Ecrit par Echo du Mardi le 25 octobre 2022

Joucas : le Phébus accueille un dîner en l'honneur de l'association Le Sothiou

Les chefs étoilés Edouard Loubet et Xavier Mathieu organisent un repas gastronomique à quatre mains ce vendredi 28 octobre au Phébus à Joucas. Un dîner de gala en l'honneur de l'association Le Sothiou.

Le Sothiou est une association qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin afin d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, mais aussi d'aider à la création de structures de soins. L'association organise notamment des missions dentaires en Mauritanie et contribue à y alimenter les cantines scolaires.

À ce jour, Le Sothiou a installé six cabinets dentaires en Afrique de l'Ouest, dont quatre en Mauritanie et deux au Bénin. Afin de permettre le financement des missions prévues en Mauritanie en 2023, les chefs Edouard Loubet et Xavier Mathieu prépareront un dîner ce vendredi au profit du Sothiou. Au programme : un menu d'exception, une vente aux enchères, une expérience immersive en Mauritanie, et un moment de convivialité.

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 !

Ecrit par Echo du Mardi le 25 octobre 2022

Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr ou par téléphone au 06 61 91 28 65.

Vendredi 28 octobre. 19h. 200€ (68€ après défiscalisation). Hôtel Le Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.

Ecrit par Echo du Mardi le 25 octobre 2022

Menu du Vendredi 28 Octobre
Le SOTHIOU

Pizza à la truffe secret Edouard Loubet
Panisse & anchoïade
Tapenade olives & noix, grissini

~~~

Pour commencer sur les sentiers du Luberon… en compagnie des chefs.

~~~

Toute la Provence en une cuillère

~~~

Champignons des sous-bois en croûte, relevé d'un coulis de maïs au genièvre

~~~

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.

~~~

Quenelle de St Pierre et congre un jus marin infusé à l'immortelle et ail confit

~~~

Pintade de la ferme du Bel-Aoste au raisin,
La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.
Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,
Verjus et miel de nos ruches.

~~~

Notre sélection de fromages,
Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.

~~~

Jus d'épinards et verts de blette à la rhubarbe

~~~

Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,
Curry jaune en crème glacée.

~~~

Mignardises & délice du moment

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.
Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France
Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateaux.com

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 !

Ecrit par Echo du Mardi le 25 octobre 2022

V.A.