

Salon des vins et de la gastronomie

du 10 au 12 Mars 2017 – Gymnase du Tourrier

Deux nouveautés majeures pour cette 9^{ème} édition

LA SOIREE GASTRONOMIQUE

Un dîner gastronomique à 4 mains animé par 2 grands Chefs dans une ambiance musicale feutrée, **samedi soir 11 mars à 19h30**, sous le chapiteau attenant au Gymnase du Tourrier.

Eric SAPET, Chef étoilé de la Petite Maison de Cucuron, et **Jérôme FAURE**, Chef de cuisine du Restaurant Gastronomique du Domaine de Fonteille à Lauris, Le Champ des Lunes, ont pris plaisir à concocter pour vous un menu délicat, plein de curiosité et de saveurs gourmandes, juste ce qu'il faut pour émoustiller les papilles !

Notre talentueux duo de Chefs dont la réputation n'est plus à faire, a choisi de revisiter des plats à base de Petit Epeautre, Pois chiche et Lentilles, pour une incitation à redécouvrir des produits du Terroir qui ont nourri des générations de provençaux, des produits qui reviennent aujourd'hui sur le devant de la scène grâce à leurs vertus.

**Sans hésitation, rejoignez-nous sur le Salon des Vins et de la Gastronomie de Pertuis
pour profiter de cette soirée exceptionnelle et vous régaler !**

55€ par personne, vins compris

Sur réservation uniquement, paiement à l'inscription au plus tard le 3 mars 2017

Places limitées

Renseignements : 06 10 42 01 05

Bureaux : Espace Gaston Castel – 20 rue Maréchal Leclerc – 84120 PERTUIS

(en face de la Médiathèque)

oOoOoOoOo

Le MENU à 4 mains

Jérôme Faure – Eric Sapet

Pour les mises en bouche

Le pois chiche bio de Cucuron, pamplemousse et cardamome noire de Jérôme

Pressé de lentilles et de saumon fumé de la Saumoneraie Saint-Martin relevé au Raifort par Eric

La noix de Saint-Jacques marinée/snackée au vinaigre de sureau,

Chou-fleur, amande et fleur d'oranger par Jérôme

Dans l'esprit d'un vol au vent de tradition bourgeoise de la Petite Maison,

Quenelle fondante de brochet, asperges de pays, sauce Nantua

oOo

Le plat cuisiné par les 2 Chefs :

Poitrine de pintade fermière rôtie, la cuisse confite,

Morilles et maïs, le café d'Eric, l'amaretto de Jérôme

oOo

« Le Miam » de Jérôme ...

Chocolat Valrhona® en plusieurs sensations et noisette du Piémont,

Glace au cèpe

Un souvenir d'enfance d'Eric : Le Saint-Bénézet à l'Orange

oOo

Café

oOo

Le pain pétri et cuit au Domaine de Fontenille

oOo

Repas préparé et servi par les équipes du Champ des Lunes et de la Petite Maison de Cucuron

PRESENTATION DE LA MASTER-CLASS

Une master-class « à la découverte des vins du monde, cépage Syrah »

Samedi 11 mars à 16h, Salle polyvalente du Collège Marie Mauron, route d'Ansouis (parking Gymnase du Tourrier)

dirigée et animée par **Philippe FAURE-BRAC**,

Parrain du Concours des Vins de la Région Paca de Pertuis qui se déroulera le samedi matin 11 mars.

Philippe FAURE-BRAC, Meilleur Sommelier du Monde (Rio 1992), élu Président de l'Union de la Sommellerie Française le 8 novembre 2016, vient tout juste de recevoir la prestigieuse médaille « M.O.F Honoris Causa 2015 » (un des Meilleurs Ouvriers de France).

20€ par participant

Sur réservation uniquement, paiement à l'inscription au plus tard le 3 mars 2017

Places limitées

Renseignements : 06 10 42 01 05

Bureaux : Espace Gaston Castel – 20 rue Maréchal Leclerc – 84120 PERTUIS

(en face de la Médiathèque)

Annie AMAROUCHE

Adjointe au Maire

Déléguée Développement Economique

Emploi/Formation

Conseiller Territoire du Pays d'Aix