

LE  
**MONDIAL**  
DE LA **MOULE**  
3<sup>ème</sup> édition

**DOSSIER DE PRESSE**



# POUR VOTRE PARFAITE INFORMATION

---

Les Français consomment près de 3 kg de moules par an et par habitant. La moule de bouchot constitue la principale production nationale, ce qui place le coquillage parmi les premières espèces de produits de la mer.

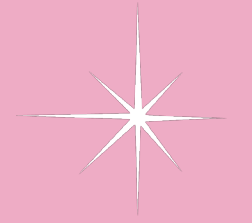
8/10 Français déclarent en manger au moins une fois par an, et les « moules-frites » arrivent en tête des modes de consommation.

La production nationale se situe autour de 78 000 - 80 000 tonnes par an.



# La ville du Pradet solidaire d' « Octobre Rose »

---



En ce mois d'octobre solidaire, la ville du Pradet met en place une action pour récolter des dons en faveur de la lutte contre le cancer du sein.

Cette année, un T-shirt collector a été réalisé, et dont tous les bénéfices seront reversés à une association. Parallèlement, les personnes souhaitant reverser la caution de leur éco-gobelet à cette cause pourront le faire grâce à un conteneur de collecte dédié.

Pour rappel, 58 000 nouveaux cas de cancer du sein sont diagnostiqués chaque année. Cette action s'inscrit dans les valeurs de partage et de solidarité mis en place par la municipalité à travers diverses actions (bons de Noël, DJ set...).



✦ Edition 2019 en  
quelques chiffres :



34 200 entrées



16,7 tonnes  
de moules



1 min 21 :  
record du  
concours

# LA MOULE EST DE RETOUR AU PRADET !

---

Depuis sa création en 2018, Le Mondial de la Moule réunit professionnels et amateurs autour de ce coquillage savoureux !

Lors de la précédente édition, plus de 30 000 personnes ont répondu à l'appel de cette balade gourmande autour du monde, et ont ainsi pu découvrir les recettes internationales traditionnelles ou originales pour le déguster.

Si ce Mondial a été une réussite, c'est notamment grâce à un service de sécurité et une logistique efficaces. Mais le succès de nos événements réside surtout dans la participation d'un public hétérogène, festif et accueillant, qui fait de nos festivités des moments familiaux et conviviaux.

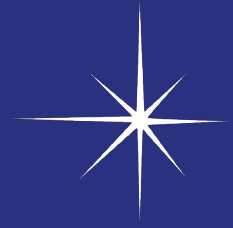
**La 3<sup>ème</sup> édition du Mondial de la Moule  
se tiendra cette année les 9, 10 et 11 octobre 2021  
au Centre-Ville du Pradet.**



Conformément aux mesures sanitaires en vigueur, l'accès à l'évènement se fera exclusivement sur présentation d'un Pass Sanitaire. Port du masque obligatoire.



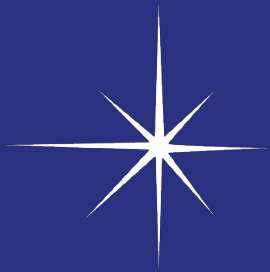
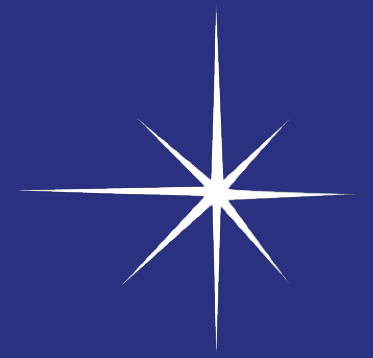
# RETOUR EN IMAGES





# RETOUR EN IMAGES

---



# 2021 : LE MOULODROME VOUS OUVRE A NOUVEAU SES PORTES...



De nombreux brasseurs, restaurateurs et food trucks nous rejoignent cette année encore pour cette nouvelle édition. Retrouvez-les sous le chapiteau :



Jean-Christophe GIOL,  
producteur d'huîtres et  
moules de Tamaris reconnu  
par tous les chefs pour son  
savoir-faire artisanal, nous  
fait l'honneur d'être le  
parrain de cette 3<sup>ème</sup>  
édition du Mondial de la  
Moule au Pradet.

## BUVETTES

La Bière Mob  
Brasserie La Cig'  
Brasserie du Mont-Blanc  
Brasserie Carteron  
Le Barathym  
La Bière des Iles d'Or  
La Bière de La Rade  
V and B  
Fred's Truck

## RESTAURATION

La Véritable Frite Belge  
Le Ptit Truck en +  
Barrio Chicago  
La Racletterie  
Ascidies Coquillages  
Le Crêpier Breton  
Coquillages GIOL  
Gérard PEYRON  
Le Bouchon créole  
Le Mojito Café  
Le 6<sup>ème</sup> Sens  
V and B  
La Confiserie David



LE  
**MONDIAL**  
DE LA **MOULE**

**PROGRAMME**

**VENDREDI 08 OCTOBRE**

18h : Ouverture du Moulodrome

18h30 : Inauguration par Monsieur le Maire, Hervé Stassinos

19h : Concert MAGE

21h30 : Concert The Space Sheep

Minuit : Fermeture du Moulodrome

**SAMEDI 09 OCTOBRE**

11h : Ouverture du Moulodrome

11h30 : Concours du Mangeur de moules (Qualifications 1)

12h : Déambulation musicale Garlabanda

14h : Concours du Mangeur de moules (Qualifications 2)

15h : Passage du jury du **MONDIAL DE LA MOULE**

16h : Concours du Mangeur de moules (Qualifications 3)

16h30 : Déambulation musicale Fred Hultman Celtic Band Trio

18h30 : Concert Get Up & Captain Imad

21h30 : Concert Da Boogie Pop

Minuit : Fermeture du Moulodrome

**DIMANCHE 10 OCTOBRE**

11h : Ouverture du Moulodrome

11h30 : Concert Marina Moove

14h : Demi-finale du concours du Mangeur de moules

15h30 : Déambulation musicale Fred Hultman Celtic Band Trio

17h : Finale du concours du Mangeur de moules

17h30 : Remise des prix

19h30 : Concert Happy Hand

21h : Fermeture du Moulodrome

S'♥ les Moules







# ENEZ RELEVER LE DÉFI !

## CONCOURS DU MANGEUR DE MOULES

Qui terminera sa barquette d'1kg de Moules en premier ?

**Samedi 9 octobre :**

11h30, 14h et 16h : 3 phases de sélections de 12 candidats

**Dimanche 10 octobre**

14h : Demi-finale

17h : Finale

17h30 : Remise des prix

## 4 RÉCOMPENSES POUR LES PROFESSIONNELS

Le Jury du Mondial de la Moule sera composé de chefs, producteurs, élus et organisateurs de l'évènement et décernera 4 prix pour récompenser les professionnels participant à cette édition :

- Le prix de la Meilleure Recette de moules
- Le prix de la Meilleure frite
- Le prix de la ville du Pradet
- Le prix du Jury du Mondial de la Moule

LE  
**MONDIAL**  
DE LA **MOULE**  
3<sup>ème</sup> édition

REVUE DE PRESSE





# 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 de 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<sup>re</sup>-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.)



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

www.art-alu-automatismes.fr  
1250 chemin de Clerval - 83280 LA CRAU  
06 80 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!



RENDEZ-VOUS AU PRADET  
LES 8, 9 ET 10 OCTOBRE 2021



Cabinet du Maire  
Hôtel de ville du Pradet  
Parc Cravéro, 83220 Le Pradet - 04 94 08 69 72