

## LES VENDREDIS DES GOURMETS EN 2021 et 2022

Cette fois ci, c'est promis : l'épisode malheureux de la pandémie de COVID est derrière nous ! Alors nous reprenons nos meilleures habitudes et comme un rituel, je vous propose de célébrer les grands vins et les produits prestigieux lors ces vendredis des gourmets. Quelques chefs amis nous rejoindront pour des moments de partage et d'amitié et vous faire découvrir leur univers. Entrez dans le monde de la Haute Gastronomie et venez partager un moment exceptionnel !

### *Vendredi 12 novembre 2021 : Fernand Point*

*« Pour bien manger en France, un Point c'est tout ! » disait Sacha Guitry du chef de la Pyramide à Vienne Formateur de la génération dorée de la cuisine française, Bocuse, Troisgros, Chapel, Outhier ... sa cuisine novatrice dans les années 30 à 60 est devenue le summum du classicisme. Mais après 1 ans et demi de d'incertitude et d'angoisse sanitaire, j'ai pensé qu'un retour aux sources de la gastronomie « confortable » nous aiderait à tourner la page...*

*90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises*

### *Vendredi 10 décembre 2021 : Le débarquement de Normandie...*

*Repas à 6 mains avec Franck Dugas et son fils Médéric les chefs du Vieux Tour à Canapville*

*C'est une jolie auberge à colombage sur la route de Deauville dans le petit village de Canapville où habitent mes parents. On y déguste une vraie cuisine normande à la fois traditionnelle et moderne avec les meilleurs produits (ah ! cette crème...). Ce soir accompagnés de Muriel et Maéva leurs compagnes indispensables dans la réussite de leur Maison, ils sont descendus en Provence le coffre plein de merveilles que nous vous proposons de vous faire déguster. Vive la cuisine au beurre et à l'huile d'olive !*

*90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises*

### *Vendredi 14 janvier 2022 : Le nouvel an Russe*

*Et si 15 jours après notre propre nouvel an on reprenait un peu de rab ?  
Vodka, caviar et pojarski ... toutes les occasions sont bonnes pour se régaler et combattre l'hiver*

*90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises*

### *Vendredi 18 février 2022 : Tout est bon dans le cochon !*

*C'est en février que l'on tuait le cochon dans les fermes et même si cette pratique quelque peu sanglante à pratiquement disparue, février est le meilleur mois pour apprécier cette cuisine canaille*

*90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises*



### **Vendredi 8 avril 2020, Vendredi 15 avril 2020, Vendredi 22 avril 2022 : Les vieux de la vieille**

Pendant des décennies, ils ont animé la scène gastronomique avignonnaise, régaland leurs convives et formant plusieurs générations de cuisinier. En ce mois d'avril Christian Estienne, Michel Meissonnier et Claude Lambert ont trouvé dans leur emploi du temps surchargé de retraités hyperactifs quelques heures pour 3 soirées de partage et de gourmandise

*90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises*



### Vendredi 13 mai 2022 : Les morilles

Brunes ou blondes, elles demeurent le plus gourmand des champignons :  
Dieu y a fait des trous pour que la sauce se niche dedans !

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



### Vendredi 10 juin 2022 :

**Chassagne, Puligny, Pomard, Gevrey...des noms qui font rêver !**

Les trésors viticoles de la Bourgogne sont à l'honneur ce soir !

90 euros hors boissons / 150 euros toutes boissons comprises



### Vendredi 8 juillet 2022 : Les marchés de Provence

*« Voici pour 100 francs du thym de la garrigue, un peu de safran et un kilo de figues... »*

Comme le chantait Gilbert Bécaud, les plus beaux produits se trouvent sur les marchés en juillet.  
Ce soir légumes bios, poissons de Méditerranée, herbes et épices dénichés sur les marchés alentours  
Serviront à préparer un dîner tout en parfums et en couleurs.

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



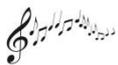
### Vendredi 12 août 2022 : Les crustacés

Pour la 14<sup>ème</sup> année consécutive,  
je vous propose de nouvelles recettes qui mettent à l'honneur ces trésors des mers

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



### Vendredi 9 septembre 2022 : Les champignons



*« Promenons-nous dans les bois pour voir si les champignons sont là  
Et s'ils y étaient on les mangerait... »*



90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



## Vendredi 14 octobre 2022 : Le gibier

La cuisine du gibier à travers la cuisine classique

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



## Vendredi 18 novembre 2022 : « *Pourtant que la montagne est belle...* »

Il y a 20 ans, avec son papa Gérard nous avons cuisiné à 4 mains pour un repas mémorable au Mas des Herbes Blanches à Joucas. Il avait alors descendu de son plateau ardéchois ses charcuteries, truites et autres herbes sauvages. C'est maintenant son fils Mathieu qui a repris les rênes du restaurant familial « La ferme de la Besse » à Usclade Rieutord à quelques kilomètres du Mont Gerbier des Joncs et c'est avec lui que je vous propose ce soir un repas composé à 4 mains. Choc des générations, choc des univers, choc des goûts...

La rencontre s'annonce au sommet !

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



## Vendredi 9 décembre 2022 : Les premières truffes

Il y en a des blancs, des jaunes, des roses et des bleus mais de tous ces trésors celui que je préfère est le diamant noir !

110 euros hors boissons / 158 euros toutes boissons comprises