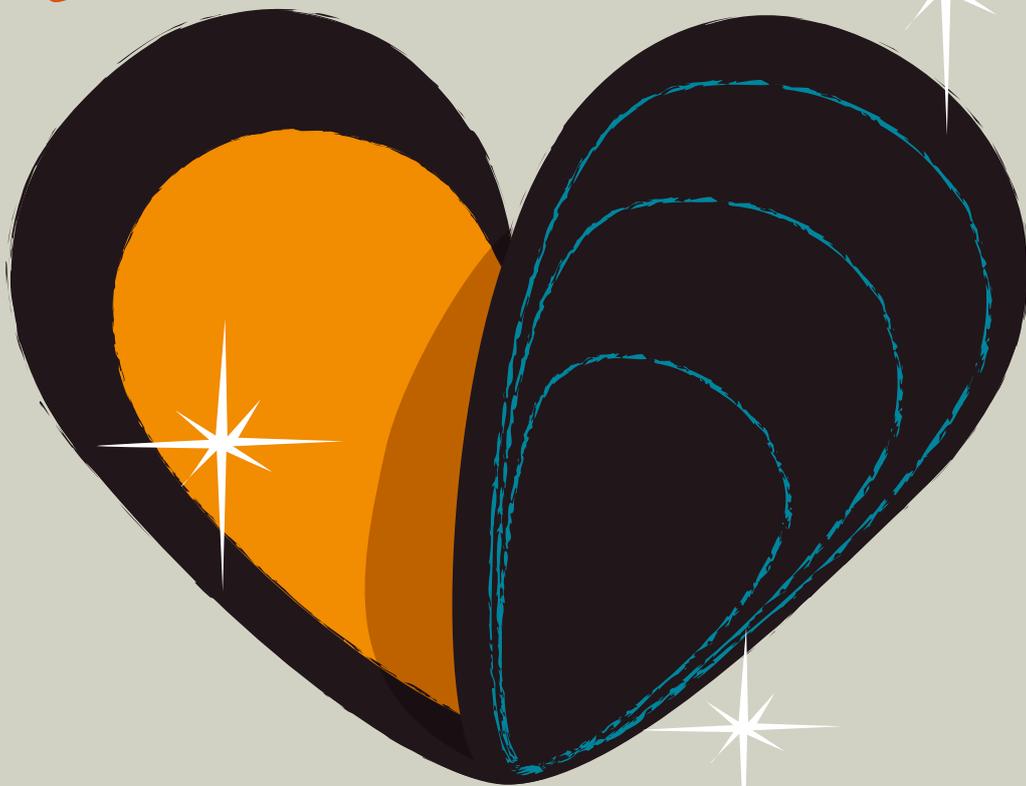


LE PRADET
Présente

2^{ème}
Edition

Le Mondial
De la Moule



LE 4, 5, 6 OCTOBRE 2019



PRÉSENTATION

L'an dernier, 25 000 personnes ont répondu à l'appel du 1er Mondial de la Moule, au Pradet ! Plus de 15 tonnes de moules ont ainsi été cuisinées par les exposants, soucieux de rendre à ce produit toute sa noblesse.

Cette année, la Ville du Pradet vous convie à la deuxième édition du Mondial de la Moule qui aura lieu les 4, 5 et 6 octobre sur les places Général de Gaulle et Paul Flamenq, pour découvrir la moule sous toutes ses coutures : marinière, poulette, au curry ou au fromage, accompagnée de riz ou de frites mais également sétoise, espagnole ou antillaise !

Programme :

Vendredi 04 octobre 2019 :

18h30 : Ouverture de la deuxième édition du Mondial de la Moule

19h : Inauguration par M. Le Maire suivie d'une animation musicale par l'orchestre "Garlabanda"

21h-00h : Concert live "Pop"

00h : Fermeture

Samedi 05 octobre 2019 :

11h : Ouverture du Mondial de la Moule

12h-14h : Animation musicale "Celtic Black Watch"

14h30 : Concours du Mondial de la Moule

18h30-20h30 : Concert live "MAGE"

21h-00h : Concert live "Eclipse"

00h : Fermeture

Dimanche 06 octobre 2019 :

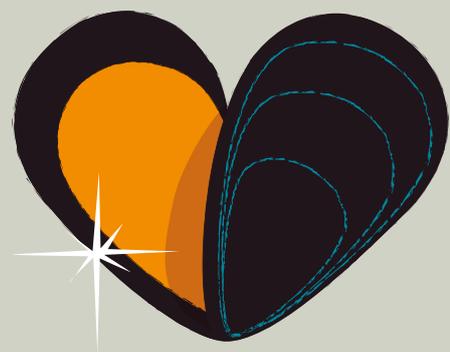
11h : Ouverture

12h-14h : Animation musicale par l'orchestre "Garlabanda"

14h30 : Concours du Mondial de la Moule

18h : Remise des prix du Mondial de la Moule suivie du concert de clôture "Happy Hand"

20h : Clôture de la 2ème Edition du Mondial de la Moule



Rejoignez l'évènement !

DE NOMBREUX EXPOSANTS

Pendant trois jours, les nombreux exposants, chefs cuisiniers, brasseurs, ambianceurs musicaux et commerçants pradetans vous accompagneront dans cette balade gourmande autour de ce savoureux coquillage.

Alors, on mange quoi ?

Exposants du Moulodrome :

Gérard PEYRON : Moules marinières, provençales et à la crème d'ail. avec frites.

La Racletterie : Moules au fromage, Mouliflette, frites.

Moules à papa : Recette des "Moules à Papa" et frites.

Coquillages Giol : Moules gratinées, moules "façon Giol" et huitres.

Crêperie Côté Ouest : Moules (marinières, poulettes et provençales), frites, crêpes.

SARL Prosper Grill : Moules frites à la Setoise (Crème, ail, persil, calamars), frites.

Le 6ème Sens : Moules gratinées (sauce au choix), moules au vin blanc, frites.

Le Crêpier breton : Moules (antillaises, coquines, portugaises et roquefort), frites, sundae à garnir.

Le Bistrone : Riz toulonnais (riz safrané aux moules et saucisses légèrement relevées), moules (curry, marinières et roquefort), frites et glaces à la plancha.

Les Food trucks :

Céline MANTE : Pâtes aux moules et au thon, poisson frit, tielles, tartes salées, beignets, gaufres.

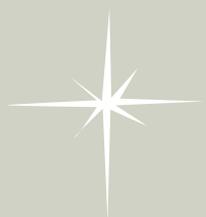
La Véritable Frite Belge

Le Palais du Pata Negra : Moules à l'Espagnole (chorizo) et à la crème, chipirones à la plancha, frites.

The Black Truck : Risotto safrané moules et champignons et risotto à la bisque de homard et gambas.

Le Cake Truck : Daube de poulpe maison, moules (marinières, à la persillade et bordelaises), frites.

Tout le week-end, les restaurateurs pradetans prennent part aux festivités et vous proposent des menus dans le thème !



J'❤️ les Moules

DE NOMBREUX EXPOSANTS

Et on boit quoi, pour accompagner ?



CHOPE'IN : Bières (Brasserie d'Ancelle), vins et softs.

Mojito Café : Heineken, vins (Divines restanques rosé et blanc), softs.

Le Mousse : Vins (Clos Cibonne), bières (blondes, blanches et IPA), spritz, champagnes Perrier-Jouët et Prosecco, softs.

La Bière du Mont Blanc : Bières "Blonde cristal", Bblanche" et "Bleu".

La Bière des Îles d'or : Bières "Virée à Porquerolles" (blonde), "Escale aux Îles d'Or" (blanche), "Antigel" (ambrée), "Fruitesse" (aromatisée aux fruits rouges).

Bière de la Rade : La Censurée, La Rascasse, La Murène, La Daurade, La Torpille, La Barrac' et L'Amer à boire.

Food truck : Le Beer truck du Barathym : Bières "Jupiler" (blonde), "Triple Karmeliet" (blonde), "Hoe-gaarden" (blanche), "Chouffe" (blonde), "Cherry Chouffe", "Vedett IPA" (ambrée).

En musique, sil vous plait !



Tout le week-end, des concerts live et déambulations accompagneront les dégustations pour un Mondial de la Moule en musique !

Line-up :

Garlabanda : Déambulation, orchestre de musique du Pays d'Aubagne.

Groupe Pop : Reprises pop / Rock / Variétés Américaines.

Groupe MAGE : Rock/ Pop/ Funk/ Variétés françaises.

Groupe Eclipse : Reprises Rock/ Funk/ Blues

Celtik black Watch : Déambulation celtique

Happy Hand : Tribute QUEEN, reprises Pop/Rock 80's/90's



RETOUR EN IMAGES TÈRE ÉDITION



REVUE DE PRESSE
Mondial de la Moule 2018

Métropole

LE PRADET

C'est parti pour le Mondial de la moule

MYR



Aux côtés du maire Hervé Stassinos (micro à la main) et du président du Département Marc Giraud, le parrain de la manifestation, Francis Veber, Pradétan d'adoption. (Photo Myr)

Hier soir, à 18 h 30, s'est ouvert la première édition du Mondial de la moule. L'évènement a été inauguré à 19 h par le maire Hervé Stassinos, en présence de plusieurs élus municipaux, de Philippe Vitel, vice-président du conseil régional, et de Marc Giraud, président du conseil départemental. Le cinéaste Francis Veber, parrain de la festivité, a pris le micro après le premier magistrat. Il a lancé quelques boutades en évoquant le côté « *trompeur, qui peut porter à confusion* » de la dénomination de ce premier mondial réservé au mollusque. Sous le chapiteau, une quinzaine de stands, dont la bière de la Rade, celle du Mousse, Les Perles de Tamaris, deux restaurateurs de la commune sont installés autour de nombreuses grandes tablées. De nombreux visiteurs ont fait le déplacement pour cette ouverture.

Aujourd'hui, le mondial ouvre de 11 heures à minuit. **Demain** dès 11 h 45, des déambulations de salsa sont prévues. À 15 h 30, débutera le concours du plus rapide mangeur de moules, et à 16 h 50 le match Montpellier/ RCT sera retransmis.

La fermeture aura lieu à 20 heures.

ART ALU
AUTOMATISMES
PVC
BOIS

www.art-alu-automatismes.fr
mail : artaluautomatismes@free.fr
1250 chemin de Clerval - 83280 LA GRAU
04 69 36 16 77 - 04 94 41 23 46

APPRENTISSAGE: LA MOBILISATION GÉNÉRALE

La France compte 430 000 apprentis parmi les 16/25 ans. C'est peu. Le gouvernement veut promouvoir cette voie d'excellence qui constitue un tremplin vers l'emploi. Exemples dans notre région avec des jeunes épanouis et des patrons soucieux de transmission. **P 2 à 5**



OLLIOULES
L'olive dans
tous ses états
jusqu'à ce soir

P 6



FOOT - LIGUE 1
L'OM sans droit
à l'erreur
face à Caen

P 25

RUGBY - TOP 14
RCT : le tout
pour le tout
à Montpellier

P 28-29



LE MONDIAL CARTONNE

**Le Pradet
emporté
par la moule** **P 8**



SANTÉ
Prothèse
du genou :
du sur mesure
au CH d'Antibes
Cahier central



Déjà 20 000 visiteurs au Mondial de la moule

Ce week-end, la commune ne jure que par les moules-frites (et la bière). Cet après-midi, le plus rapide mangeur d'un kilo de moules sera récompensé. Gourmands, bienvenus!

« **O**n n'a jamais vu autant de monde au Pradet! ». Cette remarque d'un habitant résume bien l'atmosphère du premier Mondial de la moule, organisé par la ville pour tout le monde: Pradétans, Varois et vacanciers de tous horizons. Le maire de la ville, Hervé Stassinos, était aux premières loges, hier matin, pour goûter le succès populaire de sa manifestation: une première dans la métropole TPM. « *Oui, c'est un Mondial de la moule. Regardez: le public est international: Allemands, Anglais et même Suédois* », confie-t-il. Effectivement, un couple d'Anglais en goguette trouve « *typically french* » ce rendez-vous culinaire qui dure jusqu'à ce soir avec, en point d'orgue, le concours du mangeur le plus rapide d'un kilo de moules, à 15h30! Grand spectacle garanti sur la place Charles-de-Gaulle et la place Flamenq, épicentres de la fête.

« Moulodrome à ciel ouvert »

« *Franchement, la journée de ce dimanche va être très populaire avec un groupe latino qui va déambuler en fin de matinée puis, à 16h50 la retransmission en direct du match de rugby Montpellier-RCT et, enfin, la remise des prix à 18h30* », ajoute Céline

Dulac, organisatrice de l'événement pour la ville.

Dès vendredi soir, 10 000 personnes s'étaient déplacées et l'affluence a grimpé à 20 000 hier soir. L'entrée gratuite n'y est pas pour rien et la barquette de moules, vendue à 6 euros, a garanti un succès populaire indéniable.

« *Le Pradet doit devenir un moulodrome à ciel ouvert!* »: c'était l'objectif de la municipalité pour ce week-end de fête.

Pour l'occasion, Kévin, Eric, Rémi et Nicolas de La Moule à Papa sont sur le pied de guerre depuis deux jours: « *Nous proposons une formule tout compris à 12 euros avec moules, frites et bière en bonne quantité* ». Installés devant le chapiteau qui abrite tables et chaises par centaines, ils attirent les amateurs. De l'autre côté, les moules de Jean-Pierre Belot font l'unanimité: « *Je suis Sétois et je propose une brasucade de moules unique* », explique ce recordman du monde de la brasucade de moules.

Sous le chapiteau pradétan, les domaines de vins sont représentés: Clos Cibonne, Navicelle ainsi que la cave coopérative. Plus qu'une fête, le Mondial de la Moule est une vitrine du savoir-faire du Pradet. La ville attendait « *son* » événement. Il est là.

F. DUMAS



Le Pradet perd la moule! Frites et bière accompagnent les dégustations jusqu'à ce soir.

(Photo Patrick Blanchard)

Un chapiteau bondé pour des dégustations familiales

Choisissez vos moules, nous faisons le reste: le maître mot était la diversité sous le chapiteau du centre-ville. La famille Barbaroux y tient une bonne place et connaît un succès immédiat avec ses moules farcies: « *c'est une recette familiale donc secrète mais venez goûter!* », conseille la doyenne de la famille. En face, la Racloterie offre des barquettes de moules agrémentées de reblochon! Aurélien est à la manœuvre et partisan de nouveaux goûts. C'est réussi.

Tout près, Jean-Christophe Giol ne sait plus où donner de la tête pour contenir la demande de ses huîtres et moules 100% varoises! « *Nous bénéficions de quatre parcs à moules à Tamaris à La Seyne. Alors, quand le maire du Pradet nous a appris qu'un tel événement*



Hier midi, la foule a pris place sous le chapiteau.

(Photo F. D.)

se préparait, nous avons été ravis! Et nous voilà... », explique-t-il.

Enfin, comme moules et bières font bon ménage, la Mousse de La Seyne se dé-

guste sous le chapiteau. Repas complet et... arrosé avec modération.



Le maire, Hervé Stassinos, avec Jean-Pierre Belot, champion mondial de Brasucade de moules.

(Photo F. D.)



La bière de la Rade, 100% toulonnaise, coule à flots.

(Photo P. Bl.)

Métropole

LE PRADET

Un Craurois devient le plus rapide mangeur de moules



25 Varois se sont inscrits au concours du plus rapide dévoreur de moules.

Le Mondial de la moule s'est clôturé par le concours du plus gourmand amateur de moules à l'huile. Vingt-cinq participant(e)s et un grand gagnant, plombier chauffagiste



*Arnaud (ci-dessus) savoure sa victoire... après avoir dégusté ses moules en un temps record.
(Photo F. D.)*



Arnaud Spolti, 31 ans, a été acclamé par la foule, hier soir au Pradet où se terminait le premier Mondial de la moule. Il a ingurgité un kilo de moules en 2'46" ! Un record pour cet habitué des fruits de mer qui ne pensait pas décrocher le gros lot en s'inscrivant hier.

« Nous étions 25 au départ et je me suis installé à la table au quatrième tour. Le précédent record était détenu par Yoann, un Hyérois, qui a avalé un kilo de moules en 2'50". Il fallait donc faire mieux», confie-t-il. Avec quatre petites secondes de moins, Arnaud, de La Crau rafle donc le trophée et a été récompensé par la ville du Pradet.

Notons la belle performance de Ryan, un Toulonnais de 12 ans très doué, qui a réussi à manger son kilo en moins de 4 minutes: 3'57" mn. En catégorie enfants, il est champion!

LE PRADET : Conférence de presse – Mondial de la Moule, lundi 1er octobre 2018

LE PRADET : Pendant 3 jours, mytiliculteurs, chefs cuisiniers, restaurateurs, cavistes, brasseurs, ambianceurs musicaux et commerçants vous accompagneront dans cette balade gourmande autour d'un coquillage savoureux.



CONFERENCE DE PRESSE

Lundi 1er Octobre 2018

A 16h00

Salle du Conseil Municipal – Hôtel de ville, Le Pradet

Mondial de la Moule Vendredi 5, Samedi 6 et dimanche 7 Octobre 2018

Place General de Gaulle et place Paul Flamenq

LE PRADET : C'est la fête mondiale de la moule (5, 6 et 7 octobre) !

LE PRADET : Événement unique dans le monde, le Mondial de la Moule se déroule les 5, 6 et 7 octobre prochains au Pradet.



Au Pradet, le « made in chez nous » est loin d'être un concept abstrait. Au contraire ! Le Pradet a fait le choix de s'écarter des sentiers battus de l'animation en créant et en promouvant des événements novateurs, à la fois festifs, conviviaux et gourmands ! le « Mondial de la moule » en est un nouvel exemple. Ainsi, les 5, 6 et 7 octobre prochains, la ville convie ses visiteurs à un voyage autour du monde à la découverte de toutes les variétés de moules et des recettes internationales traditionnelles pour les déguster. Pendant trois jours, mytiliculteurs, chefs-cuisiniers, restaurateurs, cavistes, brasseurs, ambianceurs musicaux et commerçants pradétans accompagneront le public dans cette balade gourmande

autour d'un coquillage savoureux, aussi goûteux cru que cuit ! trop souvent méprisé au profit d'autres jugés plus « nobles ».



DES ANIMATIONS ATYPIQUES

Pour Hervé Stassinou, le maire, *« l'objectif est également de dynamiser la ville comme nous l'avons fait avec la Fête de la Bière, au début de l'année. Nous souhaitons mettre en place des animations atypiques, hors-saison, pour faire vivre la ville et les commerçants et, au final, renforcer l'attractivité de notre cité. Il faut reconnaître que cela a représenté un grand travail de la part de la ville, de ses*

services et de ceux qui nous entourent dans cette organisation. Mais, tout cela s'est fait dans la bonne humeur avec l'envie de passer un bon moment, un week-end en famille, très convivial. Et, qui connaîtra, je vous le promets, le même succès que la Fête de la Bière, pour laquelle nous préparons déjà une seconde édition en février 2019 ».

Le premier magistrat poursuit : *« Pourquoi organiser le Mondial de la moule ? Nous avons longuement réfléchi à ce que pourrions mettre en place, qui soit quelque chose d'innovant. Et, puis, nous avons pensé qu'il y avait une production de moules dans la Rade de Toulon avec les moules de Tamaris. On pourra déguster les moules avec les vins de Provence pradétans. C'est ainsi que l'idée est partie » !*

INAUGURATION OFFICIELLE PAR FRANCIS VEBER

Mais, pour faire les choses en grand, la ville a concocté, en même temps, selon une formule présidentielle consacrée, un programme musical, animé par des artistes et des groupes pradétans. Et, cerise sur le gâteau, le célèbre réalisateur Francis Veber a accepté de parrainé cette première édition, à laquelle il donnera le coup d'envoi lors de l'inauguration officielle le 5 octobre à 19 heures.



Autre plus, la fête célébrera la moule sous toutes ses recettes, des recettes qui proviennent du monde entier et qui, ainsi, un véritable caractère international à la fête. Pour accueillir le public, la ville a mis en place un grand chapiteau et tous les commerçants pradetans jouent le jeu en ouvrant leur boutique durant tout le Mondial.

« Nous attendons autour de 20 000 personnes et durant ces trois jours, nous misons sur la consommation de 10 tonnes de moules ! Les animations sont programmées à l'intérieur comme à l'extérieur du chapiteau. Ainsi, ceux qui voudront danser et faire la fête pourront, bien volontiers, le faire », conclut, optimiste Daniel Vessereau, conseiller municipal en charge des animations.

LE PROGRAMME

Vendredi 5 octobre

18h00 : Ouverture du mondial de la moule,
19h00 : Inauguration par le Maire et Francis Veber,
19h45 : Concert Live du groupe « MAGE »,
00h00 : Fermeture.

Samedi 6 octobre

11h00 : Ouverture du mondial de la moule,
11h45 – 13h15 : Bruno Beauverger, jazz band,
13h30 – 15h00 : Concert du groupe « Crescen'duo »,
19h30 – 00h00 : Concert live du groupe « Analogic »,
00h00 : Fermeture.

Dimanche 7 octobre

11h00 : Ouverture du mondial de la moule,
11h45 – 13h15 : Déambulation Salsa Dilequesi Latino,
13h30 – 15h00 : Scène ouverte par « Luna y Sol »,
15h30 : Concours de vitesse : Qui sera le plus rapide pour
manger une portion d'un kilo de moules ?
16h50 – 18h20 : Retransmission du match du RCT,
18h30 : Remise des prix du mondial,
20h00 : Fermeture.

Métropole

LE PRADET

C'est parti pour le Mondial de la moule

MYR



Aux côtés du maire Hervé Stassinos (micro à la main) et du président du Département Marc Giraud, le parrain de la manifestation, Francis Veber, Pradétan d'adoption. (Photo Myr)

Hier soir, à 18 h 30, s'est ouvert la première édition du Mondial de la moule. L'évènement a été inauguré à 19 h par le maire Hervé Stassinos, en présence de plusieurs élus municipaux, de Philippe Vitel, vice-président du conseil régional, et de Marc Giraud, président du conseil départemental. Le cinéaste Francis Veber, parrain de la festivité, a pris le micro après le premier magistrat. Il a lancé quelques boutades en évoquant le côté « *trompeur, qui peut porter à confusion* » de la dénomination de ce premier mondial réservé au mollusque. Sous le chapiteau, une quinzaine de stands, dont la bière de la Rade, celle du Mousse, Les Perles de Tamaris, deux restaurateurs de la commune sont installés autour de nombreuses grandes tablées. De nombreux visiteurs ont fait le déplacement pour cette ouverture.

Aujourd'hui, le mondial ouvre de 11 heures à minuit. **Demain** dès 11 h 45, des déambulations de salsa sont prévues. À 15 h 30, débutera le concours du plus rapide mangeur de moules, et à 16 h 50 le match Montpellier/ RCT sera retransmis.

La fermeture aura lieu à 20 heures.

REVUE DE PRESSE
Mondial de la Moule 2019

3 raisons de courir au Mondial de la moule

Le Pradet Ce week-end, le deuxième Mondial de la moule va animer la commune habituée désormais à organiser des rendez-vous populaires qui rencontrent un succès monstre

Baptisé avec humour et un certain sens de l'autodérision « Mondial de la moule », la première manifestation du genre organisée à l'automne dernier par la mairie du Pradet avait connu un succès retentissant. Avec 25 000 convives annoncés, il avait répondu en écho à la printanière « Fête de la bière ».

Bien décidé à renouveler l'exploit, Le Pradet conserve la même recette : une ambiance conviviale au cœur du village, avec de quoi boire un verre entre amis, savourer des recettes à base de moules et passer un bon moment.

1 Pour sortir les moules du moule

Ça ne surprendra personne, mais au « Mondial de la moule », on mange... des moules. Et on aime sortir du moule en variant les plaisirs. A toutes les sauces, le coquillage est le roi de la fête.

L'an dernier, quelque 15 tonnes avaient été avalées. Un record à battre pour les gourmands-gloutons qui trouveront sous le chapiteau (appelez-le « moulo-drome ») une dizaine d'exposants préparant de traditionnelles moules marinières ou des plus étonnantes moules au fromage, moules antillaises, ou moules gratinées. Entre autres ! Des food-



L'an dernier, quinze tonnes de coquillages avaient déferlé sur Le Pradet.

(Photo doc. P. Bl.)

trucks à l'extérieur et les commerçants de la place proposeront d'autres idées tout aussi appétissantes (comptez 8 à 10 euros en moyenne par portion).

2 Pour battre des records de vitesse

Un peu plus éloignés de la gastronomie, mais aussi ré-

jouissants que régressifs, deux concours de mangeurs de moules sont au programme du week-end. La règle du jeu est simple : celui qui avale le plus rapidement 500 grammes de moules a gagné.

Si vous avez l'estomac bien accroché, vous pouvez vous inscrire auprès du stand de la mairie (2 euros

de participation). Les concours sont prévus samedi et dimanche à 14 h 30.

3 Pour sortir de sa coquille

Depuis la première fête de la bière au printemps 2018, la place centrale du Pradet s'est fait une solide réputation de haut

lieu de la convivialité. Faisant affluer des milliers de convives durant ces grands week-ends hors saison, elle fait désormais partie des incontournables pour les fêtards de la métropole (et même au-delà). Pas de raison que cette série s'interrompe ce week-end.

P.-H. C.

Pratique

■ Le Mondial de la moule ouvre ses portes vendredi à partir de 18 h 30. Jusqu'à minuit, le cœur de village (places Flamenq et De Gaulle) sera animé par un concert pop.

Samedi, ouverture de 11 heures à minuit non stop avec des animations musicales et un premier concours du plus rapide mangeur de moules à 14 h 30.

Dimanche, ouverture à 11 heures, nouveau concours à 14 h 30 et remise des prix à 18 heures. Les moules refermeront leurs coquilles à 20 heures.

■ Comme c'est devenu une habitude, une fan-zone sera mise en place et la mairie annonce avoir doublé le nombre de files par rapport aux événements précédents afin d'accélérer les temps d'accès.

■ La circulation sera coupée sur l'avenue de la 1^{re}-DFL.

■ Compte tenu de l'affluence attendue et des places de stationnement limitées en centre-ville, un système de navettes gratuites entre les parkings périphériques et le centre-ville est prévu (vendredi soir, samedi soir et dimanche toute la journée).



Le maire Hervé Stassinos et Bérénice Bonnal, l'adjointe à l'événementiel (Photo P.-H.C.)

Le prix de la fête

C'est bien connu, quand on aime, on ne compte pas. Au moment d'annoncer son deuxième Mondial de la moule, la mairie a cependant confié que le budget qu'elle consacre à l'événement tutoie les 40 000 €.

Parmi les principales charges, la campagne de communication, l'organisation technique et la sécurisation du cœur de ville se partagent quasi équitablement la facture.

Face à ces charges, la municipalité précise attendre des recettes (et pas seulement pour accommoder les fruits de mer). Au total, les exposants doivent verser quelque 15 000 € pour être de la partie. Sur la base des événements précédents, la mairie table à peu près autant sur la vente de produits dérivés (T shirt, gobelets, etc..)



Qui mangera le plus vite ses 500 grammes de moules ? (Ph. doc F. M.)

LE PRADET : Objectif 30 000 personnes au Mondial de la Moule !

L'an dernier, 25 000 personnes ont répondu à l'appel du 1er Mondial de la Moule !



Plus de 15 tonnes de moules ont été cuisinées par les exposants, soucieux de rendre à ce produit toute sa noblesse. Cette année, la Ville du Pradet repart avec une deuxième édition du Mondial de la Moule les 4, 5 et 6 octobre, sur les places Général de Gaulle et Paul Flamenq. L'occasion de découvrir la moule sous toutes ses coutures ! Quelle soit marinière, poulette, au curry ou au fromage, accompagnée de riz ou de frites mais également de Sète, espagnole ou antillaise !

Pendant trois jours, les nombreux exposants, chefs cuisiniers,

brasseurs, ambianceurs musicaux et commerçants vont accompagner les visiteurs dans cette balade gourmande autour de ce savoureux coquillage. En effet, tout le week-end, les restaurateurs prennent part aux festivités et proposent des menus dans le thème ! Enfin, durant les trois jours, des concerts live et déambulations animent les dégustations pour un Mondial de la Moule en musique !

LE PROGRAMME

VENDREDI 4 OCTOBRE

18h30 : Ouverture de la deuxième édition du Mondial de la Moule.

19h : Inauguration par Hervé Stassinou, le maire, suivie d'une animation musicale par l'orchestre GARLABANDA.

21h-00h : Concert live Pop.

00h : Fermeture.

SAMEDI 5 OCTOBRE

11h : Ouverture du Mondial de la Moule.

12h-14h : Animation musicale CELTIC BLACK WATCH.

14h30 : Concours du Mondial de la Moule.

18h30-20h30 : Concert live MAGE.

21h-00h : Concert live ECLIPSE.

00h : Fermeture.

DIMANCHE 6 OCTOBRE

11h : Ouverture.

12h-14h : Animation musicale par l'orchestre GARLABANDA.

14h30 : Concours du Mondial de la Moule.

18h : Remise des prix du Mondial de la Moule suivie du concert de clôture HAPPY HAND.

20h : Clôture de la 2ème édition du Mondial de la Moule.

DE NOMBREUX EXPOSANTS

Gérard Peyron : Moules marinières, provençales et à la crème

d'ail, avec frites.

La Racletterie : Moules au fromage, Mouliflette, frites.

Moules à papa : Recette des « Moules à Papa » et frites.

Coquillages Giol : Moules gratinées, moules façon Giol et huîtres.

Crêperie Côté Ouest : Moules (marinières, poulettes et provençales), frites, crêpes.

Prosper Grill : Moules frites à la sètoise (Crème, ail, persil, calamars), frites.

Le 6ème Sens : Moules gratinées (sauce au choix), moules au vin blanc, frites.

Le Crêpier breton : Moules (antillaises, coquines, portugaises et roquefort), frites, etc.

Le Bistronome : Riz toulonnais (riz safrané aux moules et saucisses légèrement relevées), moules (curry, marinières et roquefort), frites et glaces à la plancha.

LES FOOD TRUCKS

Céline Mante : Pâtes aux moules et au thon, poisson frit, tartes salées, beignets, gaufres.

La Véritable Frite Belge

Le Palais du PATA NEGRA : Moules à l'Espagnole (chorizo) et à la crème, chipirones à la plancha, frites.

The Black Truck : Risotto safrané moules et champignons et risotto à la bisque de homard et gambas.

Le Cake Truck : Daube de poulpe maison, moules (marinières, à la persillade et bordelaises), frites.

CHOPE'IN : Bières (Brasserie d'Ancelle), vins et softs.

Mojito Café : Heineken, vins (Divines restanques rosé et blanc), softs.

Le Mousse : Vins (Clos Cibonne), bières (blondes, blanches et IPA), champagnes Perrier-Jouët et Prosecco, softs.

La Bière du Mont Blanc : Bières « Blonde cristal, Blanche et Bleue.

La Bière des Iles d'or : Bières Virée à Porquerolles (blonde), Escale aux Îles d'Or (blanche), Antigél (ambrée), Fruitesse

(aromatisée aux fruits rouges).

Bière de la Rade : La Censurée, La Rascasse, La Murène, La Daurade, La Torpille, La Barrac' et L'Amer à boire.

Le Beer truck du Barathym : Bières Jupiler (blonde), Triple Karmeliet (blonde), Hoegaarden (blanche), Chouffe (blonde), Cherry Chouffe, Vedett IPA (ambrée).

ANIMATIONS MUSICALES

GARLABANDA : Déambulation, orchestre de musique du Pays d'Aubagne.

Groupe POP : Reprises pop/rock/variétés américaines.

Groupe MAGE : Rock/pop/funk/variétés françaises.

Groupe ECLIPSE : Reprises Rock/funk/blues.

CELTIK BLACK WATCH : Déambulation celtique.

HAPPY HAND : TRIBUTE QUEEN, reprises pop/rock 80's/90's.



VILLE DU PRADET

CONTACT

Cabinet du Maire
cabinet-elus@le-pradet.fr
04 94 08 69 72