



DU SAMEDI 2 AU DIMANCHE 10 JUILLET 2022

## EXPOSITION DE L'ARTISTE LIBANAIS RAOUF RIFAI

Dont les célèbres Derviches ont fait le tour du monde,  
représenté par Nadine Fayad Art Gallery, Beyrouth.

**Vernissage le samedi 2 juillet à 18h  
avec la présence exceptionnelle de l'artiste.**

Espace Namouna  
De 11h30 à 13h et de 17h à 22h  
Entrée libre



SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

# WEEK-END

# Libanais



DU 1<sup>ER</sup> AU 3  
JUILLET 2022

  
ROYAL-RIVIERA  
Saint-Jean-Cap-Ferrat



  
MON LIBAN D'AZUR

 DÉPARTEMENT  
DES ALPES-MARITIMES



RENSEIGNEMENTS +33(0)4 93 76 08 90  
[www.sainjeancaferrat-tourisme.fr](http://www.sainjeancaferrat-tourisme.fr)

SAINT-JEAN  
CAP-FERRAT

VENDREDI 1<sup>ER</sup> JUILLET

## SOIRÉE CARITATIVE

Cocktail dînatoire dans les jardins de l'hôtel Royal-Riviera en présence de nombreux chefs renommés et de convives prestigieux.  
Tarif : 130€ - 20h

- **Geoffroy Szamburski** et **Lucas Simoncini**, Hôtel Royal Riviera
- **Akhara Chay**, la Vague de Saint-Paul de Vence
- **David et Noëlle Faure** Sensoriel
- **Christophe Boutès** La mouginoise des pains
- **Serge Serain** Pâtisserie Serain Cappa
- **Bruno Laffargue** Mic Mac Macaron
- **Aline Kamakian**, restaurant Mayrig à Beyrouth

<https://www.helloasso.com/associations/mon-liban-d-azur/evenements/mla-cocktail-caritatif-hotel-royal-riviera>

SAMEDI 2 & DIMANCHE 3 JUILLET

## ANIMATIONS – GASTRONOMIE – ARTISANAT

Théâtre sur la Mer – De 11h à 22h (18h le dimanche)

### INAUGURATION LE SAMEDI 2 JUILLET À 11H

- **Madame Saj** le foodtruck de **Souheir Georget**.  
*Galettes « man'ouché » garnies au Zaatar, à la viande, ou au fromage.*
- **Diwan Al Bacha** à Antibes avec le **Chef Nader**.  
*Falafels, kebbé, beignets divers cuits à la minute, plat typique et pâtisseries.*
- **Cheffe Aline Kamakian**, restaurant **Mayrig**.  
*Spécialités libano-arménienne, démonstrations et dégustations.*
- **Christophe Boutès**, **La Mouginoise des Pains**, boulangerie récompensée par le Guide Gault et Millau.  
*Dégustation d'une création salée spéciale au zaatar.*
- **Chef Jean Haidar**, restaurant **Le Cèdre** à Nice, spécialités Libanaises

### LES STANDS

- **Alice Eddé**, produits artisanaux fabriqués à Byblos
- **Saveurs et Terroir** by Kamel Farms, produits du terroir biologiques libanais
- **Domaine Château Héritage**, vins libanais primés (Plaine de la Bekaa)
- **Les Galets de Nice**
- **Mon Liban d'Azur**, miel, café, limonade et Limoncello artisanal bio libanais, softdrinks

### TOMBOLA EXCEPTIONNELLE DE L'ASSOCIATION

« Mon Liban d'Azur ».

