

Ce n'est plus une semaine, mais 2 semaines de festivités gourmandes cannoises. C'est un évènement au service du territoire local, la Baie de Cannes, ses îles et la Basse Vallée de la Siagne.

La cuisine cannoise à l'honneur !

Tous les jours, durant **15 jours** exactement, les chefs travailleront exclusivement avec les maraîchers et producteurs locaux, les cueilleurs, les artisans et les pêcheurs locaux du marché Forville, ou se feront même jardiniers, pour réinventer une cuisine authentiquement cannoise, faite maison, avec les saveurs du Bassin Cannois.

Au total, du **15 au 30 avril 2023**, une cinquantaine de restaurateurs, participant à cet évènement culinaire, composeront tous les jours, en plus de leur carte habituelle, **un plat, ou une formule** (2 ou 3 plats), dont les ingrédients sont essentiellement issus du terroir cannois (terre-mer). Tous les « **plats cannois** » auront une appellation spécifiquement cannoise, avec un nom faisant référence à la ville, ou au territoire cannois, et seront proposés à un prix promotionnel. Les restaurants participants bénéficieront d'une signalétique à l'entrée de leur établissement, afin qu'ils soient d'emblée identifiés par le public désireux de tester ces spécialités cannoises. En complément, un guide sera édité avec tous ceux qui revendiquent leur lien avec la cuisine du terroir cannois pour présenter leurs spécialités, durant cette quinzaine cannoise.

Après le parrainage de Madame Christian WILLER, puis Christian SINICROPI, devenu le Président d'Honneur de la manifestation cannoise, Stéphane RAIMBAULT, Laurent BUNEL, Jacques CHIBOIS, et Michel ERNEST, la 7^{ème} édition a choisi Pierrick CIZERON, chef exécutif du Groupe Barrière à Cannes. Une référence de choix !

Un lancement gourmand et des mets très gourmets

Des plats « faits maison », bistrologiques ou gastronomiques, à tous les prix ! Avec cette 7^{ème} « Cuisine Cannoise en Fête », de nouveaux plats vont venir grossir les rangs de ces premiers succès..., comme par exemple,, *les Retours de Pêche servis en Carpaccio, la Pissaladière au Filet de Rouget, le nouveau spiritueux Mimocello, à base de fleurs fraîches de mimosas de Mandelieu, le gâteau Paris Côte d'Azur, et bien d'autres...*

Pour mettre en appétit, le **samedi 15 avril 2023**, de 10 à 13h, restaurateurs, et artisans des métiers de bouche transformeront Forville en un vaste marché gourmand. Ils présenteront plusieurs **ateliers de démonstrations** de leurs spécialités, tandis que les deux vigneron incontournables du patrimoine viticole cannois, les Moines de l'Abbaye de

Lérins et la Cave de l'Oasis du Domaine de Barbossi présenteront **leurs vins**, ... Un grand marché des **saveurs du terroir cannois**, une fête placée sous le signe du partage et de la convivialité, sous la présidence d'honneur de **Christian Sinicropi**, cannois d'origine, chef exécutif (2*) du Martinez, et du **parrain de cette 7^{ème} édition, Pierrick Cizeron**.
L'inauguration officielle se déroulera en musique à 11 heures.

C'est la continuation d'une belle histoire du terroir local !

[Signaler un abus](#)

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

☐ En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité