

du 6 au 8 mars 2020
GYMNASE DU TOURRIER



12^{ème} SALON VINS & 5€
GASTRONOMIE entrée + verre
PERTUIS

vendredi samedi dimanche
17h à 22h - 10h à 21h - 10h à 18h

www.salonvinsetgastronomie-pertuis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





PRÉSENTATION DU SALON VINS & GASTRONOMIE 12ème édition du 6 au 8 mars 2020 Gymnase du Tourrier - Pertuis

Une réussite construite sur une passion

Créé il y a plus de dix ans, le Salon Vins & Gastronomie de Pertuis a su créer un rendez-vous devenu incontournable, suivi par un public de plus en plus nombreux.

Le Salon Vins et Gastronomie de Pertuis offre aux artisans, vignerons, producteurs et aux chefs une opportunité exclusive de se faire connaître, reconnaître et d'aller à la rencontre de leurs clients et futurs clients.

La 12ème édition

Les compagnons de Dionysos et la Mairie de Pertuis vous invitent à la 12ème édition du Salon Vins & Gastronomie de Pertuis les 6, 7 et 8 mars 2020 au Gymnase du Tourrier.

Trois jours dédiés aux vins et à la gastronomie, aux produits de terroirs et aux vignes de caractère, aux savoir-faire de nos exposants et foodtrucks.

Nouveautés de cette édition

- Deux halls dédiés à l'exposition
- Une nocturne le vendredi soir (fermeture à 22h)

En bref

- 3 jours dédiés aux vins et à la gastronomie
- Du 6 au 8 mars 2020 au Gymnase du Tourrier à Pertuis
- Vendredi 17h-22h / Samedi 10h - 21h / Dimanche 10h - 18h
- Environ 90 exposants et 4 foodtrucks
- Environ 3500 visiteurs attendus



LE DÎNER GASTRONOMIQUE

Un évènement unique, exclusif et incontournable

Cette année, le dîner gastronomique est élaboré, cuisiné et servi par Eric Sapet de la Petite Maison de Cucuron à Cucuron et Mateus Marangoni du restaurant de l'Hôtel Sainte-Victoire à Vauvenargues.

Eric Sapet - Un repas gastronomique sous le thème de la dualité.

Cette année encore, fidèle au soutien qu'il apporte au Salon Vins et Gastronomie de Pertuis, Eric Sapet mettra son talent, son savoir-faire, sa créativité et sa générosité au service d'un grand dîner gastronomique d'exception.

Le Chef de l'excellente Petite Maison de Cucuron, l'ancien bar du village posé à l'ombre des platanes bicentenaires, qu'il a repris il y a plus de dix ans maintenant est devenu aujourd'hui un restaurant d'exception proposant une cuisine audacieuse et subtile, saluée par une étoile au Michelin depuis 10 ans

Cette année, l'établissement a mis en place une nouveauté : une grande table d'hôte. Une table généreuse, installée en majesté dans la salle du restaurant permet aux convives de s'installer librement, de se rencontrer tous les vendredis soir, samedis pour le déjeuner et le dîner, les dimanches midi.

La convivialité est de mise, les plats sont partagés et la cuisine devient un moment particulièrement chaleureux, d'échange et de découverte.

Une cuisine qui privilégie toujours les produits en circuits court, le bio et les meilleurs vins sélectionnés par le chef.

Invité d'exception du dîner gastronomique du Salon Vins et Gastronomie de Pertuis, Eric Sapet a choisi cette année de mettre celui-ci sous le thème de la rencontre des générations, des inspirations complémentaires et du mélange des cultures.

À son initiative, il a invité Mateus Marangoni, Chef de l'hôtel Sainte Victoire de Vauvenargues, pour une cuisine à quatre mains et une rencontre de deux générations de cuisiniers qui mettent tous leurs talents au service de cuisines inventives et riches en découvertes gastronomiques.

Une rencontre entre la cuisine rock'n roll du terroir du chef Sapet et les influences brésiliennes et méditerranéennes du Chef Marangoni.

Une rencontre concrétisée dans des assiettes créatives et inventives, qui devrait réserver bien des surprises aux heureux convives qui auront su réserver leur table à temps.

Inconditionnel des produits du terroir, insatiable curieux et amateur éclairé des vins locaux, Eric Sapet est depuis toujours un soutien et un acteur engagé du Salon Vins & Gastronomie de Pertuis.

C'est par amitié pour Francine Ravoire, Présidente des Compagnons de Dionysos et organisatrice du salon qu'à nouveau il pilotera, ce désormais traditionnel repas gastronomique du samedi soir.



Mateus Marangoni - Un jeune chef formé à l'école du prestige et du dépassement de soi.

Rien, si ce n'est une forte tradition familiale et le souvenir des talents de cuisinière de sa grand-mère, ne prédestinait Mateus Marangoni à devenir l'un des chefs les plus prometteurs de notre région.

Né au Brésil, il a d'abord vécu une première vie de footballeur professionnel, une carrière qui lui a valu une certaine renommée et d'être choisi par de grands clubs européens...

Puis l'envie, la passion et l'atavisme familial l'on rattrapés et à 17 ans à peine, alors que le football lui promettait le plus bel avenir, il décide de changer de vie et de se consacrer entièrement à la cuisine.

Il suit d'abord une formation complète et rapidement fait ses premiers pas dans son pays natal sous l'aile expérimentée du Chef Claude Troisgros. Après avoir officié dans de prestigieuses maisons étoilées au Guide Michelin au Brésil, en Argentine et en Espagne au Mandarin oriental sous les ordres de Carme Ruscalleda, la chef la plus étoilée au monde, Mateus Marangoni, convaincu par Matthieu Dulhoste, directeur de l'hôtel, vient s'installer en mars dernier aux fourneaux du restaurant de l'Hôtel **** Sainte-Victoire, quelques mois à peine avant son ouverture.

C'est ici qu'il va développer particulièrement une cuisine nourrie de ses influences culturelles brésiliennes, du souvenir de la cuisine de sa grand-mère et de son expérience méditerranéenne.

Une cuisine passionnée par les produits et les sourires, une cuisine d'auteur, intime et respectueuse des produits quasi exclusivement de saison, frais et locaux.

C'est aussi ici, lors des dixièmes rencontres gourmandes de Veaudieu qu'il va rencontrer le Chef Eric Sapet de La Petite Maison de Cucuron.

C'est de cette rencontre au sommet qu'est venue l'idée de proposer, pour le Salon Vins et Gastronomie de Pertuis, un repas gastronomique d'exception sur le thème « deux chefs, deux générations, deux sensibilités, deux cultures, deux approches de la cuisine ».

Un duo amical et complémentaire au service d'une cuisine créative et forcément surprenante.

Le repas gastronomique, rendez-vous incontournable du salon Vins et Gastronomie de Pertuis, toujours parrainé, imaginé et cuisiné par Eric Sapet, devrait cette année encore dépasser les attentes de convives toujours plus exigeants et curieux... à condition d'avoir réservé sa place...

Au programme

Édition mars 2020

Rendez-vous pour trois jours dédiés aux vins et à la gastronomie, aux produits de terroirs et aux vignes de caractère, aux savoir-faire de nos exposants et foodtrucks.

NOUVEAUTÉS CETTE ANNÉE

- Deux halls dédiés à l'exposition
- Une nocturne le vendredi soir : fermeture à 22h

Vendredi 6

(Horaires d'ouverture : 17h -22h)

18h : Inauguration officielle du Salon Vins & Gastronomie de Pertuis

Samedi 7

(Horaires d'ouverture : 10h-21h)

15h : Remise des trophées «Coup de coeur» par notre partenaire Crédit Agricole Alpes-Provence qui récompensera 2 exposants présents sur le salon

20h : Dîner gastronomique* : Menu élaboré, cuisiné et servi par Eric Sapet de la Petite Maison de Cucuron à Cucuron et Mateus Marangoni du restaurant de l'Hôtel Sainte-Victoire à Vauvenargues. *Sur réservation uniquement

Dimanche 8

(Horaires d'ouverture : 10h-18h)



Contact : compagnons.dionysos@gmail.com /
06 10 42 01 05

salonvinsetgastronomie-pertuis.com



SALON VINS & GASTRONOMIE PERTUIS

NOS PARTENAIRES 2020



PELLENC

RAVOIRE & FILS
A FAMILY TRADITION IN THE RHONE VALLEY SINCE 1471



RENAULT
Pertuis



La Provence



EXO
Événements x Organisation



RADIO SAINTE BAUME 88.9 Ma radio soleil !



CONTACTS

Association les Compagnons de Dionysos
Astrid Vaccaro / Francine Ravoire
Chef de projet Salon Vins & Gastronomie
06 10 42 01 05
compagnons.dionysos@gmail.com
<http://salonvinsetgastronomie-pertuis.com>

La Petit Maison de Cucuron
www.lapetitemaisondecucuron.com
04 90 68 21 99

L'Hôtel Sainte Victoire ****
www.hotelsainte victoire.com/fr/
04 42 54 01 01

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODERATION**




SALON VINS &
GASTRONOMIE
PERTUIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODERATION