

DOSSIER DE PRESSE



Office de Tourisme ** (Cat.1)**

2, Corniche d'Or
06590 Théoule-sur-Mer
T. 04 93 49 28 28 - F. 04 93 49 00 04
E.mail : ot@theoule-sur-mer.org

www.theoule-sur-mer.org



Théoule-sur-mer,
French Riviera
Coordonnées GPS :
Latitude : 43° 30' 28» Nord
Longitude 6° 56' 27» Est.

"AUTOMNE A THEOULE" Octobre 2016

- 1- Tout l'Automne dans votre assiette !...durant tous le mois d'octobre.
- 2- Inauguration publique et Festive le vendredi 30 septembre 2016 – à partir de 16h – place Général Bertrand.
- 3- Présentation des dix restaurateurs participants et leur menu « Automne à Théoule »

- **Le Matipi Beach**
Théoule Miramar
- **Le Parana Café**
Théoule centre
- **La Cigale**
Le Trayas
- **L'Aiguille**
Théoule centre
- **Le Marco Polo**
Théoule centre
- **Le Coup D'Fourchette**
Théoule centre
- **Chez Philippe**
Théoule centre
- **Le Jilali B**
Théoule Miramar
- **Le Moya**
Théoule Miramar
- **L'Or Bleu**
Théoule Miramar

Photos disponibles sur demande

Contact Presse : Office de Tourisme – Dominique Baldini

Tél : 04.93.49.28.28 - Fax : 04.93.49.00.04

Théoule-sur-Mer, le 31 août 2016

I- TOUT L'AUTOMNE DANS VOTRE ASSIETTE !... "L'AUTOMNE A THEOULE" Octobre 2016

Suite à l'immense succès de la « Kermesse aux Poissons » qui met à l'honneur la mer et la gastronomie marine depuis 19 ans, l'Office de Tourisme ainsi que les restaurateurs ont eu l'idée de faire découvrir les produits d'Automne et bien sur « Le Champignon ».
Pour la 5^{ème} année venez découvrir ces mets aux mille et une couleurs de l'automne dans votre assiette. Tout le mois pour goûter le champignon sous toutes ses formes.

Dix adresses à ne pas manquer au mois d'octobre !

Cette année ils sont dix, à vous proposer des Menus dégustation "Automne" :

Matipi Beach, Le Parana Café, La Cigale, L'Aiguille, Le Marco Polo, Le Coup d'Fourchette, Chez Philippe, Le Jilali B., Le Moya et L'Or Bleu.

A vous offrir le meilleur selon la formule « Tout Champignon » en 5 plats – entrées froides et/ou chaudes, 1 ou plusieurs plats, fromage et dessert à un prix particulièrement attractif, Vin, eau et café inclus (de 39 à 85 €, selon la catégorie de l'établissement)...de quoi ravir toutes les bourses.

II- INAUGURATION PUBLIQUE ET FESTIVE le vendredi 30 septembre 2016

Une omelette géante aux champignons et truffes, réalisée sur place par nos chefs, réglera tous les convives au centre d'un Marché de produits de saison automnale,

Le vendredi 30 septembre sur la place Général Bertrand.

Marché de saison à partir de 16h – 16h30 **Goûter offert par les Chefs aux Enfants** et **Inauguration** à partir de 17h30 avec l'omelette géante.

TOUS LES JOURNALISTES DE LA REGION SONT CONVIES A CE MOMENT DE PARTAGE AUTOUR D'UNE OMELETTE ET D'UN VERRE DE VIN.



III- PRESENTATION DES RESTAURATEURS PARTICIPANTS ET LEURS MENUS "AUTOMNE A THEOULE"

Restaurant/Plage "LE MATIPI BEACH" du 1^{er} au 15 octobre

23 avenue du Trayas - Théoule sur Mer - Tel : 07 81 72 80 00
(Ouvert UNIQUEMENT les MIDIS)

Située à La Figueirette, cette Plage - Restaurant, nichée entre le port et la base nautique, est animée chaleureusement par Philippe Segura, ancien chef du "Los Roques", qui semble avoir trouvé sa voie en régaland sa clientèle de plats uniques exotiques tels que le Burger Créole ou le Homard champagne.

Menu "Automne"

- * Gambas Rôties au Cajun, Poêlée de Chanterelles
- * Croustillant de Giroles & Noisettes Torréfiées, Espuma de Wasabi
- * Filet de Bœuf aux Morilles à la Crème, Ecrasé de Pomme de Terre au Romarin
- * Trilogie de Fromages de Chèvre « De Mes Terres »
- * Panacotta aux Aromes de la Caraïbe
(Noix de Coco & Mangue)

39 €

(Eau minérale, ½ bouteille de vin, un café inclus)

Restaurant "LE PARANA CAFE" du 1^{er} au 15 octobre

54 avenue de Lérins - Théoule sur Mer - Tel : +33 (0)4 93 49 50 59
(Fermé Mercredi)

Le Parana est un lieu aux coordonnées extraordinaires, situé dans le village face à la baie de Cannes, dans un cadre chaleureux et une ambiance familiale.

Son chef Dany Duchamp vous propose une carte brasserie diversifiée aux accents du sud, tels que la seiche à la plancha ou le Risotto de St Pierre Crème de parmesan...

Menu "Automne"

- * Tranche de Pain Juste Grillée, Duxelle de Champignons de Saison
& Seiche en Persillade
- * Raviolis Farcis à la Truffe Blanche d'Alba
- * Filet de Bœuf Grillé, Poêlée de Giroles, Jus Corsé au Porto
- * Camembert Fourré à la Crème aux Truffes, Roquette & Noix
- * Café Gourmand

43 €

(Eau minérale, ½ bouteille de vin, un café inclus)

Restaurant "LA CIGALE" du 1^{er} au 31 octobre

1191 Route des Calanques - 83530 Le Trayas - Tel : +33 (0)4 83 09 37 68

Axel et Pascal vous reçoivent dans ce nouveau bistrot avec une cuisine simple, honnête, sincère et généreuse toute l'année. Au plaisir de vous recevoir gastronomiquement votre.

Menu "Automne"

- * Carpaccio de Cèpes à l'huile de Truffes
- * Risotto aux Girolles, Chips de Serrano
- * Ris de Veau aux Morilles, Ecrasé de Pommes de Terre Maison
 - * Pecorino aux Truffes
- * Mi cuit au Chocolat, Glace Caramel au Lait

45 €

(Eau minérale, ½ bouteille de vin, un café inclus)

Restaurant "L'AIGUILLE" du 1^{er} au 15 octobre

Plage de la Pointe de l'Aiguille – 06590 Théoule sur Mer - Tél. +33(0)6 29 92 18 05

Fred Vacherié, chef gérant du Pays a fait ses classes à travers la France et l'étranger, des frères POURCEL à CONSTANT à Paris, de retour dans la région en 2004

Il a ouvert plusieurs établissements avec une cuisine du sud uniquement composée de produits frais en circuit court mêlant plaisir, saveur et partage.

Menu "Automne"

- * « Mise en Bouche » Lamelle d'Omelette froide aux Œufs Bio & Huile Truffée
- * Capuccino Tiède de Cèpes, dés de Lard Fumé aux Epices Douces
 - * Escargots juste Poêlés, Girolles à l'Ail, Jus Chlorophylle
- * Dos de Maigre de Méditerranée, Sauce aux Morilles, Ragoût de Légumes oubliés
 - * La Pate Persillée de notre Ami Hervé Cénéri
 - * Le Plaisir Croustillant Marron & Noisette

48 €

(Eau minérale, ½ bouteille de vin « Château Ferry Lacombe », café inclus)

C'est la table « people », où les Théouliens et les touristes de passage aiment se rendre pour profiter, pieds dans l'eau, de la cuisine gourmande du chef, Christian Schuzzer, qui y officie depuis de nombreuses années : salle en rotonde en front de mer, tables pieds dans le sable, paillote balinaise en bout de ponton, matelas de plage à portée de main, l'ambiance est à la détente et à l'évasion, en plein cœur de la commune.

Menu "Automne"

- * Feuilleté de Pleurote au Parmesan, Jus réduit au Porto & Espuma à la Truffe
- * Bavaois de Chèvre Frais aux Trompettes de la Mort & son Pistou aux Combawa
 - * Médailles de Lotte à l'Orange & son Flan de Girolles à la Réglisse
- * Millefeuille de Cabillaud à la Tapenade, Tomates Confites & Velouté aux Cèpes
 - * Brie Truffé
- * Biscuit Moelleux aux Noix de Pécans, Praliné Croustillant & Sphère Truffée au Cœur de Chocolat Lacté

50€

(Eau minérale, ½ bouteille de vin, café inclus)

(Fermé le mercredi)

Voilà une table comme on voudrait qu'il y en ait dans toutes les villes. On est heureux d'être là, et les grands chefs ont été les premiers à le reconnaître.

« Une très, très bonne adresse, ... du fond du cœur, bravo ! » a écrit Marc Veyrat, dans le Livre d'Or. C'est une table intimiste, fréquentée par les connaisseurs, la cantine de Christian Sinicropi (chef bi-étoilé du Martinez) et de Mario d'Orio (chef de l'Hôtel 3,14), entre autres, tant la cuisine provençale d'Angel Aparicio est soignée et appétissante et l'accueil tout sourire de Borni, sa femme en salle.

Menu "Automne"

- * Velouté de Champignons de Paris
 - * Risotto au Parmesan & Morilles
- * Terrine aux Champignons des Bois, Pain de Campagne Toasté
 - * Pavé de Merlu de Ligne Rôti sur la Peau aux Cèpes
- * Porcelet au Four, Jus Corsé & Gratin Dauphinois aux Sanguins
 - * Brie Farci à la Truffe
- * Crème Brulée aux Trompettes de la Mort Confites

50 €

(Eau minérale, ½ bouteille de vin, un café inclus)

Restaurant "CHEZ PHILIPPE" du 1^{er} au 31 octobre

Port de Théoule - Plage du Suveret – Théoule sur Mer - Tel : 04 93 49 87 13
(Fermé Dimanche soir et lundi)

Entre le bout du Port rénové de Théoule, et une belle plage de sable bordée de palmiers, Mickaël et Sébastien Roudière, les deux fils de Philippe, s'ingénient à transmettre l'amour de leur Bretagne natale, dans un esprit méditerranéen, et prennent plaisir à satisfaire leur clientèle, à partir de produits de la mer soigneusement sélectionnés tous les jours.

Menu "Automne"

- * La Tarte Tatin aux Cèpes Frais et son Escalope de Foie Gras Poêlée,
Jus Réduit.
- * Saint Jacques sur Nid de Fettuccini Maison, Truffes,
Tomates Fraîches et Basilic.
- * Le Pavé d'Ombrine sur sa Tombée d'Epinards
et sa Poêlée de Girolles Fraîches.
- * Le Samoussa de Camembert et ses Chanterelles.
- * Le Macaron des Sous-bois
55€

(Eau minérale, ½ bouteille de vin, « domaine de la Maurette », café inclus)

Restaurant "LE JILALI B." du 1^{er} au 31 octobre

16 bis avenue du Trayas - Théoule - Tel : 04 93 75 19 03
(Fermé le lundi et mardi)

A Théoule-Miramar, Jilali Berrekama, l'ancien chef du Miramar Beach Hôtel, formé chez Stéphane Raimbault, a réussi à faire de son prénom, inscrit sur l'enseigne, le nom d'une belle grande table devenue incontournable, à prix raisonnables. Imaginatif et talentueux, il signe une cuisine soignée, raffinée, à partir des produits locaux de saison et des poissons de la baie de Théoule, que les pêcheurs lui livrent tous les jours. Grande salle panoramique et terrasse donnant sur la mer et le petit port de la Figueirette.

Menu "Automne"

- * Velouté de Cèpes et Coco
- * Foie Gras de Canard Français au Ratafia de Laurent Perrier, Brioche épicée et Miroir
de Cassis
- * Œuf fermier poché, Copeaux de Serrano et Crème de Truffe de Saison
- * Filet de Rouget grillé, Aubergine confite et Sauce Vierge aux Girolles marinées
- * Bocadillas de Volaille farcie aux Morilles et Ecrevisse,
Mousseline de Potimarron aux Noisettes torréfiées
- * Douceur Marron et chocolat au lait, crème glacée minute au fromage blanc
59 €

Eau, Vin « Château Bas » couleur au choix pour 2, café expresso)

Hôtel Tiara Miramar Beach & Spa***** - 47 avenue de Miramar – Théoule sur Mer -
Tel : 04 93 75 05 05

A 30 ans, Guillaume Anor est nommé Chef Exécutif des deux restaurants "Le Bistrot M. " ainsi que "L'Or Bleu", les 2 hôtels Tiara cinq étoiles de Théoule-sur-Mer. Né à Saint-Raphaël, Guillaume Anor, qui a débuté sa carrière à 15 ans à l'Eden Roc au Cap d'Antibes, a déjà une quinzaine d'années d'expérience à son actif et s'il a fait ses classes auprès des plus grands comme Jean-François Piège au Crillon ou Yannick Alléno au Meurice, c'est auprès du chef du restaurant Taillevent, Alain Solivérès, auquel il voue une admiration toute particulière, qu'il dit avoir appris les bases de son métier.

Menu "Automne"

* Poêlée de Champignons des bois en persillade,
Fins copeaux d'Asperges à l'huile d'Olive du pays
Côte de Provence, Domaine Gavoty blanc, cuvée Mélopée 2014

* Filet de Rouget rôti façon Pissaladière,
Aux Champignons des bois, fine Roquette
Côte de Provence, Domaine Gavoty blanc, cuvée Mélopée 2014

* Filet de Loup rôti,
Fines Ravioles de Cèpes, émulsion d'Aigo Boulido
Côte de Provence, Domaine Gavoty blanc, cuvée Mélopée 2014

* Chèvre frais du pays Mariné aux aromates,
Mélange de jeunes pousses

* Tatin de Poire de saison, Crème légère vanillée

65 €

(Eau minérale, ½ bouteille de vin, café inclus)

Hôtel Tiara Yaktsa***** - 6 Bd de l'Esquillon - Théoule sur Mer - Tel : 04 92 28 60 30
(Ouvert tous les jours)

Menu "Automne"

* Cévicehe de Loup à l'essence de Truffe
Côte de Provence, Domaine Gavoty blanc, cuvée Mélopée 2014

* Noix de St Jacques en habit vert,
Garniture et bouillon d'un pot au feu d'automne
Côte de Provence, Domaine Gavoty blanc, cuvée Mélopée 2014

* Volaille fermière farcie aux Cèpes,
Chartreuse d'Asperges façon blanquette
Côte de Provence, Mas de Cadenet rouge 2014

* Chèvre frais du pays Mariné aux aromates,
Mélange de jeunes pousses

* Le Chocolat blanc dans tous ses éclats truffés
Vin cuit de Provence, Mas Négrel Cadenet

85€

(Eau minérale, ½ bouteille de vin, café inclus)