

Fête de la Saint Vincent 2012

Atelier Gastronomique

SE DÉLECTER !

La gastronomie française, une renommée prestigieuse

Au sein des différentes salles et du cloître du Couvent royal, vigneron et artisans du terroir sont réunis pour faire connaître et partager au public les produits de leurs activités. A l'entrée, le public est invité à acquérir un verre de dégustation qu'il conservera tout au long de son périple.

Découvrir, goûter, déguster

En plus des exposants, les organisateurs de la fête de la Saint-Vincent ont prévu des ateliers de gastronomie qui prendront naturellement place dans l'ancien réfectoire.

Trois chefs régaleront les gourmets de fines associations mets et vins.

Maître cuisinier de France, René Bergès prévoit cette année de faire goûter un risotto de boulgour, coquille Saint-Jacques aux épices, coulis de tomate et poivron. Suivi d'un mijoté de lentilles à la crème de parmesan, escalope de foie gras confite. Pour le dessert, un baba au rhum, mousse de citron et coulis de fruits rouges ainsi qu'un gâteau chocolat-fruites rouges.

Le chef cuisinier Roland Paix prépare quant à lui des œufs coque aux cèpes, velouté de châtaignes au foie gras puis des mini crêpes Suzette alliées à un smoothie aux fruits rouges.

Thierry Diderich, chef du restaurant Le Chapitre au sein du Couvent Royal de Saint-Maximin la Sainte-Baume concocte, pour l'occasion, une terrine de queue de bœuf, miroir au miel de Provence ; un méli-mélo de moules aux pignons, espuma au safran façon sabayon.

Et pour clore une Tatin de pommes au rosé, une glace au vin blanc vanillée ou un petit macaron au vin rouge, ganache au marc de Provence.

Atelier de Sommellerie : Initiation à la dégustation des vins au travers de ses arômes et de ses goûts par Christian Scalisi, Sommelier de l'Union des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence.

Atelier-découverte du Safran : Quelques producteurs de Safran du département du Var apporteront des informations sur les plants, leur mode de récolte et leur transformation.