



TERRE BLANCHE HOTEL SPA GOLF RESORT

**** DÎNERS À QUATRE MAINS POUR DES RENDEZ-VOUS MULTI-ÉTOILÉS

Cet été, Terre Blanche célèbre la gastronomie et convie ses hôtes à trois dîners d'exception. Pour l'occasion, le nouveau Chef de Terre Blanche, Christophe Schmitt, a invité trois chefs amis de grand talent : Jérôme Schilling, Jérôme Jaegle et Christophe Hay. La promesse de moments gastronomiques inédits au cœur de la nature.



Un chef inscrit dans son terroir

Christophe Schmitt perpétue dans les cuisines de Terre Blanche les saveurs du Sud, alliant tradition et touches innovantes qui mettent en valeur les meilleurs produits locaux. Il en va ainsi des légumes issus de la ferme « Vivres », cultivés en permaculture, de l'huile d'olive du Moulin de Callas ou encore des fromages de chèvre de la Ferme des Claux. Le travail des producteurs s'inscrit pleinement dans la conception de sa cuisine, qu'il veut au plus proche de la terre. A Terre Blanche, il a noué avec chacun d'entre eux une relation de confiance et de long terme, à l'origine d'un choix minutieux des produits.

Pour partager les richesses gastronomiques du lieu, créer des moments d'échanges et de partage, le Chef Christophe Schmitt a convié trois Chefs tout au long de l'été pour des rendez-vous à quatre mains d'exception.





**Le vendredi 23 juillet,
- Jérôme Schilling,
restaurant Lalique
1***

Pour son premier dîner à quatre mains au restaurant étoilé « Le Faventia », Christophe Schmitt a convié le Chef Jérôme Schilling, officiant à l'hôtel-restaurant Lalique – Château Lafaurie-Peyraguey*, premier restaurant à recevoir une étoile Michelin dans la région du Sauternais. Ensemble, ils interpréteront un menu autour des trois sensations que procure la dégustation du Sauternes.



**Le dimanche 1er août -
Jérôme Jaegle,
restaurant l'Alchémille,
1* et 1* Verte**

Le deuxième dîner convie l'alsacien Jérôme Jaegle, Chef du restaurant Alchémille*(Kaysersberg). Celui-ci tisse un rapport privilégié avec son terroir natal, à la fois dans son jardin maraîcher de 4000m², les forêts et prairies environnantes, mais aussi les artisans et producteurs de sa région. Véritable jardinier, cueilleur, explorateur du goût, il défend les valeurs et l'authenticité de son terroir et enchante la nature au quotidien. Jérôme Jaegle a été le premier chef alsacien gratifié par l'étoile verte du guide Michelin.



**Le mercredi 18 août -
Christophe Hay,
restaurant La Maison d'à Côté,
2* et 1* verte**

Le troisième dîner se fera en présence de Christophe Hay, distingué en janvier 2020 par le Guide Michelin pour l'authenticité de son travail, qualifié de « gastronomie durable ». De la pêche aux poissons d'eau douce en bord de Loire, à la chasse au gibier de Sologne en passant par la cueillette des plantes de son jardin-potager, la cuisine de Christophe Hay fusionne bon sens, réalité de la nature et conscience du produit. Sa passion des produits de la terre, sa patience et sa rigueur lui ont valu le titre de Cuisinier de l'Année 2021 par le Gault et Millau.

Informations pratiques

Menu 4 plats à 220 € pp incluant les vins

Capacité : 40 couverts

Réservation obligatoire : dlargeau@terreblanchehotelspa.com

Tel : 04.94.39.90.00

À propos de Terre Blanche

Membre de la prestigieuse collection d'hôtels indépendants « The Leading Hotels Of The World », Terre Blanche Hotel propose 115 suites et villas spacieuses au confort luxueux, avec terrasses privées offrant des vues panoramiques sur les collines boisées. L'hôtel offre à sa clientèle tous les services d'un 5 étoiles, au cœur de deux parcours de golf réputés que complète un somptueux Spa de 3200 m², le Royaume des Enfants et de nombreux espaces de réception propices aux célébrations et séminaires. Bénéficiant d'une situation privilégiée entre Provence et Côte d'Azur, ce luxueux Resort de 300 ha est la destination idéale pour partir à la découverte de la Provence et de sa nature. Véritable havre de paix, il regroupe cinq offres de restauration et propose une diversité gastronomique incomparable dans la région.