www.jacquesmaximin2018.com

LA GAZETTE

le journal de Génération Maximin

n°15

ne pas jeter sur la voie publique www.jacquesmaximin2018.com *imprimeries Les Toqués du Cochonnet*

édition 2022 Génération Maximin www.jacquesmaximin2018.com publié le lundi 21 novembre 2022 6ème édition LA PÉTANQUE DES TOQUÉS 2022 0.00 €

À LA UNE

2100 € RÉCOLTÉS CETTE ANNÉE pour l'association mise en lumière pour cette 6ème édition de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS « SPÉCIAL OLYMPICS MONACO »

Le chèque a été remis le 5 novembre 2022 au stade Louis II à Monaco à monsieur Marco MURATORI.

LE MUR DES PARTENAIRES 2022 :
PARTENAIRES & EXPOSANTS fidèles au poste !

LA PÉTANQUE DES TOQUÉS n'existerait pas sans **ses Bénévoles**,
ses Exposants et ses Partenaires.
MERCI à TOUTES et TOUS.
Nous sommes donc très heureux de vous **re-**présenter aujourd'hui
le mur des partenaires de cette 6ème édition.

toutes les infos, tous les détails : http://jacquesmaximin2018.com/JM2018petanque_2022.html

LES PARTENAIRES : ils nous soutiennent financièrement et/ou nous offrent leurs Produits.
LES EXPOSANTS : ils prennent un stand pour présenter et faire découvrir leurs Produits.

PARTENAIRES DEPUIS 2019 en détail & par ordre alphabétique :

Parce ce que sans eux LA PÉTANQUE DES TOQUÉS n'aurait pas pu exister,
nous avons souhaité mettre un coup de projecteur sur ces **PARTENAIRES HISTORIQUES** où le mot « **PARTENAIRE** » prend tout son sens et bien plus encore avec eux, car il y a le fond, la forme et l'état d'esprit.
Tous fidèles à nos valeurs.
C'est pourquoi nous avons créé ce logo « **partenaire depuis 2019** ».

partenaire de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS créée en 2007 par Jacques MAXIMIN depuis 2019

LES 30 PARTENAIRES HISTORIQUES

ANTIBES JUAN LES PINS
ARTISTE PAPALIA
ARTISTE DIDIER SABA
ARTISTE SHAGMAC
BALICCO
BRASSERIE DU COMTÉ
CAROLI COM
CASH FRUITS
CATHERINE CERRUTI CONSEILS
CLÉMENT DESIGN
CLUB DE PÉTANQUE DE LA PINÈDE
FACTICE DÉCOR
FMB
FORICHER LES MOULINS
KATROIS / KA3
LA CAMBUSE
LE PAIN JPV
LES ARCADES / HÔTEL-RESTAURANT
MALONGO
METRO
MONACO GOÛT & SAVEURS
NOVOTEL MONTE-CARLO / AZZURRA KITCHEN
OBUT VALLAURIS
OFFICE DU TOURISME D'ANTIBES
PAINS & TRADITIONS
POM
SCFR
SOCCA CHIPS
SVP SPECTACLES
UN TOQUÉ CHEZ VOUS !

LES PARTENAIRES FIDÈLES

ATMOSPHÈRE SUD
EBH
ÉRIC PRIMEUR
FÉDÉRATION DES MAÎTRES-BOULANGERS et BOULANGERS-PÂTISSIERS des Alpes-Maritimes
GRETA TOURISME HÔTELLERIE
JORDENEN
LE TROQUET DES MILLIARDAIRES
MACIF
PEUGEOT – GROUPE CHOPARD
RICARD
SODIMATS

Nos photographes officiels :
EMMANUELLE DELTEIL
&
CHRISTOPHE GIRAUDEAU

Notre caméraman-réalisateur-monteur :
PHILIPPE GESTA

LES « BLEUS »
(LES NOUVEAUX PARTENAIRES)

ARTISTE Sabrina ÉLARBI / LE DOIGT
(qui a personnalisé notre Chef Toqué cette année)

DELOYE MARÉE
L'USINE - SALERNES

LES EXPOSANTS

ARDOINO
D.A.B.
DAQI PANISSES DE NICE
EFFICITY
FADA BIÈRES DE PROVENCE
HÉRITAGE
IMPÉRIA PIZZA
KOPPERT CRESS
MAISON DUPLANTEUR
MAISON FERRONI
LE BORVO
LES ÉTOILES DE MOUGINS
L'OUSTAU DE CAMILLE
PREMIUM GOURMET LINKS
VIGNON PÈRE & FILS
ZK CHOCOLATIER

LE COEUR DE LA PÉTANQUE DES TOQUÉS : LE BUFFET DU DÉJEUNER.

Comme chaque année c'est le point d'orgue de la journée,
Le moment où le Partage et la Convivialité sont à leur apogée !

Les plats cuisinés et pâtissés par **les Chefs** puis mis en musique par **les Bénévoles** ont comme chaque année régalé toutes et tous.

LA GRANDE NOUVEAUTÉ 2022 :
UN ÉVÉNEMENT NATIONAL !

LA PÉTANQUE DES TOQUÉS A CRÉÉE
LE PREMIER
CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SOCCA !

> En lieu et place du **concours de cuisine** qui se déroulait
chaque année pendant la journée de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS,
à partir de **2022** c'est **LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SOCCA**
qui occupera et animera cet espace.

Le **thème de ce concours de cuisine des socca-toqués** reste chaque année dans la continuité du thème de la Pétanque des Toqués, toujours lié à l'oeuvre du Chef Jacques MAXIMIN.
Thème 2022 : « **BLEU-BLANC-ROUGE** »
Le Championnat de France de Socca est ouvert à tous les Professionnels, Amateurs, Passionnés de Socca, et comprend deux épreuves. Au-delà des lots et récompenses chaque Socca-Toqué participant sera convié au grand buffet des Chefs Toqués.

Première épreuve | Qualification au Championnat par un Dossier-Recette.
Ces inscriptions qualificatives par un Dossier-Recette (formulaire d'inscription + recette originale) seront envoyées par voie postale.
Après la sélection des Dossiers-Recette,
5 candidats seront qualifiés pour le concours qui se déroulera **le jour** de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS.

Imaginer une recette de Socca « originale » en lien avec le thème de cette année.
Utiliser des Produits locaux et de Saison (septembre-octobre).
Réaliser une fiche technique **pour 4 personnes**, avec un dessin de la recette terminée. (la gestion des pertes sera notée)
Rédiger sur 10 lignes au maximum, un argumentaire expliquant le choix de la recette.

Seconde épreuve | Socca à réaliser en direct sur l'espace du concours.
Chaque candidat doit apporter la totalité de son matériel, de ses ingrédients, de ses éléments de dressage, de présentation et doit réaliser deux Soccas :
une Socca « classique » + une Socca « originale ».

Un Grand Bravo à tous les candidats

(par ordre alphabétique) :

LA SOCCA DANCE
L'ATELIER DE LA SOCCA
MAGALI CONANGLE
SOCCA LA BELLA
SOCCA REGINA

Le PREMIER CHAMPION DE FRANCE DE SOCCA EST : SOCCA LA BELLA

Retrouvez toutes les infos du Championnat de France de Socca sur www.jacquesmaximin2018.com

dans la page dédiée à l'édition 2022 de La Pétanque des Toqués :
http://jacquesmaximin2018.com/JM2018petanque_2022.html

NOTRE CHEF TOQUÉ, NOTRE EMBLÈME : RETOUR à LA MAISON !

C'est la tradition ! :
chaque année nous laissons à un Artiste différent la statuette de notre « Chef Toqué » dans une version totalement blanche afin qu'il le personnalise à sa sauce !
Ce Chef Toqué unique devient alors l'affiche officielle de l'édition concernée.

Une fois la journée de La Pétanque des Toqués terminée, tous les Chefs Toqués personnalisés de chaque édition retournent tous ensemble dans leur lieu d'exposition permanent où vous pouvez aller les découvrir toute l'année, **La galerie des Arcades** :

14/16 place des Arcades 06410 BIOT (réouverture le 4 février 2023)
04.93.65.01.04. www.hotel-restaurant-les-arcades.com

toutes les infos, tous les détails :
http://jacquesmaximin2018.com/JM2018petanque_2022.html

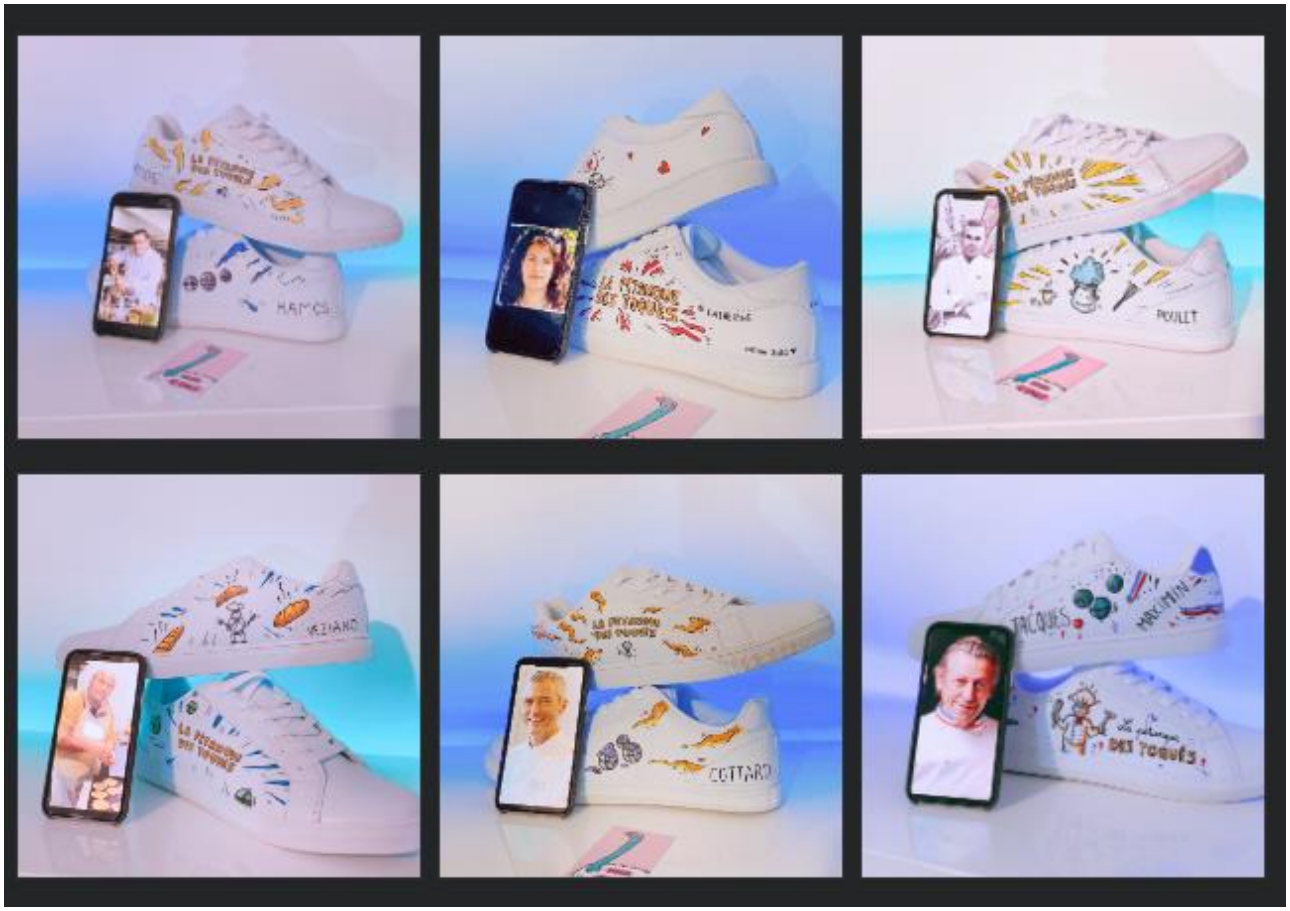
RETOUR SUR L'ARTISTE 2022 :
SABRINA ÉLARBI ALIAS LE DOIGT

NOTRE CHEF TOQUÉ, NOTRE EMBLÈME

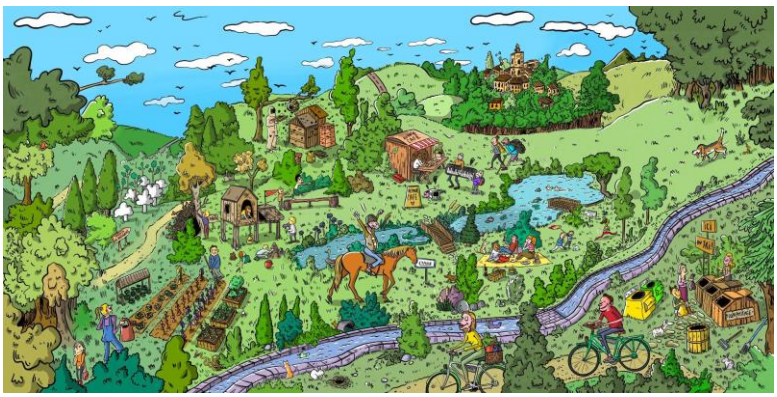
C'est la tradition ! : chaque année nous laissons à un Artiste différent la statuette de notre « Chef Toqué » dans une version totalement blanche afin qu'il le personnalise à sa sauce !
Ce Chef Toqué unique devient alors l'affiche officielle de l'édition concernée.

Cette année c'est **Sabrina ÉLARBI** alias **LE DOIGT** !

Née en 1990, **Sabrina** fait danser ses personnages dans un univers caustique et satirique.
Après un diplôme des Beaux-Arts de Monaco, c'est dans son atelier situé au village de Mougins qu'elle a posé ses peintures.
Entre tableaux, dessins originaux et customisation de sneakers,
elle accueille les visiteurs venus du monde entier qui se baladent dans le village d'artiste de Mougins depuis 2015, dans un monde artistique dénonçant avec beaucoup de tendresse les tics et les tocs de l'Homme, son regard humoristique sur la société fait de ses oeuvres des pièces où chacun peut s'y reconnaître.



De plus, en 2021, à l'occasion de la 5ème édition de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS, Sabrina a réalisé le custom des sneakers du comité de pilotage.



l'Atelier de Sabrina :

10 rue des Lombards 06250 MOUGINS (au coeur du vieux village)

www.le-doigt.com

Sabrina ÉLARBI est à suivre sur les réseaux.

Facebook @ledoigt06 **Instagram** @le_doigt

toutes les infos, tous les détails :
http://jacquesmaximin2018.com/JM2018petanque_2022.html

CETTE 6ème ÉDITION EN IMAGE

LES PHOTOS DE LA PÉTANQUE DES TOQUÉS SONT EN LIGNE

Retrouvez toutes les photos officielles de cette **6**ème édition de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS
sur notre site internet jacquesmaximin2018.com
dans la page dédiée à cette édition 2022 :
http://jacquesmaximin2018.com/JM2018petanque_2022.html

L'INFO EN PLUS

DEPUIS SEPTEMBRE 2021
MISE EN PLACE D'UN **ESPACE BOUTIQUE**
SUR LE SITE INTERNET jacquesmaximin2018.com
dans la page dédiée à LA PÉTANQUE DES TOQUÉS :
http://jacquesmaximin2018.com/JM2018petanque.html

LA BOUTIQUE
DE LA PÉTANQUE DES TOQUÉS

Exemples des produits proposés :

LE CHEF TOQUÉ NUMÉROTÉ

350 €

[Non soumis à la TVA, article 293B du C.G.I.]

édition limitée numérotée
avec certificat d'authenticité.

33 cm de hauteur

LE TABLIER

25 €

[Non soumis à la TVA, article 293B du C.G.I.]

100% coton
tablier à bavette avec broderie
uniquement blanc.

Pour passer votre commande :
Uniquement par téléphone au 06.71.92.92.24.

COUP DE PROJECTEUR !

Génération Maximin partenaire de « Les Chefs cuisinent pour... »
LES COVINATORS ont encore frappé !

Parce que certains COVINATORS font partis de Génération Maximin
et du comité de pilotage de La Pétanque des Toqués,
tout naturellement nous voulions parler de cette initiative
du Chef Laurent POULET : « Les Chefs cuisinent pour... »

LES

COVINATORS

POM www.pomweb.fr

LA RECETTE DE CETTE INITIATIVE EST SIMPLE :
des plats gratuits, livrés, concoctés par des Chefs
pour les Soignants, les Routiers, les Pompiers, les Forces de l'Ordre,
et les Enfants Orphelins.

Lancée en avril 2020 à l'occasion de la crise COVID-19,
depuis 2021 cette initiative du Chef Laurent POULET
est devenue un rendez-vous annuel fixe permanent
qui se déroule tous les ans **pendant la dernière semaine d'OCTOBRE**

2022 était donc L'ÉPISODE 04 !

covinator [kcvinatcr] n.m. (XXIe ; avril 2020 ; France ; *de coviner*)
il s'agit d'un individu de sexe masculin ou féminin, tueur de covid-19 qui agit avec
ses propres outils, ses propres armes liées à son métier, à son échelle,
avec détermination, sincérité, dans l'unique but d'agir contre les conséquences du
covid-19 et pour apporter son soutien aux autres au travers de son savoir-faire.
Du verbe coviner : cuisiner et/ou pâtisser ensemble, pour les autres, pour le bonheur des autres.

Suivez « Les Chefs cuisinent pour... » sur : www.pomweb.fr

EN RÉSUMÉ « LES CHEFS CUISINENT POUR... » C'EST :

1 Des Toqués du Coeur qui cuisinent des plats
pour les Soignants, les Routiers, les Pompiers et les Forces de l'Ordre.

2. Des sacs individuels avec entrée-plat-dessert,
gratuits et livrés-distribués.

3 Des Partenaires Solidaires.

4 Une bibliothèque de dessins et messages destinés à
celles et ceux qui sont au front pour le bien de tous.

5 Une aventure humaine extraordinaire.

+ Une page internet dédiée :
http://www.pomweb.fr/LesChefsCuisinentPour.html

Avec toujours avec la même philosophie,
la même ambition, depuis 2019 :

UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ,
UN BUFFET COMPOSÉ DES PLATS DE TOUS,
DES FONDS RÉCOLTÉS POUR UNE
ASSOCIATION DÉDIÉE AUX ENFANTS,

RENDEZ-VOUS L'ANNÉE PROCHAINE !

MAIS D'ICI LÀ

www.jacquesmaximin2018.com

LA GAZETTE

le journal de Génération Maximin

CONTINUE TOUTE L'ANNÉE.
de nouveaux numéros seront publiés au fil de l'actualité :
http://jacquesmaximin2018.com/JM2018actu.html

LES TOQUÉS

Tu tires ?
Tu pointes ?
Tu cuisines ?
ou
Tu pâtisses ?

Et n'hésitez pas à consulter régulièrement notre site internet :
www.jacquesmaximin2018.com

d'autre part, tous les numéros de LA GAZETTE sont disponibles toute l'année en pdf à télécharger :
http://jacquesmaximin2018.com/JM2018actu.html