



Kermesse aux Poissons : cabotage gourmand à Théoule-sur-Mer, Pays de Lérins!

Visuels indisponibles

Kermesse aux Poissons : cabotage gourmand à Théoule-sur-Mer, Pays de Lérins!

En avant toute... Toques au vent pour la Kermesse aux Poissons, la 22ème de sa lignée ! Des anciens et des nouveaux. Ils sont sept restaurateurs à rivaliser de créativité savoureuse avec leurs menus « tout poisson » en 8 services, 'tout inclus', entre €55 et €75.

Passé la ville de Mandelieu, point de départ de la plus belle route du Sud, la Corniche d'or offre un spectacle unique à cette période de l'année : ciel bleu, mimosa aux myriades de petits soleils, rochers rougeoyants du massif de l'Estérel et toujours, la grande bleue... que nous ne quitterons pratiquement pas tout au long de nos sept escales gourmandes « Kermesse aux Poissons ».

Nous avons testé pour vous un plat par restaurant participant.

#Ces restaurateurs passionnés préparent tous les jours, en plus de leur carte habituelle, **le menu « Kermesse »**. **Il est recommandé de le réserver.**

Aux ingrédients

'Toast foie gras aux algues dulse et cocktail vodka' (Mise en bouche)

Sourire radieux en prime d'Olivier Mortagne et de sa compagne Dominika.

Installés depuis un an dans leur bistrot simple et soigné, l'ardoise est annonciatrice de beaux produits du terroir faits maison...

2, avenue de la corniche d'or - T (0)4 93 47 92 76

>>**Menu Kermesse aux poissons €55**

Le Coup de Fourchette



'La salade de lentilles du Puy au lard paysan et filet de rouget de roche juste saisi' (Entrée)

Ce restaurant intimiste est tenu par l'excellent chef Angel Aparicio, et son épouse Borni. Il est même la cantine de certains grands chefs de la région. La cuisine y est soignée tout autant que l'accueil est chaleureux. La bonne adresse que l'on se chuchote entre amis...

15 bis avenue Charles Dahon - T (0)4 93 93 50 05

>>Menu Kermesse aux poissons €55

- **Jilali B**

'Accra de daurade royale aux herbes, salade pousse d'épinards aux graines de moutarde' (Entrée)

Jilali Berekama est l'un des anciens de la Kermesse. Il a à cœur de privilégier producteurs et pêcheurs de la région. Ancien de l'Etoile des Mers, c'est l'une des belles tables de la région, à l'excellent rapport qualité/prix. La vaste salle du restaurant est en balcon sur la mer et le charmant petit port de la Figueirette. En été la terrasse ombragée est idéale pour un déjeuner ou un dîner .

16, avenue du Trayas - T (0)4 93 75 19 03

>>Menu Kermesse aux poissons €60

- **Le Moya du Miramar Beach Hôtel& Spa**

'La moule de Bouchot en raviole ouverte au curry' (Plat)

Le chef exécutif Guillaume Anor est un passionné, un enfant du pays. Il propose une cuisine raffinée qui sublime l'esprit « Riviera » en résonance avec la clientèle et le lieu. Luxueusement rénové, le restaurant du Miramar Beach Hotel en balcon sur la Méditerranée offre une vue époustouflante de beauté.

47, avenue de Miramar - T (0)4 93 75 05 05

>>Menu « Kermesse aux Poissons » 75 €

- **L'Air du Temps**



'Noix de St jacques fumée, crème d'Hélianti' (Plat)

Arrivé l'an dernier, le chef Alexis Mayroux, jeune quarantenaire, originaire d'Agen, formé au Crillon, a pris le parti d'une cuisine soignée, résolument traditionnelle et provençale. Le restaurant panoramique aux larges baies offre une vue grandiose sur la Méditerranée.

67, avenue de la corniche d'or - T (0)4 93 49 40 16

>>**Menu « Kermesse aux Poissons » 60 €**

- **Chez Philippe**

'Dos de Cabillaud Skrei à l'Unilatéral, Beurre Blanc au Soja Tomasu 24 mois' (Plat)

Installé depuis 18 ans à Théoule, Philippe, Breton d'origine, est l'un des anciens et fidèle de la Kermesse. Ses deux fils, Mickaël et Sébastien, perpétuent, une cuisine terre-mer qui marie avec bonheur et justesse la diversité et la richesse des produits de la Méditerranée à ceux de la Bretagne. Le restaurant est situé en bout du Port de Théoule attenant à une plage.

Port de Théoule, plage du Suveret - T (0)4 93 49 87 13

>>**Menu « Kermesse aux Poissons » 60 €**

- **Le Magellan**

'Esquimau de potiron au Grand Marnier, chocolat blanc & croquant de praliné' (Dessert)

Bruno Tenailleau, chef pâtissier et cuisinier vient tout juste de prendre ses fonctions au sein de du restaurant, bar lounge et plage privée. L'établissement est idéalement situé en contrebas du Château de Théoule-sur-Mer, une bâtisse datant du XVII^e – XVIII^e siècle.

Une nouveau challenge dans des cuisines flambant neuves attend de ce chef 1erPrix International de dessert en 2007 ; après un CAP de cuisine au Lycée Hôtelier Sainte-Anne (Saint-Nazaire), l'Ecole nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingeaux, il est passé par l'Evian resort, le Clos des Cimes de Régis Marcon, l'Hôtel de Paris à Saint-Tropez... Vite, vite, à (re)découvrir !

Promenade de la Darse - Bord de mer 06590 Théoule-sur-Mer T (0)4 93 49 82 16

>>**Menu « Kermesse aux Poissons » (€60)**



#Côté vins, trois partenaires participent cette année à l'événement annuel :

Le Domaine de **Barbossi*** à Mandelieu ; La Cave de mes Terres** à Théoule ; la cave-entrepôt 'La Glou Glou' ***à Draguignan.

Le terme 'Kermesse' de cet événement annuel illustre fort bien le côté festif et convivial que vous retrouverez à Théoule, notamment dans les restaurants. Cette dynamique également impulsée par l'équipe de l'office de tourisme, suscite l'envie d'entreprendre ! A titre d'exemple, l'ouverture en pleine saison hivernale de la jolie boutique-épicerie fine & cadeaux gourmands de Marion ” **L'instant gourmand** qui propose un choix de produits originaux et de grande qualité.

Pour mémoire, Patrick Flet, Peter Van Santen et Brigitte Bruno (qui nous a quittés) sont les initiateurs de cette kermesse annuelle unique en son genre.

PENSEZ À RÉSERVER !

BONNE KERMESE ! Du 1er au 28 février, 2019

Pour toute autre question, contactez l'Office de Tourisme de Théoule sur Mer

()Le Domaine de **Barbossi** à Mandelieu : un vignoble de 10 hectares au cœur d'une vaste propriété de 1350 hectares aux portes de Cannes, reflet de l'art de vivre, avec golf, haras, tennis, villas et restaurant. Dans un environnement préservé, le domaine produit à partir des cépages traditionnels de la Provence, une belle diversité de vins rouges, blancs et rosés bien charpentés ou fruités. Ces vins sont en cours d'agrément bio. (T +33 (0)4 93 49 95 56).*

*(**)La **Cave de mes Terres**, à Théoule : une cave à vins, et un bar à fromages à 50 mètres de la Grande Bleue, avec quelques belles ardoises de charcuteries italiennes, et une cave aux 120 références de bière belge, dont la fameuse « westvieteren », élue la meilleure trappiste au monde. Les conseils sont dispensés par la jeune Alexandra Devos, passionnée par son nouveau métier de sommelière. (T +33 (0) 4 93 47 70 43)*

*(***)La nouvelle cave-entrepôt « **La Glou Glou** » à Draguignan est gérée par deux anciens du Château de Berne, Thomas de Lagarde et Hubert Nicolas. Ils conseillent le particulier et pour les restaurateurs des vins*



www.channelriviera.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

de vignerons, des bières artisanales et des whiskys. Ils conseillent et accompagnent des domaines viticoles dans la construction de leur réseau commercial.

Le Domaine du Dragon à Draguignan. (T +33 (0)7 67 15 52 40)

© Photos Paule Elliott – Ville de Théoule-sur-Mer – Brigitte Lachaud – IDmediacannes

© Channel Riviera® 2019. Droits de diffusion et de reproduction réservés