

# *Le Gros Souper*

*C'est le samedi 9 décembre !*

*Edition spéciale pour le 15<sup>ème</sup> anniversaire !*

« *Il était une fois au* **CHÂTEAU de SAINT-MARTIN**  
*...Noël !* »



*Une fête à 4 mains !*

*L' Art de vivre est une fois de plus célébré au Château de Saint Martin pour cette 15<sup>ème</sup> édition du Gros Souper de Noël.*

**Château de Saint Martin – CRU CLASSE**

Route des Arcs – 83 460 TARADEAU - Tél : 04 94 99 76 76 - Fax : 04 94 99 76 77  
e-mail : [contact@chateaudesaintmartin.com](mailto:contact@chateaudesaintmartin.com) - site web : [www.chateaudesaintmartin.com](http://www.chateaudesaintmartin.com)

« *Il était une fois au*  
*... Noël!* »

## CHÂTEAU *de* SAINT-MARTIN

Une soirée qui célèbre le caractère et l'élégance de nos Crus Classés alliés à la gastronomie provençale de Noël! Qui serait plus indiqué que le Château de Saint Martin, dans la même famille de la noblesse française depuis 1740, pour réinventer les traditions provençales ?

En Provence, encore plus qu'ailleurs la période de Noël est riche et complexe. De génération en génération, les rituels se transmettent et s'enrichissent de village en village avec des nuances à chaque canton en fonction de ses ressources propres et de son vécu. Au début de l'Avent, un véritable calendrier s'instaure, rythmé d'actes symboliques. Le Château de Saint Martin, riche de son histoire et de sa présence depuis 2200 ans, sait faire vivre et ressentir à chacun cette période que tout le monde n'a pas toujours la possibilité de vivre un jour de façon aussi complète et de renouer avec des racines que l'on soie provençal de souche, de cœur ou d'adoption.

Ce Gros Souper de Noël permet à un large public de s'initier aux traditions provençales dans une ambiance festive et dans un cadre original du XVIII<sup>e</sup> siècle, tout en découvrant les talents d'un nouveau chef chaque année qui doit relever le challenge de faire travailler son imagination personnelle, tout en respectant une liste de mets imposés.

Les vins étaient au nombre de 7 et, au Château de Saint Martin, nous avons toujours souhaité travailler comme des artisans en développant plusieurs gammes de vins distinctes. Chaque cuvée est pensée dans un état d'esprit différent, à partir de tous les cépages provençaux déclinés séparément et assemblés selon les gammes.

Donc, dans ce menu particulier dans lequel les saveurs sont très différentes et quelquefois inhabituelles, chaque vin apparaît comme parfaitement adapté de par ses arômes, sa richesse et sa complexité. Une initiative renouvelée maintenant avec un succès croissant chaque année et qui fête son 15<sup>ème</sup> anniversaire.



## Quand ?

**Le samedi 9 décembre 2017**

Ou toutes autres dates en Décembre, pour des dîners privés à partir de 50 personnes.

## Pour qui ?

Pour un cadeau original et festif à offrir à:



\* un ami

\* ses proches, sa moitié

\* ou pour un dîner d'entreprise ou d'association

Une soirée festive placée sur le thème de la Provence et de ses traditions qui réjouira les amateurs de produits du terroir et de gastronomie.

## Pourquoi ?

Pour perpétuer les traditions provençales, et en particulier celles de l'aveugle et de Noël, si souvent méconnues ou oubliées.

Pour faire découvrir le traditionnel gros souper de Noël avec **ses 7 plats, 7 vins et ses 13 desserts**, toujours réinventé par un chef différent chaque année.

Pour passer un moment unique de convivialité autour des vins et de la fête !

## Programme:

19h00: Apéritif gastronomique

20h00: Dîner traditionnel du « Gros Souper » :

Sur réservation :

90 € par personne, 170€ par couple,

800 €, la table réservée jusqu'à 10 personnes, avec un magnum offert



Une occasion unique de vivre les traditions calendales au fil des surprises et découvertes mises en scène tout au long de la soirée !

*Un chef par milliers : choisi non seulement pour ses talents en cuisine mais aussi parce qu'il partage nos engagements et notre art de vivre! Cette année : 2 chefs de renoms !*

Chaque année, à chaque chef différent est donné un cahier des charges précis dans le respect de la tradition : le menu s'établissait avec les produits du terroir et de saison. La tradition veut qu'il y ait **7 plats maigres, et 7 vins. Les desserts sont au nombre de 13** et peuvent soit être présentés séparément, soit être regroupés, servis tels quels ou intégrant une ou plusieurs recettes. Les plats pouvaient varier d'un village à l'autre mais les ingrédients restaient traditionnels « sacramentau » ! A partir de cette base, le chef a tout loisir de développer son imaginaire et d'interpréter à sa façon le gros souper.

Cette année, **festival des saveurs** avec un repas concocté à 4 mains par **Monsieur Gui Gedda**, Le Pape de la cuisine provençale qui dédicacera ses livres et parrainera le Chef **Anthony LOPEZ**, Chef du restaurant bistronomique Planches et Gamelles au Lavandou !



Gui Gedda



Anthony Lopez

**Gui Gedda** est issu d'une famille de cuisiniers, il est reconnu par la France entière comme **le spécialiste de la cuisine provençale**. Contemporain de Roger Vergé, il a fait découvrir sa cuisine pendant plus de 30 ans au restaurant "Le jardin de Perlefleurs" à Bormes-les-Mimosas, avant de se consacrer désormais à l'écriture et aux rencontres avec son public. Il a publié 15 livres de cuisine, qu'il dédicacera lors du Gros Souper de Noël.

**Anthony Lopez** est un chef de cuisine au parcours brillant. Il a travaillé dans de beaux établissements aux macarons Michelin tels que *Ghislaine Arabian* à Paris ou *Le Maurin des Maures* au Rayol Canadel sur Mer, avant de créer son propre restaurant gastronomique La Farigoulette en 2012. Il est aujourd'hui à la tête de son deuxième restaurant bistronomique "Planches et Gamelles". Sa philosophie: « **Ici le luxe, c'est la simplicité** » se justifie par ses recettes : « de bons produits (locaux de préférence et de saisons), une cuisson juste, un assaisonnement simple, pas de fioritures inutiles, et le tour est joué! »

# La tradition du Vin Cuit Provençal

## Une Tradition Provençale ...

En Provence, Noël a toujours été une grande fête longuement préparée. La veille de Noël, un souper intitulé « Gros Soupa » comportait sept plats maigres. Il était d'usage de dresser une grande table avec trois nappes blanches superposées et trois chandeliers qui symbolisaient les trois personnes de la Sainte Trinité.

Le couvert était dressé pour chacun et l'on comptait une place en plus pour le pauvre de passage. Ce souper avait lieu avant la Messe de Minuit. Au retour, on se remettait à table pour manger les treize desserts symbolisant le Christ et les douze apôtres. Ces desserts étaient composés en majorité de fruits secs, figues, dates (...) qui variaient selon les villages mais partout figurait la pompe à huile, sorte de fougasse parfumée à la fleur d'oranger ou à l'anis, et surtout le vin cuit qui était de rigueur !

Ce vin de dessert était indispensable à la cérémonie du « cacho fio », tradition ancestrale où l'aïeul et le plus jeune de la famille portaient une bûche d'arbre fruitier, faisaient le tour de la pièce et la déposaient dans l'âtre. Ensuite, ils l'arrosaient par trois fois de vin cuit en hommage à la Sainte Trinité tout en disant en provençal : « Allégresse, allégresse, Dieu nous donne l'allégresse et qu'il nous donne la grâce de voir l'an prochain, et si nous ne sommes pas plus que nous ne soyons pas moins. »



## Le vin cuit du Château de Saint Martin

Le vrai **Vin Cuit** a un mode d'élaboration qui lui est propre. Comme son nom l'indique, il fait intervenir une **cuisson** dans un chaudron en cuivre.

C'est une gourmandise à s'offrir à l'apéritif, en entrée sur un foie gras poêlé ou frais, en fin de repas sur un roquefort ou en dessert, avec un crumble aux poires une mousse au chocolat ou un nougat glacé.

# *Et parce qu'une soirée festive sans musique ne nous ressemble pas :*

## Un apéritif et un dîner en musique chaque année !

Parfois plus traditionnelle avec les tambourins et les galoubets, parfois plus instrumentale au son de la harpe, d'autres fois avec des musiciens venus d'ailleurs, gitano à l'honneur, ou encore des rythmes inconnus, des périodes de l'histoire différentes.

Les artistes nous accompagnent dans un esprit de fête et sont au cœur de l'évènement chaque année. Le public participe, s'émeut, s'attendrit, s'éclaffe....

La Musique, la lecture, le conte, le chant, la poésie, la danse et le théâtre...tous ces arts réunis, ou dissociés....

Mais à chaque édition, les mêmes idées sont respectées:

- \* Noël en Provence, dans le partage
  - \* Les traditions provençales
  - \* Esprit de fête, de gaieté ou de tendresse

Cette année, vous découvrirez le Gros Souper de Noël sur **des airs d'opérette célèbres ....** magnifiquement joués par **un trio de femmes** : Maria BARAN, Céline BARCAROLI et Ekaterina ALFEROVA. Elles nous feront danser sur des airs de Carmen, Offenbach ou bien encore Francis Lopez...

La Coupo Santo, le chant traditionnel provençal marque chaque année la fin des festivités :

*Prouvençau, veici la coupo  
Que nous vèn di catalan :  
A-de-Rèng beguen en troupo  
Lou vin pur de noste plant !.....*



*Et puis, au fil de la nuit, des rencontres, et des découvertes, chacun repart avec son « bout » de Noël bien à lui, les étoiles plein les yeux !*