

■ LE CAMPUS TIH PRÉSENTE LE « GREEN FOOD FESTIVAL » & CÉLÈBRE L'ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN RÉGION SUD SUR LE THÈME « LES NOUVEAUX AMBASSADEURS DE LA GASTRONOMIE DURABLE »

Nice, France (2 février 2022) - Le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme International Hôtellerie (TIH) lance le « Green Food Festival » qui se déroulera le lundi 28 février 2022, à partir de 9h30 au Parc Phœnix de Nice, Salle Linné.

Organisée dans le cadre de l'Année de la Gastronomie, cette journée de conférences et tables rondes inédites aura pour thème : « Les Nouveaux Ambassadeurs de la Gastronomie Durable » et réunira sur scène chefs étoilés, MOF et experts afin d'inspirer les acteurs de demain du secteur de l'Hôtellerie Restauration.

« Je suis ravi d'initier une réflexion autour d'un des enjeux majeurs de l'évolution de nos métiers et de nos formations » précise Monsieur Denis Féraut – MOF, Président du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme International Hôtellerie région Sud.

Parmi les intervenants, on note la participation de l'incontournable Chef Mauro Colagreco (présence live), son chef exécutif Luca Mattioli - Restaurant Le Mirazur***, la talentueuse Virginie Basselot – MOF, Le Chantecler, Hôtel Negresco* ou encore la maison Fragonard, le Campus Vert d'Azur d'Antibes ainsi que des producteurs et éleveurs des Vallées de Nice Côte d'Azur.

Avec l'ambition de soutenir les problématiques liées à la transition alimentaire dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration et la volonté d'accompagner les professionnels dans le cadre de l'évolution de leur secteur d'activité, ce festival d'ampleur régional sera à la fois accessible en présentiel et distanciel.

14h00 15h00 16h00

Concours organisé par le
Campus Vert d'Azur
d'Antibes sur le thème
« Du sol aux papilles et
des papilles au sol »
par Sylvie Soave et deux
étudiants

Déjeuner organisé par
les étudiants lycée
Paul Augier sur le
thème « Circuits
Courts »

Conversation croisée sur
les fleurs comestibles
Virginie Basselot,
Chef MOF, restaurant Chantecler,
Hôtel Le Negresco (Nice)
Yves Terrillon
la Cuisine des Fleurs (Antibes).

Pêche durable en
Méditerranée
Mauro Colagreco (rbc) et
Luca Mattioli, chef exécutif,
restaurant Mirazur***
(Menton).

Table ronde entre les
producteurs et éleveurs
des vallées et les
apprentis du réseau TIH
Sarah de Caqueray
Les Vergers Saint Joseph
(Mercantour).

Bruno Ruiz
Jean de la Torre (Nice).
Mélanie Cassard.
La Cabane à Safran
(Vénissieux).
Virginie Tolla
Miel de Pays (Mercantour).

Sarah de Caqueray
Les Vergers Saint Joseph
(Mercantour).

Mauro Colagreco (rbc) et
Luca Mattioli, chef exécutif,
restaurant Mirazur***
(Menton).

Yves Terrillon
la Cuisine des Fleurs (Antibes).

Conversation croisée sur
les fleurs comestibles

Sarah de Caqueray
Les Vergers Saint Joseph
(Mercantour).

Virginie Tolla
Miel de Pays (Mercantour).

INFORMATIONS PRATIQUES :

- 200 places assises
- Pass Vaccinal exigé
- Inscription en ligne obligatoire

Date & horaires : 28 février 2022 - De 9h30 à 18h.

Lieu : Parc Phœnix, Salle Linné

Accès : Avenue des Grenouillères / face au 400 promenade des Anglais, Nice

Infos & Inscription :

Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence TIH

www.campus-excellence-tih.com

-FIN-

A propos du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence TIH

Laboratoire d'expérimentation pédagogique répondant aux défis de la formation et de l'emploi sur un territoire régional dans les filières de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration, ce réseau d'acteurs de la formation professionnelle, de la recherche et du monde économique se veut un concept novateur pour soutenir, par des formations innovantes et digitales. En étroite collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France et les corps d'inspection, son rôle est de promouvoir la montée en compétence d'un secteur tourné vers l'excellence.

Le Campus accueille un public de plus de 10 000 apprenants composé d'élèves, d'étudiants, d'apprentis, de salariés sur toutes les voies de formations. C'est aussi le point d'entrée pour les futurs apprenants à la recherche de la bonne formation. Le Campus TIH est un guichet d'entrée vers les laboratoires de recherches universitaires consacrés aux thématiques du Tourisme et de l'Hôtellerie.

A propos de l'année de la gastronomie

En réponse à la crise sanitaire, qui a lourdement impacté les restaurants, petits comme haut de gamme, le Premier ministre Jean Castex a souhaité faire de 2022, l'année de la gastronomie française. Charte des valeurs pour une gastronomie humainement engagée, événements thématiques, labellisation et subvention... A travers l'année de la gastronomie l'État français soutient l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants.

Pour respecter et faire perdurer cette tradition, Emmanuel Macron a nommé Guillaume Gomez (MOF - Chef cuisinier du palais de l'Élysée) au poste de représentant personnel du président de la République auprès des acteurs et réseaux de la gastronomie et de l'alimentation. Quatre grandes thématiques ont été retenues. Elles déclinent la saisonnalité : « L'hiver de la gastronomie engagée et responsable » ; « Le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante » ; « L'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble » ; « L'automne des producteurs ».