



## LES ATELIERS DU GOÛT 2018

4 Ateliers, 4 expériences, 4 rencontres, 4 moments exceptionnels !

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 22 juillet – 12h30

Atelier Repas – Tarif 95 €

### "Carte Blanche à... Matthieu de Lauzun "

chef au restaurant *De Lauzun* 🌸 à Gignac (Hérault)

*Mathieu de Lauzun, une étoile au firmament de la gastronomie*

5 ans après son premier atelier-gastronomique qui a ravi les participants du Salon des Vins d'Aniane 2013, **Matthieu de Lauzun**, revient à Aniane pour nous proposer sa belle cuisine moderne, inventive et audacieuse. Selon lui, sa créativité se nourrit des échanges avec les autres chefs, les producteurs, mais aussi avec les paysages de la région, les sites du patrimoine en affirmant "J'aimerais que devant mes plats, on s'exclame : voici ce qu'est l'Hérault !".

En ces heures lumineuses de l'été, nous lui laisserons "carte blanche" et c'est sans nul doute qu'il illuminera davantage nos papilles, de son talent et de sa sincérité culinaire.

Cette expérience sera d'autant plus passionnante car l'accompagnement raffiné de six grands vins de la région d'Aniane viendra s'ajouter au bonheur de la rencontre.

Samedi 22 juillet – 17h30

Atelier dégustation – Tarif 18 €

### "Fromages hors normes "

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

"Connaissez vous le bredibin, le Dombiste, le Fontina, la boulette d'Avesnes, le Gour noir, le Pastarou des cabasses, le Bleu de Passeloup, le Trou du cru...?" ils font partie de l'incroyable diversité des fromages fermiers que l'on peut trouver un peu partout en France.

Cet énorme choix nous invite à sortir des sentiers battus et découvrir des fromages rares, aussi délicieux qu'inaccoutumés, qui changeront à coup sûr vos habitudes et vous étonneront par leur goût, leur texture, leur audace... Attendez vous à des surprises avec ces curiosités gastronomiques que vous n'avez certainement jamais goûtés en accords avec quelques-uns des meilleurs vins blancs et rouges d'Aniane... Enchantement du palais garanti !

Dimanche 23 juillet – 12h45

Atelier Repas – Tarif 85 €

### "Carte Blanche à... Daniel Lutrand "

chef au restaurant *Le Pastis* 🍴🍷 à Montpellier

Élève de **Michel Bras** à Laguiole, **Daniel Lutrand** a fait aussi ses armes à **L'Astrance** à Paris et à **La Maison de la Lozère** à Montpellier. C'est dans le centre historique de la capitale du Languedoc que le jeune chef et son complice **Jean Philippe Vivant**, ont trouvé leur place où il partage une cuisine inventive sublimant les produits régionaux. Choisir le "bon produit" est le premier des savoir-faire selon **Daniel Lutrand**, comme pour mieux lier la complicité gourmande avec ses clients qui savent ce que le mot qualité veut dire !

C'est une "Carte blanche à **Daniel Lutrand**" juste extraordinaire qui vous attend, un pur moment de rencontre gourmande et de plaisir gustatif, allié comme il se doit, à une belle sélection de vins d'Aniane.

Dimanche 23 juillet – 17h30

Atelier dégustation – Tarif 28 €

### "Autour de la Méditerranée"

par **Sauveur Lo Gatto** de la poissonnerie "Chez Sauveur" à Clapiers

"Manger du poisson autrement, c'est notre ligne de conduite..." Annonce le dynamique et passionné **Sauveur Lo Gatto** à la devanture de sa boutique. De la mer, il connaît tout et aime à faire découvrir ses produits nature mais aussi des préparations autour des poissons et crustacés. Vous allez adorer la déclinaison autour du thon rouge (Tataki, tartare et carpaccio), les rillettes de rougets, la brandade et la tielle de la maison !

Voici une dégustation pour fins gourmets, accompagnée de quelques délicieux vins blancs et rosé d'été, qui sont les meilleurs amis de cette cuisine 100% méditerranéenne.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX

CONTACT ET RESERVATION : [contact@festivaldesvinsd'aniane.com](mailto:contact@festivaldesvinsd'aniane.com) / 06.33.86.18.33