

Les apéritifs en musique

Chaque midi et soir, quelques notes viendront rythmer l'apéritif au cœur du salon, dans une ambiance festive et décontractée. Un moment à savourer en famille ou entre amis. Composez votre pause gourmande : achetez vos produits auprès des exposants, installez-vous autour des tables ou mange-debout mis à disposition, et laissez-vous porter par l'atmosphère unique des apéritifs en musique.

 Verre de dégustation en vente à l'entrée du salon (6€) pour découvrir les vins des domaines.



LES ANIMATIONS MUSICALES

Vend. **25** SEPT.



Guillaume Gedda
Pop, Reggae
11H30 à 14H

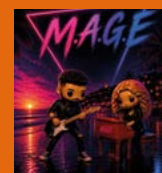


Justyne Band
Groove, RnB, dance
19H à 21H30



No limit
Rock
19H à 21H30

Sam. **26** SEPT.



Mage
Pop-rock
11H30 à 14H



Confidences
Variété française
11H30 à 14H



Rock dogz
Rock
19H à 21H30



Tinkiet
Pop-rock
19H à 21H30

Dim. **27** SEPT.



Soul and Sun
Soul & funk
11H30 à 14H



Electric Dandy
Jazzy blues et rock
11H30 à 14H



Panama street wine note
Jazz
14H à 16H

Le salon des producteurs

Une rue et une place commerçante créées sous une allée de pins qui bordent la plage de La Favière. Ce salon est l'occasion de mettre à l'honneur des produits de qualité.

Les visiteurs vont à la rencontre d'une cinquantaine d'exposants venus d'ici et d'ailleurs, pour découvrir leurs produits et savoir-faire.



Comment se rendre à l'événement ?



LES EXPOSANTS* :

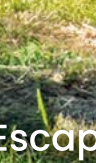
Château Angueiroun – Vin
Château Brégançon – Vin
Château les Guyonnets – Vin
Clos Mistinguett/ Domaine du Noyer – Vin
Domaine de Favauquet – Vin
Domaine de la Pertuade – Vin
Domaine de la Sanglière – Vin
Domaine du Calcernier – Vin
Domaine du Val de Gilly – Vin
Terroirs et couleurs de Bourgogne – Vin
Domaine de Rochefolle – Vin
Domaine Tour Saint Honoré – Vin
Domaine du Baou d'Enfer – Vin
Domaine Rostangue – Vin
Angel B – Produits Corses
Acapulco café – Restauration
Bernard Gaudin – Crème de marron
Brasserie des Maures – Bières
By Chris k – Gamme de pâte à tartiner artisanale
Chabriet Lana – Stand italien
Chez May – Plats thaïlandais
Domaine de Tourisson – Produits autour de la pomme
Du jardin à la table – Produits fermiers
Escargots la Dominette – Escargots
Fromagerie l'Étalle – Fromages
Guibert Mathieu – Charcuterie du Tarn, fromages
Huîtres de Zigues – Huîtres et moules

L'atelier de Chabrinette – Art de la table
La Butinerie – Miel
La Cabasse – Tapas
La cuisine de Memette – Plateau provençal à partager
La ferme du Bessillon – Charcuterie et fromage
La fille aux épices – Épices
La cade – Cade
Le Bosco – Cuisine méditerranéenne
Le Goût – Vinaigres aromatisés
Le Temple gourmand – Baba au rhum
Les Canards de la Sainte Baume – Produits fermiers
Les délices de Loris – Pâtes de fruits
Les délices des îles d'or – Produits de la mer
Les Gaillardises de l'Ubaye – Confitures
L'ingrédient secret – Pâtisserie
Ma campagne provençale – Plats provençaux
O resto – Crêpes, galettes
Oliveraie la colline – Huile d'olive, olives
Ondazzurra – Tapas et plats italiens
Pâtisserie Oltra – Pâtisserie
Pâtisserie Panza – Pâtisserie
Qu'es aco – Plats à partager
Ravioles du Royans – Ravioles, pognes
Salty traiteur – Cuisine méditerranéenne moderne
Saveurs de provençe – Macarons, calissons
Saveurs du terroir – Charcuterie de taureau
Saveurs du Brasil – Cuisine brésilienne

 Boulevard du port
83230 Bormes les Mimosas

 Informations au
04 94 01 38 38

 www.ville-bormes.fr



*liste non contractuelle



LE PROGRAMME



Escapade gourmande a su s'imposer comme un rendez-vous incontournable des gastronomes en proposant une ambiance unique de partage et de convivialité.

À l'occasion de cette 8^e édition, la ville de Bormes les Mimosas renouvelle son partenariat avec l'association des Maîtres cuisiniers de France afin de proposer des démonstrations de cuisine de qualité réalisées par des chefs étoilés.

L'occasion de prolonger l'été, de vivre des expériences gustatives et humaines lors d'un savoureux week-end au cœur du site de la Favière, entre plage de sable fin et pinède ombragée.

Au programme : stands gourmands, démonstrations, apéritifs en musique, conférence, animations originales et festives... Trois journées riches en saveurs et en émotions, idéales pour ravir les papilles et les pupilles des petits comme des grands.



Vend.
25
SEPT.

- 11H-22H
- 11H30-14H
- Dès 13H
- 16H-17H30
- 17H30
- 18H-19H30
- 19H-21H30

Salon gourmand de qualité

Animation musicale au cœur du salon par *Guillaume Gedda*

Démonstration de cuisine par les élèves du lycée hôtelier Anne-Sophie Pic en présence des Maîtres cuisiniers de France

Animation - Dégustation à l'aveugle

Inauguration du salon en présence du parrain & des Maîtres cuisiniers de France

Croisière Dégustation avec Latitude verte

Apéritif en musique par les groupes *Justyne Band* et *No limit*

LES CHEFS PRÉSENTS SUR LE SALON*

Luc GAMEL

PARRAIN DE
L'ÉDITION 2026

Chef du palace
l'Hermitage
à Monaco

Chef de cuisine en charge de l'événementiel, il a exercé à l'hôtel de Paris Monte-Carlo avant de rejoindre l'hôtel Hermitage Monte-Carlo, où il poursuit aujourd'hui sa mission d'excellence.

L'association des Maîtres cuisiniers de France, fondée en 1951, rassemble 562 chefs sur cinq continents pour promouvoir et transmettre l'art culinaire français.

Engagés pour une cuisine responsable et durable, ses membres soutiennent les jeunes générations et valorisent les terroirs aux côtés des producteurs. Enfin, elle organise depuis 70 ans le Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France, pilier de son engagement pour la transmission et la relève du métier.

*à noter, tous les chefs ne seront pas présents au même moment sur le salon.

Sam.
26
SEPT.

- 11H-22H
- Dès 11H
- 11H30-14H
- Dès 14H
- Dès 15H30
- 17H-18H
- 18H-19H30
- 19H-21H30

Salon gourmand de qualité

Démonstration de cuisine

Animation musicale au cœur du salon avec les groupes *Mage* et *Confidences*

Démonstration de cuisine par *Philippe Parc*

Démonstration de cuisine par *Luc Gamel*

Conférence : "Des mets et des mots : L'éloge de la gourmandise" par *Christiane LEJON*

Croisière Dégustation avec Latitude verte

Apéritif en musique avec les groupes *Rock dogz* et *Tinkiet*



Francis ROBIN

Chef étoilé, il a officié 50 ans dans son établissement "Le Mas du Soleil".



Philippe PARC

Meilleur ouvrier de France pâtissier et champion du monde des métiers du dessert.



Marcel LESOILLE

Champion et recordman du monde des écaillers. Membre de Euro-Toque France et de l'Académie culinaire de France.



Thierry BITOUN

Chef exécutif du groupe Mona Collection, hôtels-restaurants à Lyon et Bormes les Mimosas.



Jany GLEIZE

Chef de "La Bonne Étape", maison étoilée au Guide Michelin à Château-Arnoux.



Gilles BRUNNER

Ancien chef de cuisine du Palais princier de Monaco. Président du grand Cordon d'Or de la cuisine Française.

Dim.
27
SEPT.

- 11H - 17H
- Dès 11H
- 11H30 - 14H
- 14H - 16H
- Dès 15H

Salon gourmand de qualité

Démonstration de cuisine réalisée par *Alexandre Fabris*

Animation musicale au cœur du salon avec les groupes *Soul and Sun* et *Electric Dandy*

Déambulation musicale par le groupe *Panama street wine note*

Démonstration de cuisine réalisée par *Jany GLEIZE*



Gui GEDDA

À 94 ans, Gui Gedda, le "Pape de la cuisine provençale", fait rayonner Bormes les Mimosas et la Provence dans le monde entier depuis des décennies. À l'origine d'Escapade Gourmande, il est une figure incontournable, très attaché à la transmission du terroir.



Alexandre FABRIS

Chef du restaurant "Vallon de Valrugues" à Saint Rémy de Provence.

LES ANIMATIONS ET ATELIERS

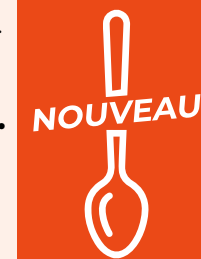
Vend.
25
SEPT.



DÉMONSTRATION DE CUISINE

Les élèves du lycée hôtelier Anne-Sophie Pic de Toulon partageront leur savoir-faire lors de démonstrations culinaires en direct. Sous les yeux du public, ils réaliseront de savoureuses recettes avant de proposer une dégustation de leurs créations.

Vend.
25
SEPT.



CONCOURS DE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

Mettez vos papilles au défi avec notre grand concours de dégustation à l'aveugle ! Saurez-vous distinguer un produit artisanal d'un produit industriel ou reconnaître une version biologique ? Laissez parler vos sens pour tenter de décrocher le titre de "Maître Goûteur" d'Escapade Gourmande. Ouvert à tous. Sur inscription avant le 21 sept. - places limitées asso.even@ville-bormes.fr



25-27
SEPTEMBRE

BORME
à selfies

Ramenez un souvenir gratuit offert par la ville de Bormes les Mimosas.

25
26
SEPT.

CROISIÈRE avec Latitude Verte Embarquez à bord d'un bateau hybride pour une parenthèse gourmande entre La Favière et le Cap Bénat. Au cours d'une croisière de 1h30, dégustez les vins du Château du Carrubier (25 septembre) ou du Domaine de la Portanière (26 septembre), accompagnés de délicates mises en bouche.

Tarifs : 34,90 € (adulte) • 28,90 € (enfant de 4 à 10 ans)
• Gratuit pour les moins de 4 ans.

Réservation auprès du stand de l'Office de Tourisme sur le salon. Chiens acceptés. Sous réserve de conditions météorologiques favorables.



ANIMATION ORGANISÉE PAR LE MHAB

Sam.
26
SEPT.

ATELIER "NATURE MORTE"

De 10h à 12h au MHAB - 103, rue Carnot
Musée de Bormes les Mimosas - Tarif 4€
Réservation obligatoire : billetterie.musee-bormes.com
par mail : musee@ville-bormes.fr ou 04 94 71 56 60

Sam.
26
SEPT.

NOUVEAU CONFÉRENCE "DES METS ET DES MOTS : L'ÉLOGE DE LA GOURMANDISE" PAR CHRISTIANE LEJON

Sous le chapiteau - Gratuit - Ouvert à tous
"Les vrais gourmands lisent en remuant les lèvres pour déguster les mots". Bien qu'étant un péché capital depuis le 13^e siècle, la gourmandise est l'un des principaux liens de la société. À travers textes et musiques, sa savoureuse histoire est à consommer sans modération.