



THÉOULE SUR MER

L'Automne à Théoule



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre 2026, pour la 15^{ème} année, les Restaurateurs de Théoule sur Mer proposent des menus aux couleurs de l'automne...

Une manifestation renouvelée : « **Tout l'Automne dans votre assiette !** ». Tout un mois, de pause gourmande avec comme « invités » : **Le champignon et les produits D'Automne**, qui seront mis à l'honneur dans votre assiette. Produit de saison et de proximité par excellence, on le trouve à profusion dans toute la région.

Les restaurateurs vont proposer tous les jours, en plus de leur carte habituelle, une formule menu-dégustation « **tout champignon** » (5 plats au total) :

- Chez Philippe
- Le Coup D'Fourchette
- Les Voiles de Théoule
- La Maréa
- Le Marco Polo
- La Plage Blanche

Inauguration publique le Mercredi 30 septembre à 17h30 à la Rose des Vents (Parking des Anciens Combattants).

Chacun de leur menu-dégustation à un rapport « prix-qualité-plaisir » imbattable, parce que « **L'automne à Théoule** » est une **formule « tout compris », vin, eau et café inclus, de 60 à 85 €** selon la catégorie de l'établissement, de quoi ravir toutes les bourses des épicuriens !

Envie d'un « Carpaccio de Champignon de la Capitale, Rapée de Poutargue, Vinaigrette au Gingembre », d'un « Œuf parfait Crème des Bois, Poelée aux Champignons du moment & Jus Réduit », de « Thonine de la Pêche Théoulienne à l'Huile d'Olive, Sabayon de Cèpes, Poelée de Champignons », d'un « Risotto aux Cèpes & Gorgonzola », d'un « d'un Dos d'arrivage Croustillant, Jus de Homard & Girolles » ou encore d'une « Poire Pochée, Crèmeux Vanille et Spéculoos »... pas de doute par leur créativité, les chefs ont vraiment appuyé sur le champignon !

... Avec une telle pause à Théoule, à ne pas manquer pour découvrir, en dehors de la horde des vacanciers, des plats d'automne magnifiques et simples à la fois... de la Terre à l'Assiette.

Du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre, tous les jours, laissez-vous charmer par l'Automne et le Champignon à Théoule Sur Mer !

Visuels disponibles sur demande

Contact presse : Dominique Baldini +33(0)4 93 49 28 28 - ot@theoule-sur-mer.org

