

“Bandol à table”, le rendez-vous gastronomique de l’automne

L'événement organisé par l'office de tourisme sera de retour vendredi prochain. Une deuxième édition qui revêt une dimension particulière pour les gourmets et les restaurateurs

L'automne était la seule saison qui n'avait pas encore de signe événementiel distinctif. Ce n'est plus le cas : la seconde édition de “Bandol à table” aura lieu dans une semaine, les vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 octobre. Cet événement organisé par l'office de tourisme, placé sous la délégation de l'adjointe Véronique Gigout, pourrait faire date au même titre que la Fête du millésime, le Printemps des potiers ou quelques autres rendez-vous.

Bien sûr la période actuelle est particulière et les organisateurs devront donc « communiquer tous azimuts », reconnaît Annick Ayfre, directrice de l'office. Et naturellement s'adapter aux mesures anti-Covid.

Accords mets et vins

Ce sera un rendez-vous qui offrira aux gourmets et aux gourmands un moment de partage autour d'une table pour déguster des mets richement élaborés par les



L'équipe de l'office de tourisme avec Annick Ayfre (à droite), directrice, et Véronique Gigout (à gauche), adjointe. (Photo E. L.)

chefs des établissements participants, des restaurants évidemment mais aussi l'œnothèque. Ceux-ci s'engagent autant que possible à utiliser des produits locaux et de saison qui sauront s'accorder, par la fameuse formule « mets et vins », à des millésimes de l'ap-

pellation bandol dont les producteurs seront présents, du moins ponctuellement.

Un passeport pour l'avenir

« Il ne faut pas que ce rendez-vous soit perçu comme trois jours excep-

tionnels, mais comme une véritable carte d'invitation à venir à Bandol tout au long de l'année, précise Véronique Gigout. Notre ville a la chance d'avoir une vie sociale toute l'année et de proposer autant de services que chacun est en droit d'attendre d'une ville attrayante. Le bien-être, l'art de vivre et la pratique de prix raisonnables sont autant d'atouts. J'insiste sur ce dernier point, les commerçants bandolais ne pratiquent pas des prix prohibitifs comme d'aucuns le prétendent encore, mais un rapport qualité-prix en adéquation avec les produits qu'ils proposent. »

LIMP

Pour tout renseignement Office de Tourisme 04.94.29.41.35. Les réservations sont à prendre directement auprès des établissements participants

Les plus, avec 3 tickets remis dans les restos : le parking du Casino est remboursé ; participation à un jeu concours ; un geste commercial dans les établissements bandolais partenaires (une vingtaine).

Participants

- Le Rendez-vous, « Autour du chèvre ».
- Le Poisson d'Argent, « Loup et daurade ».
- La Caravelle, « L'agneau de Riez ».
- Les Oliviers, chef Jérémy Czaplicki (une étoile au Michelin), le soir seulement.
- La Chipote, « Pêche du jour ».
- Le Square, « Homard et langouste ».
- Mare e Monti, « Champignons et truffes ».
- Auberge du Port, « Encornets et rougets ».
- Au Clair de la vigne, légumes d'hier.
- Maison Tanzilli (traiteur), plateau gourmand.
- Œnothèque, vins de garde AOC Bandol accompagnés de chocolats et confiseries.
- Frangipane, Ness, L'Amandon de Provence.