

LES ATELIERS DU GOÛT 2019

Trois rencontres, trois expériences exceptionnelles... trois ateliers de dégustation d'accords mets et vins, de haut niveau qualitatif, animés par Daniel Roche en présence des vigneron, des chefs cuisiniers et producteurs.

Durée : atelier thématique 1h / atelier-repas 2h30

Lieu : Restaurant le Pavillon à Aniane

Nombre de place limitée

Réservation impérative

Samedi 20 juillet – 12 h "Atelier dégustation" – Tarif 30 €

"Tour du Monde des plus grandes races de bœufs ..."

Par Boris Leclercq du restaurant "*Les oreilles et la queue*" à Paris et du Domaine de la Grande Sieste à Aniane

Il n'existe pas un style de viande de bœuf, mais une multitude, qui varie en saveurs et textures selon les races bovines et leur terroir de prédilection... De véritables merveilles que la nature est prête à offrir aux gastronomes.

C'est ce que propose **Boris Leclercq** du restaurant parisien "*Les oreilles et la queue*" pour un "atelier du goût" exceptionnel. Vous allez déguster six viandes fabuleuses venues des quatre coins du monde : *Aubrac, Black Angus, Blonde de Galice, Wagyu*... Toutes sont découpées dans les morceaux les plus nobles et bénéficient d'une

maturation de 4 à 18 semaines, pour un goût et une tendreté incomparables. Elles sont ensuite cuites sur un grill ou simplement poêlées au beurre pour en tirer la quintessence.

Voici une dégustation rare pour fins gourmets, accompagnée de quelques délicieux grands vins rouges d'Aniane, certainement les meilleurs amis des viandes rouges d'exception...

Samedi 21 juillet – 17h30 "Atelier dégustation" – Tarif 13 €

"Les États généraux de la Chèvre "

Par David **Krutt** , de "*La Cloche à Fromage*" à Montpellier

La France est le pays des 1001 fromages de chèvre !.. Difficile dans ces conditions, de les goûter tous... Qu'ils soient, frais ou secs, en tomme ou en bûche, en palet, en brousse, en bouchon ou en pyramide, qu'ils soient à pâte cuite pressée ou persillée, qu'il soient classés AOP ou simple fromage de terroir, qu'ils s'appellent Rigotte, Capricio, Crottin, Petit fiancé ou bien sûr Pélardon... Tous les fromages de chèvre n'ont qu'un seul but donner un plaisir intense aux amateurs gastronomes.

Le plaisir sera garanti au cours de cet "atelier-découverte" où seront privilégiés des fromages caprins peu connus et rares, tous en accords avec quelques-uns des meilleurs vins blancs et rouges d'Aniane !

Dimanche 21 juillet – 12h45 "Atelier Repas" – Tarif 75 €

"Carte Blanche à... Lionel Giraud " chef à *La Table Saint-Crescent*  à Narbonne (Aude)

"Cuisiner, c'est l'art le plus beau, le plus complet. Il engage nos cinq sens, plus un : celui de donner le meilleur de nous-même." Lionel Giraud

Installé à la Table Saint-Crescent à Narbonne et pour un jour à Aniane, le chef **Lionel Giraud** propose une cuisine d'émotion, inventive, passionnée, inspirée par ses voyages, ses rencontres et aussi bien sûr sa région natale, le Languedoc.

À travers ses créations et son inspiration culinaire, le chef cherche à émouvoir, avec des préparations sincères et authentiques, mais aussi des plats qui brisent les codes, associant produits du terroir aux saveurs rares et originales.

C'est ce que nous découvrirons au cours de cet "ateliers du goût" exceptionnel où le chef sera accompagné de son sommelier **Albert Malongo Ngimbi** qui vient d'obtenir le prix sommelier Michelin 2019.

Ne ratez pas ce moment divin qui sera d'autant plus exaltant car l'accompagnement raffiné de six grands vins de la région d'Aniane viendra s'ajouter au bonheur de la rencontre.
