

👨‍🍳 FÊTES 👨‍🍳
ESCOFFIER

DU 10 AU 12 OCTOBRE 2025

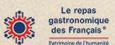
Villeneuve Loubet

Village natal d'Auguste Escoffier



Avec
Eugénie Beziat
Marraine 2025
Cheffe Restaurant Espadon
Hôtel Ritz Paris

Démonstrations 👨‍🍳 Dégustations
Marché Gourmand 👨‍🍳 Animations
En présence de Vincent Ferniôt



15^{ans}



Inauguration des Fêtes Escoffier samedi 11 octobre à 12h

Samedi 11 Octobre

— Les Chefs vous proposent —

Sur La Scène Principale Animée par Vincent Ferniot

- **10h30 Jean-Claude BRUGEL**
MOF Président Disciples Escoffier Riviera Côte d'Azur, Corse, Monaco
- **11h30 Frédéric RAMOS & Alexandre LAMBERET**
Chef Exécutif Novotel Monaco / Chef Méridien Beach plaza Monaco
- **14h00 Patrick RAINGEARD**
Chef Restaurant Père & Fils Raingeard Sclos-de-Contes
- **15h00 Table Ronde**
Le restaurant de palace de César Ritz et Auguste Escoffier à nos jours
- **16h00 Alain LLORCA**
Chef Restaurant Alain Llorca Vence
- **17h00 Julien ROUCHETEAU**
Chef Exécutif La Réserve Beaulieu-sur-Mer



Au Musée Escoffier Visites sensorielles & rencontre avec un chef sous réservation : 04.93.20.80.51

- **10h00 Basile ARNAUD** - Chef à Domicile
- **14h30 Chanel FABRA** - Cheffe Pâtissière Château les Preyres



Au Marché Gourmand

- **11h00 Alexandre CALLEGARI** chef Exécutif Neptune Beach Monaco
- **14h30 David FONTEYNE** Artiste peintre Mougins
- **15h00 David GRAZIANI** Chef consultant
- **17h00 Alain HASCOËT** Président des Toques Blanches

Ateliers Les Enfants Cuisinent

- **10h30 - 14h00 - 16h00 Olivier CHAPUT** - Chef

Dimanche 12 Octobre

— La Gourmandise en Scène —

- **10h30 Chiara BIANCHI & Jeremy BIASIOL**
Cheffe Exécutive la Toque du Midi / Chef Consultant
- **11h30 Eugénie BEZIAT**
Cheffe restaurant Espadon - Hôtel Ritz Paris
- **14h00 Julia SEDEFDJIAN**
Cheffe Restaurant Baieta
- **15h00 Table Ronde**
*Les 15 ans du repas gastronomique des Français
au patrimoine immatériel de l'Unesco, avec Pierre SANNER*
- **16h00 Yoric TIECHE**
Chef Exécutif Grand Hôtel Cap Ferrat
- **17h30 Association Les Toques Brulées**



- **10h00 Ermanno GERIA** Restaurant Rmovere
- **14h30 Fabrice SIMON** Chef Exécutif Thales France



- **11h00 Jean HAIDAR** Restaurant le Cèdre Nice
- **14h30 Florian BOUTES** Chef Pâtissier Ma mouginoise des Pains
- **15h30 Alessio ZAPPALA** Chef Président Disciples Escoffier Luxembourg



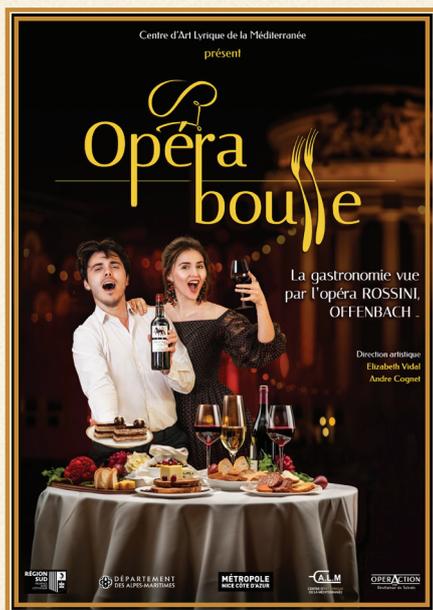
“ En cuisine, comme dans toute forme d'art, la seule et véritable démarche qui compte, c'est l'intention. ” Eugénie BEZIAT

Vendredi 10 Octobre

— hors d'oeuvre musical —

Opéra Bouffe

Un spectacle lyrique savoureux pour lancer les festivités
au Pôle Culturel Auguste Escoffier.



- **19h00 Accueil**
Et Ouverture des portes.
- **19h30 Verre d'accueil**
Et petit buffet.
- **20h00 Ouverture**
de la salle Irène Kenin.
- **20h30 Lancement**
de la représentation.

Tarif sur place 25€
Billetreduc.com 22€

— à savourer tout au long du weekend —

 *Sculpture sur fruits et légumes*

 *Expositions*

 *Ateliers & Animations*

 *Sculpture sur Glace géante*

 *Animation par l'Office du Tourisme*

 *Groupe déambulatoire «New Orléans»*

 *Séances de dédicaces*
avec **Gui Gedda & Jean Montagard**



*Scannez pour découvrir
toutes les saveurs
du programme complet.*

En la présence de Michel Escoffier - Président d'Honneur

*Programme sous réserve de modifications.
Scannez le QR CODE pour avoir les dernières informations à jour.