

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE

ROSEZ!



PORT TONIIC ART CENTER

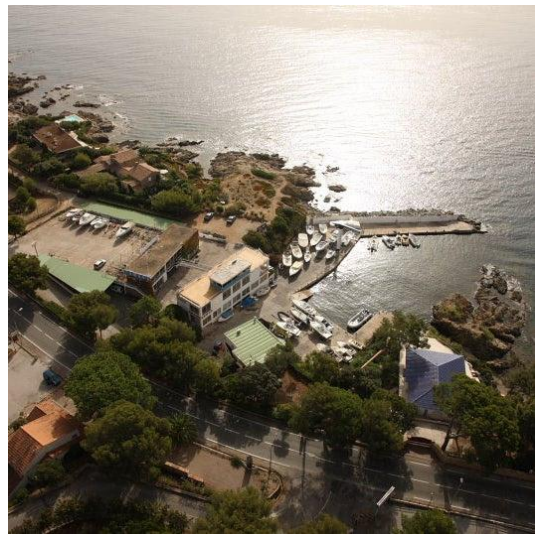
3170 CORNICHES DES ISSAMBRES

83380 LES ISSAMBRES

L'événement de la rentrée que vous attendiez !

Le **vendredi 7 octobre 2022**, sur le **littoral des Issambres (Var)**, les terroirs **Côtes de Provence** vous invitent à découvrir ou redécouvrir le **vin rosé autour des créations culinaires de 5 chefs** de la région.

Les **pré-ventes se terminent bientôt** et les **places sont limitées**, n'attendez plus, [réservez vos places](#) !



3

PARTICIPANTS

0

CHEFS

10

PLATS
SERVIS

1

CUVÉES

0

DGC

LA MARRAINE DE L'ÉVÉNEMENT : GEORGIANA VIOU



La cheffe béninoise, marseillaise de coeur officie au **restaurant Rouge** depuis son ouverture. Récompensée à plusieurs reprises de **deux toques par le Gault & Millau** (Jeunes Talents et Grand de Demain), Georgiana propose une **cuisine audacieuse qui magnifie les produits du terroir**. Elle raconte ses passions dans **deux ouvrages** dédiés aux villes qui ont marqué son parcours : Ma cuisine de Marseille (2011) et Le goût de Cotonou. Ma cuisine du Bénin (2021).

Après une participation remarquée dans la première saison de **MasterChef**, elle fait aujourd'hui partie du **jury de la nouvelle saison** aux côtés de Yves Camdeborde et Thierry Marx.

LES CHEFS ET LES TERROIRS CÔTES DE PROVENCE



Adel DAKKAR
DGC Sainte-Victoire



Hugo Mancel
DGC La Londe



Bruno Chastagnac
DGC La Londe



Cédric Poncet
DGC Fréjus



Marco Casolla
DGC Notre-Dame des Anges

ROSEZ! c'est une **expérience gastronomique** dans un **lieu d'exception**.

Une soirée pour découvrir les **82 cuvées des Côtes de Provence rosé** et **déguster les plats exclusifs de 5 chefs** prestigieux dans une **ambiance musicale, gourmande et conviviale**.

Hot-dog de **paleron de veau confit au rosé**, **foccacia fermentée au rosé**, **ceviche de daurade** mariné au rosé...

