

Salon-concours Bien Manger

Monsieur Mattéo Mansi . Mail : [salon.mangerbien@gmail.com](mailto:salon.mangerbien@gmail.com)

Communiqué de presse, Jeudi 3 Mars 2016

Chers médias,

Nous avons le plaisir de vous communiquer en avant-première la programmation du Salon-concours manger bien, dont le site est : <http://salon-concoursmangerbien.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/SalonConcoursMangerBien/>

**Merci, par avance de confirmer votre présence:**

Marie Dougy : Mobile : 06 22 63 64 86 . Mail : [marie@export-original.fr](mailto:marie@export-original.fr)

**INVITATION - PRESSE**  
**Mercredi 9 Mars 2016**  
**à 10H00**  
**Auberge de Théo**  
52 Avenue Cap-de-Croix, 06100 Nice



**site :** <http://salon-concoursmangerbien.com>

**Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse :** Service  
Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06  
CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .

Président : Monsieur Matteo Mansi

Mail : [theo.mansi@orange.fr](mailto:theo.mansi@orange.fr)

Site : <http://maitres-restaurateurs.club/>

---

Monsieur Mattéo Mansi, Trésorier de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et Président de la Délégation des Alpes Maritimes, pour le lancement de la 1ère édition du Salon-concours Manger Bien il s'entoure de partenaires avec lesquels, il réalise un programme riche et surprenant autour d'un concours culinaire inédit pour favoriser et valoriser les produits du terroir des Alpes-Maritimes et les talents de la Gastronomie Française.

Monsieur Mattéo Mansi, convie le 09 mars 2016 pour 10H à l'Auberge de Théo la presse afin de communiquer le lancement de la marque de son événement :

**"Salon-Concours Manger Bien"**  
qui se déroule pour sa 1ère édition  
le week-end du 19 et 20 Mars 2016  
à Falicon - Entrée gratuite pour tous.

Au menu, il vous sera présenté en présence des partenaires :

- Le label,
- Le Parrain,
- Le concours " Professeur contre Elève ",
- Les concurrents "gagnants" de la Pré-sélection du concours en ligne qui participeront au concours, lors du salon durant les 2 jours,
- Zoom sur les Chefs participants au Salon : Jury, animation Show-cooking,
- Le programme et le déroulé du Salon sur les 2 Jours,
- Les animations et les exposants, ainsi que les Sociétés qui soutiennent cette première édition, visant à pérenniser la marque avec "Salon-Concours Manger Bien".
- Remise du DOSSIER DE PRESSE COMPLET

Organisation Salon-concours Manger Bien

Mail : [salon.mangerbien@gmail.com](mailto:salon.mangerbien@gmail.com)

Monsieur Mansi,

Salon-concours Manger Bien

Auberge de Théo

52 Avenue Cap-de-Croix, 06100 Nice



**Coordination - Relation Presse :**

**Marie Dougy : Mobile : 06 22 63 64 86 . mail : [marie@export-original.fr](mailto:marie@export-original.fr)**

**ZOOM :**

**Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse : Service  
Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06  
CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .**

Présentation de l'évènement, Le Salon-Concours Manger Bien se déroule le week-end du 19 et 20 Mars 2016 à Falicon, il a reçu le soutien du Label du patrimoine de l'humanité : Le Repas Gastronomie des Français® : Art de vivre ensemble, le Bien manger et bien Boire, la transmission et l'éducation des valeurs de la table de la Gastronomie Française.

Le parrain du Salon-concours Manger Bien : Thierry Marx représenté par le Chef Eric Sikora Disciple Escoffier et formateur de la cuisine Thierry Marx "Cuisine Mode d'emploi(s)". Ce concours se déroule dans le cadre d'un salon composé d'exposants, d'animations des Chefs pour des "shows Cooking", des dégustations et l'entrée est gratuite.

Rappel des dates :

- 8 mars 2016 : Inscription à la Présélection Concours avant minuit.
  - 09 Mars : Annonce des participants gagnants de la présélection !
  - 19 & 20 mars 2016 : Save The Date -Salon-concours Manger Bien à Falicon,
- LE 1ER BINOME PARTICIPANT VIP :
    1. Madame Frédérique Vidal, Présidente de l'Université Nice Sophia Antipolis, UNS et
    2. Monsieur Emmanuel Ethis, Recteur de l'Académie de Nice et Chancelier des universités

Le Binôme est inscrit pour concourir et participer au Concours Manger Bien. Ils appellent Professeurs et étudiants à venir les défier pour le concours culinaire !

L'organisation : Monsieur Mattéo Mansi, Trésorier de l'Association française des Maîtres Restaurateurs et Président de la Délégation des Alpes Maritimes, L'Association Française des Maîtres Restaurateurs : [site](#), Le Patrimoine de l'humanité – Le Repas Gastronomique des Français®: [site](#), Ville de Falicon : [Site](#), UNS Université Nice Sophia-Antipolis : [site](#), Rectorat Académie de Nice : [Site](#), Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul AUGIER : [Site](#), Campus des métiers et des qualifications Tourisme, hôtellerie et restauration PACA : [site](#), Chambre de Commerce et d'Industrie de Nice et Cote d'Azur, ont organisé divers évènements autour de la thématique du concours qui devient une célébration culinaire avec des "Shows cooking" programmés toutes les heures.

**Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse :** Service Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06  
CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .

## Programme Samedi 19 mars Falicon 2016

### Samedi 19 Mars :

Ouverture des portes à 09H30

09H45 Inauguration et coupure du ruban

### Concours Binôme Etudiant / Binôme Professeur

**Plat et dessert : Légumes et fruits de saison, Maquereau et Sardines**

10 H / 12H30 : Départ du concours Première 1/2 FINALE

12 H30 / 13 H : Délibération Jury

14 H / 16H30 : Départ du concours Deuxième 1/2 FINALE

16 H30 /17 H : Délibération Jury

18 H : Annonce des Délibérations Finalistes

### Dimanche 20 Mars :

Ouverture des portes à 10H00

**Plat : Légumes de saison, Daurade - Dessert : Citron**

11 H : Arrivée des finalistes 12 H : Départ concours Finale : Binôme

14 H 30 / 15 H 00 : Fin et Délibération du Jury

17 H 30 : Annonce des Gagnants

Podium et remise des trophées

18 H 00 Tirage Tombola et remise des prix

**Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse : Service  
Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06  
CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .**

## Show Cooking

Information en ligne avec les coordonnées des Chefs et leurs témoignages !

<http://salon-concoursmangerbien.com/>

### **Samedi 19 Mars 2016**

#### **10h – 11h : Thomas Millo**

Auberge de la Madone, Peillon

#### **11h – 12h : Eric Sikora**

Eric Sikora Events – Chef à domicile – Créateur d'évènements – Disciple d'Escoffier

#### **12h – 13h : Jean Montagard**

Chef – Professeur de cuisine au Lycée Paul Augier Nice – Disciple d'Escoffier

#### **14h – 15h : Stéphane Furlan**

Restaurant l'Essenciel à Nice

#### **15h – 16h : Frank Viano**

Le roi des pan bagnat sucrés !

#### **16h – 17h : Yves Terrillon**

La cuisine des fleurs à Biot

Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse : Service  
Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06  
CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .

## **Dimanche 20 Mars 2016**

### **10h – 11h : Frédéric Galland**

Restaurant Le Parcours Live à Falicon

### **11h – 12h : Luigi Fiore - Sebastiano La Rocca - Aurora Fedel**

L'Auberge de Théo à Nice

### **12h – 13h : Mario d'Azzeo - Gérardo Mansi**

La Baie d'Amalfi à Nice

### **14h – 15h : David Faure**

Restaurant Aphrodite à Nice

### **15h – 16h : Jean-Philippe Douroux**

Restaurant Les Agapes à Vence

### **16h – 17h : Mathieu Bergia**

Restaurant la Cantina à Mouans Sartoux

### **Les animations :**

Les passions " Pétanque" et "Gastronomie" sont les clés culturelles incontournables pour chaque village. Les interviews des Chefs témoignent cette pensée et les citoyens ne désemploient jamais les fêtes de village.

OBUT, offre aux visiteurs des ateliers de tirs de points et mini partie !

Tombola

Tirage : Dimanche 20 mars 2016 à 18 H00

Tirage 2ème chance !

Une deuxième chance offerte pour tous les participants de la tombola avec la Photobox : Photos avec les personnalités pour tous les visiteurs !

Offert par l'UNS - Université Nice Sophia-Antipolis.

**Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse :** Service  
Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06  
CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .

Parce que dans tous les lieux culturels, l'ambiance sonore, la musique est importante, nous avons rencontré une Start-up qui s'adresse aux professionnels de la restauration et au grand public :

Musique personnalisée pour le Salon-concours manger Bien !

Offert par « PlayList4me »

« Ambiances musicales personnalisées pour tous les lieux et restaurants »

Pro : [pro.playlist4me.com](http://pro.playlist4me.com)

Pour vous tous, visiteurs du salons !

« Recommandations musicales personnalisées selon vos goûts et vos soirées »

Visiteurs : [www.playlist4me.com](http://www.playlist4me.com)

Les exposants autour du concours, vous proposent de découvrir les produits « Made in Côte d'Azur », l'art de la table, les vêtements de cuisine, confiture, vins, ..

La cave Saorgienne

Association pour le Développement du Pays des Paillons,

Boulangier Michel Fiori,

SoccaChips,

Socca Biera,

Danino cristalor,

Dress Code

Mikuy by Anne Sallé

Vin-Tourisme

Des surprises ... Médaillés au salon de l'Agriculture .... dégustations !

**Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse :** Service  
Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06  
CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .

Partenaires du Salon-Concours Manger Bien - 1ère édition à Falicon :

So.NI.VA. Métropole Nice Côte d'Azur, Ville de Nice.fr, Nice Matin, Email Gourmand, Mikuy by Anne Sallé - La News des Food'ingues, Coco de Nice du blog Cuisine en folie, France Bleu Provence, Malongo, Galeries Lafayette, METRO, Mericq, LCI, Partenaires de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, Passion Froid, Champagne Blin, Dress Code, Partenaires de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs Délégation Alpes-Maritimes, Maison Alziari, Groupe Mauro, Verrerie Val de Pome, Nouvelle Optique Garnier, Studio Bisoli, Azur TV, Vin-Tourisme.

Tous soutiennent et encouragent cette 1ère édition pour valoriser le patrimoine culinaire la création de Monsieur Mattéo Mansi du Salon-Concours manger bien dont il présidera le Jury ;

Un Jury composés de personnalité, Madame le Maire de Falicon, Madame Gisèle KRUPPERT, Jean-Pierre Rous (Président Fondateur du Convivium slow Food), Marcel Sandras (La Coffebiothèque), Jean Claude Guillon (Ex Chef des Cuisines du Grand Hôtel du Cap Ferrat Past président Disciples d'Escoffier), Monsieur Christian MORISSET, Maître Restaurateur figuier Saint Esprit.

**Monsieur Alain Marie, Proviseur Directeur du C.F.A., Président du G.R.E.T.A, Ecole hôtelière et Tourisme Paul Augier Lycée des Métiers.**

**Monsieur Mattéo Mansi, Trésorier de la l'Association française de Maîtres Restaurateurs et Président de la Délégation des Alpes-Maritimes.**

- « Théo » – L'auberge de Théo

Organisation Salon-concours Manger Bien

Mail : [salon.mangerbien@gmail.com](mailto:salon.mangerbien@gmail.com)

Monsieur Mansi,

Salon-concours Manger Bien

Auberge de Théo

52 Avenue Cap-de-Croix, 06100 Nice



**Coordination - Relation Presse :**

**Marie Dougy : Mobile : 06 22 63 64 86 . mail : [marie@export-original.fr](mailto:marie@export-original.fr)**

**Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse : Service  
Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06  
CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .**