

N°2023/250

Nouméa, le 18 août 2023

JEUDI DU CENTRE VILLE « GASTRONOMIE » JEUDI 24 AOÛT 2023 DE 9H À 19H PLACE DES COCOTIERS

La troisième édition du Jeudi du centre-ville se tiendra le 24 août sur la place des Cocotiers. C'est le moment de faire saliver vos papilles et découvrir les saveurs locales.



JEUDI 24 AOÛT
DE 9H À 19H
PLACE
DES
COCOTIERS

JEUDI
CENTRE
VILLE

LA **GASTRONOMIE**
À L'HONNEUR !

PRODUITS AGRICOLES
ET DE LA MER,
MIEL, CONFITURES,
ARTS DE LA TABLE...
ANIMATIONS DE DÉGUSTATION
CONCOURS MASTER CHEF
DES EXPOSANTS AUTOUR
DE LA CREVETTE
SHOW CULINAIRE ET
DÉGUSTATION DU PUBLIC
RESTAURATION SUR PLACE
OU À EMPORTER

AVEC THIERRY DRAPEAU,
RESTAURANT SIGNATURE À BANGKOK (1 ÉTOILE MICHELIN)
& RICHARD GILLET, VICE-PRÉSIDENT DE LA ZONE ASIE
PACIFIQUE DES DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL
ET PRÉSIDENT FONDATEUR DE LA DÉLÉGATION CAMBODGE



Ville de
NOUMÉA

noumea.nc
f Nouméamaville

La gastronomie est présente sur tous les jeudis du centre-ville mais c'est la première fois qu'un jeudi lui est dédié. Cette édition sera pleine de fraîcheur, de qualité et de surprises. Vous pourrez y retrouver des stands de produits agricole et de la mer mais aussi des confitures, du miel et autres délicatesses ainsi que des stands spécial art de la table.

La journée sera animée par des dégustations et pour la première fois sur la place des cocotier un show culinaire avec deux chefs français dont un chef étoilé.

Les exposants culinaires se prêteront également au jeu de master chef en mettant la crevette à l'honneur.

LES CHEFS

Thierry DRAPEAU – restaurant Signature - Bangkok étoiles Michelin



Passionné sur l'exploration des paysages naturels et culturels à travers la gastronomie, il lance une « cuisine fleurie » innovante qui s'inscrit dans le prolongement de sa philosophie renommée de « cuisine du terroir ». Complété par les saveurs subtiles et beauté des fleurs et herbes comestibles, les menus de Thierry sont un voyage de découverte, où chaque ingrédient raconte une histoire unique de la terre et la mer, reliant les clients à terroir, ou un sentiment d'appartenance, et de partager souvenirs d'un repas ensemble

Richard Gillet

Le chef Richard a plus de 25 ans d'expérience qui l'ont amené d'un stage dans un restaurant 3 étoiles Michelin en France à la copropriété de l'un des plus importants groupes de restauration au Cambodge. Animé d'une passion tranquille et d'une détermination à bien faire les choses, Richard a perfectionné ses compétences aux plus hauts niveaux de cuisine et de service sur deux continents.

Le Chef Richard Gillet est le vice-président de la Zone Asie Pacifique - Disciples Escoffier International et le président fondateur de la délégation Cambodge.



ANIMATIONS :

- **à 9h** : ouverture
- **de 10h à 14h** : animations de dégustation
 - 10h30 : dégustation avec la boucherie Les Jumeaux
 - 11h : dégustation de Fafaru avec Hana Hana
 - 12h : dégustation d'achard de piment crevette
 - 13h : démonstration de thermomix et dégustation
 - 14h : dégustation de thé avec La Victoria
- **à 15h** : concours master chef exposants
- **de 16h à 18h** : show culinaire avec les deux chefs étoilés et dégustation du public
 - Thierry DRAPEAU : tranche d'aubergine, chutney de tomate, crevette et légume retour du marché, huile de basilic
 - Richard GILLET : huitre pochée, fondue de poireaux, perle d'orient
- **de 18h-19h** : concert acoustique sur le thème de la gastronomie avec Léo Reason
- **à 19h** : fermeture au public

INFORMATIONS PRATIQUES

*Jeudi 24 août, de 9h à 19h, place des Cocotiers
Restauration sur place ou à emporter.*