

DÉGUSTEZ, PARTAGEZ, VIVEZ
UNE ESCAPADE
gourmande

À BORMES

27^{AU} 29
SEPTEMBRE
📍 **La Favière**



#EscapadeGourmandeABormes

Prolongez l'été...

LE PROGRAMME



Vend.
27
SEPT.

- 11H à 22H30 Salon de producteurs de qualité
- 11H30 à 14H Animation musicale au cœur du salon avec le groupe *The south fully*
- 13H à 16H Démonstration de cuisine par les élèves du lycée hôtelier Anne-Sophie Pic en présence de Christian Têtedoie et Francis Robin
- 16H à 17H30 Concours de pâtisserie – Exposition et dégustation de desserts
- 17H30 Inauguration du salon en présence des chefs et des Maîtres cuisiniers de France
- 19H30 à 22H Apéritif en musique par les groupes *Les Scopytones* et *XXelle*

ESCAPADE
gourmande

A BORMES

Entrée
GRATUITE

Au fil des ans, Escapade gourmande a su s'imposer comme un rendez-vous incontournable des gastronomes en proposant une ambiance unique de partage et de convivialité. Pour cette 6^{ème} édition, la ville de Bormes les Mimosas s'associe à l'association des Maîtres cuisiniers de France et fait évoluer ce temps fort en proposant des démonstrations réalisées par des chefs renommés et 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. Salon de producteurs, démonstrations et concours de cuisine, apéritifs en musique, animations funs et originales... Autant de rendez-vous qui rythmeront trois journées en continu pour le plaisir des petits et des grands.

Un événement pour profiter et prolonger l'été



LES CHEFS PRESENTS SUR LE SALON*

Allez à la rencontre des Maîtres cuisiniers de France sur leur stand au cœur du salon.

Christian TÊTEDOIE PARRAIN DE L'ÉDITION 2024

Dès l'âge de 7 ans, Christian aimait déjà à s'exercer dans les cuisines de ses parents. Quand à 11 ans, son oncle lui offre "La Cuisine du Marché" de Paul Bocuse, Christian comprend qu'une vocation est née : il sera cuisinier.

Meilleur apprenti de France à 17 ans, il forge son expérience auprès des meilleures tables, telles que Paul Bocuse, Georges Blanc et même les cuisines de l'Élysée, avant d'ouvrir son propre établissement à Lyon, il obtient le titre de meilleur ouvrier de France, puis 1 macaron par le guide Michelin.

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



Sam.
28
SEPT.

- 11H à 22H30 Salon de producteurs de qualité
- 11H à 12H30 Cours "cuisiner un tóti à la pomme d'amour" animé par Gui Gedda
- 11H30 à 14H Animation musicale au cœur du salon avec le groupe *Music and joy*
- 14H à 15H30 Démonstration de pâtisserie par le champion du monde de pâtisserie Philippe Parc
- 16H à 17H30 Démonstration de cuisine : réalisation d'un velouté de châtaigne, délice d'huître, figue et miel par Gilles Brunner
- 18H à 19H Course de garçon de cafés
- 19H à 22H Apéritif en musique avec les groupes *Duo Backstream* et *Akafunk*



Francis ROBIN
Vice-président de l'association des maîtres cuisiniers de France, chef étoilé. Il a officié 50 ans dans son établissement "Le Mas du Soleil".



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



Julien LE GOFF
"Le Saint-Estève" Restaurant étoilé. Sainte-Victoire à Aix-en-Provence.



Bernard LECLERC
Chef étoilé, de "La poêle d'or" à l'actuel restaurant Bleu Lavande à Mouans-Sartoux



Yorann VANDRIESSCHE
Chef étoilé et maître cuisinier de France. Restaurant "l'Arbre au Soleil" au Lavandou.



Philippe PARC
Meilleurs ouvrier de France pâtissier en 1990, champion du monde des métiers du dessert à Stuttgart en 1994 et champion du monde par équipes à Las Vegas en 2004.



Gilles CARMIGNANI
"La table de l'Olivier" à Marseille.



Julien ALLEGRE
Restaurant "Les Santons" à Grimaud.

Dim.
29
SEPT.

- 11H à 17H Salon de producteurs de qualité
- 11H à 12H Démonstration de cuisine réalisée par Yorann Vandriessche
- 11H30 à 14H Animation musicale au cœur du salon avec le groupe *M&C* et *Two of us*
- 12H à 14H30 Repas caritatif et tombola au profit de l'association "Les rêves de Lana" avec une démonstration du champion du monde d'ouverture d'huîtres, Marcel Lesoille
- 14H30 à 15H30 Démonstration de cuisine autour de la bouillabaisse par Francis Robin et Gilles Carmignani
- 16H à 17H Démonstration de cuisine par Julien Le Goff



LES ANIMATIONS ET ATELIERS

Vend.
27
SEPT.



CONCOURS DE PÂTISSERIE – CRÉATION DE LA PÂTISSERIE BORMEENNE !

Participez au concours de pâtisserie et créez *le borméen*, pâtisserie inédite concoctée à partir d'ingrédients emblématiques du terroir : Le mimosa, le miel, la bière et la châtaigne. Ouvert aux professionnels et aux amateurs. Chaque participant devra produire 2 gâteaux pour 6 personnes ou 12 gâteaux individuels. *Inscription avant le 23 septembre par mail : asso.even@ville-bormes.fr ou 04 94 05 34 54*

Sam.
28
SEPT.



COURSE DE GARÇONS DE CAFÉ

Lors de cette seconde journée d'animations, une compétition bon-enfant se déroulera au cœur de l'événement : La course de garçons de café ! Les talents de rapidité et d'équilibre des participants seront testés ! *Inscription sur place ou par mail jusqu'au 26 septembre : asso.even@ville-bormes.fr ou 04 94 05 34 54*

Sam.
28
SEPT.



COURS DE CUISINE "TÓTI À LA POMME D'AMOUR"

Par Gui Gedda, le pape de la cuisine provençale. *Inscription avant le 22 septembre par mail : asso.even@ville-bormes.fr ou 04 94 05 34 54*

Dim.
29
SEPT.



REPAS CARITATIF AU PROFIT DE L'ASSOCIATION "LES RÊVES DE LANA"

Cette année, Escapade gourmande est l'occasion de faire une bonne action en se régaland ! Dimanche 29 septembre, choisissez entre deux formules : au choix, 20€

- Une formule moules-frites concoctée par Thiery et Sarah du Zèbre Vert, les parents de Lana
- Une formule un verre de vin + huitres ouvertes par le champion du monde Marcel Lesoille



Attention, les quantités sont limitées. Les tickets seront en vente dès l'ouverture du Salon sous la tente des Maîtres-Cuisiniers de France par l'association Les rêves de Lana.

27-29 BORM' à selfies

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

LES ANIMATIONS ORGANISÉES PAR LE MHAB

Jeud.
26
SEPT.

Conférence* : "L'histoire du vin"
Par Sakina, du restaurant l'Hestia à Bormes les Mimosas.
● À 19H au MHAB - Village Bormes les Mimosas
Tarifs : 2€ - Gratuit pour les abonnés

Sam.
28
SEPT.

Atelier d'aquarelle au café*
● De 10h à 12h au MHAB - Village Bormes les Mimosas - Dès 7 ans
Tarif 4€
*Réservation : billetterie.musee-bormes.com
par mail : musee@ville-bormes.fr
ou 04 94 71 56 60

28
AU
29
SEPT.

Ateliers du MHAB
● Sur le stand du MHAB - Installé au cœur d'Escapade Gourmande, retrouvez les activités artistiques et familiales du MHAB et apprenez-en davantage sur la faïence et l'art de la table de l'Elysée. Gratuit, en accès libre.



LES ANIMATIONS MUSICALES

Vend.
27
SEPT.



The south fully
Jazz / Soul
11H30 à 14H



Les Scoptytones
Pop / Rock / Funk
19H30 à 22H



XXelle
Disco / Funk 80's
19H30 à 22H

Dim.
29
SEPT.



M&C
Variété
11H30 à 14H

Sam.
28
SEPT.



Music and joy
Jazz
11H30 à 14H



Duo Backstream
Pop / Soul
19H à 22H



Akafunk
Funk / Disco
19H à 22H



Two of us
Variété
11H30 à 14H

Les apéritifs en musique

Quelques notes de musique rythmeront et accompagneront l'apéritif des visiteurs chaque midi et soir au cœur du salon. Un moment convivial et festif à partager en famille ou entre amis.

Achetez vos produits gourmands, installez-vous autour des tables ou mangez-debout mis à votre disposition et profitez de l'ambiance unique des apéritifs en musique.



Achetez votre verre à l'entrée du salon au tarif de 5€ afin de découvrir les vins des domaines.



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 de producteurs venus d'ici et d'ailleurs, pour découvrir leurs produits, leurs savoir-faire.



LES EXPOSANTS* :

Bar à truffes – EURL MATPAL
Cade – SAID BEAR
Confitures – Les gaillardaises de l'Ubaye
Vin – Domaine de la Pertuade
Miel – La Butinerie
Fromages – Fromagerie l'Étalle
Vin bordeaux – Château les Guyonnets
Nougats et pâtes de fruits – Les délices de Loris
Glaces, gauffres, mochis, cookies, café – Mochis
Planteur – B&V
Crêpes, boissons, crêpes, gaufres, café – O'resto
Tartinades, olives – Papa Miam
Alcools apéritifs, digestifs 16° – Nature et saveurs
Vin – Château Angeuiron
Crème de marron – Bernard Gaudin
Pâtes fraîches et boîte de pâtes – La fabrique pasta
Charcuterie de la mer – Fishologie
Vin – Clos Mistinguett
Vin, champagne – Rolle de Provence
Marâcher, éleveurs – Du jardin à la table
Babas au Rhum, canelés – Le temple gourmand
Bière – Brasserie de la Maure

Vinaigre aromatisé – Passion le goût
Corail d'oursin, Tamara, caviar – Mamie Monnier
Biscuit – Biscuiterie Navarro
Safran – Safran des pierres blanches
Pâtisserie – Patrick Panza Pâtisserie
Huîtres, moules cuisinées – Les huîtres de Zigues
Huile d'Olive – Oliveraie la Colline
Pâtisserie – L'ingrédient secret
Vin – Domaine de Léoube
Spiruline – Spiruline des îles d'or
Vin – Château Brégançon
Gelée de mojitos – Marchand de douceurs
Vin – Domaine de l'Anglade
Charcuterie de taureau – Saveur du terroir
Ravioles et pogues de romans – Produits de la Drôme
Jus, salade de fruits et légumes bio – Cap jus
Cuisine Thaï – Took took thai street food
Produits italiens – Guibert Mathieu
Viennoiseries, boulangerie, pâtisserie – Florian Oltra
Food truck – Qu'es aco
Pâte à tartiner, sachet nougatine – By Chris K
Macarons et nougatine – L'as des gourmandises
Boissons naturelles et gourmandes – Active tea
Burger, hot dog, frite – Bouche B
Art de la table – La Chabrinette
Escargots – La Dominette

**liste non contractuelle*

Comment se rendre à l'événement ?



Boulevard du port
83230 Bormes les Mimosas



Informations au
04 94 013838



www.ville-bormes.fr



LE DÉPARTEMENT



EUROMASTER



Château
Léoube

EDEN ROSE
GRAND HOTEL

MONA



Promocash
Toulon - La Farlède