

Samedi 8 décembre 2012 à Taradeau -Var-
10^{ème} Edition

« Il était une fois au Château de Saint Martin : Noël »

A la tête du Château de Saint Martin, Cru Classé de Provence, Adeline de Barry aime à recevoir et partager.

Depuis 10 ans, elle propose aux amateurs de découvrir ou redécouvrir la tradition **du Gros Souper de Noël avec ses 7 plats « maigres » et ses 13 desserts.**

Le Château de Saint Martin, riche de son histoire depuis 2200 ans, renoue avec ses racines et fait revivre à chacun cette période, que l'on soit provençal de souche, de cœur ou d'adoption.

Dans ce cadre original datant du XVIII^{ème} siècle, les convives s'initient, dans une ambiance joyeuse et festive, aux traditions provençales culinaires du Noël.

Un chef, différent chaque année, relève le challenge de revisiter & réinventer les mets imposés selon la tradition.

Les 7 plats sont accompagnés par les vins du Château de Saint Martin, soigneusement accordés aux saveurs des ingrédients et les 13 desserts par le Vin Cuit du Château, indispensable à la cérémonie.

Pour le 10^{ème} anniversaire de cette soirée, le Château de Saint Martin a choisi de revenir à la source des traditions provençales « Le Moyen Age ». Le Gros Souper sera élaboré en étroite collaboration entre :

- * **Le chef Marcel Sandras, récompensé maintes fois aux concours gastronomiques nationaux & internationaux**
- **L' historienne : Sylvaine Bottasso**
- **Le chef & Sommelier Yves Bottasso**

Une Fête sans musique n'est pas une Fête !

Parfois traditionnelle avec les tambourins et les galoubets, parfois plus instrumentale, ou bien avec des musiciens venus d'ailleurs, la musique accompagne toujours l'esprit provençal de Noël et les artistes sont au cœur de la soirée en musique, chants, contes & poésies.

PROGRAMME & INFORMATIONS PRATIQUES

Samedi 8 décembre 2012

- 19 H : apéritif
- 20 H : dîner traditionnel du Gros Souper

Sur réservation au 04 94 99 76 76 ou contact@chateaudesaintmartin.com

- 70 euros par personne
- 600 euros la table réservée pour 10 personnes

Ce dîner peut-être réédité à une autre date pour une soirée privée, à partir de 40 personnes. (voir conditions)

Avis aux entreprises, associations en manque d'idées pour se réunir !

Et pour ceux qui souhaite une échappée belle : week-end organisé par le Château

Le menu du Gros Souper 2012 selon la tradition des 7 plats « maigres » et des 13 desserts avec :

Velouté de potimarron à la cardamome
Chartreuse de choux fleur, céleri et lard mijoté, purée de châtaigne
Toastine d'olives confites et compotée de blettes aux raisins
Mousseline de merlan en brandade
Canelloni d'aubergine parmiggiana de morue à la fleur de thym
Pistou de légumes et raviolis aux herbes
Dodine de fruits secs aux poireaux

Les Treize desserts provençaux

CHATEAU DE SAINT MARTIN – Route des Arcs – 83 460 Taradeau