

LES VENDREDIS DES GOURMETS EN 2020

Cette année encore, la Petite Maison vous propose 12 rendez-vous de fête.
Pour vous, le deuxième vendredi de chaque mois (enfin presque), comme un rituel,
Je vous propose de célébrer les grands vins et les produits prestigieux.
Entrez dans le monde de la Haute Gastronomie et venez partager un moment exceptionnel !

Vendredi 16 janvier 2020 : Le caviar

C'est LE symbole du luxe en gastronomie. Mais c'est aussi un produit mal connu qui se prête à de nombreuses recettes et associations.

110 euros hors boissons / 158 euros toutes boissons comprises



Vendredi 3 avril 2020, Vendredi 10 avril 2020, Vendredi 17 avril 2020 : 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 8 mai 2020 : 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 12 juin 2020 : 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 10 juillet 2020 : Les marchés de Provence

« Voici pour 100 francs du thym de la garrigue, un peu de safran et un kilo de figes... »
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 diner tout en parfums et en couleurs.

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



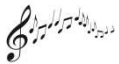
Vendredi 8 août 2020 : Les crustacés

Pour la 12^{ème} année consécutive,
je vous propose de nouvelles recettes qui mettent à l'honneur ces trésors des mers

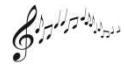
90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



Vendredi 11 septembre 2020 : 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 9 octobre 2020 : Le gibier

La cuisine du gibier à travers la cuisine classique

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



Vendredi 13 novembre 2020 : « 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 11 décembre 2020 : 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