



**Ouverture et dîner caritatif
à 4 mains
Le Sothiou 2024,
ce vendredi 19 avril
au Phébus & Spa
à Joucas...**

*Pour son dîner d'ouverture,
le chef étoilé Xavier Mathieu,
s'associe au chef Edouard Loubet
pour organiser un repas à 4 mains, réalisé ce vendredi 19 avril,
au bénéfice de l'association [Le Sothiou](#), cette belle association
humanitaire dont nous sommes parrains.*

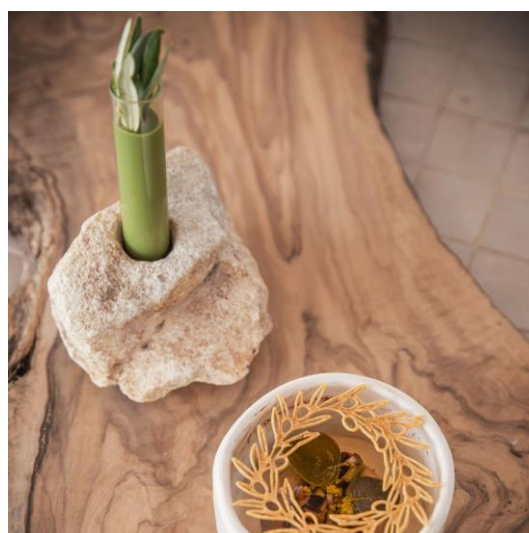


Les chefs Edouard Loubet et Xavier Mathieu.

*"Un projet que nous sommes fiers de défendre
en revêtant nos vestes de chefs pour cette soirée très spéciale. "*



Le Sothiou apporte des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures et de soins adaptés. L'association aide également à la création de structures de soins par l'acheminement de matériels et de fournitures depuis la France.



Lors de ce dîner à but caritatif, les chefs concocteront 3 plats chacun, mettant, tour à tour à l'honneur, l'olive, l'escargot, l'asperge, la truite, la pintade et le blé vert.



MENU À 4 MAINS PAR LES CHEFS
EDOUARD LOUBET ET XAVIER MATHIEU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

*

Toute la Provence en une cuillère.

*

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson,
farce fine aux baies roses.

Asperges au brasero, en sorbet.

*

Truite fumée au cèdre, fraîcheur de fenouil à l'angélique.

*

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

*

Pintade de la ferme du Bel-Aoste,

Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de cerises.

Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,

Verjus et miel de nos ruches.

*

Quenelle de faisselle de Canta Cabra,

rafraîchie d'eau de fraise à l'estragon,

vieux vinaigre balsamique de Modène IGP.

*

Œuf mimosa au jus de blé vert.

Le lendemain, la soirée sera suivi d'un pique-nique en bergerie,
entre Roussillon et Bonnieux.



Xavier Mathieu, chef étoilé et propriétaire à l'hôtel spa restaurant Le Phébus & spa.

*La gastronomie est l'un des atouts majeurs du Phébus & Spa.
Le Chef Xavier Mathieu guidé par l'inspiration et ses souvenirs
émerveille par son inventivité
et sa recherche perpétuelle de nouvelles associations gustatives,
tout en gardant l'esprit « PROVENCE » qui est le sien.*

*Il sublime les meilleurs produits de la région
dans ses recettes inspirées
des classiques de la région et de ses nombreux voyages.*