

PROGRAMME

Sainte-Maxime



© 2016 - Cook and Shoot by Aline GERARD



Salon du Goût



13 au 16 octobre 2016



© 2016 - Cook and Shoot by Aline GERARD



STARS
CUISINE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



www.sainte-maxime.com

Chapiteau du Théâtre de la Mer
Promenade Aymeric Simon-Lorière



Mesdames, Messieurs
Chères Maximoises, Chers Maximois,

Nous avons à Sainte-Maxime une tradition du bien vivre, du bon produit et du plaisir de la table. Notre belle région est riche de son terroir et de saveurs que beaucoup nous envient.

Avec mon équipe, nous soutenons toutes les initiatives qui visent à faire connaître nos produits et à les mettre en valeur. Cela a déjà été le cas cette année avec la journée Rose de Provence, initiée par les Jeunes agriculteurs du Var, manifestation que nous accompagnons depuis quelques années déjà.

Parmi celles-ci, le Salon du Goût est devenu, au fil du temps, une institution. Son programme n'a plus de secret pour personne mais l'impatience et l'intérêt qu'il suscite ne se sont jamais démentis.

Chacun aura plaisir à y retrouver les incontournables stars en cuisine, les futurs grands en la personne des jeunes toques ou les démonstrations toutes plus époustouflantes les unes que les autres des chefs de la région.

Avant de goûter au plaisir de vous retrouver dans les allées du salon, j'adresserai tous mes vœux de réussite à la nouvelle Présidente de l'Association Saveurs et Terroirs, Martine André, qui a grandement contribué, à mes côtés, en tant qu'Adjointe, à la mise en œuvre des projets de notre premier mandat.

Je tiens à consacrer ces dernières lignes à notre chef étoilé Maximois, Geoffrey Poësson, qui à la tête de La Badiane, n'a pas son pareil pour nous régaler et sublimer nos produits. Du haut de son étoile, il fait briller les couleurs de Sainte-Maxime. Avec sa toque de chef et maintenant sa nouvelle casquette de trésorier de Saveurs et Terroirs, il sera présent durant les quatre jours du salon.

Au plaisir de vous y retrouver.

Vincent Morisse
Maire de Sainte-Maxime
Président de la Communauté de Communes du Golfe de Saint-Tropez
Conseiller régional Provence Alpes Côte d'Azur

Les membres de l'Association Saveurs et Terroir de Provence
remercient vivement tous les bénévoles et partenaires
qui contribuent à la réussite de cette manifestation.



Au service du public

JOURNÉES SAVEURS & TERROIR DE SAINTE-MAXIME DU 13 AU 16 OCTOBRE 2016

Organisées par l'Association Saveurs & Terroir de Provence
& la Ville de Sainte-Maxime

Un vrai moment de convivialité
et une belle fête de goût.

Durant ces 4 jours, le vin sera à l'honneur et vous aurez le plaisir de le déguster,
à la fois, sur le stand de la FVIV et auprès des autres producteurs.

Vous pourrez aussi découvrir et vous régaler les papilles avec le pain Provençal, pétri et
cuit sous toutes ses formes, par la boulangerie **Maître Julien** et l'**Escolo dei Sambro**.

JEUDI 13 > 14H-18H

LES ATELIERS DU GOÛT

Ateliers avec les élèves du Lycée des Métiers
de l'Hôtellerie Albert Camus de Fréjus, les
amoureux de la gastronomie et les passionnés
d'art culinaire sont réunis pour une démonstra-
tion du travail des cuisiniers.

18H30 > INAUGURATION

Inauguration en présence
de Monsieur le Maire et des autorités.
Présentation de la manifestation.

Prestation du groupe folklorique
« Lei Magnoti ».

Tous les jours, arpentez les allées du salon, vous découvrirez le moulin à huile de l'Escolo dei Sambro,
une bonne occasion pour remercier les moulins pour leur implication et leur savoir-faire,
ainsi que la quarantaine de stands de producteurs de notre terroir...

DÉCOUVERTE / DÉGUSTATION DE VINS PAR LA FVIV (FÉDÉRATION DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DU VAR)

Le Salon du Goût de Sainte-Maxime sur grand écran et en direct sur Micromax.TV, la web TV locale.

VENDREDI 14 > 10H-18H

CONCOURS DE CUISINE DES ÉLÈVES DE LA CHAMBRE DES MÉTIERS

Durant cette journée nous vivons avec les
élèves du CFA des Arcs qui vous feront vivre
un moment fort d'une journée gourmande et
festive et proposeront les différentes techniques
du travail liées à la gastronomie.

Démonstration du travail des boulangers et des
pâtisseries le matin, avec la mise en valeur des
produits du terroir de cette édition, et concours
culinaire l'après-midi.

Les chefs, complices, vous inviteront à la
dégustation des mets, en liaison avec la
Chambre des Métiers, orchestré par Alain Ventre
qui apportera son concours et son expérience.

SAMEDI 15 > 10H-18H

ATELIER DU PAIN

10H À 16H

Atelier du pain toute la journée par l'Escolo dei
Sambro. Le pain Provençal pétri et cuit sous
toutes ses formes. **Dégustation GRATUITE.**

L'ATELIER DES PETITES TOQUES

10H À 12H

Les futurs petits chefs aux fourneaux cuisineront
leur recette parrainés par Alain Ventre,
professeur de cuisine à la Chambre des Métiers
du Var. Un jury récompensera les petits
gastonomes.

LE TRAVAIL DES CHEFS

16H À 18H

Présentation et démonstration du travail des
Grands Chefs. En cuisine avec les Chefs étoilés
du département, dégustation et explications des
cuisiniers qui vous livrent leurs secrets.

Guillaume GESSON > La Pinède > Saint-Tropez

Geoffrey POESSON > La Badiane > Sainte-Maxime

Pierre MOLLINARI > Le Havana > Sainte-Maxime

Jean-Michel BELIN > L'Atelier des
Pâtes > Sainte-Maxime

David GUILLOTEAU > L'Un Des Sens > Cogolin

Aurélien GABILLAUD > Côté Rue
Wine & Tapas > Draguignan

Eric BERGON > Gâteaux de
Famille > Sainte-Maxime

Julien RAGUSA > Ragusa
Fromagerie > Sainte-Maxime

Patrick FLAYOLS > La Bastide du
Calalou > Moissac Bellevue

Thierry AUCLAIR > Consulting Cuisine > Sainte-Maxime

Et bien d'autres encore...

DIMANCHE 16 > 10H-18H

LES UNIFORMES EN CUISINE

10H À 12H

Présentation et dégustation de plats provençaux
faits comme à la maison, par les plus éminents
cordons bleus de la Police Municipale, de la
Gendarmerie Nationale et de nos très chers
combattants du feu, les Pompiers de la ville de
Sainte-Maxime. Ils vont nous livrer quelques
uns de leurs secrets culinaires sous le regard
complaisant de Gui Gedda et Martine André.

LES STARS EN CUISINE

14H À 18H



Concours réunissant derrière les pianos de
grands Chefs associés à des personnalités du
spectacles, du sport ou de la TV afin de réaliser
un plat original et goûteux, à leur convenance.

Un jury de fines fourchettes, tous acteurs de la
vie culinaire et fins gastronomes, départagera
les meilleurs mets.

Avec le regard avisé de Gui Gedda, le pape de
la cuisine provençale, Max Callegari, Maître
restaurateur...

NOS EXPOSANTS

" Les produits du Terroir "

Restivo Michel
Charcuterie des Alpes
Lunel

Moulin Daniel
Les Escargots de la Robine
La Robine sur Galabre

Paul Rolland
La Ferme de Rayssaguel
Cambon d'Albi

Philipon Guillaume
Nougats Artisanaux
Le Cannet

Alexandre Philippe
La Ferme d'Alexandre
Callian

Monier Philippe
Gâteau Breton
Quimper

Lobet Bruno
La Ferme Fleurie
Caussens

Dardenne Odette
Domaine du Vieux Genevrier
Opoul Perillos

Audiffred
Domaine du Côteau Ensolleillé
La Côte de Brouilly
Odenas

Heiries Jacques
Les Palets du Soleil - Biscuiterie
Sainte-Maxime

Leclerc Béatrice
Domaine des Monges
Sainte-Maxime

**Beltramo
Denis et Bernadette**
Figues fraîches et confites
Solliès-Pont

**Fulconis Lucie
& Brancato Vincent**
Le Chaudron de la Fée Délices
Epicerie fine
Saint-Etienne de Tinée

Laur Josette
Fromagerie les Saveurs
de la Tour Roquefort Coulet
Millau

Roynette
Domaine des Beaucas
Sainte-Maxime

Montaudié André
Les Produits de la Vie
Marseille

Frédéric Forton
Apiculteur Miel de Provence
Digne-les-Bains

Bernat David
La Cloche du Fromager
Castelnaud de Montmiral

Martin Eric
Vinaigre - Chutney
Aubagne

Roucau Thomas
Charcuterie de la Ferme
Pardailhan

Gris Arnaud
La Madrague
La Croix Valmer

Martorona Fransesco
Espérintine Chocolat Huile
Marseille

Clini Frédéric
Vin Fins
Courthezon

Bernat Jean
Eleveur
Saint-André

Madona Sébastien
Armagnac - Floc
Vins du Sud Ouest
Marseille

Tanchou Yves
Domaine Rabiega
Draguignan

Belin Jean-Michel
Pâtes Fraîches
Sainte-Maxime

Paganelli Philippe
Marrons
Collobrières

La Batiage di Casa Vincenti
Panettone
Barge

Poulat Gil
Poissons - Produits Fumés
Sainte-Maxime

Bergon Eric
Gâteaux de Famille
Macarons - Chocolats
Sainte-Maxime

Rodriguez Virginie
RV Nutrition Diététique
Sainte-Maxime

Philis Francis
Le Maxime Traiteur
Sainte-Maxime

Olivier Thierry
Domaine de la Pierre Plantée
Huile d'Olive
Sainte-Maxime

Chiaradia Daniel
Maison de l'Uzège Truffes
Uzes

FVIV
Fédération des Vignerons
Indépendant du Var
Brignoles

Fratellia Virginie
Maison de la Tapenade
Bess-sur-Issole

Pigeon Jérôme
Le Fruitier du Golfe
Sainte-Maxime