Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 4 octobre 2024

AOC Ventoux : il est encore possible de s’inscrire pour le Banquet du Géant



Le Banquet du Géant, rendez-vous incontournable de l’automne proposé par l’AOC Ventoux, revient pour une cinquième édition le dimanche 20 octobre à L’Isle-sur-la-Sorgue. Il est encore temps de réserver sa place avant que les inscriptions ne soient clôturées le lundi 14 octobre.

Cette année, ce sera la manufacture Brun de Vian-Tiran à L’Isle-sur-la-Sorgue qui accueillera l’événement. Rendez-vous donc le dimanche 20 octobre pour un voyage gustatif en accord avec une sélection des vins de l’appellation. « Installer le Banquet du Géant à l’Isle-sur-la-Sorgue avait une signification particulière pour nous, explique Marie Flassayer, directrice de l’AOC Ventoux. Avec l’intégration de la commune dans l’aire d’appellation en novembre 2023, il nous semblait essentiel de marquer cet événement. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 4 octobre 2024

L'AOC Ventoux étend son territoire aux communes de Velleron et L'Isle-sur-la-Sorgue

Une seule et même grande table sera dressée pour accueillir tous les convives, que seront mêlés aux vignerons de l'AOC Ventoux, munis de leurs bouteilles. Ce sera l'occasion parfaite pour échanger avec ces artisans de la vigne sur leur passion, mais aussi sur leurs domaines. Un DJ viendra parfaire ce rendez-vous avec une animation musicale conviviale.

La nourriture sera proposée par le restaurant l'islois Phileas Club avec des produits locaux. Au menu : gravlax de Truite de la Sorgue de la Maison Mayer, 'acidoux' avocat kiwi, carré de cochon de Monteux, risotto d'épeautre de Sault, fraîcheur de carotte et jus de cochon à l'amarena, fromage de chèvre de Pernes les Fontaines de la Maison Moga, miel de châtaignier truffé, et pour finir, la Troprovençale de la Maison Gaillardet, vanille et fleur d'oranger, accompagnée par un café rigoureusement sélectionné pour l'occasion par Sarmiento Torréfaction.

Pour réserver votre place (à partir de 16 ans), cliquez ici.
Dimanche 20 octobre. 11h30. 59€. Brun de Vian Tiran. 2 Cour Victor Hugo. Isle-sur-la-Sorgue.