



Dans le Carnet de Nice Rendez Vous 2020 Semaine 47 En attendant la lumière au bout du tunnel



En ces temps difficiles, Nice RendezVous adresse ses affectueuses pensées au monde de la Culture et de la Gastronomie. Il est cruel de se dire que le monde entier nous envie notre culture et notre gastronomie et, en même temps, de constater que ces deux acteurs essentiels de notre vie sont mis à l'arrêt car jugés dangereux et non essentiels.

CARITATIF

www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/6

[Visualiser l'article](#)



Expo-Vente Solidaire Voeux d'Artistes Du 22 novembre au 05 décembre 2020 inclus

sur le web via la e-boutique dédiée sur le site www.voeuxdartistes.org .

Plus de 1000 oeuvres d'artistes contemporains engagés pour les enfants malades

Cette année, l'exposition et vente solidaire d'art contemporain VOEUX D'ARTISTES en faveur des enfants atteints de cancers et de maladies rares et graves, pris en charge dans les services de l'Assistance Publique Hôpitaux de Marseille, sera 100% digitale en raison du contexte sanitaire.

Une centaine d'artistes (peintres et photographes), artistes connus ou émergents, sélectionnés par un jury composé de professionnels du monde de l'art exposeront durant plus de 10 jours plus de 1000 oeuvres originales au format 20 * 20 cm. Chaque oeuvre sera vendue encadrée, au prix de 120€ .

(+ 30€ d'adhésion annuelle à l'association ou 80€ si « bienfaiteur » lors de la première commande).

L'association VOEUX D'ARTISTES - Des couleurs contre la douleur - est née en 1994 à l'initiative de Paul Lévy, collectionneur d'art contemporain qui décida de mettre sa passion au service du bien-être des enfants hospitalisés, en particulier ceux atteints de cancers et de maladies rares et graves, pris en charge dans les services de l'AP-HM de Marseille. Depuis 26 ans, VOEUX D'ARTISTES poursuit sa mission caritative et de promotion de l'art contemporain. L'équipe de bénévoles engagés, le Président, le généticien Nicolas Lévy et le parrain de cette édition, Martin Provost, réalisateur du film la « Bonne Épouse » et de nombreux films dont « Séraphine » (7 césars) comptent sur le soutien plein et entier des acheteurs & donateurs pour faire de cette édition digitale un véritable succès.

EXPOSITIONS

www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/6

[Visualiser l'article](#)



20 ans d'expos du Grimaldi Forum en vidéos

Épisode 16 : De Chagall à Malévitch, la révolution des avant-gardes (12 Juillet – 6 septembre 2015)

<http://tv.grimaldiforum.com/video-465-episode16--de-chagall-a-malevitch>

À l'occasion de son 20ème anniversaire célébré cette année, le Grimaldi Forum vous invite à revivre les grandes expos qui ont marqué son histoire !

L'exposition « De Chagall à Malévitch, la révolution des avant-gardes » s'inscrit dans le cadre de la célébration, en 2015, de l'Année de la Russie en Principauté de Monaco. Cette exposition aborde, à travers une pléiade d'artistes russes – Larionov, Gontcharova, Bourliouk, Kandinsky, Rozanova, Tatline, Rodchenko, pour n'en citer que quelques-uns – un courant esthétique sans précédent qui s'étale entre 1905 et 1930 : l'avant-garde russe. Rassemblées par Jean-Louis Prat, commissaire de l'exposition, plus de 150 œuvres (peintures, dessins, reliefs) illustrent le foisonnement de ces mouvements : cubo-futurisme, rayonnisme, suprématisme, constructivisme, etc. témoignant de la ferveur et de l'originalité de la révolution artistique russe. De véritables chefs-d'œuvre, certains rarement montrés, d'autres plus connus comme le Carré Noir de Malévitch ou le Théâtre d'art Juif de Chagall, sont prêtés par de grandes institutions nationales russes : le Musée d'Etat russe à Saint-Petersbourg, la galerie nationale Tretiakov et le musée Pouchkine à Moscou, ainsi que des musées de province. Cette exposition constitue alors pour le Grimaldi Forum un nouveau défi, la conception scénographique étant entièrement conçue par son propre bureau d'Etudes et de Design, sous la direction de William Chatelain. La pertinence et l'excellence du choix des œuvres séduisent la Fondation Mapfré à Madrid, qui mandate le GFM pour organiser en 2019, une nouvelle édition de cette exposition adaptée aux 1300m2 de leur galerie.

GASTRONOMIE

www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Menu Tapas Alain Llorca - click & collect

Restaurant Alain Llorca, étoilé Michelin

350 Route de Saint-Paul, 06480 La Colle-sur-Loup

04 93 32 02 93 reservations@alainllorca.com

Du vendredi au samedi de 12h à 19h Dimanche de 9h à 12h

<http://chef-alainllorca.com/tapas/>

Menu tapas 7 plats : 75 € par personne Menu tapas 10 plats : 95 € par personne

Avec accompagnement de fougasses et mignardises.

Retrait des commandes au restaurant Alain Llorca 350 Route de Saint-Paul, 06480 La Colle-sur-Loup

Le Chef étoilé Alain Llorca s'invite chez vous avec une déclinaison de tapas au goût et au parfum de Méditerranée !

Le menu change toutes les semaines selon l'inspiration du Chef.



www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 5/6

[Visualiser l'article](#)

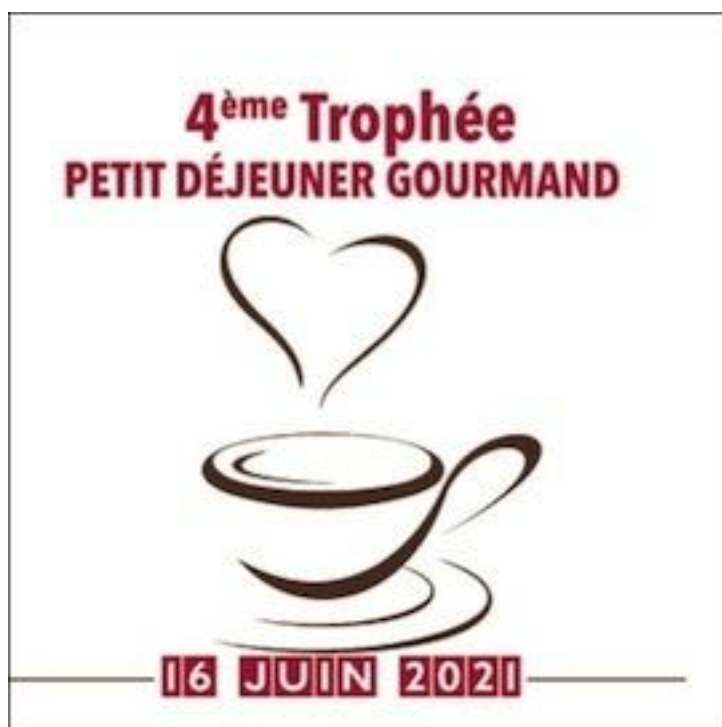
Bruno Tenailleau, le Chef du Magellan récompensé par l'Académie Nationale de Cuisine pour son engagement envers les spécialités locales

Restaurant Le Magellan

Promenade de la Darse 06590 Théoule-sur-Mer

Tel : 04 93 49 82 16 contact@le-magellan-restaurant-plage.com

Dans une démarche de valorisation de la cuisine régionale, l'Académie Nationale de Cuisine remet chaque année aux Chefs professionnels les plus compétents, le panonceau de recommandation « Qualité Tradition Régionale ». Après le titre de « Maître restaurateur » attribué au restaurant en début d'année, le Chef du Magellan, Bruno Tenailleau, s'est ainsi vu décerné cette nouvelle distinction pour son engagement envers les spécialités locales. Après avoir évalué le diplôme du Chef, son expérience, ses bonnes connaissances technologiques, sa conformité aux normes et réglementations en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, la commission s'assure qu'au moins trois spécialités de la région réalisées à partir de produits de qualité et du terroir sont bien proposées à la carte. Enfin, elle accorde une attention toute particulière à l'esprit qui anime l'association, à savoir que le Chef accorde de l'importance au respect des traditions, à la fierté et l'amour du travail bien fait, et à la transmission du savoir-faire en harmonie avec les règles de la courtoisie.



Tables & Auberges de France célèbre la Gastronomie du Matin Appel à candidature pour le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand 2021 Concours des meilleurs petits déjeuners et brunchs de France.

Le dossier de candidature et le règlement du concours (en fonction de leur catégorie) sur le site <https://petitdejeuner-gour-mand.com/dossier-de-candidature>

Tables & Auberges de France l'a imaginé dès 2017 avec la création du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand, un grand concours national, qui réunit les meilleurs petits déjeuners et brunchs de France. Véritable vitrine des

www.nicerendezvous.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 6/6

[Visualiser l'article](#)

produits de nos terroirs et des savoir-faire régionaux, il a pour vocation de redonner ses lettres de noblesse au premier repas de la journée dans notre profession, mais aussi auprès du public et des médias. L'actualité nous a donné raison et l'intérêt pour le #petitdejeunergourmand est bien réel sur les réseaux sociaux ou dans la presse spécialisée. C'est pourquoi le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand revient en 2021 pour une 4ème édition toujours plus innovante. La thématique est la « Tartine sucrée ou salée ». Des prix spéciaux innovants Cette période marque un vrai tournant dans notre façon de consommer, avec une prise de conscience de l'importance des circuits-courts d'une part, mais aussi du retour vers une gastronomie plus accessible et plus à l'écoute de la clientèle. Pour illustrer ce retour aux fondamentaux, le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand récompensera 3 nouveaux prix spéciaux :

- Prix du meilleur petit déjeuner/brunch à emporter
- Prix du meilleur produit local en lien avec le petit déjeuner/brunch
- Prix de la meilleure initiative solidaire autour du petit déjeuner

SHOPPING



Les Boutiques Biotoises

www.lesboutiquesbiotoises.fr/

Le site Les Boutiques Biotoises a été créé par la Ville de Biot pour soutenir et accompagner ses commerçants durement éprouvés par la crise sanitaire liée à la COVID-19. L'objectif est de valoriser au sein d'une même plateforme, la richesse et la diversité de l'offre commerciale locale et de faciliter la mise en relation avec les consommateurs. Véritable vitrine en ligne pour les boutiquiers, artisans et artistes, les Boutiques Biotoises ont pour vocation d'exposer les différents savoir-faire locaux et de promouvoir le commerce de proximité.

Je soutiens mes commerçants, j'achète local !

Légende de la photo : serait-ce le 10, Downing Street niçois ? Dangereux de s'y hasarder !

Copyright ©2020 NRV Nice Rendezvous. Tous droits réservés.