

Marché

Dossier de presse

Dimanche
4 mai
10h–17h
Marché
de Carnolès

des Saveurs & Traditions

Ambiance Belle Époque

Mauro Colagreco
Parrain
de l'édition 2025

- Artisans et producteurs locaux
- Dégustations et ventes
de spécialités culinaires
- Animations pour enfants
- Ferme pédagogique
- Ateliers DIY



roquebrune-cap-martin.fr



CCI NICE
CÔTE D'AZUR
Au cœur de votre histoire



ROQUEBRUNE
CAP-MARTIN

Sommaire

4 - 5

**Présentation du Marché
des Saveurs et Traditions**

6 - 7

**S'engager en consommant local
et en respectant les savoir-faire
traditionnels**

8 - 9

Les partenaires

10 - 17

Les visiteurs pourront retrouver

18 - 21

Zoom sur les exposants

Contact presse

Stéphanie DEHAY

Directrice de la Communication

stephanie.dehay@mairiercm.fr

Tél. : 04.92.10.48.83

Port. : 06 61 37 92 87



Édito

C'est avec un plaisir tout particulier que je vous annonce la 3^{ème} édition de notre Marché des Saveurs et Traditions, le 4 mai prochain, dans une ambiance inspirée de la Belle Époque. Cette journée sera l'occasion de redécouvrir l'élégance et l'art de vivre d'un temps où le raffinement allait de pair avec l'authenticité. Dans cet esprit, une quarantaine de passionnés vous accueilleront sur leurs stands pour vous faire revivre les vieux métiers d'antan. Je remercie chaleureusement Mauro Colagreco, chef triplement étoilé et parrain de l'événement, pour sa fidélité et son engagement à nos côtés. Sa présence est un symbole fort de l'excellence que nous souhaitons mettre à l'honneur. L'organisation de ce marché reflète notre volonté de soutenir l'économie locale et de contribuer à la mise en avant des produits d'exception et du savoir-faire de nos artisans. Cette journée sera également ponctuée par des animations pour petits et grands, des rencontres avec des producteurs locaux et des dégustations. Je vous invite à venir nombreux pour savourer ensemble cette parenthèse hors du temps.

Bien cordialement
Le Maire

Le mot du parrain

C'est avec beaucoup de joie et de reconnaissance que je renouvelle mon rôle de parrain du Marché des Saveurs et Traditions de Roquebrune-Cap-Martin pour la 3^{ème} année consécutive. Cet événement rend hommage à la richesse de notre territoire, en mettant en lumière des talents locaux et des savoir-faire transmis avec passion. Au-delà de la valorisation de l'artisanat et des traditions culinaires, ce rendez-vous contribue à renforcer le lien entre les acteurs du territoire, à éveiller des vocations, et à faire vivre une culture du partage profondément ancrée dans notre identité. En tant que chef engagé dans une gastronomie respectueuse de la nature et de ceux qui la cultivent, je suis convaincu que ces dynamiques locales sont essentielles à l'avenir de nos métiers et à l'équilibre de notre écosystème. Je tiens à remercier chaleureusement la Ville de Roquebrune-Cap-Martin pour son engagement constant à faire rayonner ce patrimoine vivant.

À très bientôt, Mauro



Patrick Césari

Maire de Roquebrune-Cap-Martin
Vice-Président du Conseil
Départemental des Alpes-Maritimes
Vice-Président de la Communauté
de la Riviera française



Mauro Colagreco

Chef

Marché des saveurs & traditions

Pour la 3^e édition, le marché des saveurs et traditions revient dimanche 4 mai sur la place du marché à Carnolès avec pour thématique « Ambiance Belle Epoque ».

Avec plus d'une quarantaine d'exposants passionnés, des dégustations culinaires, des ateliers DIY et de nombreuses animations pour les enfants, la journée promet d'être inoubliable. Le tout avec l'accompagnement de l'association hyéroise Giens 1900 qui vous présentera des métiers oubliés.





Mitron Bakery est la boulangerie artisanale, engagée et durable du chef Mauro Colagreco. Imaginée dès 2019, elle propose aujourd'hui à travers ses quatre points de vente de Menton, Monaco et Nice des pains vivants extraordinaires et de savoureuses spécialités régionales. Les farines utilisées par Mitron Bakery sont fraîches puisque moulues chaque jour au moulin de la boulangerie mentonnaise. Elles sont issues de plusieurs variétés de blés anciens, naturellement parfumés et cultivés en agriculture biologique sur des sols naturellement régénérés. Et du fait de l'utilisation de levains artisanaux 100% naturels, associés à une pousse lente et respectueuse, les pains sont non seulement nourrissants et gustativement exceptionnels, mais également très digestes grâce à leur faible teneur en gluten. Mitron Bakery est donc une boulangerie avec de forts engagements vis-à-vis de la nature et des Hommes qui promeut la gastronomie circulaire du chef triplement étoilé du Mirazur, à travers une foule de produits essentiels du quotidien. Une formidable initiative pour la planète comme pour les gourmands !

S'ENGAGER en consommant local et en respectant les savoir-faire traditionnels

Porté par la demande des consommateurs soucieux de leur environnement, le marché se sent pousser des ailes.

Plus de 9 français sur 10 privilégient les produits respectueux de l'environnement et/ou des principes du développement durable dans leurs actes d'achat (94%).

Basé sur le mode du circuit-court, le marché propose des produits de saison labellisés et artisanaux, participants ainsi à la préservation des savoir-faire traditionnels ainsi qu'à la valorisation du terroir.

Les exposants sélectionnés partagent notre philosophie.

Un même souci de qualité et le respect de l'environnement. Pour les artisans et les producteurs c'est aussi l'engagement de respecter la charte de la CARF, pas de plastique et que du recyclable.

Cette synergie avec les producteurs et artisans locaux offre la possibilité aux visiteurs de consommer local et de respecter les savoir-faire traditionnels.

LES PARTENAIRES

Franck Allegri - Président du club oenologique Les Grains Nobles



Cette année, pour la 3^e édition, nous proposerons de mettre l'accent sur les saveurs bien-sûr avec des producteurs locaux et régionaux, car nous mettons un point d'honneur à éviter les revendeurs, qui proposeront leurs produits à la dégustation et à la vente.



Auréline Mari – Président de Cap sur RCM



et donner ainsi l'occasion à des professionnels d'adhérer à Cap Sur Rcm, les pros pour vous.

Notre association, qui a pour but de créer du lien entre les professionnels et les Roquebrunois, dynamiser l'économie et le commerce, promouvoir les professionnels de la ville, réaliser des animations et des événements pour les habitants, voit en cette journée une réelle opportunité de réaliser ces objectifs.

Cap sur RCM, Les Pros Pour Vous, l'association des Commerçants, Artisans et Professionnels de Roquebrune-Cap-Martin est ravie de co-organiser une nouvelle fois Le Marché des Saveurs et des Créateurs avec la Mairie de Roquebrune-Cap-Martin.

Nous serons présents sur notre stand afin d'informer et discuter sur nos différentes actions tout en proposant de délicieuses crêpes

Les artisans et producteurs de notre région avec qui nous sommes en relation, auront l'occasion de promouvoir leurs produits ou créations, tout en partageant leur passion auprès du public.

Tous les ingrédients seront réunis pour passer une belle et gourmande journée.



LES VISITEURS pourront RETROUVER

- Le marché des producteurs et artisans avec une quarantaine d'exposants
- Un restaurant éphémère à ciel ouvert
- Des dégustations et vente de spécialités culinaires
- Des animations pour enfants
- Des ateliers DIY





Cap sur la Belle Époque avec l'association Giens 1900

Cette année, l'association hyéroise Giens 1900 fera souffler un vent de nostalgie sur l'événement, en recréant l'atmosphère chaleureuse et pittoresque de la Belle Époque. Une quarantaine de passionnés en costumes d'époque feront revivre, à travers divers stands, les gestes et savoir-faire des vieux métiers de 1900. Forgerons, lavandières, vitriers, couturières ou encore barbiers... tous seront là pour partager leur savoir, exposer leurs outils d'antan et raconter l'histoire de ces professions aujourd'hui disparues. Du travail de la vigne à la fabrication de filets de pêche, en

passant par les arts du fil, la dentelle, les objets de la vie quotidienne ou encore les métiers liés à l'enfance, chaque démonstration sera une plongée vivante et authentique dans le passé.

Le public pourra également découvrir des machines à vapeur, écouter de la musique d'époque, se faire photographier à l'ancienne, déguster un café préparé « à la chaussette » ou encore croiser le crieur public, le facteur et les chanteuses des rues. Un voyage immersif et plein de charme dans un début de XXe siècle haut en couleurs.



Le coin des enfants

■ **Les animaux de la ferme** sont de retour sur le marché des saveurs et des créateurs pour le plus grand bonheur des visiteurs, petits et grands !

La venue de chèvres, brebis, cochons, ânes et lapins issus des exploitations agricoles associées, est l'occasion pour les enfants et les parents de discuter avec les éleveurs de leurs métiers et de leurs savoir-faire.

■ **Des balades en ânes** seront également proposées gratuitement.

■ **Une animation motoculteur** pour les enfants permettra de découvrir comment on trace un sillon, de façon humoristique, avec Philippe Mazza.

■ **Atelier maquillage** pour les enfants.



Un restaurant éphémère à ciel ouvert

Profiter d'un Restaurant Éphémère dressé au milieu des stands, la convivialité et la bonne humeur ne seront pas en reste. Les promeneurs

pourront se restaurer dans une ambiance de Marché de Campagne, et faire des associations de mets avec les produits achetés çà et là sur les étals !

Des ateliers DIY

Ces ateliers et démonstrations sont un moment d'échange privilégié avec des créateurs, l'occasion d'apprendre de nouveaux savoir-faire ou d'approfondir des techniques que vous connaissez déjà.

Un stand du Centre Communal d'Action Sociale sera présent, vous pourrez y acheter les productions réalisées par les seniors.





Murielle Iris

Zaam

sur les exposants

Parmi la quarantaine d'exposants à découvrir, voici quelques nouvelles pépites à suivre pour la 3^{ème} édition du marché des saveurs et des créateurs

Socca mémé :

on en salive d'avance !

Jean-Marc Joueneau, alias Mémé Socca, sera présent au marché des saveurs & créateurs avec son four à socca. Fier de préparer la socca avec de la farine bio venue tout droit de la Drôme, il vous proposera également des escargots cuisinés, des beignets de fleur de courgette et même des barbajuans. Un exposant qui dit aimer aller à la rencontre des gens car il privilégie avant tout le partage.

À la découverte des « Sauvages » de Murielle Iris

Je fabrique de l'eau de fleur d'oranger bio de Cap d'Ail, des huiles essentielles de : lavande sauvage, romarin, hélicryse,

des macérations solaires de lavande et d'hélicryse, des hydrolats de rose, immortelle, lavande vraie et des tisanes. Tout est bio et surtout local !

Ce qui m'a séduit pour participer au marché des saveurs ? C'est l'emplacement : le marché est situé sur une petite place entourée d'orangers et d'arbres, derrière ces petites ruelles caractéristiques de Roquebrune bord de mer, avec ses petites maisons et leurs jardins qui ont toutes gardé leur citronnier ou leur oranger. À travers notre production à l'ancienne de l'eau de fleur d'oranger bio de Cap d'Ail, notre volonté est de sensibiliser à garder les terrains, même petits qui ont conservé des arbres. C'est donc en toute logique que nous aimons participer à ce marché annuel qui met en avant notre savoir-faire de qualité dans le respect des plantes locales et de l'environnement.

Michel Ramalli, entre peinture et santons...

Michel Ramalli est un Roquebrunois pure souche. Retraité depuis maintenant 13 ans, il est passionné de création. Son univers ? Ce sont les santons en plâtre, les magnets ou encore les sujets sur bois.



Michel Ramalli



Sabine Soldati



Confitures Herbin / Nicole Bineau

Zoam

sur les exposants

Sabine Soldati

La ferme Saveur Caprine est un élevage caprin laitier Bio. Sabine Soldati vous proposera des fromages de chèvre avec différents affinages, de la pâte d'olive et de la crème de châtaigne de la vallée de la Roya. Mais aussi des savons fabriqués au lait de chèvre et des plantes du jardin, excellents produits pour tout type de peau. La ferme est heureuse de vous proposer de bons produits locaux.

Confitures Herbin / Nicole Bineau

Depuis 1974, la Maison Herbin associe son savoir-faire aux traditions artisanales afin d'obtenir de savoureuses confitures pour le plaisir des petits et des grands gourmands. Vous pourrez retrouver le jour du marché une partie de la gamme des confitures ainsi que des biscuits artisanaux. Nicole Bineau et son équipe ont déjà participé au précédent marché qui, selon eux, s'est avéré être un super moment d'échange autant avec les professionnels qu'avec les particuliers.

Fatima Laouichi

Fatima Laouichi participera à l'animation d'un atelier pour enfant afin de leur faire découvrir la fabrication de pâtes fraîches, des formes rigolotes et des couleurs appliquées naturellement avec, notamment, des légumes. Cette ancienne employée des équipes de cuisine du Galion à Menton vient dernièrement de monter sa petite entreprise. Son atelier accueillera 10 enfants toutes les 15 minutes, toute la journée. Ils pourront ainsi façonner sur place leur forme de pâtes et repartiront avec leur création dans une petite boîte biodégradable.

Johann Lanteri – Brasserie L'Oura

Pour le Marché des Saveurs, je suis ravi de présenter nos quatre bières habituelles, toujours brassées avec passion ici, à Roquebrune. Et pour l'occasion, une exclusivité à la tireuse, disponible uniquement sur le marché... mais je n'en dis pas plus, il faudra venir goûter ! Ce que j'aime particulièrement dans ce rendez-vous, c'est de pouvoir faire découvrir des produits 100 % locaux, fièrement élaborés par la Brasserie Roquebrunoise. En tant que membre de l'association Cap sur RCM, c'est un vrai plaisir – et un honneur – de représenter ma ville, ma brasserie et notre association.

Fatima Laouichi



Brasserie L'Oura

et bien d'autres encore...



COMMENT VENIR ?

En bus :

Pour 608

En direction de Menton : Arrêts Victoria - Les plages ou Solenzara

En direction de Monaco : Arrêt Saint-Joseph

Pour Zest - lignes : **18 21 22 24**

En Direction de Menton : arrêt Foch ou Pond de l'Union

En direction de Monaco : Arrêt Saint-Joseph

En train : arrêt Carnolès

Contact presse

Stéphanie DEHAY

Directrice de la Communication

stephanie.dehay@mairiercm.fr

Tél. : 04.92.10.48.83

Port. : 06 61 37 92 87

