

# PROGRAMME DES DÎNERS CONCERTS 2024



Dates	Musiciens	Chef(fe) / Foodtruck
14/06	<p><b>Goldy Flower</b> Variétés internationales</p> <p>Goldy Flower, c'est la fraîcheur et la gaieté de la musique folk et country américaine, l'émotion des plus belles chansons romantiques de la pop internationale et l'énergie entraînante des chansons qui donnent le sourire et font du bien aux oreilles.</p>	<p><b>Cheffe Anaïs Chami</b> <b>Restaurant Pompette</b> Cheffe</p> <p>Anaïs, talentueuse Cheffe du restaurant Pompette à Malemort du Comtat, délaissera les fourneaux de son restaurant uniquement pour venir ravir nos papilles tout au long de la soirée.</p>
05/07	<p><b>Canito Flamenco</b> Groupe Gipsy Flamenco</p> <p>C'est en Camargue (berceau de la rumba gitane) que le groupe Cañito a vu le jour. Au fil des concerts et des soirées, la qualité musicale de ce duo et leur authenticité leur ont assuré une solide renommée.</p>	<p><b>La Pizza Française</b> Foodtruck</p> <p>Le Chef pizzaiolo Simon propose des pizzas de type Napolitaine qui se démarquent par leur délicieuse pâte moelleuse, croustillante, aérée et reposée plus de 48 heures, ce qui la rend ultra digeste.</p> <p><b>Camille, Le Pain du Cours</b> Pâtissière</p> <p>Camille aime particulièrement la délicatesse nécessaire à la confection de pâtisseries aussi savoureuses qu'esthétiques</p>
19/07	<p><b>Lyp's Way</b> Pop, Folk</p> <p>Lyp's Way, c'est une rencontre musicale entre trois générations, trois styles, trois chemins de vie autour d'un répertoire de chansons pop, folk, françaises et anglaises</p>	<p><b>Tradistreet (ex Les Fermiers Toqués)</b> Foodtruck</p> <p>Tradistreet (ex Les Fermiers Toqués) est né d'une amitié entre deux cuisiniers, Marie et Sébastien. Leur concept ? Transformer des produits frais, cultivés par leurs soins et par les paysans locaux</p>
02/08	<p><b>Clays le Duo</b> Pop, funk, soul revisitées</p> <p>Vivez une expérience immersive au sein des plus grands standards de la pop, du funk et de la soul revisitées en jazz, bossa nova et aux couleurs latines</p>	<p><b>Ela &amp; Ju</b> Foodtruck</p> <p>Ela &amp; Ju sont des traiteurs spécialisés dans la cuisine du monde qui parsèment leurs plats d'épices savamment dosés.</p> <p><b>Camille, Le Pain du Cours</b> Pâtissière</p> <p>Camille aime particulièrement la délicatesse nécessaire à la confection de pâtisseries aussi savoureuses qu'esthétiques</p>
16/08	<p><b>François Corbi Quatuor</b> Jazz</p> <p>Le trio avait mis le feu l'année dernière, nous étions tous charmés par le talent des musiciens et les voix d'Arnaud accompagné de la charmante chanteuse Morgane.</p>	<p><b>Espenon Truffes - Saint-Didier</b> Soirée spéciale brouillade aux truffes</p> <p><b>La Ferme des Possibles -</b> Plats préparés avec des légumes et des fruits</p> <p><b>Séverine, Glaces n' rolls</b> Glaces artisanales</p>
30/08	<p><b>Prima</b> Latino, bossanova, soul, funk...</p> <p>Accompagnée de son pianiste, Laurie chante du latino mais pas que... Le répertoire de ce duo comprend aussi les plus belles chansons françaises et anglaises.</p>	<p><b>Lou Croustet</b> Cuisine itinérante</p> <p>Fabien revient à ses racines provençales et sort de ses fourneaux pour donner jour à sa cuisine itinérante. Avec son four à bois, le Chef Fabien propose une cuisine locale, sincère et gourmande.</p>

Soirée 19H00-22H30. Prix de l'entrée avec un verre de vin rouge ou rosé inclus : 20€ à payer sur place.  
Réservation en contactant Catherine par email à [catherine.chatal@gmail.com](mailto:catherine.chatal@gmail.com) ou par tel au 07 67 94 72 38.