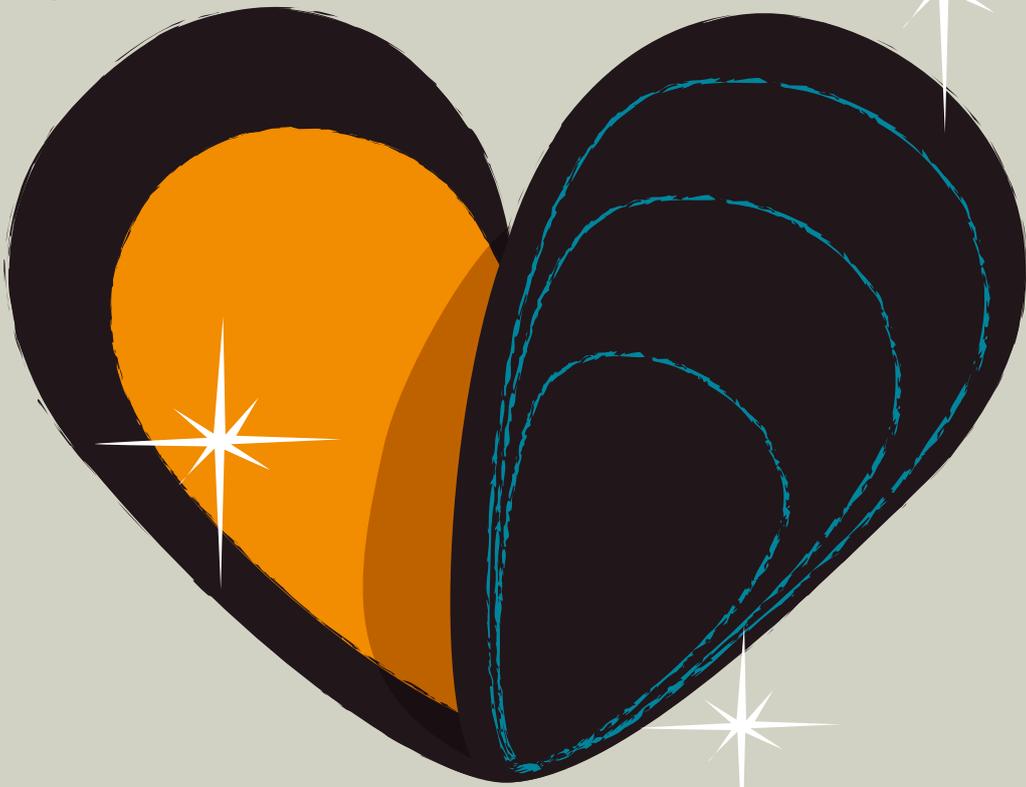


LE PRADET  
*Présente*

2<sup>ème</sup>  
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 :

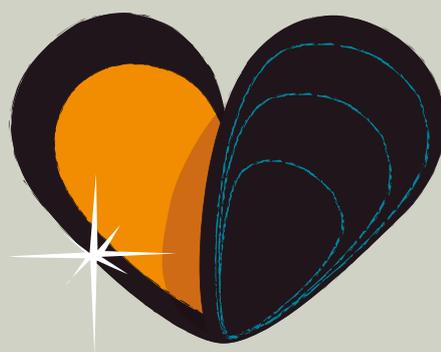
11h : Ouverture

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 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, tielles, tartes salées, beignets, gaufres.

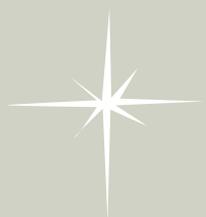
**La Véritable Frite Belge**

**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.



## 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 Stassinou, 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 Stassinou, 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!



VILLE DU PRADET

## CONTACT

Cabinet du Maire  
[cabinet-elus@le-pradet.fr](mailto:cabinet-elus@le-pradet.fr)  
04 94 08 69 72