

## Menu du déjeuner gastronomique champêtre

Râble de lapin farci en porchetta peillonnaise de légumes, voilé d'huile d'olive

Réalisation par *Thomas MILLO*,  
du restaurant "L'Auberge de la Madone" à Peillon  
5 €

**NOUVEAU**

"Burger" de saumon d'Ecosse frais "César", olivade de tomates fraîches aux petites câpres de Murcia

Réalisation par *Jacques MAXIMIN*,  
du restaurant "Le Bistrot de la Marine" à Cagnes-sur-Mer  
10 €

La belle poulette du pays cagnois, polenta aux olives caillettes, jus du Domaine Renoir

Réalisation par *Michel DEVILLERS*,  
du restaurant "L'Ane Rouge" à Nice  
10 €

Sablé à l'olive aux premières fraises, gelée de mandarine du pays et mousse chocolat

Réalisation par *Christian CAMPRINI*,  
Meilleur Ouvrier de France, de la chocolaterie "6C" à Opio  
5 €

Soit 30 € pour le déjeuner gastronomique complet

(entrée, poisson, viande, dessert, café compris)

+ 2 € pour une boisson

(verre de vin, eau, jus de fruit ou soda).

Vente sur place (sans pré-réservation), dégustation en plein air sur des tables dressées dans le Domaine Renoir.

Service assuré de 12h à 15h (annulé en cas de pluie).

# CAGNES-SUR-MER

## Domaine Renoir

# Fête samedi 2 avril de l'Olivier



### NAVETTES GRATUITES

Départ des navettes gratuites (service renforcé) depuis la Gare Routière vers le Domaine Renoir toutes les 20 minutes de 9h à 18h.

### OFFICE DE TOURISME DE CAGNES-SUR-MER

6, boulevard Maréchal Juin - 06800 Cagnes-sur-Mer  
Tél. : +33 (0)4 93 20 61 64 - Fax : +33 (0)4 93 20 52 63  
e-mail : info@cagnes-tourisme.com

[www.cagnes-tourisme.com](http://www.cagnes-tourisme.com)

[www.cagnesres.com](http://www.cagnesres.com)

CONSEIL  
GÉNÉRAL  
DES ALPES  
MARITIMES



Ville de  
CAGNES-SUR-MER

Avec la participation des grands chefs

**Thomas MILLO**  
**Jacques MAXIMIN**  
**Michel DEVILLERS**  
**Christian CAMPRINI**

Manifestation parrainée par  
**Jacques CHIBOIS**

**PROGRAMME**

## Ouverture officielle

Le domaine Renoir ouvrira ses portes de 10h à 18h : **entrée gratuite**.  
L'entrée au Musée Renoir sera également gratuite pour l'occasion de 10h à 17h.

**12h** : ouverture officielle des festivités au Domaine Renoir par Louis NEGRE, Maire de Cagnes-sur-Mer, Sénateur des Alpes-Maritimes. Dégustation de la Brissauda offerte par la ville de Cagnes-sur-Mer avec La Fanfare Provençale de Nice.

## Démonstration des grands chefs

Sous le haut patronage de **Jacques CHIBOIS**, chaque grand chef préparera en public les plats servis au cours du déjeuner gastronomique champêtre :

**10h : Thomas MILLO**

du restaurant "L'Auberge de la Madone" à Peillon.

**10h30 : Jacques MAXIMIN**

du restaurant "Le Bistrot de la Marine" à Cagnes-sur-Mer.

**11h : Michel DEVILLERS**

du restaurant "L'Ane Rouge" à Nice.

**11h30 : Christian CAMPRINI**

de la chocolaterie "6C" à Opio.



## Déjeuner gastronomique champêtre

Cette année, le déjeuner gastronomique champêtre sera ouvert à tous et préparé par les grands chefs, avec le concours des élèves du Lycée Escoffier de Cagnes-sur-Mer (sections hôtellerie et décoration florale).

La vente des plats des grands chefs (voir menu en dernière page) s'effectuera sur place sous le chapiteau (pas de réservation), et la dégustation aura lieu en plein air sur des tables dressées dans tout le Domaine Renoir autour des oliviers.

La grande cuisine à la portée de tous... il vous sera possible de déguster 1, 2, 3 ou 4 plats au choix pour découvrir le meilleur de la gastronomie française dans un cadre d'exception.

### Tarifs :

- 5 € pour l'entrée de Thomas MILLO.
- 10 € pour le poisson de Jacques MAXIMIN.
- 10 € pour la viande de Michel DEVILLERS.
- 5 € pour le dessert de Christian CAMPRINI.

Soit 30 € pour le déjeuner gastronomique complet (entrée, poisson, viande, dessert, café compris)

+ 2 € pour une boisson

(verre de vin, eau, jus de fruit ou soda).

**Vente sur place (sans pré-réservation).**

Service assuré de 12h à 15h  
(annulé en cas de pluie).



## Marché du terroir, animations traditionnelles

**Marché du terroir** : vente de produits locaux (huiles, olives, tapenade, biscuits...) par les producteurs de la région.



**Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice** : promotion de l'olive niçoise.

**Bar à huile** : présentation des huiles d'olives françaises par des spécialistes de "l'Institut du Monde de l'Olivier" (AFIDOL).

**Démonstration de cuisine niçoise** réalisée par le Docteur Belleudy de 14h à 17h.

### Danses et musiques folkloriques

de 14h à 17h sur le podium sur le podium avec "Nissa la Bella", "La Ciamada Nissarda", "Lei Baisso Luserno" et "La Fanfare Provençale de Nice".



## Visites guidées

### Musée de l'Olivier

(au Château-Musée Grimaldi du Haut-de-Cagnes) : entrée gratuite de 10h à 12h et de 14h à 17h et visites guidées gratuites de 10h à 12h.

### Visite guidée gratuite spéciale

Visite du Domaine Renoir et de son oliveraie séculaire de 15h à 16h sur le thème des confréries (gratuit : rendez-vous devant le Musée Renoir à 15h).



## Ateliers pour enfants (6 à 12 ans)

Atelier pédagogique et ludique animé par Anne-Marie CHAMINADE (responsable de la Ludothèque municipale) pour les enfants de 6 à 12 ans : "Jouons ensemble avec les enfants de la Méditerranée".

L'atelier se déroule sous chapiteau de 10h30 à 12h30 et de 14h à 16h

(gratuit : sur inscription auprès du chapiteau de la Ludothèque municipale).