



Les apéritifs en musique

Quelques notes de musique rythmeront et accompagneront l'apéritif des visiteurs chaque soir à partir de 18h. Deux groupes de musique se produiront en simultané à deux endroits différents au coeur du salon, le vendredi et le samedi. Un moment convivial et festif à partager en famille ou entre amis.

Cette nouvelle édition est placée sous le thème de la découverte où « épices et moules » seront à l'honneur.



Thierry Privé, chef de l'éco-table le Zèbre Vert proposera ses délicieuses moules normandes et asiatiques à l'heure de l'apéritif.



LA BORNE À SELFIE

Pour cette nouvelle édition, les visiteurs seront invités à faire leur plus beau sourire pour immortaliser ces trois jours de fête !

La ville de Bormes les Mimosas met à leur disposition une borne à selfie leur permettant de ramener un souvenir inoubliable.



UNE ORGANISATION PRIVILÉGIANT LA DÉGUSTATION

Les participants pourront acheter des produits de qualité aux producteurs présents sur le salon et les déguster sur place. Ils pourront également acheter un verre dès leur arrivée ce qui leur permettra d'accéder à des dégustations auprès des vignobles participants à l'opération. Puis, l'apéritif se poursuivra, avec modération, grâce à la vente de vin.

Le salon de producteurs

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

Les visiteurs pourront aller à la rencontre d'une cinquantaine de producteurs venus d'ici et d'ailleurs, découvrir leurs produits, leurs savoir-faire.

Des producteurs locaux seront présents tels que des apiculteurs borméens, vignobles locaux ou encore pâtissier. Mais aussi des produits d'autres régions, ou pays. Et bien plus encore !



LES EXPOSANTS* :

- Distillerie Garagaï – Pastis artisanal, spiritueux, sirop
- François Kulésiak – Maraîcher et agneau fermier
- Mas des Borrels – Vin, gin, bières locales
- Les perles de Tamaris – Huitres, moules
- Oliveraie la colline – huile d'olive
- Fromagerie l'Étale – Fromage
- Fumoir de Durance – Poissons fumés
- Les Saupoudrés – Poudre de fruits et légumes bio
- Les gourmandises – Bar à cookies
- Les gaillardises de l'Ubaye – confiture
- L'ingrédient secret – pâtisserie
- Brasserie La Maure – Bières locales
- Epices Comada – Epices
- Passion Le Goût – vinaigres aromatisés
- Bernard Gaudin – Crème de marron
- Papa Miam – Olive et tartinaide
- Château Brégançon – Vin
- Je suis bio en vrac – Fruit sec bio

- Ste Cos Bleue – Poutargue, soupe de poissons, bisque de crabe
- Biscuiterie Navarro – Biscuit
- EURL Matpal – Truffes et vin
- La butinerie – Miel
- La ferme d'amours – Volaille bio
- Domaine de La Sanglière – Vin
- Provence Safran – Safran
- Domaine de l'Anglade – Vin
- Clos Mistinguett – Vin
- Mamie Monnier – Corail d'oursin, tamara, caviar
- Fanny Carbon – Crêpes
- Domaine de l'Angueiroun – Vin
- Champagne Gremillet – Vin et champagne
- Union des artisans bouché charcutier traiteur – Viande
- Patrick Panza Pâtisserie – Pain et pâtisserie
- Domaine de Léoube – Vin
- Les saveurs d'Hyères – Sauce d'accompagnement
- Street Arbre – food truck
- Les vins durables – Vin

*liste non contractuelle

Comment se rendre à l'événement ?

Boulevard du port
83230 Bormes les Mimosas

Information au
04 94 01 38 38

www.ville-bormes.fr



Ne pas jeter sur la voie publique - réalisation service communication ville de Bormes les Mimosas - impression SIRA



DÉGUSTEZ, PARTAGEZ, VIVEZ
UNE ESCAPADE gourmande
À BORMES

24^{AU} 26
SEPTEMBRE
 La Favière



#EscapadeGourmandeABormes

Prolongez l'été...

LE PROGRAMME

ESCAPADE gourmande

A BORMES

Entrée
gratuite

Les amateurs de cuisine peuvent se réjouir ! Forte de sa première édition, Escapade Gourmande à Bormes les Mimosas est de retour. Rendez-vous incontournable des gastronomes, Escapade Gourmande est l'événement dédié aux amateurs de gastronomie.

L'occasion de prolonger l'été, de vivre des expériences gustatives et humaines lors d'un savoureux weekend prolongé au cœur du site unique de la Favière entre plage de sable fin et pins ombragés. Salon de producteurs, démonstration de cuisine de chefs locaux, apéritifs en musique, battle de cuisine entre amis, ou entre binôme parent-enfant... Autant d'animations qui rythmeront trois journées en continu pour le plaisir des petits et grands.

Un évènement pour s'attarder
et prolonger l'été



Michel Sarran

PARRAIN DE L'ÉDITION 2021 :

Chef cuisinier toulousain doublement étoilé, chef au « Mas du Langoustier » à Porquerolles pendant 5 ans, Michel Sarran bien connu du grand public pour sa présence en tant que juré de l'émission « Top Chef », viendra partager sa passion ancrée dans la cuisine du Sud-Ouest et teintée d'un melting pot de saveurs du monde.

Vend.
24
SEPT.

- 14H à 17H Démonstration de cuisine réalisée par les élèves du lycée hôtelier Anne-Sophie Pic.
- 14H à 17H Animation Magie en déambulation
- 14H à 22H Salon de producteurs de qualité
- 17H Inauguration du salon en présence du parrain Michel Sarran
- 18H à 22H Apéritif en musique avec les groupes Cor Latina et MOB

Sam.
25
SEPT.

- 10H30 Battle de cuisine entre amis
- 10H30 à 22H Salon de producteurs de qualité
- 12H Remise des prix de la battle entre amis
- 14H30 à 17H Démonstration de cuisine réalisée par Gui Gedda et Dany Lambotin
- 17H Animation œnologique animée par Isabelle Forêt
- 18H à 22H et séance de dédicaces des ouvrages de Gui Gedda et de Michel Sarran
- 18H à 22H Apéritif en musique avec le groupe Pony'z et Fabian Aubry

Dim.
26
SEPT.

- 10H30 Battle parents/enfants
- 10H30 à 12H30 Animation Magie en déambulation
- 10H30 à 18H Salon de producteurs de qualité
- 12H Remise des prix de la battle parents/enfants
- 14H Démonstration de cuisine avec Yorann Vandriessche
- 14H à 17H Animation Magie en déambulation
- 16H Démonstration de pâtisserie avec Nicolas Rodriguez de l'Ingrédient Secret.
- 16H Animation œnologique animée par Isabelle Forêt

NOUVEAUTÉS CETTE ANNÉE !

Conférence culinaire, ateliers pour cuisiniers en herbe et magie en déambulation, ...

LES ANIMATIONS

Les démonstrations de cuisine *

Avec les élèves du lycée hôtelier Anne-sophie Pic

Véritables passionnés de cuisine les élèves du lycée hôtelier Anne-Sophie Pic de Toulon proposeront une démonstration de cuisine. Sous les yeux du public ils réaliseront de délicieux mets.



Les élèves du lycée hôtelier Anne-sophie Pic



Nicolas Rodriguez, chef de « L'ingrédient secret ».

Avec des chefs locaux

Le temps d'une démonstration les chefs locaux révéleront leurs astuces et conseils pour des recettes réussies. Les visiteurs auront l'occasion de suivre pas à pas et en direct la préparation des mets.



Gui Gedda, chef cuisinier et restaurateur gastronomique, surnommé « pape de la cuisine provençale », auteur de nombreux livres de cuisine provençale.



Yorann Vandriessche nouvel étoilé Michelin 2020, gérant du restaurant « l'arbre au soleil » au Lavandou, et du foodtruck « street arbre » à Bormes.

Les battles *

Entre amis

Mesurez-vous entre amis à des équipes lors de la confection de mets pour l'apéritif. Quatre équipes de quatre amis. Réservation par mail asso.even@ville-bormes.fr ou par téléphone 04 94 05 34 54



Parent-enfant

Quatre équipes constituées de deux binômes (parent/enfant) chacune, se mesureront en confectionnant une pâtisserie. Réservée aux enfants de 8 à 15 ans.

Réservation par mail asso.even@ville-bormes.fr ou par téléphone 04 94 05 34 54



Les battles seront animées par Valérie Zapata, de la « Marmite Gourmande », une passionnée de cuisine qui a plus de 15 ans d'expérience dans le domaine de la restauration. Elle fut pendant quatre ans aux fourneaux du « Café des jardiniers » du Domaine du Rayol. Aujourd'hui, elle exerce sa passion en réalisant des ateliers culinaires.

Les ateliers sur le salon *

Pour cette nouvelle édition les visiteurs pourront eux aussi s'essayer à la cuisine. Au cœur du salon de producteurs des ateliers culinaires gratuits seront proposés. Atelier culinaire avec Valérie Zapata.



* Les produits seront ensuite proposés à la dégustation aux visiteurs

Animation œnologique

Isabelle Forêt réalisera une animation gratuite autour de l'œnologie.

Forte de son expérience, Isabelle Forêt enseignera aux visiteurs l'art de la dégustation en leur apprenant les bases. L'objectif étant de mettre des mots sur les arômes des crus que vous découvrirez.

Samedi à 17h, une animation sera réalisée autour de l'accord des vins avec les « Moules et les épices ».

Le dimanche à 16h, une initiation à la dégustation des vins de Provence, à la découverte des terroirs locaux, cépages et mode de vinification sera proposée pour le public au cœur du salon.

Isabelle Forêt, journaliste du vin, cofondatrice et rédactrice en chef d'un magazine gastronomique, elle devient ainsi une véritable pionnière du vin au féminin. Elle partage également sa passion via son site internet magazine et ses guides de vin « Femivin » dont elle est auteure.



Magicien en déambulation

Benoit grandin viendra animer le salon, le vendredi et le dimanche.

