



DINER À 4 MAINS EXCLUSIF LE CHEF CHRISTOPHE SCHMITT REÇOIT LE CHEF MATHIEU GUIBERT 23 JUILLET 2023

Dimanche 23 juillet, Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort ***** dévoile un diner à 4 mains exclusif entre le Chef doublement étoilé Mathieu Guibert et le Chef Christophe Schmitt une étoile au Guide Michelin pour le restaurant **Le Faventia**.

Pour l'occasion, ces deux signatures gastronomiques dévoileront un menu d'exception accompagné de desserts élaborés par le Chef Pâtissier exécutif de Terre Blanche Jérémie Gressier. L'occasion pour les convives de découvrir un menu pensé spécialement comme le subtil mariage entre la méditerranée et l'atlantique rappelant les origines des deux chefs.

UN MENU PROPOSÉ AU PRIX DE 235€ PAR PERSONNE AVEC ACCORDS METS & VINS, OFFRANT :



Canapé Iodé

Amuse Bouche

Moules de Bouchot

Tartare de tomates légèrement confites et son jus de cuisson au safran

Poissons bleus de Méditerranée

Fenouils de Bruno Cayron, tagète et caviar Daurenki de la maison Petrossian

Risotto à l'anguille fumée

Épais carpaccio de langoustines et émulsion au parmesan

Saint Pierre tendrement étuvé

Concombres, courgettes et sauce délicatement acidulée aux herbes

Le rouget de roche de Méditerranée

Cacciucco, lard de Colonnata, blettes et condiment tamarin

Les framboises de Provence rafraichies à l'aneth

Sorbet framboise aneth, meringue hibiscus, nuage acidulé

Le chocolat bio Ouganda 70% de la manufacture Duplanteur aux algues kombu

Sablé à la fleur de sel, meringue aux algues et sorbet yuzu



Christophe Schmitt, récemment étoilé au Guide Michelin, s'est formé auprès de nombreux restaurants de renom tels, le « Crocodile » à Strasbourg, la Maison Lameloise à Chagny et le restaurant « Diane » de l'Hôtel Fouquet's Barrière à Paris. Il poursuit son parcours à la quête des étoiles auprès du Meilleur Ouvrier de France Jean-Yves Leuranguer où il obtient sa première étoile, avant d'intégrer les cuisines du restaurant « l'Almandin » de l'Hôtel L'Île de la Lagune à Saint Cyprien où il se voit également récompensé d'une étoile. Aujourd'hui, c'est en tant que Chef Exécutif de Terre Blanche que Christophe Schmitt transmet son savoir-faire. Il obtient une étoile Michelin en 2023 pour le restaurant « Le Faventia ».

Mathieu Guibert, Chef doublement étoilé au Guide Michelin pour sa table de renom « Anne de Bretagne » a débuté sa carrière auprès de Richard Coutenceau, Chef réputé de la rochelle. C'est au cours des années 2000 que Mathieu Guibert décide de se confronter à l'expérience de la capitale française et d'apprendre l'exigence et la technicité auprès du Chef Yannick Alléno à l'Hôtel Meurice et Christian Le Squer au Pavillon Ledoyen. En 2007, Mathieu Guibert initie dans le sud de la France à Carcassonne auprès du célèbre Franck Putelat avant de prendre la place de second auprès du Chef Philippe Mille au Domaine Les Crayères à Reims. Après avoir sillonné les 4 coins de France, Mathieu Guibert devient propriétaire de la Maison Anne de Bretagne en 2016 et se voit, dès 2017 doublement récompensé par le fameux guide rouge.

