



LANCEMENT DE MASTERCHEF MAG SPECIAL COTE D'AZUR : LA GASTRONOMIE AZURENNE EN VEDETTE !



© Côte d'Azur France Tourisme

LE 4 NOVEMBRE 2024

L'influence culinaire méditerranéenne, son cadre exceptionnel, son abondance de produits locaux de qualité : la Côte d'Azur se déguste non seulement avec les yeux mais aussi avec les papilles et le cœur. Du littoral en passant par le moyen et haut pays, la cuisine azurienne, qu'elle soit locale ou internationale, bistronomique ou de terroir ; avec sa trentaine de tables étoilées, s'impose comme une destination gastronomique de haute volée.

Riche d'un territoire impressionnant grâce à ses événements gourmands, ses chefs mondialement connus, ses produits locaux et recettes traditionnelles, en #CotedAzurFrance la cuisine est une discipline élevée au rang d'art, digne de l'illustre Auguste Escoffier et du seul musée dédié à l'art culinaire en France !

A ce titre, Côte d'Azur France Tourisme et le Département des Alpes-Maritimes, avec l'expertise de MasterChefMag, ont souhaité vous livrer en 228 pages, le meilleur de la Côte d'Azur. Ils ont imaginé, de concert, ce numéro gourmand spécial diffusé à 80 000 exemplaires en France, Belgique et Suisse francophone, comme un écrin qui met en lumière la pluralité des ambassadeurs de la gastronomie azurienne.

LE MEILLEUR DE LA GASTRONOMIE AZURENNE

Le magazine MasterChef vous invite au travers de ce numéro, à la découverte, au-delà des clichés, de la richesse du terroir culinaire azuréen, en donnant la parole aux femmes et hommes qui le font vivre et évoluer au quotidien.

Si aujourd'hui, la Côte d'Azur continue de rayonner sur la scène gastronomique mondiale, c'est grâce à plusieurs chefs et restaurateurs de renommée internationale devenus les ambassadeurs du département, perpétuant et réinventant la tradition culinaire azuréenne. En parallèle, les jeunes chefs et les restaurants modernes intègrent les produits locaux dans des concepts culinaires innovants.

A la recherche d'expériences culinaires uniques, la gastronomie attire des millions de visiteurs chaque année sur le territoire azuréen, souvent qui viennent découvrir les spécialités locales sur les étals de ses marchés ou à la carte de ses restaurants. La ratatouille, la salade niçoise, les poissons frais de Méditerranée, le Pan Bagnat, les barbajuans ou la pissaladière en guise de mise-en-bouche incarnant notre terre gorgée de soleil et son art de vivre comme en témoigne le Citron de Menton ou l'Olive de Nice et les vins de Bellet...

PROTEGER LE PATRIMOINE CULINAIRE ET DEFENDRE LE CONSOMMER LOCAL

Ce numéro est l'occasion de valoriser et défendre les recettes traditionnelles azuréennes portées par des confréries gastronomiques, qui œuvrent pour les faire devenir éternelles. Une approche qui nous est chère alors que le "consommer local" a le vent en poupe et que les visiteurs de la Côte d'Azur cherchent à renouer avec des produits authentiques.

#COTEDAZURFRANCE, DESTINATION GASTRONOMIQUE

Pour vous mettre l'eau à la bouche, vous découvrirez dans ce numéro les nombreuses initiatives portées conjointement par Côte d'Azur France Tourisme et le Département des Alpes-Maritimes. Ensemble, nous créons des itinéraires pour guider les visiteurs à travers les spécialités et producteurs locaux, nous instaurons des labels de Qualité qui mettent en avant la cuisine traditionnelle locale ; nous célébrons les traditions culinaires par le biais de Festivals et d'Événements sur le littoral comme dans le Haut et le Moyen-Pays etc...

Ainsi, nos instances concourent, avec tous les professionnels du secteur azuréens, à faire de la Côte d'Azur une destination gastronomique renommée et appréciée dans le monde entier, dont vous retrouverez un condensé de saveurs. Une invitation au voyage pour vous donner un avant-goût de la richesse culinaire de la destination #Cote dAzurFrance... avant d'accueillir tous les gourmets sur notre fécond territoire !

MASTERCHEG MAG Spécial Côte d'Azur

Dernier numéro de la collection « Régions de France » qui permet aux lecteurs de découvrir les plus belles richesses touristiques, gastronomiques et culturelles de chaque région ou département de France. Des articles qui donnent à chaque visiteur l'opportunité de programmer ses visites et ses activités, d'effectuer ses réservations dans les hôtels et restaurants, ainsi que d'acheter les meilleurs produits de la région et donc de consommer 100% local.

Retrouvez MASTERCHEG MAG Spécial Côte d'Azur, publication haut-de-gamme trimestrielle, dans **les maisons de la presse, kiosques et relais H sur l'ensemble de la France, la Belgique et la Suisse francophone** au prix de **5 euros le numéro**.

« Si la cuisine française est déjà reconnue au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, la gastronomie azuréenne est aussi le reflet de notre histoire, de notre terroir, de notre identité et de nos savoir-faire. Participant à la consolider, Côte d'Azur France Tourisme a lancé en 2018 la marque #CotedAzurFrance pour promouvoir la destination à travers une sélection de produits iconiques et authentiquement azuréens, des fleurons de cet art de vivre qui nous sont partout enviés ! Pour aller plus loin, nous éditons aujourd'hui en partenariat avec MasterChefMag et le Département des Alpes-Maritimes, ce numéro spécial mettant en lumière les nombreux atouts culinaires de notre destination.

A ce titre, je suis très fière de cette édition qui promeut la diversité et l'authenticité de nos recettes traditionnelles azuréennes, comme nos créations culinaires nouvelles. Par le biais de l'excellence de nos chefs, et de pépites emblématiques de notre fertile territoire, nous encourageons le tourisme gastronomique en invitant à découvrir et à goûter à toutes les saveurs de la Côte d'Azur. Vive MasterChefMag, vive nos recettes azuréennes, vive nos chefs et vive la protection de notre patrimoine culinaire français ! » **Alexandra Borchio Fontimp, Présidente de Côte d'Azur France Tourisme.**

« La gastronomie et le secteur de l'hôtellerie tiennent une place particulière dans ma vie, elles jouent un rôle crucial dans le dynamisme économique et l'attractivité touristique de notre département. Ce secteur est un atout majeur pour le développement du tourisme et ce numéro dédié contribue au rayonnement touristique de la France en incarnant l'essence de l'art de vivre de la Côte d'Azur, tout en attirant à la fois les visiteurs et les investisseurs. Une vitrine supplémentaire de choix, qui contribue à l'économie du département, que nous sommes fiers de porter aujourd'hui à travers de ce nouvel outil, en partenariat avec Côte d'Azur France Tourisme » **Charles Ange Ginésy, Président du Département des Alpes-Maritimes.**

À PROPOS DE CÔTE D'AZUR FRANCE TOURISME

Côte d'Azur France Tourisme, présidé par Alexandra Borchio Fontimp, Sénatrice des Alpes-Maritimes et Conseillère départementale des Alpes-Maritimes, est l'organisme institutionnel officiel en charge de la mise en œuvre de la stratégie de promotion de la Destination CÔTE d'AZUR France auprès du marché national ainsi qu'à l'international. Composé de trois pôles marketing opérationnels (Communication et Marque ; Marketing de l'Offre ; Opérations Grand Public et Animation Réseau), Côte d'Azur France Tourisme met en œuvre chaque année une centaine d'actions de promotion en France et à l'étranger. Gestionnaire de la marque Côte d'Azur France, Côte d'Azur France Tourisme est en charge également du développement de la stratégie de marque territoriale ainsi que de son programme de licence www.marque-cotedazurfrance.com.

Crée en 2018 avec l'agent de licence Arboresens, la collection #CotedAzurFrance comprend en 2024 les nouvelles marques azuréennes : Maison Gannac spécialisée dans la production d'agrumes bio, le vignoble de Bellet niçois le Domaine de la Source et son vin artisanal 100% bio, Aqvi d'Aïa et sa gamme de bougies aux senteurs du Pays de Grasse, Socca Chips dans une édition limitée, Barbier SA et sa collection exclusive des arts de la table autour des marques fidèles à la collection que sont La Brasserie du Comté, la Confiserie Florian, Malongo, Fragonard, l'Huilerie Saint-Michel, Alziari ou Choco mon Amour.

