

Le 31 mai

Le Grand Fooding d'été fait étape à Nice

Le fooding, c'est la version la plus moderne du pique-nique. Un pique-nique décalé où l'on n'apporte pas sa nourriture mais où l'on déguste les dernières créations gustatives des chefs les plus inventifs du moment. Des cuisiniers souvent jeunes et affranchis des codes conventionnels de la gastronomie qu'il sera possible de rencontrer et d'observer au travail, le 31 mai, à Nice, à l'occasion de la tournée du Grand Fooding d'été. Née à Paris il y a sept ans, la manifestation fera en effet étape à la Villa Arson (Ecole et centre national d'art contemporain), du 18 h à 22 h. Avant Lyon, Strasbourg, Marseille...

Au menu du rendez-vous niçois, le cocktail "Ricardito", proposé par **Mauro** Colagreco. Un apéritif à base de menthe, de pomme verte et de céleri branche que le chef argentin du Mirazur, à Menton, servira dans toutes les villes accueillant le Grand Fooding en 2009. A déguster aussi le Bangkok Shock, de Jouni Tormanen (La Réserve à Nice), des frites de gressin avec olive et romarin, anchoïade et fenouil signées Christophe Dufau (Les Bacchanales à Vence), la brochette de sardines au jambon ibérique, tartine niçoise et mousse de socca préparée par Christian Plumail (L'Univers à Nice) et le Yakitori Wafu de Kazuomi Ota (Hi Beach à Nice). Le dessert de ce "menu barbecunomique", pour reprendre les termes des organisateurs : des glaces par Julie Rothhahn, avec des parfums "justaholique", "égotique" ou "angélique". A noter aussi des stands, un atelier "oeunonaute" et quelques beaux vins d'Alsace à découvrir.

Accès : 10 euros (reversés à Action contre la faim).