

DOSSIER DE PRÉSENTATION

FESTI *Bocca* BONIFACIO

*Da manghjà
Da campà*

FESTIVAL CULINAIRE

26/27
avril
2025

MARCHÉ DES
PRODUCTEURS

STREET FOOD

RENCONTRE
AVEC LES CHEFS



WWW.FESTIBOCCA.FR



MAIRIE DE BONIFACIO
PALAZZU PUBBLICU

FESTI
Bocca
Association



BONIFACIO



Sommaire

ÉDITO	P.5
PRÉSENTATION DU FESTIVAL	P.7
INVITÉS D'HONNEUR	P.8
CHEFS INVITÉS	P.9
PATRIMOINE GASTRONOMIQUE BONIFACIEN.....	P.17
COMMUNICATION	P.19

SITUATION *Geographique*



BONIFACIO

Édito



Avec Festi Bocca, Bonifacio renoue avec l'art culinaire ! Les 26 & 27 avril prochains, au coeur du quartier pisan, Bonifacio organise son nouveau festival gastronomique dans une formule revisitée et encore plus conviviale.

Sous la présidence d'honneur du grand maître-pâtissier Pierre Hermé toujours très attaché à notre cité, cette manifestation nouvelle rassemblera plusieurs grands noms de la gastronomie nationale comme insulaire. Elle sera placée cette année sous le parrainage prestigieux de Marc Veyrat, le chef triplement étoilé.

Pour ce premier festival, avec l'ensemble des organisateurs, nous avons fait le choix de privilégier la mise en valeur et la promotion des produits et saveurs de la Corse, toujours très prisés par les amateurs culinaires.

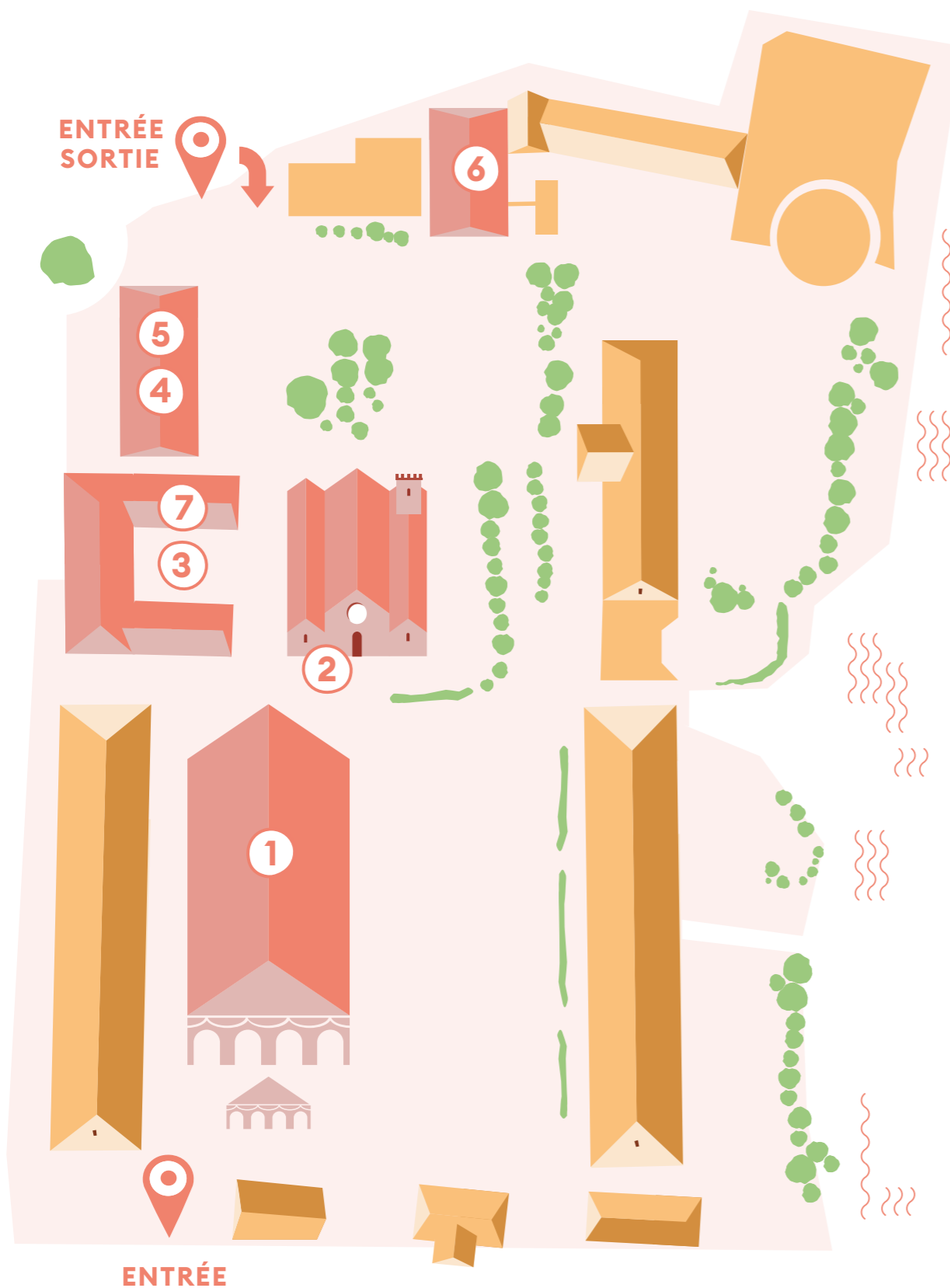
Pendant deux jours, le public que nous attendons encore plus nombreux pourra bénéficier de masterclasses d'exception, de démonstrations uniques et de dégustations gourmandes dans une configuration plus accessible pour que chacun puisse partager et profiter au plus près du savoir-faire exceptionnel de ces professionnels passionnés.

Festi Bocca sera également la première des nombreuses festivités si prisées de Bonifacio qui égayeront la saison estivale.

Nous attendons donc un public très nombreux, les samedi 26 et dimanche 27 avril prochains, qu'il soit passionné de cuisine, cuisinier en herbe, gastronome éclairé ou simple curieux pour un voyage culinaire d'exception qui comblera les palais et les sens.

V'ASPETTEMU NUMAROSI PA FESTI BOCCA 2025 IN BUNIFAZIU !

Les espaces



Présentation du Festival

UNE PROGRAMMATION RICHE EN SAVEURS ET EN RENCONTRES !

Au-delà des rencontres avec de grands noms de la cuisine et de la pâtisserie française, Festi Bocca propose un véritable parcours culinaire où le public pourra voir, sentir, goûter et partager avec ceux qui font vivre la gastronomie française.

Dès samedi matin et pendant deux jours, les effluves du grand marché des producteurs plongeront les visiteurs au cœur du terroir corse. Ici, tout est local : fromages, charcuteries, biscuits, vins... mais aussi créations artisanales autour de l'art de la table.

Pour une pause gourmande, l'espace restauration réunira foodtrucks et stands culinaires pour permettre à tous de goûter la Corse sous toutes ses formes et à toute heure. Tout au long du week-end, les chefs prépareront des plats en live, dans un espace totalement ouvert, sous les yeux des visiteurs. Ces derniers pourront découvrir les secrets de leur savoir-faire et déguster leurs créations. Pour une immersion encore plus complète, des ateliers et masterclasses offriront l'opportunité d'apprendre auprès de ces experts passionnés.

Moment phare du festival, l'espace show-cooking mettra en scène des battles culinaires, où chefs et producteurs s'affronteront dans un esprit de défi et de convivialité. Le samedi après-midi, une conférence viendra nourrir la réflexion en explorant les potentialités des produits locaux des régions corse et savoyarde, en présence de Pierre Hermé, Président de Festi Bocca, de Marc Veyrat, parrain de cette édition et Alain Di Meglio, adjoint à la culture et au patrimoine. Avec des invités spécialistes de la valorisation des produits locaux.

- 1 DA CUMPRÀ**
Parking Montlaur
Le grand marché des producteurs, réunissant les meilleurs artisans culinaires et de l'art de la table insulaire.
- 2 DA MANGHJÀ - CHIESA**
Église Saint-Dominique
Espace dédié à la restauration, entre food trucks et stands culinaires corses.
- 3 DA CAMPÀ**
Cour Carrée
Espace « show-cooking », démonstrations et battles des chefs pour une immersion totale dans l'univers de la haute cuisine.
- 4 DA MANGHJÀ - LOGGIA**
Halle de l'Arsenal
Cuisines éphémères accueillant les chefs invités.
- 5 DA BIÀ**
Quartier pisan
Buvette du festival et bar à champagne et vin.
- 6 DA IMPARÀ**
Espace Saint-Jacques
Lieu d'apprentissage avec démonstrations, ateliers participatifs et masterclasses exclusives.
- 7 U SPAZIU**
Salle du Conseil Municipal - Hôtel de Ville
Un espace de détente réservé aux chefs et partenaires, ainsi qu'un lieu dédié aux médias et journalistes.

Les invités d'honneur

PIERRE
Hermé



Président

Figure incontournable de la Haute-Pâtisserie, Pierre Hermé est reconnu pour son approche visionnaire du goût et son audace créative. Héritier d'une lignée de boulangers-pâtisseries alsaciens, il révolutionne la pâtisserie en sublimant les saveurs et en repensant l'esthétique des desserts. Après avoir dirigé la création chez Fauchon, il fonde en 1997 la Maison Pierre Hermé Paris, aujourd'hui une référence mondiale. Élu Meilleur Pâtissier du Monde en 2016, il marque l'histoire en envoyant ses macarons dans l'espace et en créant des desserts d'exception pour les plus grands événements. Véritable architecte du goût, il continue d'inspirer et d'innover, portant la pâtisserie française à son plus haut niveau.

« C'est avec beaucoup d'enthousiasme que je me joins à cette première édition de Festi Bocca en tant que Président d'honneur. Ce festival incarne une vision de la gastronomie qui me tient à cœur : conviviale, généreuse et ancrée dans une culture et un savoir-faire authentiques. Festi Bocca célèbre la diversité de la gastronomie de Bonifacio et de la Corse, en rassemblant des artisans passionnés et des talents culinaires qui partagent une même exigence de qualité et de créativité. C'est aussi un moment de partage, où les saveurs et les émotions se rencontrent dans une atmosphère festive et chaleureuse. J'ai hâte d'échanger avec les chefs, les producteurs et le public, et de vivre ensemble cette édition qui promet d'être inspirante. »

MARC
Veyrat



Parrain

Figure iconique de la gastronomie française, Marc Veyrat est reconnu pour son audace créative, son amour des produits du terroir et son engagement indéfectible pour une cuisine inspirée par la nature. Avec son chapeau noir emblématique, il a marqué l'histoire de la haute gastronomie en alliant traditions savoyardes, botanique et innovation culinaire.

Originaire de Haute-Savoie, il puise son inspiration dans la nature alpine et révolutionne la gastronomie en intégrant les plantes sauvages à ses créations. Dès les années 1980, son talent est salué par le guide Michelin : il décroche trois étoiles en 1995 et devient le premier chef au monde à obtenir deux fois cette distinction, ainsi que la note parfaite de 20/20 au Gault & Millau.

Après une pause en 2009, il fait un retour marquant en 2013 avec « La Maison des Bois », sacrée trois étoiles Michelin en 2018. En 2024, il inaugure « Marc Veyrat Cuisine Haute Définition » à Megève, où il poursuit son engagement pour une gastronomie d'exception, ancrée dans la nature et l'innovation.

Marc Veyrat demeure une référence absolue, un chef qui a marqué et continue d'influencer l'univers culinaire par sa créativité et son exigence d'excellence.

Les chefs invités

DANNY
Khezgar



Danny Khezgar est un chef cuisinier français révélé lors de la 14ème saison de Top Chef en 2023. À 15 ans, une rencontre avec Michel Roth au Ritz à Paris marque un tournant et le conduit à intégrer l'école hôtelière. Après une expérience au Gaya de Pierre Gagnaire, il rejoint en 2015 l'équipe du Bayview à Genève sous la direction de Michel Roth, gravissant les échelons jusqu'à en devenir le chef en 2023. Dans Top Chef, son parcours est marqué par une élimination suivie d'une spectaculaire remontée grâce à La Brigade cachée, où il remporte onze duels consécutifs avant d'atteindre la finale. Charismatique et audacieux, il incarne une nouvelle génération de chefs, mêlant tradition et modernité avec une énergie débordante.

« C'est avec une immense joie que je participerai à la première édition du Festi Bocca à Bonifacio. Cet événement, qui met à l'honneur la gastronomie, le partage et les produits du terroir, s'annonce comme un rendez-vous incontournable pour tous les passionnés de cuisine et de belles rencontres. La Corse est une terre d'exception qui m'inspire profondément. Sa richesse culinaire, son authenticité et la générosité de ses producteurs en font une région à part, où la gastronomie est une véritable expression du patrimoine. »

DENNY
Imbroisi



Chef italien passionné, Denny Imbroisi découvre la cuisine à 14 ans dans le restaurant familial à Mantoue. Formé auprès de grands noms comme Mauro Colagreco, William Ledueil et Alain Ducasse, il affine son savoir-faire entre l'Italie et la France. En 2015, il ouvre IDA à Paris, où il revisite la cuisine italienne avec créativité. Fort de son succès, il lance ensuite Epoca, Malro, Quindici et Cucucina, devenus des adresses incontournables. En 2025, il concrétise un rêve avec Ischia, un hommage à ses racines calabraises et à l'île italienne qui l'inspire.

« Je suis très heureux de participer à la première édition du Festival Festi Bocca, une belle initiative imaginée par Pierre Hermé, aux côtés de grands Chefs. La Corse occupe une place particulière dans mon cœur. C'est une île où je me sens chez moi, dont l'authenticité et les saveurs m'inspirent profondément. Participer à Festi Bocca est une formidable occasion de célébrer la richesse de la cuisine corse, véritable trésor culinaire, tout en partageant un moment de convivialité avec mes amis Chefs et les producteurs locaux. J'ai hâte de découvrir cette première édition et de vous présenter ma recette d'Osso Buco, un hommage à mes racines italiennes revisité avec un clin d'œil aux saveurs corses ! »

Les chefs invités

VINCENT *Guerlais*



Vincent Guerlais, artisan chocolatier et pâtissier nantais, ouvre sa première boutique à 21 ans après une formation à Angers et Paris. Passionné et créatif, il développe rapidement son enseigne, qui compte aujourd'hui six boutiques à Nantes et une adresse au Japon. À la tête de la Chocolaterie Guerlais et de ses 130 collaborateurs, il propose des créations originales depuis 27 ans. Président des Relais Desserts depuis 2018, il incarne l'excellence et l'innovation dans l'univers de la pâtisserie et du chocolat. Toujours en quête de nouvelles saveurs, il recherche les meilleurs cacao pour réaliser le meilleur chocolat au sein de sa Cacaofacture.

« C'est avec une grande passion que je continue à créer dans l'univers culinaire, car c'est cette même passion qui me pousse à innover sans cesse. Ce festival est l'occasion parfaite de partager notre savoir-faire, car c'est bien l'objectif de notre métier : créer pour offrir. Je suis heureux de pouvoir le faire ici, à Bonifacio, et de célébrer ensemble cette belle aventure gourmande. »

SÉBASTIEN *Bouillet*



Pâtissier chocolatier à Lyon et au Japon, Sébastien Bouillet est à la tête de plusieurs pâtisseries, d'une chocolaterie, des boutiques [Goûter] et du [Café] Bouillet. Esthétisme, goûts francs, fraîcheur et légèreté, il met en scène la gourmandise avec précision et élégance. Des créations audacieuses aux viennoiseries et gâteaux d'antan en passant par les chocolats et son offre salée, Sébastien se diversifie avec toujours plus de gourmandise, le tout dans le respect du produit et du savoir-faire. Il est aussi membre de l'association Relais desserts international regroupant les meilleurs pâtissiers du monde.

« Je suis très heureux de participer à cette première édition de Festi Bocca qui met en avant la Corse, son terroir et ses producteurs ! Plus qu'un simple festival, c'est un événement fédérateur qui allie convivialité et gastronomie, tout en valorisant celles et ceux qui œuvrent chaque jour pour perpétuer les traditions et les saveurs authentiques de cette île que j'affectionne tant ! »

Les chefs invités

NICOLAS *Paciello*



Originaire de Moselle, Nicolas Paciello a d'abord intégré la maison Fauchon auprès de Christophe Adam, puis l'Hôtel de Crillon et la pâtisserie Cyril Lignac. Il rejoint Jérôme Banctel au restaurant La Réserve puis Stéphanie Le Quellec au Prince de Galles, deux établissements qui obtiennent leur deuxième étoile au guide Michelin quand il y officiait. En 2019, il intègre le Fouquet's en tant que chef pâtissier avant de se lancer en 2020 dans l'aventure entrepreneuriale en co-crédant la marque CinqSens. Aujourd'hui, il se lance un nouveau défi avec l'ouverture de ses deux boutiques Nicolas Paciello Pâtisserie, où il y propose des recettes régressives.

Le chef pâtissier n'hésite pas à mêler dans chaque création des saveurs familières (chocolat, vanille, citron...) à d'autres parfums plus audacieux (bergamote, sésame noir...). Avec le désir de mêler tradition et surprise.

HUGO *Riboulet*



Habitué au bien manger par ses grands-parents et sa mère, c'est logiquement qu'Hugo Riboulet fait de la cuisine son métier. Il multiplie les expériences auprès de grands chefs étoilés comme Régis et Jacques Marcon, Laurent Azoulay et Masashi Ijichi, qui devient son mentor. À 20 ans, il rejoint en tant que chef de partie la cuisine triplement étoilée du Clos Des Sens à Annecy, auprès de Laurent Petit, et finit second de cuisine. À 23 ans, il prouve qu'avec travail et passion, on peut aller très loin. Il remporte alors la quatorzième saison de Top Chef. En 2024, il a aussi été sacré Champion de France de Pizza a Due. Sa cuisine se porte essentiellement sur le végétal, star de ses assiettes, et utilise généralement les protéines en condiment. Il aime les légumes et se plaît à les utiliser entièrement, déclinés de multiples façons. Cela fait maintenant deux ans qu'Hugo et Albane Auvray ont fondé Groot, restaurant street food gastronomique autour des tourtes et pithiviers.

« Ravi de participer à ce festival et d'être aux côtés de ces grands chefs ! C'est un honneur d'être en Corse, une terre qui me rappelle mon Ardèche natale. J'y suis venu enfant, et dix ans plus tard, les saveurs et les produits m'habitent encore. J'ai hâte de cuisiner, d'échanger et de régaler les Corses en célébrant leur magnifique patrimoine culinaire. »

Les chefs invités

JEAN-FRANÇOIS *Têtedoie*



Jean-François Têtedoie, ancien manager devenu chef, trouve sa véritable vocation en cuisine, alliant ses compétences en gestion et son amour pour la gastronomie. Fils d'un chef étoilé et membre d'une famille lyonnaise de restaurateurs, il crée un univers culinaire qui lui est propre, mêlant créativité, générosité et respect des traditions françaises. Son parcours, marqué par des expériences enrichissantes en France et à l'étranger, notamment à l'Institut Paul Bocuse et à Shanghai, a forgé sa vision unique de la cuisine, qui allie tradition et modernité.

« Je suis très heureux et honoré de venir à Bonifacio à l'occasion de Festi Bocca ! L'occasion pour moi de redécouvrir cette magnifique région et de contribuer à la mise en valeur de la gastronomie locale. »

GEORGIANA *Viou*



Georgiana, autodidacte au parcours singulier, puise son inspiration dans son enfance béninoise et son passage par la Sorbonne Nouvelle. Après une première carrière en communication, elle embrasse sa passion pour la cuisine, révélée au grand public par Masterchef. Elle se forme auprès de chefs renommés comme Lionel Lévy, Sarah et Sylvain Sendra, ainsi que Hissa Takeuchi.

En 2011, avec le soutien d'Yves Camdeborde, elle fonde l'Atelier de Georgiana, un espace mêlant cours de cuisine et table d'hôtes. Forte de son succès, elle ouvre en 2015 Chez Georgiana, qui décroche rapidement 2 Toques Gault & Millau et le prix Jeunes Talents. Malgré un succès critique, le restaurant ferme après un an.

Elle rebondit en pilotant l'ouverture de La Piscine (2016), participe à divers événements en France et à l'international (2019), et termine l'année par une saison au Misincu en Corse. En 2021, elle publie un ouvrage sur la cuisine béninoise (Éditions Ducasse) et ouvre la Brasserie Rouge, qui devient un restaurant gastronomique en 2022.

Récompensée Grand de Demain par Gault & Millau (2022), elle décroche une étoile Michelin en mars 2023. En 2024, elle signe le menu de la Brasserie Signature du Sofitel Marina à Cotonou, poursuivant son ascension dans la haute gastronomie.

Les chefs invités

FLORENT *Poulard*



Florent Poulard est le jeune chef propriétaire-associé du restaurant Monsieur P, situé au 8 Place des Célestins (Lyon 2ème). Fort de son expérience auprès de grands noms de la gastronomie française, il y propose une cuisine traditionnelle qu'il revisite à travers ses codes personnels et novateurs.

« Depuis longtemps passionné par cette île, que j'ai eu la chance de découvrir à travers ses vigneron - notamment chez Muraato, cave à vin spécialisée dans les vins corses, située Place des Célestins à Lyon - je suis ravi et honoré de m'y rendre pour ce magnifique festival. Une occasion parfaite de mettre en lumière ce terroir d'exception ! »

AURÉLIE *Collomb-Clerc*



Originaire de Manigod, petit village alpin, la montagne a forgé son identité culinaire. Après quelques années en pâtisseries boutique, son parcours l'amène ensuite à la restauration, où elle rejoint en 2016 Emmanuel Renaut, chef 3 étoiles au Flocons de Sel. Après six ans comme cheffe pâtissière, Aurélie reçoit plusieurs prix prestigieux, dont celui de Meilleure Cheffe Pâtissière des Grandes Tables du Monde en 2022. En 2024, Aurélie décide de lancer son entreprise, ses activités de consultante, cheffe privée ou ambassadrice, et allie passion, créativité et partage.

« J'ai l'honneur d'être invitée par Pierre Hermé à la première édition du festival Festi Bocca. On dit souvent que les Savoyards et les Corses ont beaucoup de points communs, ainsi j'ai hâte de venir à votre rencontre pour partager de bons moments autour de la gastronomie. »

Les chefs invités

NICOLAS
Stamm-Corby



Perfectionniste de la cuisine, Nicolas Stamm-Corby, ancien élève de l'école hôtelière de Strasbourg, redonne toutes ses lettres de noblesse au terroir alsacien qu'il réinvente et porte très haut. S'il se voit régulièrement récompensé pour sa ferveur et sa créativité, c'est qu'il a su judicieusement allier tradition et modernité.

Depuis 2000, avec son partenaire Serge Schaal, leurs idées et leur complicité ont permis la naissance d'une demeure de prestige : en une vingtaine d'années, ils ont fait de La Fourchette des Ducs une des adresses les plus envoutantes de la région Alsace, où « tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté ».

Ils ont imaginé à Obernai, un écrin gastronomique d'une trentaine de couverts, récompensé de 2 étoiles au Guide Michelin en 2005. Membre actif des Étoiles d'Alsace, La Fourchette des Ducs est un lieu chargé d'histoire où respire un coin de l'âme alsacienne.

Ainsi, Nicolas Stamm-Corby a cette érudition classique, comme un virtuose, qui lui permet de jouer une symphonie à la perfection : « au soupir près, tout en offrant des variations de jazzman ».

CHRISTOPHE
Marguin



Christophe Marguin, chef cuisinier reconnu, a évolué dans des établissements prestigieux avant de reprendre la Maison Marguin, héritage familial depuis 1906. En 2017, il ouvre Le Président à Lyon. Lauréat de distinctions culinaires et engagé, il préside les Toques Blanches Lyonnaises, œuvrant pour le rayonnement de la gastronomie française.

« La cuisine est une histoire de passion, de transmission et de terroir. Ici, à Bonifacio, nous célébrons le bien-manger, le respect des produits locaux et la gastronomie en harmonie avec son temps. Préserver nos traditions tout en innovant, soutenir nos producteurs et partager des moments sincères, voilà notre engagement. Ensemble, faisons rayonner une cuisine authentique, durable et ancrée dans son territoire. Bon festival à tous ! »



Patrimoine gastronomique bonifacien

BONIFACIO ET SON PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Bonifacio, perchée sur ses falaises de calcaire, ne se distingue pas seulement par son patrimoine historique, mais aussi par son patrimoine gastronomique. Ici, la cuisine est ancrée dans les traditions locales et portée par ceux qui font vivre le terroir.

LE RÉSEAU NUSTRALE : VALORISER LES SAVOIR-FAIRE LOCAUX

Nustrale est un réseau d'acteurs locaux qui se positionne dans une démarche de valorisation et de développement de la production et de la consommation de produits cultivés et transformés à Bonifacio. La démarche se veut écoresponsable et collaborative. Ce réseau, soutenu par l'ADEME et à l'initiative de la commune de Bonifacio et de son Office Municipal de Tourisme, rassemble les restaurateurs, hôteliers, producteurs, artisans, épiciers et pêcheurs inscrits dans la démarche. Un logo de reconnaissance a été créé pour permettre au grand public de découvrir la démarche du territoire et de retrouver les membres engagés du réseau. Grâce à Nustrale, les produits qui arrivent dans les assiettes sont non seulement de qualité, mais aussi porteurs d'un engagement.

UNE GASTRONOMIE FAÇONNÉE PAR LA MER ET LA TERRE

La mer est bien plus qu'un simple paysage pour Bonifacio : elle est au cœur de son identité gastronomique. La pêche locale y joue un rôle central, avec une offre riche en poissons et fruits de mer. Environ 15 pêcheurs forment la prudhomie de Bonifacio. Seuls ces patrons-pêcheurs sont autorisés à pêcher, de manière artisanale, dans la Réserve Naturelle des Bouches de Bonifacio. Membres du réseau Nustrale, les pêcheurs de Bonifacio font partie intégrante du paysage gastronomique bonifacien. Mais, la mer n'est pas la seule à produire de nourriture. La ville et ses environs regorgent de produits de terroir : fromages de brebis (dont le célèbre brocciu), offre maraîchère, culture

de fleurs comestibles, huile d'olive, miel, porc « nustrale » viennent renforcer cette identité gastronomique. Parmi les recettes emblématiques de Bonifacio : l'aubergine à la bonifacienne et le pain des morts se transmettent, se savourent et se revisitent entre Bonifaciens comme entre chefs.

UN TERROIR VITICOLE AFFIRMÉ

Bonifacio est également une terre de vignes. Les producteurs locaux cultivent leurs parcelles avec passion pour offrir des vins aux arômes riches et variés. Que ce soit des rouges, des blancs ou des rosés, ces vins viennent compléter parfaitement la cuisine locale. A noter que sur les 4 domaines qui produisent sur le territoire de Bonifacio, un est en agriculture biologique, deux autres en agriculture raisonnée ou biodynamie. Les vignes sont riches de cépages endémiques ayant la particularité de pousser aussi bien sur un sol calcaire que granitique.





Communication

200 AFFICHES PUBLICITAIRES

Distribuées chez les commerçants de Corse-du-Sud.

2 000 PROGRAMMES IMPRIMÉS

Distribués chez les commerçants de Corse-du-Sud en amont de l'événement et les jours du festival.

PROGRAMME AU FORMAT QR CODE

Diffusion massive de la programmation et affichage dans l'espace public.

SITE INTERNET

www.festibocca.fr

Consultable toute l'année, il regroupe toutes les informations essentielles (programme, chefs invités, etc.). Interactif, il permet de réserver des places pour les ateliers et masterclasses.

RÉSEAUX SOCIAUX

Instagram : @festibocca

Facebook : Festi Bocca

Actualisation en continu : information, teasing, reportages photos et vidéos. Organisation de jeux concours.

STRATÉGIE DE RELATIONS PRESSE RÉGIONALE & NATIONALE

Cible presse généraliste grand public et presse spécialisée.

Annonce et suivi de l'événement.

Organisation de voyage de presse.

Aperçu des retombées des éditions.

Encarts publicitaires en amont et pendant l'événement.



FESTI *Bocca* BONIFACIO

Quartier pisan - Haute-Ville
20169 - Bonifacio - Corse
www.festibocca.fr



Festi Bocca



@festibocca

contact@festibocca.fr

HORAIRES

Samedi : 10h-00h
Dimanche : 10h-18h

TARIFS

7,50 € 1 journée / 11 € 2 journées

RÉSERVATIONS

Sur le site festibocca.fr

FESTI BOCHE ASSOCIATION

festibocche.asso@gmail.com

RELATIONS PRESSE

presse@festibocca.fr

Agence RevolutionR

Yéléna Charton
ycharton@revolutionr.com
06 77 28 74 43

Isciane Fellouse
ifellouse@revolutionr.com
06 78 21 58 34