



VILLE DU PRADET

*LE PRADET - Espace des Arts*

*Vous invite à partager ... La 14ème édition du*

# *Pradet Gourmand Salon des Saveurs*

*Du 12 au 13 novembre 2016*

*Entrée libre - Restauration sur place - Petit déjeuner à partir de 10h*

# *Le rendez-vous des Gastronomes*



« On apprend à cuisiner, on naît tous connaisseurs »

Brillat - Savarin (gastronome français 1755 - 1826)

Devant le succès toujours croissant de ses précédentes éditions, la municipalité du Pradet est heureuse de renouveler le Salon

## LE PRADET GOURMAND 14<sup>ème</sup> SALON DES SAVEURS

à l'Espace des Arts les 12 et 13 Novembre 2016,

Cette manifestation a pour vocation de mettre à l'honneur toute l'authenticité et les richesses gastronomiques de nos régions françaises, renommées pour leurs spécialités et leurs mets savoureux.



Cette année, « Le Choix du Chef... » sera à découvrir aux côtés des plus grands Chefs cuisiniers du département varois dont **Le Chef Jean-François BERARD, Maître cuisinier de France et jeune Chef 1\*Michelin.**

Sur un plan plus général la cuisine provençale sera mise en valeur avec des produits fournis par notre marché des Producteurs locaux et des démonstrations culinaires des Chefs présents au salon.



Comme en 2015, l'invité d'honneur sera le **Chef Jean-François BERARD** La cuillère d'argent, symbole de ce Salon, lui sera transmise au moment de l'inauguration.



Le Maire, Hervé STASSINOS vous invite à le rejoindre **samedi 12 novembre 2016 à 19h,** pour partager le verre de l'Amitié auquel suivra une soirée musicale dansante

Ce week-end gastronomique sera l'occasion de découvertes multiples autour, des stands de produits du terroir, d'une tombola, des dégustations gratuites de vins et de produits régionaux, mais encore ... des animations avec de nombreuses activités pour les enfants (ateliers, sculptures de ballons, ...)



La configuration de ce Salon permet d'accueillir une **quarantaine d'exposants** venant de tous horizons. La volonté est de mettre en valeur le **patrimoine gastronomique** des différentes régions françaises.



La qualité des produits proposés reste toujours exceptionnelle, alliant différents vins et champagnes de producteurs aux charcuteries artisanales traditionnelles, choucroute, flammekuech, vinaigres, huiles d'olive et de noix pressées à l'ancienne au safran cultivé sur Le Pradet, biscuits provençaux, chocolats et macarons, pains cuits au feu de bois, miels et confitures artisanales, produits de la ferme à base de canard tel que le foie gras, aux fromages variés de différentes régions, truffes, eaux de vie et liqueurs, coquillages et un apéritif artisanal nommé « Ratafia », épices méditerranéennes et de Madagascar, tapenades et ses dérivés, parpaillons, beignets et gnocchis artisanaux sucrés, salés, fondue de chocolat aux parfums variés, épicerie fine italienne, produits corse.

La majorité des exposants proposeront des assiettes de dégustation, pour le plus grand plaisir des visiteurs du Salon et certains se mettront au fourneau pour exécuter une de leurs spécialités.





*PRADET Gourmand*

**La Ville de Le Pradet** en partenariat avec :  
Le Conseil Régional,  
Toulon Provence Méditerranée,  
L'association des commerçants du Pradet l'A.C.A.P,  
Le Lycée Hôtelier de Toulon Anne-Sophie PIC,

Vous attendent autour de Jean-François BERARD  
et Frédéric DE BARSONY partenaire précurseur du Salon et de  
nombreux autres chefs cuisiniers, consultants et conseillers en  
gastronomie...

**Une tombola sera organisée,**  
De nombreux lots composés de produits des stands présents au Salon et  
de repas pour deux personnes dans les restaurants participants seront à  
gagner.

**Le Pradet, à déguster nature...**

*Un large choix  
de produits  
de qualité*

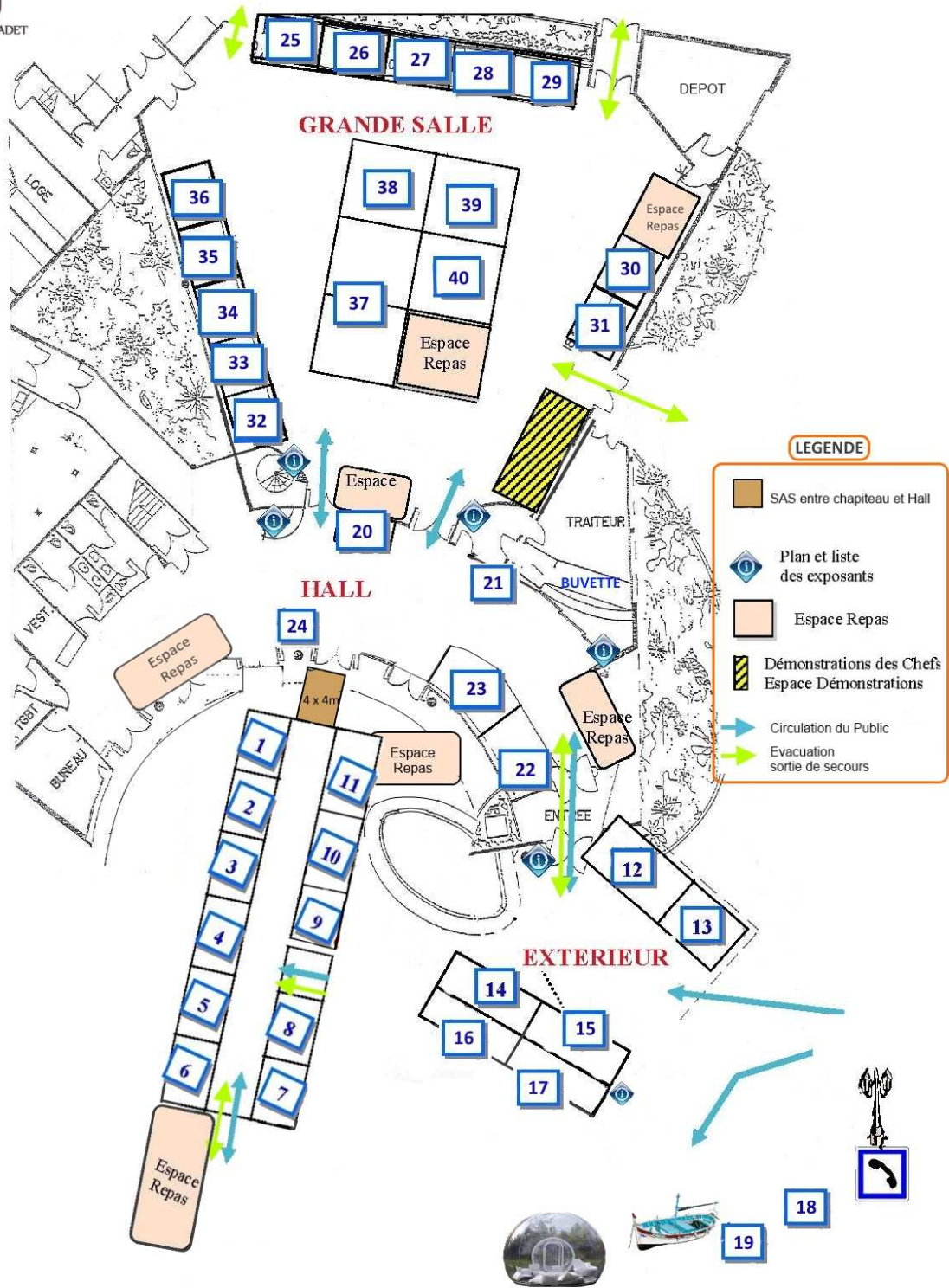




## PLAN D'IMPLANTATION DES STANDS




# Salon « Le Pradet Gourmand » 2016



Piste cyclable

## Liste des exposants du Salon des Saveurs, Le Pradet Gourmand 2016

BLASONS	N°		NOM	EXEMPLES DE PRODUITS
 Provence	1	C	TRUFFAZUR	Truffes et préparations à base de truffes
	3	C	PRODUCTEURS	Miel, légumes bio, spiruline...
	5	C	DOMAINE CABASSOLE	Vins AOC rouge et blanc, Vins de France rouge et rosé
	9	C	BIERE DE LA RADE	Bières artisanales
	10	C	DOMAINE D'ARAGON	Agriculture Bio, coulis, nectar, jus, délices de fruits
	11	C	AUX DELICES DE PROVENCE	Figues, parpaillons
	13	A	SPIRITOU	Chocolats
	14	A	BRUNO JOHANNA	Nougats
	15	A	LES HUILES D'ALIX	Huiles torréfiées de noix et noisettes
	16	E	Ô BUNS	Burgers gourmets - préparation maison à base de produits frais
	17	E	LA PIGNATA	Poterie culinaire
	18	E	CAU DEL SOL	Smoothies - produits antillais
	19	E	LE POINTU DE MARIUS	Cuisine Provençale à l'ancienne
	20	H	JAD OR	Biscuits secs - Petits fours - Confiserie artisanale
	23	H	LA MAISON DE LA TAPENADE	Fabrication artisanale de 100 parfums de tapenades
	26	S	LESIEUR TANIA	Epices
	27	S	BOULANGERIE LE PAIN BIO	Produits de boulangerie
	28	S	GONY THOMAS	Miel
	31	S	OLLIVIER ERIC	Omelette aux truffes - pâtés artisanaux - produits truffés
	33	S	RATAFIA LA CAMBADE	Ratafia - produits locaux à base de ratafia
34	S	DOMAINE DE PEIRECEDES	Vins côte de Provence et pays du Var	
35	S	LES SUCRERIES DE LISANDRE	Fondue de chocolat	
39	S	LE PANIER DE COUDIE	Biscuits de Provence fabrication artisanale - navette - croquants	
40	S	ESCARGOT LA DOMINETTE	Escargots petits gris / gros gris	
	H		LA ROTONDE	Coquillages
 Madagascar	21	H	COMADA	Epices - condiments - aromates - produits artisanaux
 Alsace	6	C	LE MELANGE DES SAVEURS	Produits Alsaciens
 Auvergne Rhône Alpes	12	A	DUCASTEL ALAIN	Produits régionaux - Lentilles vertes du Puy AOP et ses dérivés



 <b>Champagne</b>	2	C	CHAMPAGNE BOURDELAT	Champagne
	25	S	CHAMPAGNE BERGERE	Champagne
 <b>Espagne</b>	7	C	LES DOUCEURS DE SEVILLE	Charcuterie artisanale et cuisson à la plancha
 <b>Corse</b>	8	C	PAGANO JEAN	Pâtisseries artisanales Corse
	22	H	DELLAMONICA FREDERIC	Charcuterie, fromages et agrumes
 <b>Midi Pyrénée</b>	37	S	ENCO DE THERESE & ROSALIE	Foies gras, charcuterie et plats cuisinés
 <b>Aquitaine</b>	4	C	PLAISIR ET GOURMANDISE	Vins apéritifs
	30	S	ZAMBONI	Eau de vie, jus de fruits, pruneaux d'Agen
	36	S	FOIES GRAS SOURBE	Foies gras, magrets
 <b>Savoie</b>	32	S	SAVEURS D'AUTRFOIS	Fromages, charcuterie et plats chauds
 <b>Bourgogne</b>	38	S	DOMAINE HENRY PASCAL	Vins Chablis et Bourgogne
 <b>Italie</b>	29	S	RESTAURANT GUSTO E BASTA	Pâtes et épices fines

S = GRANDE SALLE    H = HALL    C = CHAPITEAU    E = EXTERIEUR    A = AUVENT



VILLE DU PRADET

*PRADET Gourmand*

# *Programme à la Carte*





VILLE DU PRADET

*PRADET Gourmand*

## SAMEDI 12 NOVEMBRE 2016

**10h :** Ouverture du Salon des Saveurs

*Formule petit déjeuner jusqu'à 11h (Assiettes de gâteaux, viennoiseries, boissons chaudes et froides)*

**11h :** Démonstration culinaire avec **Emmanuelle RONAN**, Chef pâtissière à l'Hostellerie Bérard & Spa à La Cadière d'Azur, atelier enfants

**12h - 14h :** Démonstrations culinaires réalisées par les exposants du salon

*Déjeuner au Salon des Saveurs  
Possibilité de restauration et de dégustation  
Sur les stands et à la buvette*

*Animations avec des promenades en calèche tractée par un chien Terre Neuve,  
Des créations de sculptures de ballons ...*

**14h :** Démonstration culinaire avec **Patrick OUSAADA**, Chef de cuisine au Restaurant L'Instant Gourmand au Pradet

**15h :** Démonstration culinaire avec **Christine PIASCO**, membre de l'association des disciples d'Escoffier

**16h :** Démonstration culinaire avec **Damien CASANI**, Chef de cuisine au Restaurant L'Auberge du Pétoulet à Carqueiranne

**17h :** Démonstration culinaire avec **Mathieu GOSSUIN**, Chef de cuisine au Restaurant Casa Plancha à La Valette

**19h :** Verre de l'Amitié en présence de M. Le Maire et de son équipe, suivi par une animation musicale dansante. A cette occasion les exposants installés dans la salle polyvalente resteront ouverts pour vous permettre de savourer des assiettes gourmandes de leurs produits artisanaux, agrémentées d'un verre provenant des cépages de nos producteurs viticoles.

**24h :** Fermeture du Salon



## DIMANCHE 13 NOVEMBRE 2016

**10h :** Ouverture du Salon des Saveurs

*Formule petit déjeuner jusqu'à 11H (Assiettes de gâteaux, viennoiseries, boissons chaudes et froides)*

**10h :** Démonstration Culinaire avec **Sylvain BRESSOLETTE**, Chef de cuisine au Restaurant la Rotonde au Pradet

**11h :** Démonstration culinaire avec **Olivier CHELLE**, Animateur culinaire, membre de l'association des disciples d'Escoffier

**12h - 14h :** Démonstrations culinaires réalisées par les exposants du salon

**Déjeuner au Salon des Saveurs**  
**Possibilité de restauration et de dégustation**  
**Sur les stands et à la buvette**

*Animations avec des promenades en calèche tractée par un chien Terre Neuve, des Créations de sculptures de ballons ...*

**14h :** Démonstration culinaire avec **Stéphane COSTA**, Boulanger pâtissier à L'Atelier de Steph au Pradet

**15h :** Démonstration culinaire avec **Jean-François BERARD**, Chef 1\* au Guide Michelin, Maître cuisinier de France à l'Hostellerie Bérard & Spa à La Cadière d'Azur

**16h :** Démonstration culinaire avec **Serge VAZ**, Chef de cuisine au Restaurant Tables et Comptoirs à Toulon

**17h :** Démonstration culinaire avec **Frédéric DE BARSONY**, Maître restaurateur au Restaurant Plein Sud au Pradet

**17h - 18h :** Spectacle de magie dans la salle de spectacle

**18h :** Tombola organisée avec les lots offerts par les Chefs et exposants du salon

**20h :** Fermeture du Salon.