

# 26<sup>ème</sup>



# KERMESSE AUX POISSONS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Du 1er février à mi-mars

Pour la 26<sup>ème</sup> fois, la Kermesse aux Poissons de Théoule-sur-Mer accoste, jamais la même, toujours renouvelée, et cette fois, pour une escale encore plus longue, du 1er Février à mi-Mars 2023.

- **Chez Philippe**
- **Le Coup D'Fourchette**
- **Comme à la Maison**
- **Le Bistrot de Lérins**
- **Les Voiles de Théoule**
- **La Maréa**
- **La Plage Blanche**
- **L'Air du Temps**

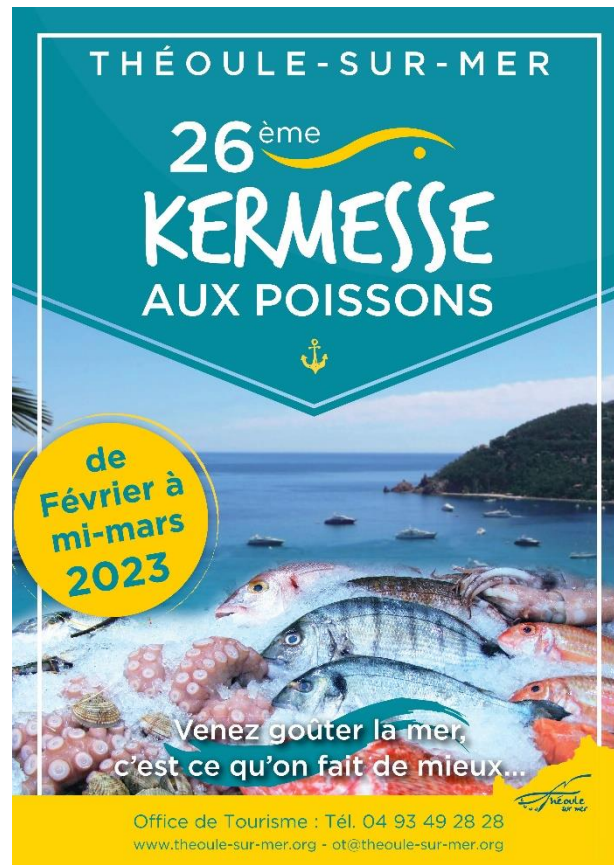
LA 26<sup>ème</sup> KERMESSE AUX POISSONS DE THEOULE-SUR-MER, une odyssée marine irrassiable, du 1er février à la mi-Mars 2023

Voilà traditionnellement le grand moment pour se faire plaisir, en soutenant nos pêcheurs, nos poissonniers et nos restaurants les plus talentueux. Ils sont 8 chefs qui proposent chaque année, durant tous les jours de cette période allongée, en plus de leur carte habituelle, un « menu tout poisson », en 8 plats, eau, vin, et café compris ! Une farandole éthique et responsable de belles assiettes jolies comme des cœurs, le plus souvent des créations inédites, claires comme de l'eau de roche, où chaque poisson de saison se tient à sa place.

Cette Kermesse aux Poissons, unique en France, qui sert plus de 5000 « menus-kermesse » en un mois, avec plusieurs entrées froides et chaudes, plusieurs plats, fromages et dessert à un prix particulièrement attractif, vin et café inclus, (aux prix inchangés, entre 59 et 89€,

selon la catégorie de l'établissement), a de quoi ravir, comme chaque année, toutes les bourses !

Elle est orientée aussi vers les meilleurs poissons du moment, le fait maison, le travail des produits bruts et frais, le tout dans une logique de circuit court.



A Théoule, l'année commence toujours bien, du 1er février à mi-mars 2023 !

**Inauguration publique « Soupe de Poissons et Sardinade »  
le Jeudi 26 janvier à 18h Espace Culturel.**

Visuel disponible sur demande.

**Contacts Presse** : Office de Tourisme de Théoule

**Dominique Baldini Directrice** – +33(0)4 93 49 28 28

**Patrick FLET** Attaché de presse- Tel : +33(0)6 13 09 19 42