

Initiée par la commune en collaboration étroite avec le lycée hôtelier Marie Curie, l'association Dimanches Verts, les commerçants et artisans du village, l'Office de Tourisme et le Comité Départemental du Tourisme du Gard, cette manifestation souhaite faire découvrir ou redécouvrir le plaisir de recevoir.

L'année des Îles Vanille : Depuis début 2011, les îles Maurice, Réunion, Seychelles,

Madagascar et Comores sont regroupées dans le concept des « Îles vanille », dont nous nous emparons pour vous inviter au voyage. La diversité culturelle de ces îles se retrouve bien évidemment autour de la table et dans les assiettes, donnant lieu à une cuisine métissée et très colorée : nombreuses épices, incontournables cocktails, culture et artisanat...

AU PROGRAMME - sous réserve -

NOUVEAUTÉ : SUR PLACE PLATEAU-DÉGUSTATION aux saveurs des Îles Vanille. 10€. Merci de réserver auprès de l'Office du Tourisme 04 66 85 32 11

EXPOSITION de mise de table : ambiances de salle à manger, avec le souci des détails qui font toute la différence...

DÉMONSTRATIONS

● **par des élèves du Lycée Hôtelier « Marie Curie » :** (Enologie : dégustation / accorder les vins aux plats / servir le vin ; Transformation de produits régionaux et de saison : flambage, découpage, brochettes, verrines, cuisson au wok, sculpture de fruits et légumes, utilisation de plantes sauvages comestibles... ; Pliage de serviettes ; Mise de table...

● **par des restaurateurs le samedi :** Véronique PHELIP, « La table de Tante Véro », traiteur à domicile ; Florent MANSARD, Restaurant « Le Marysol » à Vézenobres ; Sébastien Baldy, Traiteur à St Christol les Alès ; Lia PRAH, Second au restaurant « Château de la Caze » à Ste Enimie ; Martial PAULET, chef du restaurant « L'Adonis », Florac (sous réserve) ; M. Clerc, restaurant « L'Oronge » à St Jean du Gard

le dimanche : Patricia Koskas, restaurant « Saveurs du Sud » à Anduze ; Sébastien Rath, Traiteur à Alès ; Mickael MATOUK, Restaurateur-pâtissier au restaurant « Le DUO » à Alès, Guillaume MATOUK, Restaurant « Le DUO » à Alès

● **par des artisans de St Jean du Gard et des environs :** Pâtisserie-Chocolaterie P. Génolhac ; Boulangerie Armand ; Fleuristes ; Antiquaires, ..

EXPOSITION - VENTE : mobilier, céramique, ferronnerie d'art, verrerie, coutellerie, vaisselle, orfèvrerie, compositions florales, linge de maison, produits de bouche...

Dans une salle chauffée de 300m², une quarantaine d'exposants sont sélectionnés selon les critères de la vente directe, de la qualité des productions et du caractère innovant.