



# Green Food Festival

28 FÉV. 2022

« LES NOUVEAUX AMBASSADEURS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE »

DOSSIER DE PRESSE  
2022



# Green Food Festival

## SOMMAIRE

- 3 // **A propos du Green Food Festival**
- 4 // **Le Campus TIH**
- 5 // **Le Programme**
- 6 // **Les intervenants**
- 10 // **Infos pratiques & Contacts**



# Green Food Festival

**LE CAMPUS TIH PRÉSENTE LE « GREEN FOOD FESTIVAL » & CÉLÈBRE L'ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN RÉGION SUD SUR LE THÈME « LES NOUVEAUX AMBASSADEURS DE LA GASTRONOMIE DURABLE »**



**Nice, France (2 février 2022) - Le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme International Hôtellerie (TIH) lance le « Green Food Festival » qui se déroulera le lundi 28 février 2022, à partir de 9h30 au Parc Phoenix de Nice, Salle Linné.**

**Organisée dans le cadre de l'Année de la Gastronomie**, cette journée de conférences et tables rondes inédites aura pour thème : **« Les Nouveaux Ambassadeurs de la Gastronomie Durable »** et réunira sur scène chefs étoilés, MOF et experts afin d'inspirer les acteurs de demain du secteur de l'Hôtellerie Restauration.

*« Je suis ravi d'initier une réflexion autour d'un des enjeux majeurs de l'évolution de nos métiers et de nos formations » précise Monsieur Denis Féralut - MOF, Président du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme International Hôtellerie région Sud.*

**Parmi les intervenants, on note la participation de l'incontournable Chef Mauro Colagreco (vidéo), son chef exécutif Luca Mattioli - Restaurant Le Mirazur\*\*\*, le chef Andrea Moscardino - Restaurant CETO, la talentueuse Virginie Basselot - MOF, Chef Executive Le Chantecler, Hôtel Le Negresco\* ou encore la maison Fragonard, le Campus Vert d'Azur d'Antibes ainsi que des producteurs et éleveurs des Vallées de Nice Côte d'Azur.**

**Avec l'ambition de soutenir les problématiques liées à la transition alimentaire dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration et la volonté d'accompagner les professionnels dans le cadre de l'évolution de leur secteur d'activité**, ce festival d'ampleur régional sera à la fois accessible en présentiel et distanciel.



# Green Food Festival

## A PROPOS DE L'ANNÉE DE LA GASTRONOMIE

En réponse à la crise sanitaire, qui a lourdement impacté les restaurants, petits comme haut de gamme, le Premier ministre Jean Castex a souhaité faire de 2022, l'année de la gastronomie française. Charte des valeurs pour une gastronomie humainement engagée, événements thématiques, labellisation et subvention... A travers l'année de la gastronomie l'État français soutient l'ensemble de la filière, des producteurs, aux restaurants.

Pour respecter et faire perdurer cette tradition, Emmanuel Macron a nommé Guillaume Gomez (MOF - Chef cuisinier du palais de l'Élysée) au poste de représentant personnel du président de la République auprès des acteurs et réseaux de la gastronomie et de l'alimentation. Quatre grandes thématiques ont été retenues. Elles déclinent la saisonnalité : « L'hiver de la gastronomie engagée et responsable » ; « Le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante » ; « L'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble » ; « L'automne des producteurs ».



## A PROPOS DU CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE TIH

Laboratoire d'expérimentation pédagogique répondant aux défis de la formation et de l'emploi sur un territoire régional dans les filières de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration, ce réseau d'acteurs de la formation professionnelle, de la recherche et du monde économique se veut un concept novateur pour soutenir, par des formations innovantes et digitales. En étroite collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France et les corps d'inspection, son rôle est de promouvoir la montée en compétence d'un secteur tourné vers l'excellence.

Le Campus accueille un public de plus de 10 000 apprenants composé d'élèves, d'étudiants, d'apprentis, de salariés sur toutes les voies de formation. C'est aussi le point d'entrée pour les futurs apprenants à la recherche de la bonne formation. Le Campus TIH est un guichet d'entrée vers les laboratoires de recherches universitaires consacrées aux thématiques du Tourisme et de l'Hôtellerie.



# Green Food Festival

## LE PROGRAMME

9h30

Ouverture de la  
conférence

10h00

Parole aux officiels

10h30

Conférence en  
collaboration avec  
Fragonard par Diane  
Saurat, « De l'olfactif  
au gustatif : les goûts  
et parfums au service  
de la cuisine »

11h15

Conférence par le  
Campus Vert d'Azur  
d'Antibes sur le thème  
« Du sol aux papilles et  
des papilles au sol »

par Sylvie Soave et deux  
étudiants

12h00  
et  
13h00

Déjeuner organisé par  
les étudiants lycée  
Paul Augier sur le  
thème « Circuits  
Courts »

14h00

Conversation croisée sur  
les fleurs comestibles

Virginie Basselot,  
Chef MOF, restaurant Chantecler\*  
Hôtel Le Negresco (Nice)

Yves Terrillon  
la Cuisine des Fleurs (Antibes),

15h00

Pêche durable en  
Méditerranée

Mauro Colagreco (vidéo) et  
Luca Mattioli, chef exécutif,  
restaurant Mirazur\*\*\*  
(Menton)

16h00

Table ronde entre les  
producteurs et éleveurs  
des vallées et les  
apprenants du réseau TIH

Sarah de Caqueray  
Les Vergers Saint Joseph  
(Mercantour),

Bruno Ruiz,  
Jean de la Tomate (Nice),

et  
Mélanie Cassard,  
La Cabane à Safran  
(Venanson),



# Green Food Festival

## LES INTERVENANTS



### SYLVIE SOAVE

#### Enseignante en Agronomie au Campus Vert d'Azur d'Antibes

En parallèle à sa fonction d'enseignante, depuis 2019 Sylvie Soave a une mission nationale en animation et développement des territoires, autour des systèmes alimentaires locaux et durables de restauration collective scolaire. Fortement engagée dans le monde associatif depuis 2011, elle est présidente de l'association A2D3 (association d'accompagnement à la dimension développement durable) qui organise des activités, événements et manifestations en lien avec les concepts du Développement Durable.

### VIRGINIE BASSELOT

#### Cheffe exécutive MOF, Restaurant Chantecler\* - l'Hôtel Le Negresco (Nice)

Dès l'enfance, Virginie Basselot baigne dans l'univers de la gastronomie, son père étant restaurateur à Pont-l'Évêque. Elle commence sa formation très jeune par le biais de l'apprentissage, dans sa Normandie natale. À 19 ans, elle décide de rejoindre Paris et entre comme commis dans les cuisines de l'hôtel de Crillon. Un début au bas de l'échelle qui ne l'empêchera pas, plus tard, d'atteindre les sommets de son art. Au fil des années, elle affine son style pour créer une cuisine qui lui ressemble : « classique, directe et simple ». En 2003, en tant que sous-chef au sein de l'équipe d'Eric Fréchon et Franck Leroy, elle contribue à l'obtention de la 3ème étoile Michelin du restaurant Epicure, de l'hôtel Bristol. Virginie Basselot a fait de la rigueur son maître mot et de la transmission son cheval de bataille. Avec ses recettes elle veut avant tout faire plaisir. En tant que MOF, elle porte une certaine responsabilité « de gardien du patrimoine ». La proximité avec la mer l'inspire.



### YVES TERRILLON

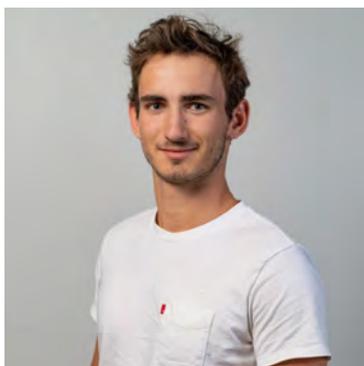
#### Chef & fondateur de La Cuisine des Fleurs (Antibes)

Chef passionné, créateur de prestations culinaires fleuries, traiteur et organisateur d'événements en France et à l'étranger, Yves Terrillon dispense ses services aux particuliers comme aux entreprises. Sa rencontre avec les fleurs coïncide avec son arrivée à Grasse, en 2000. Une histoire de passion qui fait concorder l'esthétique et le goût. Deux univers qu'il a été capable de réconcilier et de faire converger vers un seul objectif, la saveur des recettes qu'il a inventées ou magnifiées.



# Green Food Festival

## LES INTERVENANTS



### AUGUSTIN CAVALIER

#### Second en chef de cultures Marius Auda

L'entreprise familiale de Marius Auda est spécialisée dans le maraîchage depuis les années 60. La maîtrise totale de la production offre à leur gamme de produits un approvisionnement constant et une qualité optimale. Augustin Cavalier est ingénieur Agronome, second en chef de cultures au sein de l'entreprise basée à Gattières.

### MAURO COLAGRECO

#### Chef du restaurant Mirazur\*\*\*

Encore élève à l'école hôtelière de La Rochelle, Mauro passait, sans le savoir, devant son futur restaurant sur cette petite route entre mer et montagne qui devait le mener vers Rome. Quelques années plus tard, après avoir travaillé auprès de grands chefs français Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin, Mauro décide d'ouvrir sa propre maison. Attiré particulièrement par l'Espagne, en raison de la langue, et par l'Italie de par ses origines, c'est finalement à Menton qu'il s'installera, à la Frontière Italienne. C'est dans ce lieu qu'il va commencer un travail consciencieux de recherche sur les produits locaux en contact direct avec la nature, ce qui constitue le fil conducteur de ses créations.



### LUCA MATTIOLI

#### Chef exécutif du restaurant Mirazur\*\*\*

Aux côtés du Chef Mauro Colagrecò, le Chef Luca Mattioli propose une cuisine inspirée par la mer, la montagne et les fruits et légumes cultivés dans leurs propres jardins. Il signe des assiettes épurées, picturales, colorées qui jouent sur les textures et les associations audacieuses.

### ANDREA MOSCARDINO

#### Chef du CETO, Hôtel Maybourne Riviera

Les expériences gastronomiques, orchestrées par les chefs Mauro Colagrecò et Jean-Georges Vongerichten au restaurant CETO s'inspirent du rythme des saisons et mettent à l'honneur les produits locaux de la mer et du terroir. A leurs côtés, le Chef Andrea Moscardino fait preuve d'une grande créativité culinaire qui permet à ses hôtes de profiter de moments d'exception.





# Green Food Festival



## LES INTERVENANTS



### SARAH DE CAQUERAY

#### Le Verger Saint-Joseph (Mercantour)

Sarah de Caqueray gère une production agricole de fruits rouges et fruits de verger. Le tout cultivé le plus naturellement possible, sans aucun traitement. Elle privilégie la vente directe et locale : dans le camping (camping à la ferme Saint-Joseph) et dans sa boutique (Sarah et Nicolas) qui se situe dans le village de Saint-Martin-Vésubie.

@LeVergerSaintJoseph

### MÉLANIE CASSARD

#### La Cabane à Safran (Venanson)

C'est en 2010 que l'aventure commence pour Mélanie Cassard et son compagnon Christophe lorsqu'ils fondent la safranière à 1000m d'altitude, dans la vallée de la Vésubie, au cœur du Parc National du Mercantour. En 2015, elle reprend une ferme et développe une production de légumes, de fruits rouges et un élevage de poules pondeuses.

Toutes les productions sont certifiées BIO.

[www.lacabaneasafran.fr](http://www.lacabaneasafran.fr)



### BRUNO RUIZ

#### Épicerie Jean de la Tomate

Bruno alias Jean de la Tomate est un quadra amoureux de son territoire et soucieux de l'environnement, qui a choisi de mettre son expérience du commerce au service de l'économie locale. Dans son épicerie on ne trouve que des produits locaux. Cette épicerie locavore, située dans le centre-ville de Nice propose une belle sélection de paniers de fruits et légumes.

[www.jeandelatomate.fr](http://www.jeandelatomate.fr)



# Green Food Festival

## INFORMATIONS PRATIQUES :

200 places assises

Pass Vaccinal exigé

Inscription en ligne obligatoire

**Date & horaires : 28 février 2022 - De 9h30 à 18h.**

**Lieu :** Parc Phœnix, Salle Linné

**Accès :** Avenue des Grenouillères / face au 400 promenade des Anglais, Nice

**Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence TIH**

[www.campus-excellence-tih.com](http://www.campus-excellence-tih.com)

## Contact Presse :

Caroline Stefani - Tél. 06 60 11 16 37 - [caroline@paradox-media.fr](mailto:caroline@paradox-media.fr)

