l'Urban Café*, soupe de poissons du jour chez *Forville ou Campagne*, pommes grenailles et caviar du *Comptoir du caviar*; vins et chocolats à l'huile d'olive Lerina de l'île St-Honorat... Deux ateliers de cuisine organisés par *Silver Fourchette* se sont aussi taillé une jolie part de succès, sur le thème de la salade du marché. Le tout sous l'œil avisé des chefs doublement étoilés, Christian Sinicropi (*La Palme d'or* au Martinez) ou Stéphane Raimbault (*L'Oasis* à Mandelieu) parrain de la manifestation. Rappelons que d'autres dégustations de ce type auront lieu toute la semaine sur le marché, et qu'une cinquantaine de restaurateurs et professionnels des métiers de bouche proposent des plats «typiques» cannois jusqu'au 24 mars. La liste et les prix sont à consulter sur www.cuisine-cannoise.com



Au stand de Socca'nnes, le conte de la galette était revisité par les chefs, avec la complicité du chien Marlin et de la brebis Milo, venus faire un tour depuis leurs pâturages sur les rives de la Siagne.

(Photo Patrice Lapoirie)