



LETS GRAU

RESTAURATEURS
PÊCHEURS

L'After Espiguette

Le Chef : Stéphane Péguin
Le Pêcheur : Pablo Merlin du Petit métier Patrick - Mathieu

Guinguette des Pieds Nus

Le Chef : Audrey Antao
Le Pêcheur : Jérémy Bas du Chalutier - Marie-Jérémy

Le Miramar

Le Chef : Kévin Barber
Le Pêcheur : Morgan Courbe du Chalutier - Mogalowen

L'Encierro

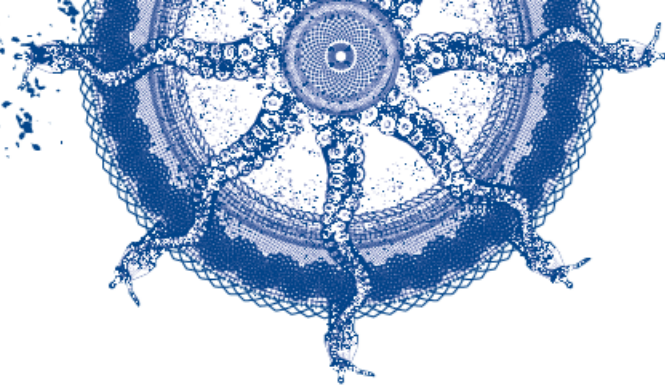
Le Chef : Christophe LANDAIS
Le Pêcheur : Hugo Barette du Chalutier Matthias - Thomas

Le Galion

Le Chef : Jean Philippe Servant
Le Pêcheur : Dorian Chaumont du Petit métier Patrick - Mathieu

Le Patio

Le Chef : Iman Amiri
Le Pêcheur : Anthony Lopez du Chalutier - Barracuda II



PROGRAMME

10h * 18h

Marché de la mer par les producteurs locaux et régionaux, vente et dégustation : plats cuisinés, tellines, huîtres, fritures de poissons, Rouille Graulenne, poulpes, producteurs de vins...

10h30 * 13h

Démonstrations de cuisine locale par les Graulens.

12h30

Rouille géante !

14h

Démonstration du chef David Blasco du restaurant le Boem

15h30 * 17h

Défi des restaurateurs.

RENSEIGNEMENTS

OFFICE DE TOURISME : 04 66 51 67 70

www.letsgrau.com * www.ville-legrauduroi.fr



ideecom - www.ideecom.fr ne pas jeter sur la voie publique



LE GRAU DU ROI - PORT CAMARGUE



samedi
13
AVRIL
2023
Villa Parry

La Mer Cuisinée à la Graulienne



David BLASCO

Chef du restaurant LE BOEM

David a remonté le chenal de l'ancien phare jusqu'à la tour de Constance et pris résidence à deux pas des remparts de la ville d'Aigues Mortes.

Table fusion aux inspirations asiatiques jusque dans l'architecture, cette adresse de l'autre côté des remparts est un moment voyageur et dépaysant, d'un charme exotique qui plaît et fidélise.

Au milieu des lignes épurées, des bambous et d'une végétation savamment organisée, le chef David Blasco travaille des compositions méditerranéo-asiatiques, d'une réalisation impeccable : tataki de thon, raviole ouverte et lotte, pressé de banane, toujours avec le soin d'un graphisme qui encadre positivement le souvenir.

Il nous fait l'honneur de revisiter la cuisine du pêcheur aux Graulinades à la façon « Méditerranéenne »



Cours de Cuisine Enfants

Julie et Sylvia accueilleront les enfants à partir de 7 ans de 10h30 à 13h00 dans les jardins de la Villa Parry. Au travers d'ateliers culinaires ludiques, elles tenteront de transmettre à ces jeunes cordons bleus le goût des saveurs des produits de la mer.



Christophe Roy & Sauveur Gatt
MACARONNADE DE MAMÉ FANETTE

Quand un Roi rencontre un Président, la raie publique en tremble !

Après nous avoir fait saliver sur les zéros sociaux le Sar Kristof 1^{er} traverse l'écran et nous livre une recette électrique sans tchoutche au menu. A coup sur leurs ébats gastronomiques resteront dans les annales Graulennaises.

La raie volution cunnilaire est en nage !



Dorine & Karine Truteau
BRIQUE DE PAPÉ

Elles naquirent quasiment sur une caisse de muges et de baudroies. Du marché à l'ancien stade, de chez Panisse à la SOGAMA il n'y avait que quelques brasses !

Ni truite ni goujon ne taquineront et de sole et d'espadon s'accommoderont.

Leurs briques passeront comme lettres à la poste.

Deux Truteau sur quatre tréteaux.



Hervé & Maud Hubidos
BOURRIDE DE POULPE

Lui, délaisse les berges du Vidourle pour celles du Gardon et rejoint la capitale Volque Arecomique.

Elle, après mise en orbite à Kourou, escale en Septimanie et ascension à l'Aigoual, a aluni sur la planète Espi

Leur recette mariera thym, sarriette aux pousses de salicornes et les lauriers de César sublimeront la sauce.

Ave Craustus ! cuisinari te salutant.



Thomas & Jean Claude Riera
CANNELLONI DE POULPE

JC, le biou, c'est en gardiane qu'il le préfère plutôt qu'en plein mourre. N'est pas forcardo qui veut !

Pour Thomas, circulez y'a rien à déclarer.

Qu'ils soient toques ou képis, les couvre-chefs ça les connaît.

Et ne les prenez pas pour des bleus, car c'est menottes qu'ils relèveront le défi.

Pas de t(e)aser pour leur recette : on les garde à vue !



Ludovic Monlun & José Privat
FILET DE SOLE ET VELOUTÉ DE TELLINES

Ludo a traversé la Méditerranée pour les cotes de Java et des Mollusques.

Son aïeul avait vu la vierge lui c'est Bouddha qu'il vénère !

José, pilier des cuisines des Graulis sera cette fois derrière les fourneaux.

De l'Amarette à la plagette il n'y a que la Laune à passer.

Vamos à la playa ?



Mélanie Forêt & Sébastien De Verduzan
MARMITE DE BAUDROIE

Mélanie est arrivée au Grau sur un camion de pompier et Sébastien, descendant des Rédarés, aurait pu être comte ou marquis sur la lointaine Terre Neuve.

Après leur voyage en pays Aborigènes ils s'installent dans le Cévenol le temps d'une mazaruka.

En cuisine, ni didgeridoo ni pas de bourrée mais une farandole de poissons et de crustacés.