

# En attendant la 50<sup>ème</sup>



**Stationnez ZEN  
pendant  
la manifestation**

**1 heure  
de parking gratuit**

**Parkings La Roque\*  
et Notre Dame  
des Fleurs**

Faites vos achats sur le marché ou en centre-ville et bénéficiez d'une heure gratuite supplémentaire sur remise d'un ticket par les commerçants, valable dans le parking Notre Dame des Fleurs.

\* Rappel : le parking La Roque est gratuit.

la Villa Fragonard, de la Cathédrale et du Théâtre de Grasse. Bien évidemment, c'est la couleur rose qui a été choisie. Elle va si bien à notre ville ! Depuis le 19 avril, la mairie a également déployé les fameux parapluies suspendus qui colorent la ville de rose et diffusent des ondes positives. Photographiés des milliers de fois, ils préfigurent l'entrée dans l'été et sont devenus des incontournables de la saison estivale grassoise. Cette année, l'opération est étendue à la

place de la Poissonnerie et à la rue de l'Oratoire pour inviter les visiteurs à flâner dans les ruelles de la cité et à venir découvrir Grasse comme on l'aime : authentique, chaleureuse et colorée ! conclut l'élue. À vos agendas, du 22 au 24 mai, Grasse se pare de rose et ouvre son cœur ! Rendez-vous le samedi 22 mai à 10h sur le Cours Honoré Cresp pour l'ouverture du marché par Monsieur le Maire.

**À NE PAS MANQUER  
PENDANT CES TROIS JOURS**

**GRASSE, UN PLATEAU DE CINÉMA  
À CIEL OUVERT**

Durant la manifestation, de 15h à 18h, la Compagnie 100° Théâtre sera présente en cœur de ville. Les artistes iront à la rencontre des commerçants à l'occasion du tournage d'un film réalisé par la Ville de Grasse. Ils joueront des scènes cultes du cinéma... une thématique qui n'est pas choisie au hasard et qui préfigure déjà la 50<sup>ème</sup> édition d'ExpoRose.

**VISITES PROPOSÉES PAR LE SERVICE  
VILLE D'ART ET D'HISTOIRE**

**Samedi 22 mai à 15h**

**FONTAINES ET SENTEURS**

Parcours olfactif à la découverte des plus belles et prestigieuses fontaines de la ville.

En compagnie de Françoise AUQUE, guide-conférencière Ville d'art et d'histoire.

**Dimanche 23 mai à 15h**

**VISITE DÉCOUVERTE**

Parcours au cœur de Grasse à la découverte de l'histoire et du patrimoine architectural de la ville.

En compagnie de Françoise AUQUE, guide-conférencière Ville d'art et d'histoire.

**Lundi 24 mai à 15h**

**GRASSE, USINE A PARFUM**

Parcours à la découverte d'anciennes façades d'usines à parfumerie méconnues pour explorer le monde de la parfumerie du XIX<sup>e</sup> siècle.

En compagnie de Françoise AUQUE, guide-conférencière Ville d'art et d'histoire.

**LA JOÛLETTE**

La mairie offre aux publics à mobilité réduite les services de la Joûlette, de 10h à 17h, au départ du Cours Honoré Cresp.

Transport encadré par l'Équipe de l'Association Chemin des Sens.

Réservation au 06 42 20 56 10.

**VISITE DU DOMAINE  
DU MAS DE L'OLIVINE**

Culture de plantes à parfum du Pays de Grasse et confiseur. 9h30 - 11h30 - 16h30 : Visite commentée du Domaine suivie d'une dégustation florale.

Réservation par mail :

audrey@masdelolive.fr

ou par tél : 06 61 77 26 54

16, chemin des lazès - Peymeinade

## EN ATTENDANT LA 50<sup>ème</sup> ... GRASSE CÉLÈBRE LA ROSE

EXPOROSE MARQUE TRADITIONNELLEMENT L'OUVERTURE DE LA SAISON ESTIVALE ET CONSTITUE UNE FORMIDABLE OCCASION DE RENDRE HOMMAGE À LA REINE DES FLEURS COMME AUX PROFESSIONNELS QUI LA CULTIVENT. POUR LA DEUXIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE, LE CONTEXTE SANITAIRE EMPÊCHE LA MUNICIPALITÉ D'ORGANISER LA MANIFESTATION ET SA PRESTIGIEUSE EXPOSITION INTERNATIONALE DE ROSES. DÉSIREUSE D'OFFRIR AUX GRASSOIS COMME AUX VISITEURS UN MOMENT FESTIF, LA VILLE DE GRASSE DONNE RENDEZ-VOUS AU PUBLIC DU 22 AU 24 MAI POUR CÉLÉBRER LA ROSE DANS LE STRICT RESPECT DES PROTOCOLES EN VIGUEUR.

C'est à une alternative d'ExpoRose que les services municipaux travaillent depuis plusieurs semaines en attendant de pouvoir célébrer comme il se doit la 50<sup>ème</sup> édition. Déjà en 2020, nous aurions dû fêter le 50<sup>ème</sup> anniversaire de la manifestation mais le confinement nous a contraints à annuler les festivités, explique Aline BOURDAIRE, Adjointe au Maire en charge de l'Événementiel. Cette année, les restrictions gouvernementales limitant encore les interactions et les rassemblements, il a donc été décidé de reporter la manifestation en 2022 et de maintenir, à la demande de Monsieur le Maire, un rendez-vous autour de la rose... en attendant la 50<sup>ème</sup>.

Afin d'accompagner un retour à la vie commerçante, culturelle, économique et sociale, l'événement a été fixé du 22 au 24 mai. La perspective d'une réouverture des terrasses, des bars, des restaurants et des lieux de convivialité à la mi-mai se précise et il était important pour la municipalité de s'inscrire dans ce calendrier en favorisant la fréquentation du centre. Optimistes et enthousiastes, les équipes municipales sont pleinement mobilisées pour sublimer Grasse et offrir aux habitants comme aux visiteurs un écrin de verdure. Fontaines, ruelles, places et édifices publics seront ornés de bouquets et de compositions florales faisant de Grasse un véritable jardin. Les artistes

de la Poissonnerie s'associent à cette démarche comme les commerçants qui sont tous invités à décorer leurs vitrines. Au programme de ces trois jours, un marché aux fleurs et un marché gourmand prendront place sur le Cours Honoré Cresp, de 10h à 18h. Les chalets de la ville seront installés. Pour l'occasion, ils deviennent des stands pour des produits gourmands et artisanaux. Les pépiniéristes et les rosiers ont répondu présents. Nous les remercions et sommes impatients de les accueillir.

La cité des parfums s'illuminera avec la mise en lumière des façades du Palais des Congrès, du Kiosque à musique, de



*La recette sucrée  
et gourmande  
du Chef étoilé  
Jacques Chibois*

**LE CRÉMEUX ORANGE, FRAISE  
À L'ÉMULSION DE VANILLE À LA ROSE  
AVEC SON SORBET PAMPLEMOUSSE**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 8 tuiles aux amandes cassées en petits morceaux
- Sorbet pamplemousse
- 400g de fraises équeutées et coupées en quatre
- 20g de sucre semoule
- Un ½ zeste de citron râpé et haché

**Crèmeux d'orange**

- 100g de jus d'orange
- 2 zestes rappés d'orange bio hachés
- 1 gousse de vanille coupée en petit morceaux
- 2 oeufs
- 20g de sucre
- 70g de beurre
- 100g de crème à 35%

**Émulsion**

- 200g d'eau
- 60g de sucre
- Une ½ gousse de vanille vidée de ses graines
- 2g de lécithine de soja
- 3g de sirop de grenadine
- 1 trait d'eau de rose

**DÉROULÉ DE LA RECETTE**

**• Crèmeux d'orange**

Dans une petite casserole, ajouter le jus d'orange, les zestes d'orange, la gousse de vanille. Cuire 2 à 3 minutes à petite ébullition. Casser les œufs dans un saladier, incorporer le sucre. Battre énergiquement au fouet pour le rendre bien mousseux, verser dans la casserole. Cuire à feu doux en fouettant constamment pour obtenir un crèmeux. Verser dans un saladier après cuisson. Ajouter le beurre, mixer dans un bol. Laisser refroidir jusqu'à 30 degrés. Incorporer la crème montée en chantilly ferme. Mélanger délicatement avec une spatule en bois. Remettre au frigo.

**• Émulsion**

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre la ½ gousse de vanille pendant 2 minutes. Passer aussitôt dans un bol. Ajouter la lécithine de soja, le sirop de grenadine et l'eau de rose. Fouetter énergiquement pour mélanger les ingrédients. Laisser refroidir rapidement dans un autre récipient contenant eau et glaçons. Mixer avec un blinder pour obtenir une mousse ferme.

**• Dressage**

Laver les fraises. Les mettre dans une assiette creuse avec le sucre semoule et le zeste de citron, mélanger. Laisser au frigo une dizaine de minutes. Au dernier moment, avant de servir mettre les fraises dans une grande assiette creuse froide. Les napper de crèmeux, disposer en folie les morceaux de tuiles. Napper d'émulsion à la rose, déposer une boule de sorbet pamplemousse.