

# **COMPTE RENDU REUNION HAUTE PROVENCE GOURMANDE**

**LE 11/5/2015**

**Au vieux colombier**

Début de réunion 15h15

Présents : Jany Gleize, Thomas Picozzi, Frederic Payan, Sylvain Nowak, Laurent Nowak, Christophe Roldan, Benjamin Debruyne, Michael Giai

Excusés : Stéphan Paroche, Walter Pacini, Frederic Montano, Jp Matrat

Candidature Eden validée et envoyée en collaboration avec l'ADT

Etude de candidature de 3 candidats :

- La campagne Saint Lazare : demande acceptée à l'unanimité (bon dossier, bon esprit)
- Restaurant les 4 saisons : demande refusée (Dia comme fournisseur pour les légumes et peut être il faudrait un peu plus de recul , le restaurant est ouvert depuis 1 an)
- La villa Borghese : demande acceptée à l'unanimité (le chef est en place depuis 15 ans, bon esprit, bon dossier)

Jany a eu une demande de repas pour le 18 Juillet à midi, pour des festivités autour de Napoléon, pour 200 personnes avec un budget de 20/25 € par personne. Service fait par l'organisation, juste à préparer et emmener sur place.

Nous établissons ensemble un menu :

Menu à 24 €

Terrine de légumes d'été confit aux fromages de chèvre de haute Provence, coulis de tomate

Sauté d'agneau de Sisteron au Thym de nos garrigues, flan d'épeautre à la ratatouille

Soupe de pêche à la verveine

Ce menu est proposé à l'office de tourisme.

Jany a également reçu une proposition de menu pour chefs d'entreprise de faire un cocktail dînatoire à Château-arnoux le lundi 22 Juin.

Il est suggéré de faire tourner les ingrédients, avec un rythme de par mois, comme nous l'avons fait pour Eden, mais ce serait juste pour de la communication.

Donc pour le mois de Juin et juillet les ingrédients sont les suivants :

	1er Juin	1er Juillet	
Stephan	Truffe	Pomme	
Christophe	Lavande	Miel de lavande	
JP	Miel de lavande	Pois chiche/safran	
Benjamin	Agneau	Pomme de terre	
Thomas	Pomme de terre	Lavande	
Frederic P	Huile d'olive	Epeautre	
Walter	Amande	Huile d'olive	
Frederic M	Banon	Amande	
Sylvain	Escargots	Truffe	
Laurent	Pois chiche/ safran	Banon	
Jany	Epeautre	Escargots	
Michael	Pomme	Agneau	

Prochaine réunion le Jeudi 11 Juin de 15h30 à 17h30 au Restaurant Nouer à Puimichel

- Finalisation repas de Napoléon à Volonne
- Concertation pour nouvelles adhésions
- Finalisation cocktail pour 100 chefs d'entreprise à Château-Arnoux
- Organisation cooksound le 9, 10 juillet

Fin de la réunion dans la bonne humeur à 17h45