



DÉFI DES RESTO

LOU VIN PUR

Le chef : Bastien SPALMA
Le pêcheur : Joey ENJOLRAS
Chalutier : Le Joseph

L'APPART

Le chef : Mathis RIGLET NIANG
Le pêcheur : Christian LECOQ
Chalutier : Matthias Thomas

LE COMPTOIR DES VOILES

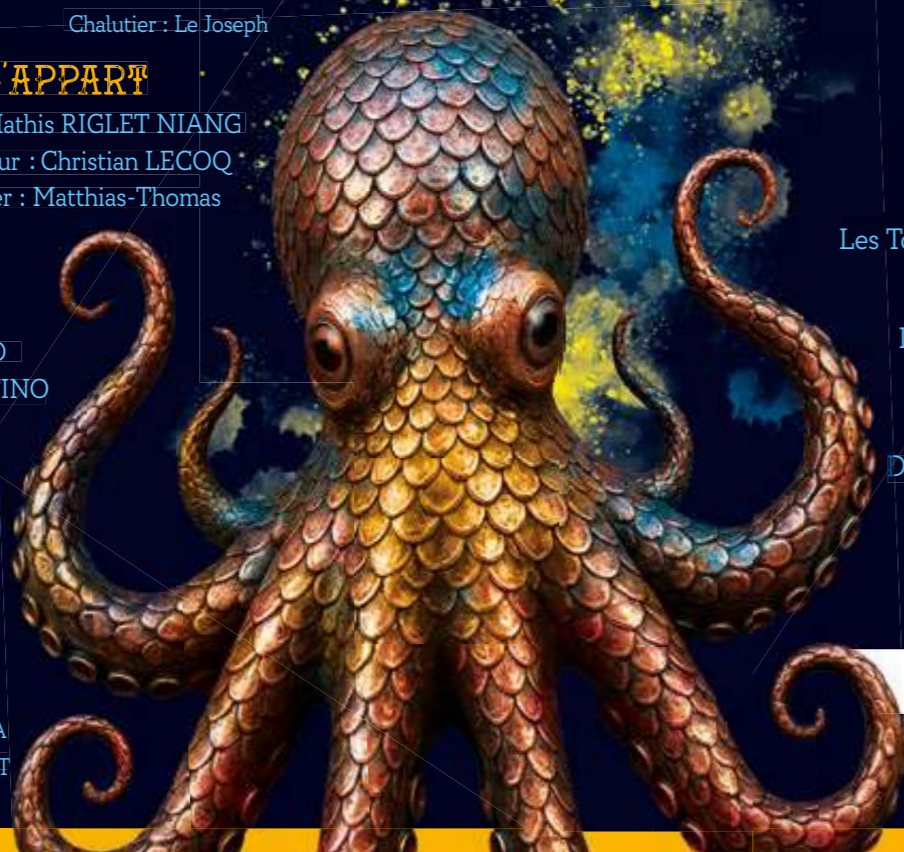
Le chef : Clément VASSALO
Le pêcheur : Kilyan TOLENTINO
Chalutier : Le Julliarth II

LE ST-PIERRE

La cheffe : Caroline CATALAN
Le pêcheur : Victor RISCAL
Petit Métier : Jessica

LE VIVIER

La cheffe : Charlène CARMONA
Le pêcheur : Arnaud DUFFOURT
Chalutier : Le Julliarth II



PROGRAMME

10H - 18H

Marché de la mer par les producteurs locaux et régionaux, vente et dégustation : plats cuisinés, tellines, huîtres, friture de poissons, rouille Graulenne, poulpes, producteurs de vins...

10H - 13H

Démonstrations de cuisine locale par les Graulens.

12H30

Rouille géante !

Les Toquinades : valorisation de la classe de CM1 de M. Nicolas

13H00

Démonstration par les élèves du lycée Georges Frêche avec présence du MOF Gérard Cabiron.

14H00

Démonstration de la cheffe Amélie Young Min Deguine du restaurant "Umami".

15H00

Défi des resto : 6 chefs locaux avec 6 pêcheurs.



OFFICE DE TOURISME : 04 66 51 67 70
www.letsgrau.com • www.ville-legrauduroi.fr



ALCAGER CHRISTOPHE © 10000111 - www.ideoom.fr/ideoom.fr ne pas jeter sur la voie publique





AMÉLIE YOUNG MIN DEGUINE RESTAURANT UMAMI

Amélie Young Min Deguine est née en Corée du sud. Après une première carrière à Séoul à la bourse puis à la TV coréenne, elle arrive à Paris en 1997 où elle se forme aux effets spéciaux dans le cinéma. Changement de cap en 2007 pour sa passion, la cuisine. Après une formation aux arts culinaires français puis une formation à la cuisine royale coréenne, elle lance à Montpellier des cours de cuisine avec « L'atelier umami ». Son talent est rapidement remarqué : elle termine 2^e du concours international « La Cuillère d'Or » et finaliste de Master chef Corée à Séoul (2016) avant d'ouvrir son restaurant en 2017 « Umami la 5^e saveur ». Elle y propose une cuisine franco-asiatique créative qui séduit par son équilibre et son identité. Aujourd'hui, elle dirige le « Bistrot Umami » puis bientôt le nouveau restaurant « Umami la Dame de Séoul » dans l'Ecusson.



ATELIER SENSIBILISATION

Aliens, qui sont-ils ?

ATELIER PÉDAGOGIQUE SUR LE CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE

OP DU SUD (organisation de producteurs pêcheurs)
Dégustation gratuite du crabe bleu et sensibilisation.

VIGNOBLE ET DÉCOUVERTE

À la découverte de la destination Vignobles & Découvertes « Camargue Languedoc Muscat de Lunel » pour explorer le vignoble autrement, toute l'année.



COURS DE CUISINE ENFANTS

Les enfants mettent la main à la pâte... ou plutôt dans les filets ! Lors de cet atelier ludique, ils découvrent les produits de la mer et apprennent à réaliser une petite recette simple inspirée de la cuisine des pêcheurs.

L'atelier sera animé par
BII LOCAL - Gratuit



LYCÉE HÔTELIER GEORGES FRÊCHE

CRÉATION D'UNE TARTINE GÉANTE DE POULPE DE 8 MÈTRES DE LONG !

Participation des Bac pro cuisine du lycée hôtelier aux Graulinades avec leur professeur Éva Pizzo et avec la présence de Gérard Cabiron - MOF parrain des élèves de cuisine du lycée Georges Frêche.



Antoinette Boniface
Laure Beaume
ESTOUFFADE DE POUFFRES

Après avoir vendu le pain avec Christiane Roustan (qui l'été, entre deux baigneurs, bronzait en bikini dans la courrette de la boulangerie), Antoinette initie « sa belle-fille » aux recettes d'antan, car Laure, son pays, c'est plutôt celui des oliviers ; ici ils ne sont que de bohème.

Charlou sera à leurs, à nos côtés.

Mets de l'huile !



Danièle Gros
Nicole Perez-Basciano
LISSETTES À L'ESCABÈCHE

Qu'il est loin le temps des brochettes et des merguez à l'angle du pont. Les deux cousines ont quasi passé leur vie derrière et devant les fourneaux tout le long du quai d'azur, de chalut en cuisine du pêcheur.

Un soupçon de ras-el-hanout, deux pistils de safran et pas d'os à rouziguer.



Joe Beltran
Babé Gonzalez
CALMARS FARCIS
AU PESCAÛ GRAULEN

Au village des Graulois le feu couve sous la glace ! Rien n'arrêtera notre Lelosubmarine, même si avec son Ordralfabétiv ils ont depuis pris le large.

La Damido des poissonnières partagera les fourneaux avec Babé, dont le père Sauveur baptisa son bateau du nombre de ses filles : 8.

Et n'allez pas leur dire que leur poisson il n'est pas frais !



Martine Benso
Mélanie Benso
CROQUETTES DE POISSONS

Le papé, Larifa, ouvre le premier banc de coquillages à côté du Paris, et grâce au revenu des tellines bâtit sa maison. Son fils Yves reprit l'étal avec Simone, tout en faisant le saquet en face du Petit Mousse. Martine y fit ses classes d'écaillère, puis finit sa carrière au plus près du pouvoir.

Après avoir épluché des data, Mélanie fait escale à la plagette, car Mélanie aime le mélo mais n'aime pas l'eau qui relie la terre à l'angle des bateaux...



Véronique Dutheil
Patricia Mounier
CHAKCHOUKA DE POULPES

Les Bonfig, c'est comme les poils de pull d'Éléonore : quand y'en a plus y'en a encore !

Véronique tabanège sur les quais tout en ramendant ses filets.

Patou, encore une graulenne mariée avec un ventre bleu, s'est retirée sur les Terres de Camargue et recycle à loisir.

Ha ! ha ! Famille nombreuse, famille heureuse, on a du cœur quand on naît frères et sœurs.



Pauline Sais
Patricia Benso
POT AU FEU D'AILES DE RAIES

Héraclès aurait brillé au Zénith comme les Négresses du cousin, mais elles sont restées dans la cité, où, du haut des phares, plus d'un siècle nous contemple.

Patricia, la raie, c'est aussi au milieu ou de côté qu'elle vous la fera. La plie sera bien mise, son brushing défera le mistral et la pélouse sera accompagnée d'une pomme cuite.

Pauline, disciple d'Asclépios, délaisse les médi pour les ali...cements !