

Journée printanière

Bonjour,

J'ai le plaisir de vous convier à une journée printanière.

Cette journée aura lieu :

de 10 h à 17 h

Château Sainte Roseline

83460 LES ARCS sur ARGENS

04 94 99 50 30



■ Le potager sera à l'honneur sous toutes ses facettes avec Monsieur ROGET membre de « L' Association Jardinier de France ». Des conférences seront organisées tout au long de la journée avec des ateliers pratiques dans le potager privé du Château Sainte Roseline.

■ Marché printanier : vente de légumes, fruits, graines, semis, plantes méridionales, outillage pour le potager.

■ Dégustation de miel et mini conférence : initiation à la dégustation de miel et mini conférence par Monsieur COMMENCAS, apiculteur et Maître conférencier dans la région PACA.

■ Cours de cuisine : Sous le regard paternel et professionnel de Gui GEDDA, que les journalistes gastronomiques ont surnommé « Le Pape de la Cuisine Provençale » Gui GEDDA et sa fille Mireille proposeront des démonstrations et dégustations de produits de saison :

- 11 h 30 : Velouté de topinambours au foie gras.

- 15 h 00 : Tourte légère aux fraises.

■ Dédicace de livres : Gui GEDDA dédicacera ses livres sur la cuisine provençale. « La cuisine provençale respire le ciel bleu, la joie de vivre, c'est une cuisine de l'amitié car en Provence, plus qu'ailleurs un bon repas ne se mange jamais seul » se plaît à dire Gui GEDDA.

■ Les vins des visites guidées des caves auront lieu sans interruption, avec des explications sur l'élaboration du vin, les cépages utilisés, les assemblages, elles seront suivies d'une dégustation des nouveaux millésimes.

■ Déjeuner provençal élaboré et confectionné dans la pure tradition provençale par Mireille GEDDA fille du célèbre Chef Gui GEDDA.

Mireille GEDDA est installée à Bormes les Mimosas sur la place principale du village. Mireille a été contaminé très tôt par le virus de son père « La passion de la cuisine provençale » Elle donne des cours de cuisine tout au long de l'année sauf en juillet et août où avec son époux ils présentent et servent une cuisine très typée. Ils ont une petite boutique de produits régionaux et de préparations familiales.

Prix : 50 € pour le déjeuner par adulte, 25 € par enfant, (chèque à adresser directement au Château).

Réservation obligatoire **avant le 25 mars** → Pascale THOMAS.

Roselinement vôtre !



Pascale Ziegler

Confirmation de votre présence
sur le répondeur / enregistreur

06 03 70 70 71

