



Samedi 14 / Dimanche 15 janvier 2017 :

2^{ème} édition du « Marché aux truffes » aux Lodges Ste Victoire (Le Tholonet)

Mathias Dandine accueille des amis chefs pour un week-end entièrement consacré à la truffe noire : certains viennent de Marseille, du Luberon, du Var, de la Côte d'Azur, (et il y a même un qui fait le trajet depuis Clermont-Ferrand pour partager ce joyeux moment !)

Au programme : de la truffe sous le manteau, en démo et dans les assiettes

Les meilleurs fournisseurs de Mélanosporum, de vins locaux et les artisans de belle qualité qui ont l'habitude de travailler avec Mathias Dandine répondent présent pour se réchauffer ensemble sous le chapiteau dressé devant le St Estève. Tous les chefs jouent le jeu d'une démonstration-dégustation à la truffe et puisque ceux-là se connaissent si bien, les duos improvisés et autres incursions sympathiques et spontanées sont à prévoir...

Nous assisterons également au concours de la meilleure brouillade en direct, et le tout dans une ambiance bien détendue propice aux dégustations de bons produits.

Ils viendront (ou feront tout pour venir...) :

Sebastien Sanjou, Le Relais des Moines, les Arcs sur Argens

Eric Sapet, la Petite Maison de Cucuron, Luberon

Ludovic Turac, Une Table au Sud, Marseille

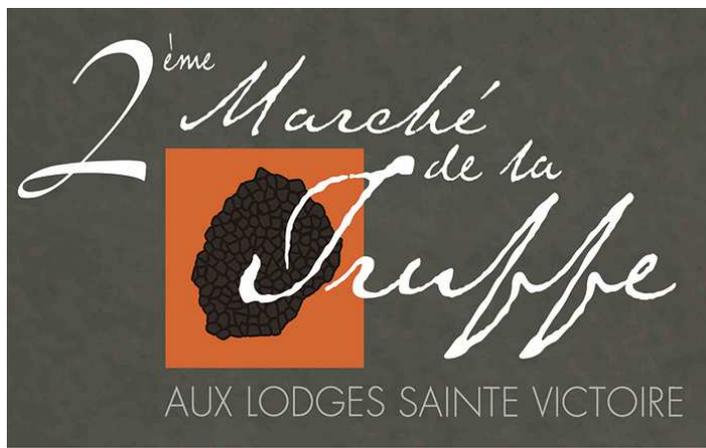
Patrick Raingeard, Le Cap Estel, Eze

Guillaume Sourrieu, l'Épuiette, Marseille

Xavier Mathieu, Le Phébus à Joucas, Luberon

Jean-Claude Leclerc, Clermont-Ferrand

Et quelques autres...



Au Saint Estève...

« Signature de Mathias aux truffes noires de Provence »

Samedi 14 et dimanche 15 Janvier

***Quelques lamelles de truffes noires
salade d'avocat et jeunes pousses
vinaigrette aux agrumes de Menton***

Cabillaud cuit épais

Mousseux de topinambours aux truffes

Grenadin de veau de lait

*Gâteau de pommes de terre au lard
jus aux truffes noires*

Le brie de Meaux aux truffes noires

servi devant vous

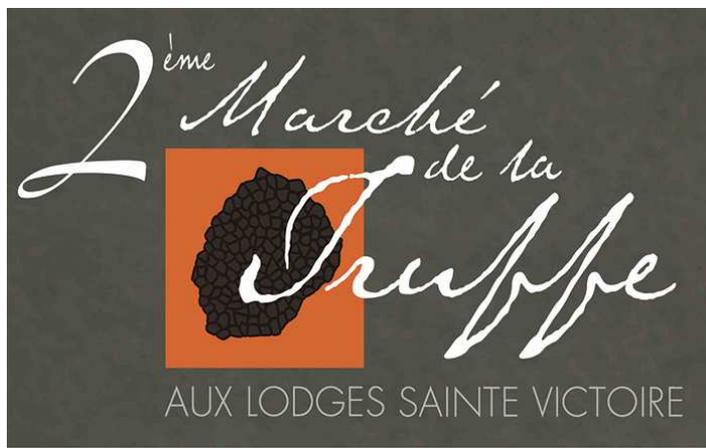
Et/ou

Tarte soufflée au chocolat

*Caramel beurre salé truffé / grué cacao / Glace orange et suprême
Râpée de truffes noires*

4 Services : 110€

5 Services : 125€



Le bistro éphémère des Lodges
Samedi 14 et dimanche 15 Janvier au déjeuner

Capuccino de champignons
Tartine de foie gras

Suprême de volaille farcie
Purée de pommes de terre à la truffe

Tarte aux pommes gourmande
Glace aux gousses de vanille

56€

Verre de vin sélection du marché 6€
Bouteille 75cl sélection du marché 42€

Le Programme

Le Samedi :

10h00 - Marché de la truffe, des vins du pays d'Aix et des produits agricoles régionaux. Atelier dégustation sur la place de la fontaine, grande tombola.

Inauguration par Mr Le maire du Tholonet et bénédiction du marché et des truffes par le Prêtre de la paroisse.

11h30 - Conférence sur la truffe (Salle Ste Victoire).

Et Découvrez les mystères du Diamant Noir à l'occasion d'une démonstration de cavage, recherche de la truffe à l'aide du chien truffier ou cochon.

Démonstration d'un plat truffé d'un ami chef étoilé associé aux vignerons et producteurs présents.

12h30 Le Chef Ludovic Turac – Une table au Sud - Marseille (13)

15h00 Le Chef Sebastien Sanjou - Le relais des moines - Les Arc (83)

16h00 Le Chef Jean François BERARD - (83)

17h00 Le Chef Xavier Mathieu - Le Fébus - Joucas (84)

18h00 Le Chef Mathias Dandine - Le Saint Estève - Le Tholonet (13)

Le Dimanche :

9h30 - Marché de la truffe, des vins du pays d'Aix et des produits agricoles régionaux. Atelier dégustation sur la place de la fontaine, grande tombola.

10 h 00 - 12 h 00 - Concours de la brouillade de truffe - réservé au public.
Inscription au 04 42 27 10 14 (remise de cadeaux).

15h30 - Conférence sur la truffe (Salle Ste Victoire).

Et Découvrez les mystères du Diamant Noir à l'occasion d'une démonstration de cavage, recherche de la truffe à l'aide du chien truffier ou cochon.

Démonstration d'un plat truffé d'un ami chef étoilé associé aux vignerons et producteurs présents.

15h00 Le Chef Patrick Raingard - Le Cap Estel - Monaco (98)

16h00 Le Chef Guillaume Sourrieu - L'Epuisette - Marseille (13)

17h00 le Chef Jean Claude Leclerc - Clermont Ferrand (63)

18h00 Le Chef Mathias Dandine - Le Saint Estève - Le Tholonet (13)

Tirage au sort de la grande tombola organisé pendant la journée au profit de l'association "Le Point Rose".

- Un séjour pour deux personnes aux lodges Sainte Victoire
- Un repas pour deux au St Estève - Mathias Dandine
- Une invitation pour deux au Spa des lodges Cinq mondes
- 5 paniers garnis composé de produits présents sur le marché

19h30 - Fin du marché.