

# Ville d'Allauch



COMMERCES

## 2e rendez-vous du "Bus de la Gastronomie" à Allauch

La Mairie d'Allauch poursuit sa mobilisation aux côtés des restaurateurs avec la venue du bus de la gastronomie sur notre commune.

« La Grande Tournée des Chefs » donne rendez-vous aux Allaudiens pour un voyage destiné aux gourmands et aux gourmets.

L'opération, organisée en lien avec Provence Tourisme et le Département, vise à soutenir les chefs de notre commune en mettant à leur disposition le bus de la gastronomie. Véritable cuisine mobile, nos restaurateurs peuvent ainsi proposer de la vente à emporter.

*Publié le 18 janvier 2021*

Après le succès rencontré par l'opération « Sauve ton Resto » samedi 16 janvier lors de laquelle deux jeunes chefs allaudiens Antonio Antoni et Julie Giorla ont vendu plus de 200 repas à emporter, le bus de la gastronomie fait son retour à Allauch mercredi 20 janvier pour un second rendez-vous des plus gustatifs.

L'opération, organisée en lien avec Provence Tourisme et le Département, vise à soutenir les chefs de notre commune en mettant à leur disposition le bus de la gastronomie et s'inscrit dans le cadre des mesures de soutien mises en place par Lionel de Cala, Maire d'Allauch et l'équipe municipale depuis le début de la crise sanitaire .

Véritable cuisine mobile, nos restaurateurs et traiteurs peuvent ainsi proposer de la vente à emporter.

**Le prochain rendez-vous avec le bus de la gastronomie aura lieu mercredi 20 janvier, de 11h30 à 14h, sur le Cours du 11 Novembre (Allauch-village) au cœur du marché provençal hebdomadaire, l'occasion de soutenir également nos producteurs et nos commerçants.**

- Trois restaurants de la commune s'associent et élaborent pour vous un menu haut en couleurs et en saveurs. Le trio regroupe les Chefs Stéphane Lamani du traiteur Metsens, Salilda Pirino du restaurant Jaï Thaï, et Mathieu Fresneda du traiteur La Fabrique du Chef.

**Plats à la carte ou Menu (entrée + plat + dessert) – 25€ :**

- Entrée réalisée par Metsens : salade de brocolis, pois chiche, amandes, parmesan et vinaigrette au miel d'Allauch – 7€
- Plat réalisé par Jaï Thaï : agneau au curry massaman (très épicé, parfumé, peu piquant), pommes de terre rôties et cacahuète, accompagné de son riz parfumé au jasmin – 13€
- Dessert réalisé par La Fabrique du Chef : tarte exotique sésame noir (pâte sablée, marmelade d'ananas et mangue caramélisée, praliné sésame, biscuit moelleux au citron vert et crémeux passion) – 6,5€

**Achat sur place le midi mais réservations recommandées au 06.42.29.78.76 ou par e-mail à l'adresse [jaithai@outlook.fr](mailto:jaithai@outlook.fr)**

Paiement : chèque ou espèces

Réservez dès maintenant !

**MAIRIE  
D'ALLAUCH**

1 Place Pierre Bellot  
13190 Allauch

**HORAIRES D'OUVERTURE**

Lundi - Jeudi :  
8h30 > 12h30 - 14h > 18h  
Vendredi :  
8h30 > 12h - 14h > 17h30  
Samedi :  
8h30 > 12h