2e Cooking Cup – dimanche 9 juin 2019

Organisation Fédération des Sociétés Nautiques

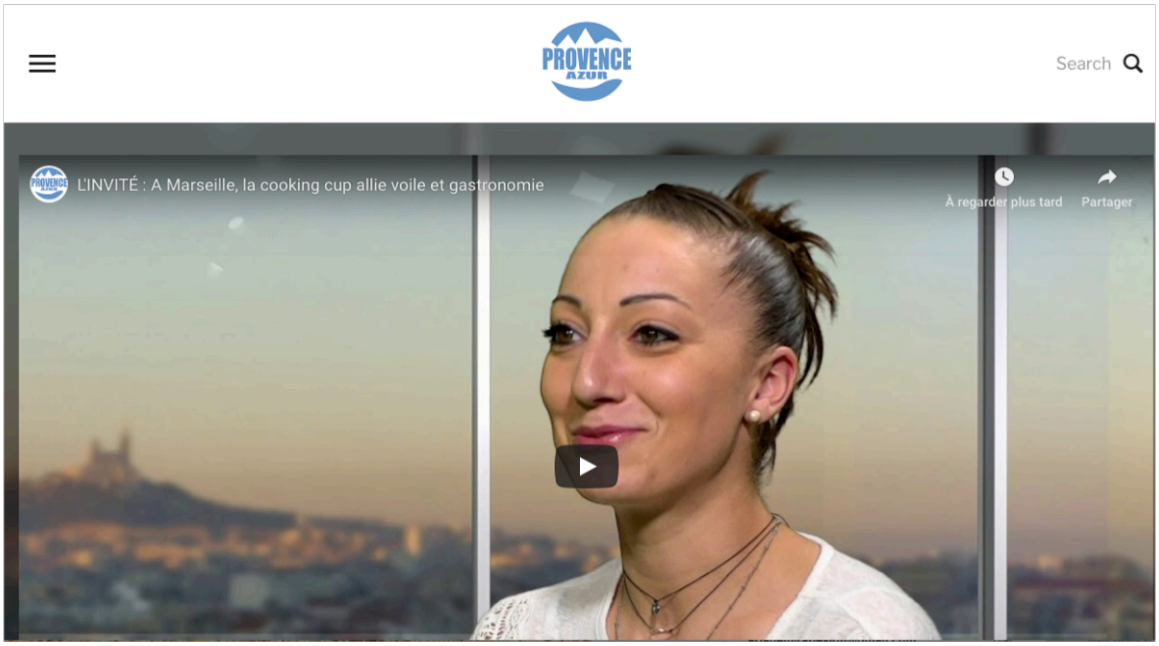
des Bouches-du-Rhône (FSN 13)

Revue de presse

Contact presse Raphaël Mira pour la FSN 13 : 06 16 26 01 78

Télé

Provence Azur TV
Emission “L’invité du jour“ présentée par Camille Bossardt, avec la présence Pierre-André Aubert et Coline Faulquier – durée 12 minutes
Diffusion jeudi 6 juin et multidiffusion télé et web



Radios

France Bleu Provence – montage d'un partenariat avec la FSN13 pour l'événement Marseille Cassis Cooking Cup

- Interview en direct de Michel Lamberti (3') par Eric Thomas, dimanche 19 mai - 18h30

Interview en direct de Pierre-André Aubert (3') dimanche 2 juin – 16h45

- Emission Les Tchatcheurs présentée par Thibaut Gaudry, invité Michel Lamberti diffusion jeudi 6 juin entre 12h et 13h

Fun Radio
Interview de Coline Faulquier (3') par Tristan de la Fléchère
Diffusion lundi 3 juin (multidiffusion et web)

Bâbord tribord

2e COOKING CUP

Des chefs cuisiniers au four et au moulin... à café

Les plaisanciers désireux de tenter l'expérience peuvent encore s'inscrire à la 2e édition de la Cooking Cup, cette épreuve de voile très originale organisée par la Fédération des sociétés nautiques des Bouches-du-Rhône (FSN13), qui se déroulera le dimanche 9 juin, entre Marseille et Cassis. Parrainée par la chef Coline Faulquier qui vient d'ouvrir le restaurant Signature, rue du Rouet (8e), et Pierre-André Aubert, chef du futur restaurant "à énergie solaire" Le Présage, annoncé à Château-Gombert (13e), cette régate fait partie des manifestations de Marseille Provence capitale de la gastronomie 2019. Le principe de l'épreuve est simple mais sa mise en œuvre pour le moins complexe, surtout dans la cambuse exiguë d'un voilier de compétition, soumise au tangage et au roulis. À bord de chaque bateau en course, un chef cuisinier doit en effet concocter un plat et un dessert issu du pays qui lui aura été attribué par tirage au sort (France, Vietnam, États-Unis, Maroc, Corée, Italie, Pérou, etc.), avec une difficulté supplémentaire : n'utiliser que des produits et ingrédients provençaux… Pierre-André Aubert mettra, quant à lui, la barre encore plus haut, puisque conformément à l'engagement de son restaurant, il ne cuisinera qu'au solaire. À noter également la présence, aux commandes de l'un des voiliers, de Jonathan Chodkiewiez, triple champion de France d'Optimist, 10e de la dernière Mini Transat et 2e de la Gran Premio, une régate italienne de 540 milles (1 000 km) réservée aux Mini manœuvrés en double. Le classement de chaque bateau à l'arrivée et la qualité de la prestation de son "maître coq", évaluée par un jury de fins gourmets, constitueront les deux parties de la note finale.

Renseignements et inscriptions : fsn13.fr

CASSIS

MPG 2019 : La Cooking Cup va réunir sur mer gastronomie et voile

La Cooking cup, c'est un savoureux amalgame entre deux mondes, celui des gastronomes et celui des voileux, deux mondes qui cohabiteront, le temps d'une régate, ce dimanche 9 juin, entre Marseille et Cassis. Créée l'année dernière par la Fédération des sociétés nautiques des Bouches-du-Rhône (FSN13), elle s'inscrit cette année, pour sa 2e édition, au programme de Marseille Provence capitale de la Gastronomie 2019 (MPG 2019) et devrait réunir une trentaine de bateaux et autant de chefs, qui se disputeront le privilège d'une traversée des calanques, dans la cale d'un voilier! Avec l'obligation de sortir des mets de qualité, qui seront jugés et dégustés sur le port de Cassis.

L'ordre d'arrivée des bateaux pour 50 % et de la qualité des plats pour 50 %.

Après la régate, les retrouvailles des équipages pour une dégustation conviviale. / PHOTO P. JEANNOUTOT

Concrètement, un chef cuisinier et son aide embarqués à bord prépareront un plat et un dessert de leur cru pendant la course entre Marseille et Cassis. Des plats qui devront utiliser des produits du terroir provençal, et, challenge supplémentaire, s'inspirer de la cuisine d'un pays étranger qui leur a été attribué lors d'un tirage au sort effectué le 14 mai dernier: France, Vietnam, USA, Maroc, Corée, Italie, Pérou… Le classement final tiendra compte de l'ordre d'arrivée des bateaux pour 50 % et de la qualité des plats pour 50 %. Par ailleurs, chaque équipage devra proposer un temps de mixité et d'intégration sociale et intergénérationnelle, en embarquant des jeunes afin de leur faire découvrir la navigation à voile et la cuisine professionnelle auprès de marins et de chefs expérimentés.

Cette 2e édition MPG 2019 bénéficiera du soutien et du parrainage de Coline Faulquier, la jeune Marseillaise révélée dans *Top Chef* et de Pierre-André Aubert, adepte de la cuisine à l'énergie solaire. Coline Faulquier qui vient d'ouvrir, il y a quelques jours, son nouveau restaurant "Signature" à Marseille, se réjouit de ce temps de répit: *"C'est intéressant de m'échapper de mon quotidien, bien rempli avec l'ouverture du restaurant: je cuisinerai avec mon avocat ! Sortir des sentiers battus, échanger, me challenger, c'est ce qui m'a donné envie de m'engager dans cette épreuve."* Pierre-André Aubert, avait terminé 4e l'an dernier sur *Le Présage*, en cuisinant à l'énergie solaire: *"Je suis ravi de revenir et d'être parrain, l'événement est hyperconvivial, un mélange des genres avec beaucoup d'échanges positifs entre tous les chefs."*

Triple champion de France Optimist et 10e de la dernière Mini Transat, Jonathan Chodkiewiez participera lui aussi à la Cooking Cup: *"Une régate qui met à l'honneur la convivialité, l'ouverture, la bonne humeur et la gastronomie méditerranéenne, en tant que Varois qui n'oublie rien de mes racines du Sud, aussi bien la couleur de la mer que l'odeur de l'huile d'olive, je ne peux que valider!"*

Tout cela nous promet des moments gustatifs d'exception. *"D'autant,* souligne Michel Lamberti, le président de la FSN13, *que notre volonté est de promouvoir la richesse et la diversité culinaire de notre territoire euroméditerranéen, mais aussi ses terroirs en valorisant la filière agricole".*

Claude RIVIÈRE

CASSIS

Les toqués ont navigué à la 2e Cooking Cup P.8

/ PHOTO C.R.

CASSIS

MPG 2019 : la régate Cooking Cup a tenu toutes ses promesses

Somptueux amalgame entre deux mondes, celui des gastronomes et celui des voileux, la régate de la Cooking cup organisée par la Fédération des Sociétés Nautiques des Bouches-du-Rhône (FSN13) - sous la houlette de son président Michel Lamberti et d'Yves Attali, chef de projet - s'inscrivait pour sa 2e édition, au programme de Marseille Provence capitale de la Gastronomie 2019 (MPG 2019). Elle a réuni dimanche sur un parcours somptueux entre Marseille et Cassis, 24 bateaux et autant de chefs qui ont concocté en cale des plats de qualité. Des plats dégustés et notés à leur arrivée sur le port.

Concrètement, un chef cuisinier et son aide embarqués à bord devaient préparer pendant la régate un plat et un dessert de leur cru. Avec la double obligation d'utiliser des produits du terroir provençal et d'évoquer la cuisine d'un pays étranger qui leur avait été attribué par tirage au sort: France, Espagne, Portugal, Liban, Danemark, Vietnam, USA, Maroc, Corée, Italie, Pérou…

Les jurés ont eu la lourde tâche, même si elle fut gourmande, de déguster tous ces plats

Malgré une navigation compliquée, la Top Chef Coline Faulquier a terminé 3e au classement général.

Il a fallu trois heures aux jurés pour déguster les 24 plats et desserts réalisés par les concurrents. / PHOTOS C.R.

Par ailleurs, chaque équipage devait en outre proposer un temps de mixité et d'intégration sociale et intergénérationnelle, en embarquant des jeunes afin de leur faire découvrir la navigation à voile et la cuisine professionnelle. Constitué de Danielle Milon, de Christophe Carlotti, président des disciples d'Escoffier, de Jean Tigana, d'un chef amateur et du représentant d'une association d'insertion, le jury a eu la lourde tâche de déguster et noter au fil de trois longues heures les vingt-quatre plats et desserts produits par les concurrents.

"*Je tiens d'abord à remercier Martine Vassal qui a impulsé MPG 2019 : sans elle cette magnifique fête de la mer et de la gastronomie n'aurait pu avoir lieu. Merci à tous ceux qui s'étaient engagés l'an dernier, ils ont aimé et ont porté la bonne parole, puisque cette année, le nombre de bateaux a doublé. C'était un défi et vous le voyez, c'est un succès. C'est sympathique, c'est convivial et c'est bon. Merci aux jurés qui ont eu la lourde tâche, même si elle fut gourmande, de déguster tous ces plats, merci à chacune et chacun d'entre vous*", a déclaré Danielle Milon, maire de Cassis et présidente de Bouches-du-Rhône Tourisme, avant d'évoquer MPG 2019 et ses mille événements organisés dans 79 communes, dont la Nuit Étoilée qui réunira à Marseille le 28 juin 50 chefs sous la direction de Lionel Lévy, le chef de L'InterContinental à Marseille.

"*La Cooking-Cup en est à sa 2e édition*, a souligné pour sa part Michel Lamberti. *Son point fort, c'est l'esprit de partage et de convivialité. Pour nous, il était évident de venir à Cassis. Les grands clubs n'ont pas voulu de cette régate originale, alors à la FSN13, nous l'avons faite !*"

Il a ensuite fait part de sa tristesse au président de la SNSM (Société nationale de sauvetage en mer) qui vient de perdre trois sauveteurs partis secourir un pêcheur. "*Nous étions présents aujourd'hui à vos côtés pour le cas où vous en auriez eu besoin. La SNSM ne vit que de dons, alors soyez là pour nous si vous voulez que nous soyons là pour vous*", a répondu ce dernier. Puis le staff et les concurrents se sont dirigés vers l'Oustau pour déguster ensemble les plats préparés à bord.

Claude RIVIÈRE

LES PODIUMS

Le classement final tient compte de l'ordre d'arrivée des bateaux pour 50% et de la qualité des plats pour 50%.
- Catégorie professionnels : 1er Major Tom (USA) Cuisiniers Léa Bizalion et Jeanne Apaix, skipper Cédric Bernard ; 2e Magellan (Liban) Cuisiniers Cédric Méry et Yoan Dessarzin, skipper Joël Hesserer ; 3e Boulégan (Danemark) Cuisiniers Coline Faulquier et Charles Trolliet, skipper Michel Lamberti.
- Catégorie amateurs: 1er Épicure 2 (Espagne) Cuisiniers Jérôme Caprin et Alicia Maliges, skipper Alain Mercier ; 2e Elle (Corée) Cuisiniers Thil Pageterry Pérez et Daniel Paget, skipper Richard Drigues ; 3e Sartine (Portugal) Cuisinier Richard Loyen, skipper Antoine Gueydon.

LIDL
Lidl-Vins.fr
La saison des rosés est ouverte
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Marseille Cassis Cooking Cup : des virements de bord aux mille saveurs !

Par Figaronautisme.com | Vendredi 7 juin 2019 à 7h10

facebook.com...

©Pierik Jeannoutot

La Marseille Cassis Cooking Cup, inscrite au programme de Marseille Provence Capitale de la Gastronomie 2019, se déroulera le dimanche 9 juin, entre Marseille et Cassis. Cette 2e édition, qui se déroulera sous le parrainage de Coline Faulquier, la jeune Marseillaise découverte dans Top Chef et de Pierre-André Aubert, adepte de la cuisine à l'énergie solaire, connaît un franc succès puisqu'une trentaine d'équipages sont inscrits, dont deux, 100% féminins. A chaque chef, un pays attribué, des plats à imaginer, à réaliser et à sortir de la cale du bateau !

Des chefs et des pays : Nouveauté de cette 2e édition, une difficulté supplémentaire donnée aux chefs, qui doivent sortir des mets de qualité, dans un espace réduit, dans un espace mouvant, où le mal de mer a déjà fait quelques dégâts lors de la première édition. L'attribution d'un pays à chaque chef, a été effectuée lors d'un tirage au sort, mardi 14 mai. Leur mission sera de concocter un plat et un dessert de ce pays, avec pour seule condition, utiliser des produits du terroir provençal. Là, toute la difficulté !

Mixité sociale sur les bateaux : Sur tous les bateaux, chaque équipage devra proposer un temps de mixité et d'intégration social et intergénérationnel, en embarquant des jeunes afin de leur faire découvrir la navigation à voile et la cuisine professionnelle auprès de marins et de chefs expérimentés. L'association Des étoiles et des femmes, présente pour la 2e année consécutive, permettra à des jeunes filles issues de milieux difficiles, de découvrir ces deux mondes le temps d'une traversée et d'une journée dédiée à la voile et à la gastronomie.

Ad

Mercredi 22/Mai/2019 À 11:00 - Mis à jour à 11:00
Sorties - Loisirs

Cooking Cup : des chefs cuisiniers au four et au moulin... à café

Par Philippe Gallini

Les plaisanciers désireux de tenter l'expérience peuvent encore s'inscrire à la 2e édition de la Cooking Cup, cette épreuve de voile très originale organisée par la Fédération des sociétés nautiques des Bouches-du-Rhône (FSN13), qui se déroulera le dimanche 9 juin, entre Marseille et Cassis.
Parrainée par la chef Coline Faulquier qui vient d'ouvrir le restaurant Signature, rue du Rouet (8e), et Pierre-André Aubert, chef du futur restaurant "à énergie solaire" Le Présage, annoncé à Château-Gombert

(13e), cette régate fait partie des manifestations de Marseille Provence capitale de la gastronomie 2019. Le principe de l'épreuve est simple mais sa mise en oeuvre pour le moins complexe, surtout dans la cambuse exiguë d'un voilier de compétition, soumise au tangage et au roulis.

Et aussi À bord de la Cooking Cup la régate qui se déguste

À bord de chaque bateau en course, un chef cuisinier doit en effet concocter un plat et un dessert issu du pays qui lui aura été attribué par tirage au sort (France, Vietnam, États-Unis, Maroc, Corée, Italie, Pérou, etc.), avec une difficulté supplémentaire : n'utiliser que des produits et ingrédients provençaux... Pierre-André Aubert mettra, quant à lui, la barre encore plus haut, puisque conformément à l'engagement de son restaurant, il ne cuisinera qu'au solaire. À noter également la présence, aux commandes de l'un des voiliers, de Jonathan Chodkiewiez, triple champion de France d'Optimist, 10e de la dernière Mini Transat et 2e de la Gran Premio, une régate italienne de 540 milles (1 000 km) réservée aux Mini manoeuvrés en double. Le classement de chaque bateau à l'arrivée et la qualité de la prestation de son "maître coq", évaluée par un jury de fins gourmets, constitueront les deux parties de la note finale.

Renseignements et inscriptions : **fsn13.fr**

A VOIR AUSSI

Lançon-Provence : quand le voleur tombe sur des... boxeurs

par Taboola

Toutes les émissions

ÇA VAUT LE DÉTOUR 16H45

Cooking Cup le 09 juin

Diffusion du dimanche 2 juin 2019
Durée : 5min

le Grand Pastis

GOOD FOOD - BEAU ET BON

NEWS LETTER

Une fois par semaine, pour tout savoir
des gens et des produits qui comptent
www.le-grand-pastis.com

Bouches-du-Rhône

- **La fédération des Sociétés nautiques des Bouches-du-Rhône** organise sa 2e Cooking cup, une régate inédite et populaire tout le long du littoral du département. Le principe : un chef cuisinier et son aide embarqués à bord préparent des plats pendant la course entre Marseille et Cassis. Le classement final tient compte de l'ordre d'arrivée des bateaux et de la qualité des plats. L'objectif est avant tout festif et populaire. Les bateaux participants sont ceux de Monsieur-tout-le-monde et non pas les embarcations de haut niveau technologique qui pourront néanmoins parader. Le désir étant de faire revenir à la régate tous ceux qui ont renoncé à la "course à l'armement" et à la professionnalisation des équipages. De ce fait, le niveau redevient accessible au plus grand nombre, l'ambiance plus conviviale.
  Infos et inscriptions en cliquant ici.

COOKING CUP

SPORT - CASSIS - PROMENADE
ARISTIDE BRIAND
DATES ET PROGRAMMATION À VENIR

COUP DE COEUR

2nde édition de cette régate insolite !

La Philosophie de la Cooking Cup :

La Fédération des Sociétés Nautiques des Bouches du Rhône (FSN13) organise une régate inédite et populaire le long du