



DÉFI DES RESTAURATEURS

LA RÉSERVE PLAGE

Le Chef : Lucien Simonetta
Le Pêcheur : Victor Granon
Chalutier : JEAN MICHEL -LOUIS

LA BAYE DU ROI

Le Chef : Thomas Sabatier
Le Pêcheur : Jordan Enjolras
Chalutier : DANIELLE MARIE

BAMBOO BEACH

Le Chef : Alexis Houé
Le Pêcheur : Jean Louis Malabave
Petit métier : MARINEFLO

LE M PLAGE

Le Chef : Laurent Montmeat
Le Pêcheur : Gabin Courbe
Chalutier : MOGALOWEN

PLAYA MIRAMAR

Le Chef : Loïc Esteve
Le Pêcheur : Nicolas Guagliardo
Chalutier : MARIE-JEREMY



PROGRAMME

10H - 18H

Marché de la mer par les producteurs locaux et régionaux,
vente et dégustation : plats cuisinés, tellines, huîtres, fritures de
poissons, rouille Graulenne, poulpes, producteurs de vins...

10H - 13H

Démonstrations de cuisine locale par les Graulens.

12H30

Rouille géante !

13H30

Démonstration par les élèves du Lycée Georges Frêche

15H30

Démonstration du chef Damien Sanchez
du restaurant LE SKAB

16H - 17H

Défi des restaurateurs.



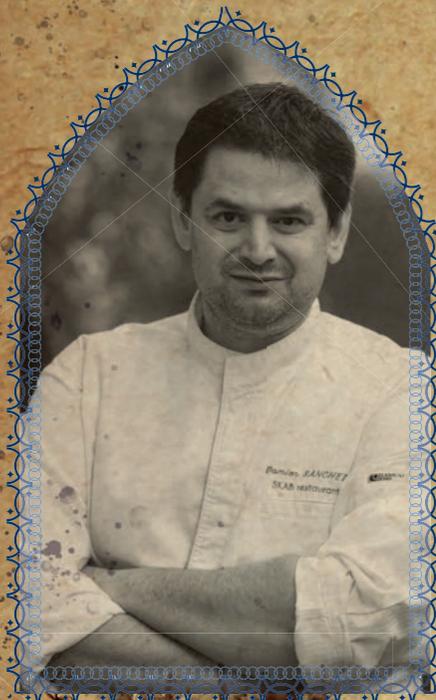
RENSEIGNEMENTS

OFFICE DE TOURISME : 04 66 51 67 70

www.letsgrau.com • www.ville-legrauduroi.fr

© ideocom • www.letsgrau.com • ne pas jeter sur la voie publique





DAMIEN SANCHEZ

Restaurant LE SKAB à Nîmes

Damien Sanchez, aux commandes du restaurant étoilé Skab à Nîmes depuis 2014 incarne une approche culinaire authentique. Revisitant les classiques avec une sensibilité marquée pour la préservation de l'environnement, Damien, imprégné des saveurs de son terroir natal, met un point d'honneur à travailler avec des ingrédients de saison, issus de producteurs locaux engagés dans une démarche éco-responsable.



LYCÉE HÔTELLIER GEORGES FRECHE

Pour la première fois des élèves du Bac Pro Cuisine du Lycée Hôtelier vont participer aux Graulinades avec leur professeuse Eva Pizzo. Ils vont revisiter notre rouille Graulenne et travailler aux côtés des chefs, avec des ingrédients de saison, issus de producteurs locaux engagés dans une démarche éco-responsable.



COURS DE CUISINE ENFANTS

Julie et Sylvia accueilleront les enfants à partir de 7 ans de 10h30 à 13h00 dans les jardins de la Villa Parry. Au travers d'ateliers culinaires ludiques, elles tenteront de transmettre à ces jeunes cordons bleus le goût des saveurs des produits de la mer.



**Marie Charlotte Bas
Alexia Vernhes**
Burrito de poulpe de Fredo

Un air de fashion Week souffle sur cette édition !

Plus adeptes du fer à friser que de la poêle à frire, du shopping que du cooking, nos deux égéries délaissent les podiums. Après un séjour à l'OT Alexia marche sur les traces salines de son père. Marie Charlotte met un pied à l'étrier et c'est au galop que nos deux égéries emporteront tout sur leur passage.



**Bruno Pimiento
Luc Vernhes**
Bonbon croustillant de lottes

Dédé, le père de Bruno, d'origine espagnole, était cordonnier au village où l'on marchait pieds nus.

Méconnu pour ses talents culinaires (à moins que Minouche ne lui ait confié quelques secrets ?), ce fan de Jean Philippe allume le feu et Coco brûle son rousti : Requiem pour un four !

Nos deux acolytes associés, cordons bleus en devenir, feront le chaud.



**Christophe Sabatier
Alban Béchard**
Calamars farcis, recette des dames de France

Très grand cru que cette Graulicousinades.

Notre Uri Geller local a depuis rejoint les sables de la LSTL corporation et c'est avec Alban qu'il farcira ses calamars à sa façon

Que Lapaix soit avec eux.

« Ho counasssssss ounte vasssss ?!

-A Jarasssss ! »



**Christophe Granier
Laurent Poitavin**
Elle est choux cette seiche

Il y a le muge de mer et surtout le loup comme Christophe qui après avoir bravé bien des tempêtes, se la coule désormais douce à Port K !

Né dans un chou, Patach est tombé dans le pétrin quand il était petit.

No comment pour sa fougasse !

Ensemble ils mettent leurs mains à la pâte ; sucre et sel fusionnent dans un éclair de génie !

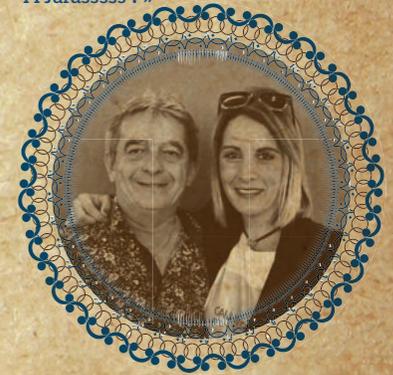


**Patrice Gros
Jean Marc Sagnier**
Linguines de caramotes à la Vénitienne

Rita Gilli, la nonna de Patrice, a fui avec sa sœur Neve l'Italie des temps obscurs.

A l'époque elles vendaient le lait de leurs vaches rue des combattants.

Pêcheur devant l'Éternel Pati nous fera mordre à sa palangre. Palmacio Salvatore l'arrière-grand-père de Jean Marc a quitté les rivages de sa Gaeta natale pour ceux plus propices du Grau.



**Virginie Leap
Freddy Ibanez**
Les moules farcies de Virginie & Freddy, Les Roumegaires

Ce caractère bien trempé elle le tient de famille.

Descendue de son penthouse à la Plagette elle y retrouve el señor Ibanez, plus habitué des comptoirs de cafés qu'aux pianos de cuisine : Freddy met curry !

Ce duo explosif enflammera les Graulinades.