

## COMPTE RENDU REUNION HAUTE PROVENCE GOURMANDE Lundi 17/07/17

Chefs présents :

- PAYAN Frédéric,
- NOWAK Sylvain,
- MONTANO Frédéric,
- PACINI Walter,
- BREMOND Guillaume,
- URBANO Laurent,
- CHECLE Marlon.

Chefs excusés :

- GLEIZE Jany,
- CHAMANT Isabelle,
- ROLDAN Christophe
- BREMOND Nicolas.

A propos des personnes contactées pour rejoindre l'association :

- Thierry CHOUIN ne souhaite pas intégrer l'association
- Nicolas BREMOND Le Segustero Sisteron, et Laurent BARRE La Treille MUsate à Moustier intègrent l'association.

Nouvelles personnes à contacter pour intégrer l'association :

- Vue d'en haut à Sigoyer 04
- L'auberge de L'Abbaye à Cruis Guillaume PISTONO
- Le responsable école de la gastronomie à Riez Mr Alain BILLE

Les personnes à relancer :

- La Crémaillère à Gréoux, Jean Pascal STROHMEIER
- Les Terrasses de la Bastide à Forcalquier, Joel JUGLARET

Une convention a été signée avec Gréoux qui prendra 10% de commission sur les prestations effectuées.

Il est toujours fortement recommandé d'envoyer des recettes afin de faire vivre le Facebook et le site de l'association et de faire parler de nous !!!!!!!

Pensez à voir ce que vous pouvez faire en tant qu'intervenant dans les écoles pour la semaine du gout voir <http://www.legout.com/> pour s'inscrire en tant qu'intervenant.

Pensez à d'éventuelles interventions pour les fêtes suivantes :

- 2018 Fête de la Truffe à Mane
- 2017 Fête de la Châtaigne
- 2017 Fête de l'amande à Oraison
- Salon des vigneronns septembre 2018

Il semblerait que tout le monde (les présents) soit d'accord pour faire faire des vestes de cuisine avec logo de l'association pour les membres.

Pour la fête de la gastronomie :

Féfé a RDV avec la régie de Sisteron afin de connaître la disponibilité de la salle (Qui semble disponible du coup). Le secrétaire adjoint est à la bourre pour le compte rendu.

Du coup à voir à qui nous reversons les gains de cette soirée mais dans l'idée ce serait pour les CFA ou école Hôtelière....

L'école hôtelière de Sisteron est prête à nous filer des jeunes pour la soirée.

Nous devons contacter :

Pour l'apéritif :

- Distillerie de Forcalquier
- Distillerie de la Chanenche

Pour le vin :

- Sylvain contactera le domaine St Jean
- Guillaume contactera Olivier Ricard Tresbaudon et domaine Allemand

Pour le menu :

Amuse-bouche : Mille-feuille d'escargots au pain d'épice et épeautre.

Entrée : Dos de cabillaud aux courgettes de Provence, caviar de hareng et huile vierge.

Plat : Melon d'agneau farci, jus aux herbes, voir la garniture.

Dessert : Mille-feuille de pommes caramélisé, OU Baba à la Farigoule.

Rien n'est vraiment figé, on peut encore faire évoluer le menu selon les idées.

SI LE REPAS DE LA FETE DE LA GASTRONOMIE SE CONCRETISE UNE REUNION RAPIDE EST A ENVISAGER !!!!!!!!!