

LES VENDREDIS DES GOURMETS EN 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 de convivialité et vous faire découvrir leur univers. Entrez dans le monde de la Haute Gastronomie et venez partager un moment exceptionnel !



Vendredi 8 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 1 soirée de partage et de gourmandise

95 euros hors boissons / 145 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 !

95 euros hors boissons / 145 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 !

95 euros hors boissons / 155 euros toutes boissons comprises



Vendredi 12 août 2022 : Les crustacés

Pour la 14^{ème} année consécutive,
je vous propose de nouvelles recettes qui mettent à l'honneur ces trésors des mers

95 euros hors boissons / 145 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... »*



95 euros hors boissons / 145 euros toutes boissons comprises



Vendredi 14 octobre 2022 : Le gibier

La cuisine du gibier à travers la cuisine classique

95 euros hors boissons / 145 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 !

95 euros hors boissons / 145 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 !

105 euros hors boissons / 155 euros toutes boissons comprises