

Bonnieux : le Salon de la gastronomie fête ses 10 ans



Chaque année depuis 10 ans, la commune de Bonnieux accueille le Salon de la gastronomie au mois de novembre. Cette année, il aura lieu les samedi 4 et dimanche 5 novembre à la Maison du livre et de la culture. Pour cet anniversaire spécial, l'événement se clôturera avec un menu 5 étoiles préparé par six chefs.

Le week-end du 4 et du 5 novembre, la Maison du livre et de la culture va se transformer en halles où les visiteurs pourront déguster, acheter, profiter de démonstrations de cuisine et de pâtisserie, mais aussi participer à des ateliers ainsi qu'à une tombola. Une grande nouveauté cette année, pour fêter les 10 ans : un menu 5 étoiles préparé par six chefs de renom.

Des produits français d'exception ainsi que des produits typiques de la Provence seront mis en lumière



Ecrit par Echo du Mardi le 30 octobre 2023

lors de cet événement. Ravioles de Royans, Saint-Nectaire, champagne, vins d'Alsace, châtaigne, Comté du Jura, huîtres, charcuterie des Vosges, ou encore armagnac, il y en aura pour tous les goûts.

Pour clôturer cette 10^e édition du Salon de la gastronomie, un menu 5 étoiles sera préparé à 12 mains par Michel Meissonnier, maître cuisinier de France, Xavier Mathieu, chef du Phébus à Joucas, Christophe Bacquié, chef au Mas des Eydins à Bonnieux, Noël Bérard, chef à Capelongue à Bonnieux, Philippe Parc, champion du Monde de Pâtisserie et Alain Bouchard, maître artisan pâtissier. Pour participer à ce repas d'exception, il faut réserver auprès de la Maison du livre et de la culture au 04 90 75 81 30. Le menu est au prix de 150€, champagne et vin compris.

Le menu 5 étoiles ✂

★★★★★

Mise en bouche

Michel Meissonnier, Maître cuisinier de France

Gâteau de foie blond et foie gras, coulis d'écrevisse
Coupe de champagne Didier Goussard / Christophe Defrance

Entrée

Xavier Mathieu, Chef* au Phébus à Joucas

Tranche de courge de Hervé Sain, doucement rôtie au raifort, riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette
Vin rouge - Terra d'Antan - Cave coopérative de Bonnieux

Poisson

Christophe Bacquié, Chef*** au Mas des Eydins à Bonnieux

Le bar à ma façon, purée d'artichauts à l'huile de noisette, giroles et jus brun d'oignon
Vin blanc - Alta Nera Luberon - Cave coopérative de Bonnieux

Viande

Noël Bérard, Chef * à Capelongue à Bonnieux

Selle d'agneau feuilleté à la truffe, blette farcis de riz à la sarriette
Vin rouge - Les Bruneau - Domaine Delubac à Cairanne

Salade et fromages

Saint Nectaire, Salers et Comté

Vin rouge - La Cavalcade - Domaine Laurent Guichard à Apt

Dessert

Philippe Parc, Champion du monde de pâtisserie
et Alain Bouchard Maître artisan pâtissier

Ambassadeur aux merveilleux fruits confits d'Apt, sauce à la vanille bourbon
Vin la Fernande - Domaine de l'Angèle à Gault

dimanche **5** novembre 20h30
maison du livre et de la culture Bonnieux

Samedi 4 novembre de 10h à 22h et dimanche 5 novembre de 10h à 18h. Maison du livre et de



Ecrit par Echo du Mardi le 30 octobre 2023

la culture. Avenue Aristide Briand. Bonnieux.

V.A.