

Le mas Candille à Mougins. C'est l'été !



Giuseppe Cosmai, le directeur général, a donné le coup d'envoi d'une saison estivale riche en événements festifs.

PROGRAMME. C'est une programmation très éclectique qui a été présentée. Entre les rendez-vous gourmands au restaurant Le Candille, les soirées festives au restaurant d'été La pergola, autour de la piscine, (un menu acheté, hors boissons = le même offert, jusqu'au 30 juin), avec notamment deux dîners orchestrés par David Chauvac, une étoile Michelin, accompagné d'un ballet aquatique (le vendredi 15 juillet, menu 3 plats 95€, boissons comprises), et d'un spectacle autour de l'Asie (le vendredi 12 août, menu 4 plats 95€, boissons comprises), les cours de salsa, de Pilates et d'aquagym, les soins et massages au spa avec les nouveaux produits Espa, le cocktail du directeur, chaque jeudi à 17h30, vous êtes certains de passer des moments de plaisir et de convivialité dans ce Relais & châteaux de Mougins.

Une exposition de photos « Mirror mirror » de l'artiste norvégienne VIVI A, ainsi que des photos-peintures de Lio, artiste mouginoise, sont également à découvrir à La pergola, tout comme les sculptures de Laurent Maëro, qui vont investir, du 5 juillet à mi-septembre 2016, les toits de la Villa Candille (vernissage en présence de l'artiste, le mardi 5 juillet à 18h).

• Le mas Candille*****

Relais & châteaux

Boulevard Clément Rebuffel - 06250 Mougins

Tél. (0)4 92 28 43 43

info@lemascandille.com

<http://www.lemascandille.com>

(photo Gérard Bernar)

Publié le 20 juin 2016



Actualités

L'essenCiel. Splendid hotel & spa**** à Nice. Un été gourmand et festif sur le rooftop



Déjeuner ou dîner avec une vue à 360° sur les toits niçois, les collines de l'arrière-pays et la mer Méditerranée, c'est le privilège du restaurant de l'hôtel de la famille Tschann, perché au 8^e étage. [Lire la suite...](#)

Goûtez voir chez Cézanne.
Soirée gastronomique

Le dîner organisé par l'office de tourisme d'Aix-en-Provence est une manifestation qui met à l'honneur des chefs et vignerons du Pays d'Aix, partenaires du label « Vignobles & découvertes ».

En ouverture : de gauche à droite, Marc De Passorio, Pierre Reboul et Olivier Scola [Lire la suite...](#)

La demeure de Fanette à Fox-Amphoux. L'été sera festif et savoureux



La table de Fanette, un nouveau lifting : les terrasses revisitées et agrandies, un spa, un sauna et... trois chambres « coconing » au milieu des chênes et des oliviers. Superbe ! [Lire la suite...](#)

Le mas Candille à Mougins.
C'est l'été !

Giuseppe Cosmai, le directeur général, a donné le coup d'envoi d'une saison estivale riche en événements festifs. [Lire la suite...](#)

Newsletter

S'abonner à l'alerte parution



Iphone

Application email-gourmand pour Iphone



À TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT !

L'agenda

21 Juin 2016 (20:00)

[Les Rolanciades au restaurant Rolancy's à Nice](#)3^e édition

Le chef Jacques Rolancy, MOF 1996 cuisine, invite ses cousins Bernard Marie François, MOF 1976 charcuterie et...

22 Juin 2016 (20:00)

[Les Rolanciades au restaurant Rolancy's à Nice](#)3^e édition

Le chef Jacques Rolancy, MOF 1996 cuisine, invite ses cousins Bernard Marie François, MOF 1976 charcuterie et...

23 Juin 2016 (09:00)

[Le Réal des saveurs à l'Auberge du Grand Réal de La Bastidonne](#)

2^e édition avec les chefs Marc de Passorio, René Bergès et Bruno Ungaro.

Menu terroir et saveurs cuisiné par les...

23 Juin 2016 (18:30)

[Dégustation Château Malherbe chez Dionysos wines à Monaco](#)

Découverte des vins du domaine autour d'un verre accompagné de charcuterie fine.

20€ par personne

À partir de 18h30

4, rue...

23 Juin 2016 (20:00)

[Dîner concert jazz au Clos des roses à Fréjus](#)

Avec le duo JAZZic

Menu :

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile basilic, sauce vierge aux tomates d'antan et effeuillage...

23 Juin 2016 (20:00)

[Les Rolanciades au restaurant Rolancy's à Nice](#)3^e édition

Le chef Jacques Rolancy, MOF 1996 cuisine, invite ses cousins Bernard Marie François, MOF 1976 charcuterie et...

TERROIR & SAISON

Merci à

BALICO

Disciples Escoffier international

Agrimontana - Domoro Malongo

Fernando Pensato Cap d'Antibes Beach Hotel

Hostellerie les gorges de Penmarc'h

Le mas Candille*****

Fairmont Monte-Carlo

Le grand hôtel Cannes

Le Castellaras

Château de Berne

Château Maline

Domaine du jas d'Esclapart

Château Sainte Roseline

Domaine des Peyre

Alain Ducasse Edition



*Restaurant Rolancy's à Nice.
Les Rolanciades, hommage,
tradition et transmission*



Suite au grand succès de la semaine "les Rolancy au Rolancy's"... ces 3 meilleurs ouvriers de France remettent le couvert du 20 au 25 juin, pour la 3e fois. **Lire la suite...**

*Le Réal des saveurs. Un menu
terroir et saveurs cuisiné par
les travailleurs autistes et
inspiré par des chefs*



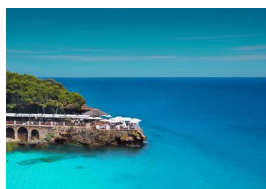
Pour sa 2e édition, cet événement culinaire réunit 3 grands chefs de la région et se tiendra les 23, 24 et 25 juin à l'Auberge du Grand Réal de La Bastidonne. **Lire la suite...**

*Jasmin grill & lounge. Royal
Riviera à Saint-Jean-Cap-
Ferrat. La saison est lancée*



Au bord de la piscine, surplombant la baie des Fourmis de Beaulieu-sur-mer, et après quelques transformations, La pergola change d'appellation et de ligne culinaire. **Lire la suite...**

*Monte-Carlo beach à
Roquebrune Cap-Martin. Un
nouvel espace*



Et le Monte-Carlo beach créa « Le lounge Dom Pérignon P2 at La vigie » pour 70 fabuleux couchers de soleil. **Lire la suite...**

*L'Empire à Nice. Un nouveau
maître restaurateur*

24 Juin 2016 (09:00)

Le Réal des saveurs à
l'Auberge du Grand Réal de
La Bastidonne

2e édition avec les chefs Marc de Passorio, René Bergès et Bruno Ungaro.

Menu terroir et saveurs cuisiné par les...

24 Juin 2016 (19:00)

Soirée "Le verre et le
couvert..." au restaurant Le
Castellaras à Favence

Hermance et Quentin Joplet

Rencontrez Gwenaëlle De Wulf, du Domaine du Jas d'Esclans à La Motte.

De 19h à 20h, l'apéritif...

24 Juin 2016 (19:30)

Dîner champêtre au
Château Saint Esprit à
Draguignan

Hélène et Richard Crocé Spinelli vous accueillent sur leur domaine où le chef du restaurant Le nid à Flayosc, Davy...

24 Juin 2016 (20:00)

Les Rolanciades au
restaurant Rolancy's à Nice

3e édition

Le chef Jacques Rolancy, MOF 1996 cuisine, invite ses cousins Bernard Marie François, MOF 1976 charcuterie et...





La délégation départementale du 06 de l'Association française des maîtres restaurateurs vient d'accueillir un nouveau membre. [Lire la suite...](#)

Le cirque à Las Vegas. La réussite d'un jeune chef cannois



La version Las Vegas de cette chaîne de restaurants bien connue des américains, ouverte en 1998 au rez-de-chaussée de l'hôtel Bellagio, est tenue depuis septembre 2014 par Wilfried Bergerhausen. [Lire la suite...](#)

Les étoiles de Mougins. Résultats des concours



Chefs, partenaires, journalistes et grand public s'étaient donnés rendez-vous, du 10 au 12 juin, autour de Thierry Marx, invité d'honneur de cette 11e édition. [Lire la suite...](#)

Disciples Escoffier international. Présence aux Étoiles de Mougins



Pour leur première participation au festival international de la gastronomie, les disciples ont réussi leur entrée. [Lire la suite...](#)

Châteaux & hôtels collection et Romantik hotels & restaurants. Une alliance stratégique



Vendredi 10 juin à Colmar, la marque

présidée par Alain Ducasse et Romantik hotels & restaurants ont signé une alliance stratégique impliquant une commercialisation et une représentation communes en Allemagne, en Autriche et en France. [Lire la suite...](#)

Concours oléicole départemental des produits en appellation d'origine « huile et olive de Nice ».



Pour cette 11^e édition, organisée le mercredi 15 juin 2016 au restaurant Lou Fassum à Grasse-Plascassier, 15 lots d'huiles, 8 lots d'olives et 4 lots de pâtes d'olive de Nice ont été dégustés par un jury d'experts. [Lire la suite...](#)

Les vignerons de la Sainte-Victoire. Le Pharo a du palais



C'est une tradition depuis 10 ans, l'association présidée par Olivier Sumeire, organise, à Marseille, une grande soirée festive pour célébrer ses nouveaux millésimes. [Lire la suite...](#)

Le vin de la semaine. La cave des vignerons de Pfaffenheim. Steingold muscat 2015



Dernier-né de la gamme Steingold, cet AOP Alsace est élaboré avec du muscat à petits grains, issu de l'alliance de deux grands crus, Goldert et Zinnkoepflé. [Lire la suite...](#)

Lenôtre. Tendances cactus



Sensibles à l'air du temps et inspirés par les dernières tendances, Guy Krenzer, directeur de la création, et les chefs chocolatiers Lenôtre, se sont à leur tour piqués de cactus, lequel en mode comme en décoration a envahi les créations. [Lire la suite...](#)

Jean-Patrice Paci. Chocolat au melon



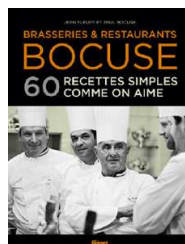
Pour cet artisan chocolatier créateur, l'été 2016 sera placé aux couleurs du sud.
[Lire la suite...](#)

*Petit futé. Côte d'Azur.
Escapade sur la Riviera del Fiori*



La nouvelle édition 2016-2017 vient de paraître, accompagnée d'une version numérique offerte avec le guide. [Lire la suite...](#)

Glénat livres. Brasseries et restaurants Bocuse. 60 recettes simples comme on aime



Qualité et créativité ! Une cuisine vraie, aux goûts authentiques, dans le respect des produits. [Lire la suite...](#)

Marabout. EXKi. Almanach des légumes



L'enseigne de restauration saine et savoureuse, édite son premier livre de recettes et conseil autour des légumes.
[Lire la suite...](#)

Éditions Féret. Marche à pied... de vigne



L'auteur, restaurateur et propriétaire de La Tupiña depuis 1968, entraîne le lecteur sur les sentiers de la Dordogne jusqu'aux Alpes-Maritimes, puis passant par l'Italie, il s'envole pour la Crète. **Lire la suite...**

Toutes nos Rubriques

- Associations
- Boutiques
- Cours de cuisine
- Edition
- Evénements
- Gastronomie
- Maison d'hôtes
- Ouvertures
- Produits
- Retour sur image
- Sites Internet
- Sorties gourmandes
- Traiteur
- Bars
- Chefs
- Débats
- Enseignement
- Festivités
- Hôtels
- Matériel
- Pâtisserie
- Rendez-vous
- Salons
- Soirées
- Télévision
- Trophées
- Boissons
- Concours
- Décès
- Entreprises
- Fêtes
- Idée week-end
- Métiers de bouche
- Presse
- Restaurants
- Santé
- Sommellerie
- Tourisme
- Vins

Dernières actualités

Le restaurant des rois. La réserve de Beaulieu à Beaulieu-sur-Mer. La plénitude de Yannick Franques

*L'essenCiel. Splendid hotel & spa**** à Nice. Un été gourmand et festif sur le roof-top*

Goûtez voir chez Cézanne. Soirée gastronomique

La demeure de Fanette à Fox-Amphoux. L'été sera festif et savoureux

Le mas Candille à Mougins. C'est l'été !

Restaurant Rolancy's à Nice. Les Rolanciades, hommage, tradition et transmission

Le Réal des saveurs. Un menu terroir et saveurs cuisiné par les travailleurs autistes et inspiré par des chefs

Jasmin grill & lounge. Royal Riviera à Saint-Jean-Cap-Ferrat. La saison est lancée

em@il gourmand

Gérard et Michelle Bernar
Rédaction et photographies

19, avenue de la croix des gardes
06400 Cannes

(0)6 33 55 01 19

gerard.emailgourmand@gmail.com

La vraie charcuterie corse. Où la trouver ? comment distinguer les produits originaux ? Les efforts entrepris par les éleveurs semble sur le point de porter leurs fruits : un AOC ne devrait plus tarder à apporter à la charcuterie corse son passeport pour les assiettes des gourmets. En savoir plus sur la vraie charcuterie corse