LA VALETTE-DU-VAR

Cuisines du Sud

Les 10, 11 et 12 sept. 2021

★ Cœur de Ville ★

JOURNÉES AUTOUR DES
SPÉCIALITÉS CULINAIRES
GASTRONOMIQUES,
PROVENÇALES
ET DE L'ARC MEDITERRANEEN

PARKINGS GRATUITS

#cuisinesdusud

WWW.LAVALETTE83.FR | 04 94 23 62 06 | APPLICATION MOBILE : LA VALETTE DU VAR

La Valette du Var

Les Maisons Lelièvre · le Collège Culinaire de France · Charlemagne · noblessa cuisines · Les Petits Écrans · VEOLIA · Le Département Var · Région Sud · Métropole Toulon Provence Méditerranée

Sous la présidence du chef Philippe Joannès, président des Meilleurs Ouvriers de France région Sud, et avec le parrainage de Dominique Lory, chef exécutif du restaurant Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris à Monaco, trois étoiles Michelin, La Valette-du-Var accueille chefs de renom, pâtissiers de talent et artisans locaux pour trois jours de show culinaire en plein coeur de la ville.

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 septembre 2021
3e édition Cuisines du Sud à La Valette-du-Var
Trois jours dédiés à la gastronomie méditerranéenne

Comme chaque année, le week-end sera rythmé par les démonstrations culinaires de chefs renommés et étoilés, par un marché gourmand de qualité, par des ateliers pâtisserie pour petits et grands et de nombreuses animations pour tester, goûter et découvrir les saveurs méditerranéennes.

L'opération caritative auprès des Restaurants du Coeur, initiée en 2018 par Stéphane Lelièvre, est renouvelée : chaque chef offrira dix repas gastronomiques à l'association fondée par Coluche, prêts à être distribués par la maraude de La Valette-du-Var.

Nouveautés 2021

Cette année, le festival se poursuivra en soirée avec deux nocturnes, vendredi et samedi soir, avec marché gourmand, guinguette et animation musicale du groupe Tres Hombres.

Des démonstrations inclusives mettront en avant le savoir-faire de tous, avec l'ESAT Le Poseïdon de La Seyne-sur-Mer qui forme et insère professionnellement des travailleurs en situation de handicap.

Un nouveau partenaire de choix avec le Collège Culinaire de France, communauté militante pour préserver le patrimoine culinaire français.

Un président et un parrain prestigieux

Dominique Lory, chef exécutif au restaurant Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris à Monaco.
Parrain de Cuisines du Sud 2021

Aux côtés d'Alain Ducasse depuis plus de 20 ans, Dominique Lory est aujourd'hui chef exécutif du prestigieux restaurant Le Louis XV au sein de l'Hôtel de Paris à Monaco. En 1998, il croise pour la première fois la route d'Alain Ducasse, chef globe-trotter multi-étoilé, qui va l'emmener à travailler au Spoon Food & Wine à Paris, au Spoon à Saint-Tropez, au Plaza Athénée à Paris.
En 2011, Alain Ducasse lui propose le poste de chef de cuisine du Louis XV. Le chef Franck Cerutti assure alors une douce transition, lui transmettant son amour de la cuisine méditerranéenne, généreuse, simple et sincère, avant de lui confier, en 2013, les clés des cuisines du restaurant.
Dans le plus prestigieux des restaurants de Monaco, Dominique Lory propose une gastronomie d'inspiration Riviera où il révèle avant tout l'exactitude et la précision des goûts. Le restaurant Le Louis XV est récompensé de trois étoiles au Guide Michelin depuis 2005.

Philippe Joannès,
Président de Cuisines du Sud

Philippe Joannès est Meilleur Ouvrier de France et directeur des évènements culinaires à la Société des Bains de Mer à Monaco. Il est président des Meilleurs Ouvriers de France de la région Sud. Avec sa longue et brillante carrière, en étant président d'honneur de la manifestation, il est la caution professionnelle du savoir-faire et de la tradition gastronomique mis en valeur à Cuisines du Sud.

Jérémy Czaplicki**, chef du restaurant Les Oliviers de l'hôtel l'Ile Rousse** Thalazur à Bandol, une étoile Michelin*

Jérémy Czaplicki s'inspire de la Méditerranée pour créer une gastronomie qui allie produits de qualité sélectionnés avec soin, assaisonnements et cuissons au juste équilibre. Finesse, contrastes et fraîcheur sont les maîtres-mots de sa cuisine à la fois créative et personnelle.

***Denny Imbroisi**, chef des restaurants Ida, Epoca et Malro à Paris*

Le plus italien des chefs parisiens ! Remarqué à Top Chef, passé par de prestigieuses maisons (Mauro Colagreco ou Le Jules Verne d'Alain Ducasse), ses restaurants Ida, Epoca et Malro à Paris célèbrent la gastronomie moderne italienne, avec une cuisine colorée, gourmande aux saveurs uniques.

Des chefs et pâtissiers de renom
Démonstrations culinaires du samedi 11 septembre

***Julien Diaz**, chef au restaurant Saisons à Marseille, une étoile Michelin*

Marseillais de coeur, corse d'adoption, le chef étoilé magnifie les saveurs du maquis, la Méditerranée et son terroir autour d'une gastronomie sensible et sincère qu'il partage avec les meilleurs crus sélectionnés par son ami sommelier Guillaume Bonneaud.

***Carrement Sucrés**, le duo endiablé des finalistes de l'émission « Les Rois du Gâteaux » sur M6.*

Nadine Gaillard et Emilie Rostan, passionnées de pâtisserie, ont gardé une solide amitié de leur rencontre sur le tournage de l'émission diffusée sur M6. Leurs gâteaux, à la fois techniques, gourmands et de saison sont tout simplement épatants.

Chiraz Grandcolas, cheffe pâtissière à Célébration Gourmande à La Valette-du-Var

Cette talentueuse cheffe pâtissière a ouvert son laboratoire lors de la 2è édition de Cuisines du Sud où le public a pu découvrir ses pâtisseries, artisanales et sans colorants, totalement renversantes ! Depuis, l'entreprise a bien grandi et c'est désormais dans une jolie boutique, Célébration Gourmande, ainsi que dans de nombreux restaurants des alentours qui lui font confiance, qu'on apprécie ses créations.

***Marco Casolla**, chef à La Fabbrica di Marco et à Il Parasole di Marco à Toulon*

L'authentique pizza napolitaine... Gastronomique ! Bouillonnant d'idées, le chef italien le plus emblématique du Sud est connu pour ses créations hors du commun et ses pizzas d'une qualité exceptionnelle qu'il amène au plus haut niveau.

Laurent Barberot,** chef exécutif de Jacques Chibois à La Bastide Saint-Antoine, Relais & Châteaux** à Grasse, une étoile Michelin.*

Une maison emblématique de la Côte d'Azur, un chef qui a donné ses lettres de noblesse à l'huile d'olive, une maison de charme sur les hauteurs de la capitale des parfums. Laurent Barberot, chef exécutif de Jacques Chibois, met en oeuvre une « gastronomie du soleil » qui célèbre les saveurs de la Côte d'Azur.

Des chefs et pâtissiers de renom
Démonstrations culinaires du dimanche 12 septembre

***Georges Filippo Galanos**, chef à l'Arbora Café à La Valette-du-Var*

Restaurateur bien connu de l'aire toulonnaise, le chef a tenu quatre restaurants, dont le Stratos, et créé les Fumoirs du Stratos. Il fut l'un des membres fondateurs des Maîtres Restaurateurs du Var, est reconnu Maître Rôtisseur et membre des Disciples d'Escoffier. Il est aujourd'hui conseiller culinaire et apporte son expérience et son savoir-faire auprès des restaurants varois et de la nouvelle génération de chefs.

Jean-François Bérard**, chef à l'Hostellerie Bérard* à La Cadière-d'Azur,*
une étoile Michelin

Passionné par son potager, d'une créativité débordante, le chef de l'emblématique Hostellerie Bérard, est l'ambassadeur incontesté de la gastronomie provençale. Produits locaux, herbes du potager, saveurs authentiquement méditerranéennes et petite touche de folie sont ses signatures.

La Battle des Jeunes Chefs

Benoit Simian, Blanche Traiteur à La Valette-du-Var
Pierre Lorin, Riviera III à Six-Fours-Les-Plages
Les jeunes pousses que l'on voit grandir ! Benoit Simian et Pierre Lorin se sont connus au lycée hôtelier Anne-Sophie Pic de Toulon. Ils ont travaillé ensemble pendant plusieurs années et se retrouveront sur scène pour une démonstration pleine de jeunesse et de talent.

Une démonstration inclusive avec l'ESAT-Le Poseïdon à La Seyne-sur-Mer

Un restaurant à première vue classique mais qui fonctionne intégralement avec des travailleurs en situation de handicap, l'ESAT Le Poseidon à La Seyne-sur-Mer est une référence en matière de professionnalisation et de valorisation sociale. Une démonstration inclusive où les travailleurs et leurs formateurs partageront leur savoir-faire. La cuisine, un métier et une passion accessible à toutes et à tous.

Et aussi...
Inclusion, qualité et avenir

Restaurants et producteurs de qualité avec le Collège Culinaire de France

Communauté militante et indépendante fondée en 2011, le Collège Culinaire de France mobilise partout en France des hommes et des femmes des métiers de l'artisanat et de la diversité culinaires. Qu'ils soient producteurs, artisans ou restaurants de qualité, ils s'engagent ensemble et au quotidien pour préserver notre patrimoine culinaire.
Ils seront sur la scène des Cuisines du Sud, impatients de raconter toute la passion de leurs métiers à travers une démonstration inédite.

Les chefs de demain avec le lycée hôtelier Anne-Sophie Pic

Lycée de formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, l'établissement toulonnais forme et transmet les bases de la gastronomie française aux jeunes, futurs chefs de demain. A l'heure où la profession recherche tant de professionnels, cette démonstration sera l'occasion de valoriser les métiers et la passion de ces jeunes lycéens.

Programme

Place Jean Jaurès

Vendredi 10 septembre

17h, Démonstration des élèves et professeurs du lycée hôtelier Anne-Sophie Pic de Toulon

18h, Inauguration de la troisième édition de Cuisines du Sud en présence du parrain, Dominique Lory, chef exécutif du restaurant Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, de Monsieur le Maire de La Valette-du-Var, des élus et officiels.

19h, Battle des jeunes chefs Benoit Simian, Blanche Traiteur et Pierre Lorin, Riviera III

20h, Guinguette

Dimanche 12 septembre

10h : Producteurs et Restaurants de Qualité par le Collège Culinaire de France

11h15 : Marco Casolla, La Fabbrica di Marco et Il Parasole di Marco à Toulon
L'authentique pizza napolitaine... gastronomique !

14h : Laurent Barberot, La Bastide Saint-Antoine Jacques Chibois à Grasse, une étoile Michelin

15h15 : Georges Filippo Galanos, chef à L'Arbora Café à La Valette-du-Var

16h30 : Jef Bérard, chef au restaurant René Sens à l'Hostellerie Bérard à La Cadière-d'Azur, une étoile Michelin

Samedi 11 septembre

10h, Jérémy Czaplicki, Les Oliviers à l'Hôtel L'Ile Rousse Thalazur à Bandol, une étoile Michelin

11h15, Denny Imbroisi, restaurants Ida, Epoca et Malro à Paris

14h, Julien Diaz, restaurant Saisons à Marseille,
une étoile Michelin

15h15, ESAT Le Poseïdon à La Seyne-sur-Mer

16h30, Carrément Sucrés, les pâtissiers finalistes de l'émission "Les Rois du Gâteaux" sur M6

17h45, Arnaud Tabarec, Beam ! Le Télégraphe à Toulon, Bib Gourmand Michelin

20h, soirée musicale avec le groupe Tres Hombres

Tout le week-end

Marché gourmand dans le coeur de ville
Vendredi 17h-22h30 / Samedi 10h-22h30
Dimanche 10h-18h

Ateliers cuisine pour les enfants
Avec Alex et les Petites Toques (5-7 ans)
Avec Sarahtatouille (8-12 ans)
Samedi et dimanche, place Maurel

Ateliers de pâtisserie avec Carrément Sucrés
Les places sont à remporter par tirage au sort sur la page Facebook @CuisinesduSud entre le 1er et le 6 septembre.

***Tombola** savoureuse offerte par les exposants et commerçants du Coeur de Ville*

Informations

Vendredi 10 septembre 2021 de 17h à 22h30 - Guinguette de 20h à minuit
Samedi 11 septembre de 10h à 22h30
Dimanche 12 septembre de 10h à 18h

Place Jean-Jaurès, avenue Char Verdun, place Maurel
Coeur de Ville de La Valette-du-Var

Entrée gratuite

Inscriptions au point Accueil & Info pour :

- accéder aux démonstrations culinaires et bénéficier des dégustations des chefs
- participer aux ateliers de pâtisserie enfants (selon les places disponibles)

Ateliers de pâtisserie adultes : participation par tirage au sort sur la page Facebook @Cuisinesdusud – jeu du 1er au 6 septembre 2021.

Parkings gratuits

COVID-19
L'accès à la manifestation est soumis aux conditions sanitaires en vigueur, dans le strict respect des obligations gouvernementales et précisions préfectorales. Le port du masque est obligatoire sur l'ensemble de la manifestation. L'accès aux dégustations des démonstrations culinaires est soumis à la présentation d'un pass sanitaire valide.

Le programme et les animations mises à jour sont diponibles sur le site www.lavalette83.fr ou sur la page Facebook @CuisinesduSud

Contact presse

Marie Tabacchi
marie.kommunication@gmail.com
06.34.18.25.91