



## UN DÎNER D'EXCEPTION



QUE VOILÀ UNE BELLE INITIATIVE QUE CELLE INITIÉE PAR ALEXANDRA PERBET, LA DIRECTRICE DU RELAIS ET CHÂTEAUX L'HOTEL DU CASTELLET ET DES AUTRES HÔTELS DU SITE ET CHRISTOPHE BACQUIÉ, LE CHEF DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE CET HÔTEL, LE MONTECRISTO MAIS AUSSI RESPONSABLE DE TOUTE LA RESTAURATION DU GROUPE AVEC NOTAMMENT, LE SECOND RESTAURANT DE L'HÔTEL, LE SAN FELICE (TOUT BEAU, TOUT NEUF) ET L'HÔTEL BEST WESTERN VOISIN. UNE BELLE IDÉE, UNE BELLE HISTOIRE ET UNE MAGNIFIQUE SOIRÉE QUE GASTROMANIA A SOUTENU DE GRAND CŒUR ET SE RÉJOUIT BIEN ÉVIDEMMENT DU SUCCÈS REMPORTE. UN BEAU DÉFI, CAR IL N'AURA FALLU QUE 14 JOURS À TOUS CES BÉNÉVOLES POUR METTRE EN PLACE UN DÎNER EXCEPTIONNEL QUI A RÉUNI, CE 13 AVRIL 2011, PLUS DE 100 CONVIVÉS, DONT PLUSIEURS PERSONNALITÉS DE LA RÉGION. IL A PERMIS DE RÉCOLTER UN MAGNIFIQUE CHÈQUE DE 18.680 EUROS POUR LA CROIX ROUGE. SI LES CONVIVÉS ONT PARTICIPÉ EN VERSANT 160 EUROS PAR PERSONNE POUR DÉGUSTER CE MENU EXCEPTIONNEL, IL FAUT SURTOUT DONNER UN COUP DE CHAPEAU AUX CHEFS, BRIGADES, FOURNISSEURS, PARTENAIRES DE LA TOMBOLA ET TOUT LE PERSONNEL DE SALLE QUI ONT TRAVILLÉ BÉNÉVOLEMENT POUR SOUTENIR CETTE ACTION DE SOLIDARITÉ ENVERS LE JAPON ET LE TERRIBLE DRAME QUI L'A FRAPPÉ.



De gauche à droite: Arnaud Donckele, la Pinède, Saint-Tropez (2 étoiles), Alexandra Perbet, directrice des hôtels du Castellet, Emmanuel Renaut, le Flocon de sel, Megève (2 étoiles), Monsieur Claude-François Sage, Président des hôtels du Castellet, Keisuke Matsushima, Kei's Passion à Nice (1 étoile), Christophe Bacquié, le MonteCristo, Le Castellet (2 étoiles), Gilles Marchal et sa compagne japonaise, la Maison du Chocolat, Paris.



La féerie commence dans le splendide bar avec une coupe de champagne Billecart-Salmon, extra brut et quelques surprises salées présentées dans d'originales cuillères en bois précieux. Passons ensuite à table. Notre hôte (Le MonteCristo 2 étoiles) se charge de la première entrée avec de délicieuses asperges vertes du Domaine des «Roques-Hautes». Justes saisies et encore légèrement croquantes, elles étaient surmontées de copeaux de Culatello di Zibello «24 mois», une charcuterie pur porc italienne de très grande qualité ainsi que des copeaux de parmesan «Grande réserve 2007». Ne désirant pas s'arrêter en si bon chemin, ces asperges étaient accompagnées d'un sabayon à l'huile d'olive et citron bio du pays. Côté vin, un Domaine d'Estoublon, vin blanc du pays des Alpilles.

Deuxième entrée par Emmanuel Renaut, (le Flocon de Sel à Megève 2 étoiles), un savoureux cube de brochet en toast avec des écrevisses du lac et son bouillon au beurre achillée fumé. Pour rester dans sa région, côté vin, un Aoc de Savoie, Domaine Jean Noël Blard et fils. Coup de chapeau et coup de cœur pour la création d'Arnaud Donckele, (la Pinède à Saint-Tropez, 2 étoiles) avec ce poisson méditerranéen dénommé courbine. Une préparation aérienne avec en guise de légumes ce que le chef a baptisé des perles potagères, accompagnées de langues de palourdes avec un bouillon légèrement crémé et relevé au jus de yuzu laissant une très agréable sensation de fraîcheur et de raffinement. Côté vin un cuvée prestige, Aoc Côtes de Provence, Domaine Berraud-Belieu.

Honneur pour le plat principal au chef japonais Keisuke Matsushima (Kei's Passion à Nice, 1 étoile et d'autres établissements à Tokyo) avec



Madame Fanny, Trésorière de la Croix-Rouge pour le Var

un étonnant millefeuille de boeuf Simmental, parfaitement cuit aux saveurs de wasabi, autrement dit un assaisonnement subtil, corsé mais très bien dosé. Côté vin, un Aoc Côte de Provence bio, Jas d'Esclans 2000.

Et, feu d'artifice final pour le dessert de Gilles Marchal (créateur pour la Maison du chocolat à Paris et ex-chef pâtissier du Bristol). Il a évité le piège tout chocolat pour présenter plusieurs déclinaisons autour des premières gariguettes, passant d'un cœur de fraise nippon à l'infusion de vanille présenté dans un verre sur pied, le tout surmonté d'une fine couche de chocolat blanc aux simples gariguettes rafraîchies. Bel accord avec la coupe de brut Laurent Perrier rosé.

Vous l'aurez compris, un dîner exceptionnel dans un cadre qui ne l'était pas moins et, le tout, la main sur le cœur pour le Japon. Un bel exemple de solidarité et de générosité de tous.

Catherine Gaudisart

