

Le 7 octobre 2023, après le succès retentissant de la première édition de la « Coupe des Chefs », Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort ** est heureux de présenter la 2ème édition de cet événement festif alliant gastronomie et plaisir sportif**

Le Resort dévoile une journée exceptionnelle alliant golf et gastronomie sur son parcours " Le Riou" A mi-chemin entre compétition sportive et marathon culinaire, cette journée s'annonce hautement gourmande.

Durant l'événement, le Chef Christophe Schmitt et le Chef Pâtissier Jérémie Gressier offriront aux participants l'opportunité de déguster des mets directement sur le terrain de golf grâce à des expériences culinaires uniques.

A l'heure du petit-déjeuner, l'équipe de boulangerie proposera la matinée gourmande agrémentée de viennoiserie, madeleines et cafés. Sur le parcours, des collations dont des Fingers Feuilletés à la framboise et à la verveine du Jardin, ainsi que du pain croustillant à la tomate, au chèvre frais de la Ferme des Claux, au basilic et aux pignons de pin torréfiés.

Au déjeuner, le Chef Christophe Schmitt dévoilera, quant à lui, un menu spécial sous forme de buffet au cœur de la nature. On y retrouvera : un large choix de salade, plancha de poissons et de viandes. Enfin, Jérémie Gressier, la signature sucrée du Resort, apportera la touche finale toute en douceur avec animation de mini magnums et topping gourmands, Baby tropézienne à fleur d'oranger de Vallauris, Bubble aux figues de Provence et fontainebleau de yaourt de Brebis...

Enfin, la journée s'achèvera avec la dégustation de vins et cocktails présentés par la Cheffe Sommelière, Aurélie Deharbe et le Chef Barman, Jocelyn Gros.

Une journée alliant sport et gastronomie qui saura ravir les fins gourmets et amateurs de golf.