

# Bonnieux : le Salon de la gastronomie fête ses 10 ans



**Chaque année depuis 10 ans, la commune de Bonnieux accueille le Salon de la gastronomie au mois de novembre. Cette année, il aura lieu les samedi 4 et dimanche 5 novembre à la Maison du livre et de la culture. Pour cet anniversaire spécial, l'événement se clôturera avec un menu 5 étoiles préparé par six chefs.**

Le week-end du 4 et du 5 novembre, la Maison du livre et de la culture va se transformer en halles où les visiteurs pourront déguster, acheter, profiter de démonstrations de cuisine et de pâtisserie, mais aussi participer à des ateliers ainsi qu'à une tombola. Une grande nouveauté cette année, pour fêter les 10 ans : un menu 5 étoiles préparé par six chefs de renom.

Des produits français d'exception ainsi que des produits typiques de la Provence seront mis en lumière

Ecrit par Echo du Mardi le 30 octobre 2023

lors de cet événement. Ravioles de Royans, Saint-Nectaire, champagne, vins d'Alsace, châtaigne, Comté du Jura, huîtres, charcuterie des Vosges, ou encore armagnac, il y en aura pour tous les goûts.

Pour clôturer cette 10<sup>e</sup> édition du Salon de la gastronomie, un menu 5 étoiles sera préparé à 12 mains par Michel Meissonnier, maître cuisinier de France, Xavier Mathieu, chef du Phébus à Joucas, Christophe Bacqué, chef au Mas des Eydins à Bonnieux, Noël Bérard, chef à Capelongue à Bonnieux, Philippe Parc, champion du Monde de Pâtisserie et Alain Bouchard, maître artisan pâtissier. Pour participer à ce repas d'exception, il faut réserver auprès de la Maison du livre et de la culture au 04 90 75 81 30. Le menu est au prix de 150€, champagne et vin compris.

## Le menu 5 étoiles X



### Mise en bouche

Michel Meissonnier, Maître cuisinier de France

**Gâteau de foie blond et foie gras, coulis d'écrevisse**  
*Coupe de champagne Didier Goussard / Christophe Defrance*

### Entrée

Xavier Mathieu, Chef\* au Phébus à Joucas

**Tranche de courge de Hervé Sain, doucement rôtie au raifort, riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette**  
*Vin rouge - Terra d'Antan - Cave coopérative de Bonnieux*

### Poisson

Christophe Bacqué, Chef\*\*\* au Mas des Eydins à Bonnieux

**Le bar à ma façon, purée d'artichauts à l'huile de noisette, giroles et jus brun d'oignon**  
*Vin blanc - Alta Nera Luberon - Cave coopérative de Bonnieux*

### Viande

Noël Bérard, Chef\* à Capelongue à Bonnieux

**Selle d'agneau feuilleté à la truffe, blette farcis de riz à la sarriette**  
*Vin rouge - Les Bruneau - Domaine Delubac à Cairanne*

### Salade et fromages

**Saint Nectaire, Salers et Comté**

*Vin rouge - La Cavalcade - Domaine Laurent Guichard à Apt*

### Dessert

Philippe Parc, Champion du monde de pâtisserie  
et Alain Bouchard Maître artisan pâtissier

**Ambassadeur aux merveilleux fruits confits d'Apt, sauce à la vanille bourbon**  
*Vin la Fernande - Domaine de l'Angèle à Goult*

dimanche **5** novembre 20h30  
maison du livre et de la culture Bonnieux

**Samedi 4 novembre de 10h à 22h et dimanche 5 novembre de 10h à 18h. Maison du livre et de**



Ecrit par Echo du Mardi le 30 octobre 2023

***la culture. Avenue Aristide Briand. Bonnieux.***

V.A.