



## JRE Jeunes restaurateurs France. Domaine de Barbossi. Caffé César. Retour sur images



Un dîner original au port Vauban à Antibes. La fin des vendanges au domaine de Barbossi à Mandelieu-La Napoule. L'inauguration du Caffé César à Opio. Une actualité en images.

**JRE.** Installés au pied de la sculpture monumentale, figure de proue du bastion Saint Jaume au port Vauban d'Antibes, 130 convives ont apprécié un original dîner gastronomique, réalisé par 11 jeunes restaurateurs, avec les produits fournis par les partenaires et producteurs locaux, dont le caviar Sturia, le foie gras Rougié, les gambas bio de Madagascar fumées à froid lentement par les maîtres fumeurs des établissements J.C. David à Boulogne-sur-Mer (<https://www.jcdauid.fr/>).

• <http://www.jre/france.eu>



De gauche à droite : Nicolas Davouze, Stéphane Eisop, Sébastien Munos, Alain Montigny et Pascal Paulze **DOMAINE DE BARBOSSI**. Les vendanges 2019 du vignoble de Barbossi se sont achevées par une rencontre conviviale à la cave du domaine, autour du vigneron Sébastien Munos, du sommelier Pascal Paulze, MOF, des chefs Alain Montigny, MOF, Nicolas Davouze et Stéphane Eisop.

- <http://www.domainedebarbossi.fr>



*Thierry Molinengo et Frédéric Bogé*

**CAFFÉ CÉSAR.** Quatre mois après l'ouverture de leur restaurant, Thierry et Catherine Molinengo, Frédéric Bogé et Guillaume Jeannès, ont reçu leurs amis et clients pour fêter cette implantation dans le nouveau village construit dans le contrebas d'Opio. Les invités, dont on notait la présence des collègues Basile Arnaud, David Chauvac, Hervé Gély, Michel Jocaille, ont pu rencontrer quelques producteurs présents, la chèvrerie du bois d'Amon de Saint Cézaire-sur-Siagne, la boulangerie Le fournil de Peymeinade, la chocolaterie maison Duplanteur de Grasse.

- <https://www.facebook.com/restaurantinitial/>



Chèvrerie du bois d'Amon

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)



*Le fournil de Peymeinade  
(photos Gérard Bernar)*