

Avril 2017

**Les Apiculteurs en Provence ont le plaisir de vous convier à un  
Déjeuner aux Miels de Provence**

**élaboré par le Chef Franck Cicognola**

**Dimanche 30 avril à 12h30**

**A l'occasion de la Fête du Miel de Mouans-Sartoux**

Le miel, ce n'est pas que sur les tartines ! Les Apiculteurs en Provence vous le prouvent en compagnie de Franck Cicognola, Chef du restaurant *Mon Petit Resto* à Mouans-Sartoux.

Venez déguster ses créations aux miels de Provence dimanche 30 avril prochain à 12h30 au sein du Château de Mouans-Sartoux. Un régal pour les papilles !



Franck Cicognola vous invite sous les tilleuls du parc du Château de Mouans-Sartoux.

Au menu :

- **Demi-lune de Rascasse aux aubergines grillées et tomates séchées en liaison d'eau de mer, miel de forêt et citron de Menton IGP** pour l'entrée.
- Puis, le Chef vous propose de poursuivre avec un **Roulé de pintade rôti en farce fine, farine de maïs jaune, légumes du marché et jus au miel de châtaignier.**
- Enfin, pour le dessert, il vous réserve un **Millefeuille des bois au miel de bruyère IGP.**

**Place aux démonstrations culinaires avec des produits à la qualité officiellement garantie !**



Le Chef Christophe Cicognola et Sébastien Saluzzo, pâtissier à Mouans-Sartoux, animeront également des **démonstrations de cuisine sucrée et salée** le matin à partir de 10h30 et l'après-midi à partir de 15h30. Différents chefs se succéderont en tribune.



Produits imposés : Miels de Provence IGP bien entendu, mais aussi Citron de menton IGP, agneau de Sisteron IGP et Olives de Nice AOP. Miam !



**En espérant vous compter parmi nous.**

**Merci de confirmer votre présence auprès du service de presse :**

**Bleu Ciel & Cie  
Caroline Giry – Sihem Charni  
☎ 04 91 19 16 16  
[bleuciel@societebleuciel.com](mailto:bleuciel@societebleuciel.com)**

**Retrouvez le plan et le programme de la manifestation en pièce jointe.**

***Le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud en quelques mots***

*Les missions principales du syndicat sont, d'une part de gérer et défendre les signes de qualité portant sur les miels de Provence (une IGP et deux labels rouges), et d'autre part de coordonner les actions de promotion régionales sur l'apiculture et les miels de PACA. Il regroupe 200 adhérents (apiculteurs, grossistes, conditionneurs). Son président est Jean-Louis LAUTARD, apiculteur professionnel au Tignet (06).*

***Les Apiculteurs en Provence en quelques mots***

*4 500 apiculteurs provençaux exploitent près de 165 000 ruches dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, première région française à posséder le plus grand nombre d'apiculteurs professionnels (350). La production en miel de Provence s'estime autour 2 000 tonnes par an, soit 8 % de la production nationale. La principale production de miel de Provence est le miel de lavande qui représente en année normale plus de la moitié de la production totale. Ambassadeurs passionnés, les apiculteurs réalisent 60 % de la distribution de miel en vente directe. L'apiculture provençale, très dynamique, s'organise notamment autour du SAPP (Syndicat des Apiculteurs Professionnels de Provence), de l'ADAPI (Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale) et du SYMPAS (Syndicat des Miels de Provence et des Alpes du Sud).*