



Marée haute pour la
14^{ème} KERMESSE AUX POISSONS DE THEOULE

THEOULE SUR MER
Venez goûter la mer

**La kermesse
aux
poissons**

Tous les jours*
du 1^{er} au 28 février 2011

Renseignements : Office de Tourisme - Tél. 04 93 49 28 28

* DANS LES RESTAURANTS PARTICIPANT A L'OPERATION

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

-1- Plongeon en haute mer à Théoule-sur-Mer pour la 14^{ème} Kermesse aux Poissons du 1^{er} Février au 28 Février 2011.

-2- Présentation des huit restaurateurs participants et leur menu « Kermesse aux Poissons »

- **Le Bistrot de la Rague**
- **Chez Philippe**
- **La Cigale**
- **Le Coup d'Fourchette**
- **L'Etoile des Mers**
- **Jilali.B (ex Auberge du Père Pascal)**
- **Le Marco Polo**
- **Los Roques**

-3- Partenaires.

Nous remercions les vignobles :

Le Domaine **de la Maurette** à La Motte, le **Château de Berne** à Lorgues, le **Domaine de Curebéasse** à Fréjus, le **Domaine Saint Jean de Villecroze** à Villecroze et le **Château La Calisse** à Pontévès de leur participation à la réussite de cette 14^{ème} édition.

Nous remercions aussi le **Rascasse Club de Théoule** avec son ouvrage « Le Syndrome de la Rascasse ».

Photos disponibles sur demande

Contact Presse : Office de Tourisme – Dominique Baldini

Tél : 04.93.49.28.28 - Fax : 04.93.49.00.04

Théoule le 20 janvier 2011

PLONGEON EN HAUTE MER A THEOULE SUR MER POUR LA 14^{ème} KERMESSE AUX POISSONS

Pour la 14^{ème} édition de sa Kermesse aux Poissons, Théoule-sur-Mer s'affirme comme la ville des gourmandises marines. Cette année, huit restaurateurs font partager leur passion du poisson, tous les jours, du 1^{er} au 28 février. Autant dire qu'avec autant de participants, cette nouvelle édition s'annonce plus gourmande que jamais et plus surprenante de diversité, autour de menus toujours renouvelés et largement inédits. On ne goûte que des trésors « maison » juste sortis de l'eau.

C'est devenu une tradition. Les restaurateurs offrent en plus de leur carte habituelle, une formule menu-dégustation « tout poisson » déclinant plusieurs entrées et plusieurs plats (généralement au moins 8 !) pour faire découvrir le meilleur de la mer.

Chacun de leur menu « Kermesse aux Poissons » a un rapport « qualité-prix-plaisir » imbattable, car il s'agit d'une **formule “tout compris”, vin et café inclus, de 43 € à 65€** selon la catégorie de l'établissement.

Envie de parillada de pescado au beurre de rhum ; mille-feuille d'écrevisses au piment d'Espelette, jus corsé au balsamique ; filet de sole aux saveurs thaïlandaises ; goujonnette de Saint-Pierre mariné au sésame ou poché au jus de bouillabaisse, rouille au safran et topinambours ; dos de rascasse aux épices à couscous et olives vertes cassées ; raviole de homard ou encore, papillote de Saint-Jacques fraîches aux truffes, foie gras et vin de Xérès...

...Pas de doute, à Théoule, les poissons ont leur saison, c'est **tous les jours, du 1er au 28 février 2011**. Un mois à ne pas manquer ! Une Kermesse aux Poissons sous le soleil de Théoule, c'est un moment de bonheur arraché à la grisaille de l'hiver, un festival gourmand dédié aux poissons, crustacés et coquillages... Ce que la mer a de meilleur !

La 14^{ème} Kermesse aux Poissons sera aussi l'occasion de mettre à l'honneur le dernier livre de Jean-Jacques Depaulis, « **Le Syndrome de la Rascasse** », ouvrage relié d'une centaine de pages, empli d'histoires, d'anecdotes et de photos retraçant les 60 ans d'existence de la « Société de Pêche et de Gaîté » du Rascasse Club de Théoule.

Cet ouvrage sera en vente à un prix privilégié de 15€ chez les restaurateurs participants. En outre les amateurs de Kermesse gagneront ce livre la 3^{ème} fois qu'ils iront faire une kermesse (bien conserver les factures justificatives).

A vous de choisir votre Kermesse.

Que la 14^{ème} Kermesse aux Poissons commence !

Contact : Office de Tourisme de Théoule. Tél : 04.93.49.28.28

PRESENTATION DES HUIT RESTAURATEURS PARTICIPANTS ET LEURS MENUS « KERMESSE AUX POISSONS »

LOS ROQUES

2 Boulevard de la Corniche d'Or
06590 Théoule-sur-Mer
Tél : 04 93 47 92 76

Situé à côté de l'Office de Tourisme, ce petit restaurant, grand comme un mouchoir de poche, est animé chaleureusement par Philippe Segura qui semble avoir trouvé sa voie en régaland sa clientèle de plats uniques exotiques tels que couscous et paëlla.

Menu « Kermesse aux Poissons » à 43 € – vin et cafécompris

- Assiette de Tapas
- Sardines du Pays à l'Escabèche
- Brochettes de Gambas à la Tahitienne
- Avocat au Caviar de Saumon
- Couscous aux Poissons de Méditerranée (Lotte, Filets de Rouget, Daurade)
- Parillada de Pescado au Beurre de Rhum
- Assortiment de Fromages de Chèvre
- Tulipe aux Framboises

LA CIGALE

1191 Route des Calanques
83530 LE TRAYAS
Tél : 04 94 44 19 39

Ce petit Restaurant-Galerie est tenu par Margaret Laird, une anglaise d'origine polonaise tombée amoureuse des criques et roches rouges de notre région il y a un peu plus de six ans. Sa cuisine se veut pratiquement sans accent et très méditerranéenne.

Menu « Kermesse aux Poissons » à 45 € – vin et cafécompris

- Soupe de Haddock fumé
- Terrine aux trois Saumons
- Tartelette de Crabe et d'Asperges
- Feuilleté de Saint-Jacques et Champignons sauvages
- Filet de Sole aux saveurs Thaïlandaises
- Fromage
- Pudding de Chocolat chaud arrosé de Drambuie

LE MARCO POLO

47 avenue de Lérins
06590 Théoule-sur-Mer
Tél : 04 93 49 96 59

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, pailote balinaise en bout de ponton, matelas de plage à portée de main, l'évasion est assurée en plein cœur de la commune.

Menu « Kermesse aux Poissons » à 48 € – vin et café compris

- Trio de Tartare à l'Aneth (Thon, Espadon et Saumon)
- Goujonnette de Saint-Pierre mariné au Sésame
- Salade de Fruits de Mer façon Thaï
- Céviche de Daurade à la Mangue
- Filet de Rouget à la Vierge Basilic
- Noix de Saint-Jacques rôtie au Citron vert
- Filet de Loup grillé à la Plancha, crème de Safran
- Pavé de Thon mi-cuit au Sukiayaki (Soja)
- Carpaccio d'Ananas, Sorbet au Citron vert

LE COUP D' FOURCHETTE

15 bis avenue Charles Dahon
06590 Théoule-sur-Mer
Tél : 04 93 93 50 05

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

Menu «Kermesse aux Poissons » à 50 € – vin et café compris

- Cabillaud en Brandade, Guacamole, Salade de Roquette et copeaux de Parmesan
- Bonite en Carpaccio, Chou Chinois sauce Vierge à la Coriandre, Blinis tiède
- Rouget saisi en Tartine, Oignons et poivrons confits et Pesto
- Maquereau rôti à l'unilatérale, purée de Panais et velouté de Petits Pois
- Saint-Pierre poché au jus de Bouillabaisse, rouille au safran et Topinambours
- Maigre à la Plancha, nage de Citronnelle aux Tagliatelles de Légumes
- Panna Cotta à la Vanille de Bourbon, Miel d'Acacia et Amandes caramélisées
- Sabayon au Champagne, gratiné avec ses Fruits de saison

JILALI B

La Figueirette

16 avenue du Trayas

06590 Théoule-sur-Mer

Tél : 04 93 75 19 03

C'est la nouvelle adresse gourmande à Théoule-Miramar où Jilali Berekama, l'ancien chef du Miramar Beach Hôtel, formé chez Stéphane Raimbault, y a posé son prénom sur l'enseigne et signe une cuisine soignée, raffinée, à partir des produits locaux de saison et des poissons de la baie de Théoule. Il aime les thématiques et en décline plusieurs chaque année, qui font de son restaurant une nouvelle grande table à prix raisonnable.

Menu « Kermesse aux Poissons » à 55 € – vin et café compris (46 € hors boissons)

- Transparence de Saumon au Sésame et graines d'Epeautre
- Mousseline de Saint-Pierre en vinaigrette de Coquillages à l'huile de Curry
- Noix de coquille Saint-Jacques au Beurre salé, Fromage frais à la Ciboulette
- Pavé de Loup sauvage laqué et Artichauts violets sautés minute
- Dos de Rascasse aux Epices à Couscous et Olives vertes cassées
- Coulommiers à la Truffe noire
- Douceur Chocolat grand cru, confiture d'Orange amère
- Tiramisu d'un Mojito à la Menthe fraîche, Citron vert et vieux Rhum ambré

LE BISTROT DE LA RAGUE

« Chez Esther et Didier » - Port de la Rague

06210 Mandelieu

Tél : 04 93 49 93 48

Didier et Esther ont plaisir à recevoir dans leur restaurant situé sur le Port de la Rague. Lillois d'origine, Didier est en cuisine, tandis qu'Esther, hollandaise, est en salle. Ils se sont installés ici, depuis plus de quinze ans, et s'ingénient à proposer une cuisine traditionnelle autour des produits de saison et de la pêche. Ils participent pour la troisième fois à l'événement théoulien.

Menu «Kermesse aux Poissons » à 58 € – vin et café compris

- Amuse-Bouche
- Raviole de Homard
- Noix de Saint-Jacques poêlées au Piment d'Espelette
- Filet de Loup grillé à la peau
- Pavé de Turbot rôti, Beurre blanc, mijotée de Légumes de saison
- Brie au Mascarpone
- Dessert de Didier spécial Kermesse 2011

CHEZ PHILIPPE

Port de Théoule- Plage du Suveret
06590 Théoule-sur-Mer
Tél : 04 93 49 87 13

Vaillamment, Sébastien Roudière a repris le flambeau de cette table familiale réputée pour ses poissons et coquillages de la Manche : Huîtres, Coquilles St-Jacques, Bars, Soles, Homards y sont particulièrement à l'honneur. Aidé par son frère Michaël et sa sœur Stéphanie, cette belle adresse au bord de l'eau, entre plage et port, est plus gourmande et vivante que jamais. Sébastien a créé cette année un menu « Kermesse » composé avec les plats emblématiques de son père.

Menu «Kermesse aux Poissons » à 60 € – vin et cafécompris – 80 € champagne et café compris

- Queues de Crevettes sur un lit de Marlin Fumé, Julienne de Mangue verte sauce Mousseuse
- Velouté d'Oursin crémé et son Corail poché
- Papillote de Saint-Jacques fraîches aux Truffes, Foie Gras et vin de Xérès.
- Quenelle de Homard Maison, cuite au four dans sa Bisque mouillée au Cognac.
- Queues de Langoustines cuites dans leur jus à l'embeurré de Fetuchini
- Dos de Bar cuit à la Plancha et sa sauce Vierge
- Camembert affiné de la Maison Réo (à Lessay) et son Mesclun aux pignons
- Dessert de Stéphanie pour la Kermesse 2011.

L'ETOILE DES MERS

Miramar Beach Hôtel
47 Avenue de Miramar
06590 Théoule-sur-Mer
Tél : 04.93.75.05.05 -

Ouvert tous les jours, l'équipe de cuisine du Tiara Miramar Beach Hôtel, sous la conduite de Philippe Boucher (ancien second de Christophe Dié), développe toujours « La Cuisine de la Mer et des Jardins de Provence » dans la grande salle qui jouit d'une vue panoramique sur la mer et d'un toit qui s'ouvre sur le ciel par beau temps. La carte ne s'articule plus autour des traditionnelles entrées, plats et desserts mais propose une thématique gourmande classée suivant les saveurs, les produits ou les parfums de saison. A chacun de choisir ses plats au gré de ses envies : autour de l'olivier, la vigne, l'ail, le safran, le pistou, ... Jolis dilemmes en perspective.

Menu « Kermesse aux Poissons » à 65 € – vin et café compris

- Céviché de Bar sur Feuille de Chicon
- Mille-feuille d'Ecrevisses au Piment d'Espelette, Jus corsé au Balsamique
- Petite Nage de St-Jacques infusées à la Sauge, Espuma de Fenouil
- Filet de Daurade Rôti sur peau au Jus d'Olivés Niçoises, Mikado de Basilic Frit, Salade d'Herbes folles
- Cabillaud en velouté d'Estragon, Tombée d'Epinards aux Pignons sur sa Pomme fondante
- Blanc Manger de Chèvre au Miel
- Sablé Citron-Orange, Crème d'Agrumes et son Confit Sanguin
- Sorbet Limoncello

