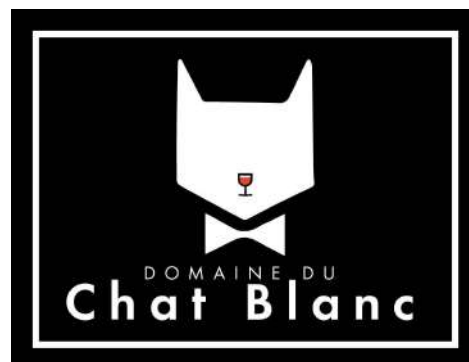


PROGRAMME 2026 DES DÎNERS CONCERTS AU CHAT BLANC

255 chemin du Barraud, 84210 Saint-Didier

Réservation d'une table : catherine.chatal@gmail.com

Tél +33 (0)7 67 94 72 38, <https://domaineduchatblanc.com>



Tarif du concert incluant un verre de vin bio : 20€

Repas en sus (plat autour de 15€, dessert 5€)

Mise en lumière : Nathalie Maugenet de Thalie des Collines les 31/05, 19/06, 17/07, 14/08, 28/08

<https://www.instagram.com/thaliedescollines/>, <https://www.facebook.com/search/top?q=thaliedescollines>

Dates	Concerts	Dîners
31/05 17h30 / 20h30 Dîner Concert Tarif : 20€ incluant un verre de vin bio Repas en sus (plat autour de 15€, dessert 5€)	Kiproko Quartet Jazz / Pop music C'est une belle rencontre que nous vous proposons en accueillant au Domaine Loïc Fauche, professeur au Conservatoire d'Avignon qui s'installera au clavier du quartet avignonnais Kiproko en compagnie de Sophie Teissier, compositrice et chanteuse du groupe. Accompagnés d'un contrebassiste et d'un batteur, ces musiciens passionnés vous offriront une soirée où le jazz s'approprie avec élégance les plus grands standards de la pop-music. Leur répertoire est une invitation au voyage : de Michael Jackson aux Beatles, en passant par Police et Jamiroquai, le groupe insuffle une vie nouvelle à ces mélodies iconiques. Une expérience élégante, entre émotions et redécouverte ! https://www.facebook.com/sophieteissier4tet/?locale=fr_FR 	Olivier Laplaud Chef Olivier est le propriétaire et le Chef du célèbre Café Brocante "Au marché de Provence" à Pernes-les-Fontaines, un lieu où l'on peut aussi bien déguster un plat mijoté que repartir avec la table sur laquelle on a déjeuné ! Passionné par la transmission et le partage, il conçoit la cuisine non pas comme une démonstration technique, mais comme un moment de convivialité pure. Accompagné de son épouse Marie, Olivier propose une cuisine de marché, sincère et généreuse. Il travaille main dans la main avec les producteurs locaux, privilégiant les circuits courts et les saveurs de saison. https://www.instagram.com/marielaplaud/ https://www.facebook.com/profile.php?id=100057588333900&locale=fr_FR 

19/06

19h-22h45

Dîner Concert

**Tarif : 20€
incluant un
verre de vin bio**

**Repas en sus
(plat autour de
15€, dessert 5€)**

The Wanted Duo

Pop Rock

Variétés françaises et
internationales

Laissez-vous transporter par l'univers envoûtant de ce duo de talent basé dans le Gard, maître dans l'art de revisiter les plus grands standards Pop-Rock, ainsi que les pépites de la variété française et internationale. Leur synergie sur scène est le fruit d'un parcours remarquable : Laurent est un artiste multi-instrumentiste (révélé par la *Star Academy 6*), il jongle avec virtuosité entre le chant, la guitare et le saxophone. Il est accompagné au chant par la rayonnante Carolyn dont la voix solaire a été remarquée par l'équipe de *The Voice*. Ensemble dans la vie et en musique, ils font vibrer leur répertoire avec une authenticité rare pour vous offrir des moments de pur partage.

<https://www.youtube.com/c/THEWANTEDOFFICIEL>

<https://www.instagram.com/thewantedduo/>



Tradistreet

Foodtruck

Alliant savoir-faire, générosité et passion, Sébastien et son foodtruck "Tradistreet" revient pour la 3ème année au "Chat Blanc" nous proposer sa cuisine traditionnelle et authentique élaborée avec des produits frais, de saison et locaux.

La culture du bien manger étant extrêmement importante pour Sébastien, il met un point d'honneur à n'utiliser que des ingrédients de qualité dans ses plats qui sont tout simplement savoureux et délicieux !

<https://www.facebook.com/tradistreet>

<https://www.instagram.com/tradistreet/>



03/07

19h-22h45

Dîner Concert

**Tarif : 20€
incluant un
verre de vin bio**

**Repas en sus
(plat autour de
15€, dessert 5€)**

Equilibre (Ex Entre 2)

Soul / jazz / pop

Laissez-vous emporter par la magie du duo Équilibre qui fusionne à la perfection les univers de la soul, du jazz et de la pop.

Un moment musical exceptionnel vous attend, où chaque note vous raconte une histoire, où chaque mélodie vous touche profondément. Entre improvisations délicates et rythmes envoûtants, le duo Équilibre vous offrira une expérience intime et inoubliable.

<https://www.facebook.com/Entre2acousticcovers>



Lou Croustet

Cuisine itinérante

Après une épopée culinaire de 30 ans d'expériences et de voyage (de chez Ducasse à Monaco, Bernard Loiseau à Saulieu en passant par Biarritz et l'île de la Réunion), Fabien est revenu à ses racines provençales et est sorti de ses fourneaux pour donner jour à sa cuisine itinérante. Le Chef Fabien propose une cuisine locale, sincère et gourmande inspirée des saveurs et des aromatiques du jardin. Fabien n'a pas besoin de site internet ni de compte Facebook, son talent suffit à le faire connaître grâce au bouche à oreille. Merci à nos amis Odile et Alain qui nous ont mis en relation !

<https://www.instagram.com/bourene84/>



Clarita Pâtisserie

Pâtissière, Pernes les Fontaines

Pernoise de cœur et d'origine, Clara cultive sa passion pour l'univers sucré depuis l'âge de 10 ans. Son parcours, atypique et riche, l'a d'abord menée dans les écoles d'art parisiennes où elle a affiné son sens de l'esthétique, avant de se forger une solide expérience sur le terrain, au sein de brigades de restauration. De retour à ses racines Provençales depuis 2 ans,, Clara concocte aujourd'hui dans son atelier des pâtisseries aussi visuelles que savoureuses, où l'intensité des produits prime sur le sucre. Son approche privilégie la finesse et l'équilibre, offrant une expérience gustative moderne qui séduit les amateurs de gastronomie exigeants.

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61560894202270>



17/07

19h-22h45

Dîner Concert

**Tarif : 20€
incluant un
verre de vin bio**

**Repas en sus
(plat autour de
15€, dessert 5€)**

Living Side

White Blues & West Coast Pop

Le répertoire du duo Living Side est axé sur les musiques Blues et Pop, américaines et anglaises, où la guitare, tant électrique qu'acoustique tient une place de choix. Avec 5 guitares qui font le son du Blues et du Rock depuis les années 60 à aujourd'hui, Living Side nous invite à une dégustation auditive qui offre un panaché de saveurs sonores appréciées par les amateurs de la musique anglo-saxonne. Eric Clapton, Dire Straits, Pink Floyd, Jimi Hendrix, Gary Moore, The Eagles, JJ. Cale, Green Day, Paul Mc Cartney et bien d'autres seront au menu.

Une belle soirée Pop, Blues, Music en perspective !

<https://www.youtube.com/watch?v=copM6KDrKE8>

[https://www.facebook.com/profile.php?id=](https://www.facebook.com/profile.php?id=234856)



La Boca Loca

Cuisine mexicaine

La Boca Loca, c'est l'invitation à un voyage gourmand au cœur du Mexique, directement dans le Vaucluse ! Ce foodtruck prépare avec passion des tacos, burritos et quesadillas 100% maison, en utilisant des produits frais et des recettes qui font danser les saveurs 🌮🌶️. Une cuisine authentique, généreuse et pleine de soleil, pour des repas qui ont du caractère.

Ay caramba, c'est complètement loca !
Prêts pour le voyage 🇲🇽🚚🔥 ?

https://www.facebook.com/profile.php?id=61562061234856&locale=fr_FR

<https://www.instagram.com/labocaloca.mex/>



31/07

**Dîner
Concert**

19h-22h45

**Tarif : 20€
incluant un
verre de vin bio**

**Repas en sus
(plat autour de
15€, dessert 5€)**

Manu Acoustic duo

Pop / Rock

MANU, c'est tout à la fois l'émotion de l'acoustique et l'énergie du rock !

Porté par une voix unique et captivante, MANU s'est imposé comme une figure incontournable de la scène pop-rock du Vaucluse. Chanteur et guitariste professionnel, il possède ce timbre singulier capable de passer avec aisance de la douceur d'une balade à la puissance d'un hymne rock.

Accompagné de son batteur pour un set acoustique de plus de 2h30, il réinterprète avec une authenticité rare les plus grands succès. Côté émotion : Les titres habités de Francis Cabrel, Sting ou Billie Eilish, côté énergie : la force de Lenny Kravitz, Metallica ou Miley Cyrus.

https://www.facebook.com/MANUacousticpoprock?locale=fr_FR

<https://www.instagram.com/manuacousticpoprock8/>



Les Fines Herbes

Foodtruck

“Les Fines Herbes” proposent une cuisine locale et responsable, élaborée à partir de produits frais et parfois bio. La Cheffe Pauline Planet a remporté le prix coup de cœur au rdv gourmands du Grand Avignon en 2023 pour son Focadwich (focaccia maison à la farine d'épeautre bio de Beauvoisin, houmous de poivron, tomate, tagliatelles de courgettes au thym, aubergines rôties, burratina et sauce basilic). En 2024, nouvelle récompense avec le Prix des Chefs !

<https://www.instagram.com/lesfinesherbesfoodtruck/>

https://www.facebook.com/profile.php?id=100094137811183&locale=fr_FR



14/08

**Dîner
Concert**
19h-22h45

**Soirée
Jazz**

**Tarif : 20€
incluant un
verre de vin bio**

**Repas en sus
(plat autour de
15€, dessert 5€)**

Quintet Bleu Nuit
Jazz

Le Quintet Bleu Nuit réunit des musiciens de jazz passionnés — professionnels et amateurs éclairés — autour de la voix envoûtante d'Héloïse Desserre. Ancienne du *Comtat Swing Band*, elle a forgé son identité musicale au cœur du gospel, de New York à la Nouvelle-Orléans.

Le groupe s'appuie sur des personnalités marquantes de la scène régionale : François Corbi, figure incontournable du saxophone dans le Sud de la France, et Colin Barker, guitariste franco-anglais originaire de Saint-Didier. L'alchimie est complétée par la guitare et le chant d'Arnaud de la Chanonie, portés par la pulsation de Philippe Chiron (également issu du *Comtat Swing Band*) à la contrebassine.

Ensemble, ils réinterprètent avec une complicité rare les plus grands standards du jazz et de la bossa nova. De la douceur de *Misty* aux rythmes solaires d' *Agua de Beber* ou *Desafinado*, leur répertoire (incluant *Manha do Carnaval*, *Beautiful Love*, *All of Me* ou encore *In a Sentimental Mood*) promet une immersion musicale chic et chaleureuse.

Pierre qui roule
Foodtrip

C'est à Coustellet dans le Luberon que nous avons découvert la caravane gastronomique de "Pierre qui roule" et sa délicieuse cuisine.

Les plats préparés par le truculent Pierre sont faits maison et joliment présentés. Avec des mélanges de saveurs vous appelant au voyage, ils vous donneront l'eau à la bouche immédiatement. Quant aux desserts, ils sont tellement gourmands, difficile d'y résister !

https://www.facebook.com/pierrequiroulefoodtrip?locale=fr_FR

<https://www.instagram.com/pierrequiroulefoodtrip/>



28/08

19h-22h45

Dîner Concert

Soirée spéciale brouillade aux truffes

**Tarif : 20€
incluant un
verre de vin
bio**

**Repas en sus
(plat autour
de 15€,
dessert 5€)**

Guy Martichon Jazzy Pop

Jazz / Pop music

Ancien pâtissier emblématique de Carpentras et père du célèbre chanteur Christophe Maé, Guy Martichon partage aujourd'hui sa passion pour la scène à travers le souffle de son saxophone !

Pour cette performance en solo, il propose un répertoire jazzy et festif, véritable trait d'union entre les standards du jazz et l'énergie de la pop-rock. Préparez-vous à un moment de convivialité authentique, porté par la virtuosité d'un artiste vaclusien qui sait, mieux que quiconque, faire vibrer la mélodie ! Guy vous invite à une performance solo intimiste, avec ce groove généreux qui caractérise son style. Une soirée placée sous le signe de l'authenticité et de la passion, au cœur de notre terroir !

https://www.instagram.com/guy_martichon_off?igsh=MTlob3AzM2hmanFxag==



Espenon Truffles Saint-Didier

Soirée spéciale brouillade aux truffes

La famille Espenon cultive depuis quatre générations sa passion et son amour pour la truffe noire Tuber Melanosporum. Benoit Michelet, petit-fils de Gilbert Espenon est aujourd'hui à la tête de l'entreprise familiale, perpétuant ainsi les valeurs fondamentales transmises par son grand-père. La famille Espenon vous propose une délicieuse brouillade aux truffes concoctée grâce à une recette familiale dont elle a le secret. Miam... on salive déjà !

<http://espenon-truffles.fr/la-maison-espenon>



Poésie - Cheffe Anaïs Chami

Bar à salades

Originaire du Vaucluse, Anaïs est une passionnée de cuisine depuis son plus jeune âge, bercée par les produits d'exception de sa région natale. Son parcours, nourri par ses souvenirs d'enfance et de nombreux voyages à travers le monde, l'a conduite à ouvrir son propre restaurant, Pompette à Malemort du Comtat. Aujourd'hui, elle propose une cuisine créative, colorée et dynamique. Son style culinaire se définit comme un trait d'union entre ses racines provençales et ses inspirations internationales, avec pour objectif de partager une expérience gourmande et savoureuse.

https://www.instagram.com/poesie_ac?igsh=eHJpNXU1ZnA5czg3



Séverine Glaces n'rolls

Glaces

Glaces artisanales à la plancha, concept original et gourmand ! Sur une plaque à -30°, Séverine travaille la glace et les fruits frais. Rapide et précise, elle crée de parfaits rouleaux qui se dégustent d'abord avec les yeux. Plaisir des sens assuré !

<https://www.facebook.com/glacenroll>

