

PROGRAMME DES ÉVÉNEMENTS “SPECIAL LOCAUX” AU CHAT BLANC

255 chemin du Barraud, 84210 Saint-Didier

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

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



Laissez-vous transporter par l'atmosphère unique des soirées du Domaine du Chat Blanc à Saint-Didier. Au cœur de nos vignes et de nos jardins fleuris, vivez une expérience sensorielle hors du temps sous le ciel de Provence. En septembre, nous vous proposons trois événements exceptionnels, dont deux nouveautés, associant chaque spectacle à un dîner convivial avec des partenaires locaux : un cinéma plein air, un concert de jazz et une soirée théâtre ! Réservez vite, les places sont limitées !

Dates	Événements	Dîners
Vendredi 04/09 19h00 / 22H30 “Ciné dîner sous les étoiles” En partenariat avec Duo 84 Productions Dîner (un plat et un dessert) + 1 verre de vin bio + Film "Une Dernière Chance" 35 €	Film “Une Dernière Chance” Duo 84 Productions Écrit et réalisé par Fabien Grare & Jean-Michel Lejeune (habitant de Venasque). Le film a été exclusivement tourné en région vauclusienne, à Vacqueyras ! Synopsis Jeanne, une femme âgée et isolée, vit seule dans une maison provençale délabrée, délaissée par ses enfants. Justin, un jeune homme opportuniste engagé pour l'aider, exploite d'abord sa vulnérabilité, mais leur relation évolue en un lien sincère. Ensemble, ils se reconstruisent, transformant la maison en un symbole d'espoir et de rédemption. 32 Prix Internationaux 🏆	Repas cuisiné par le Chef Fabien Bourene (Lou Croustet) et la Pâtissière Clara (Clarita Pâtisserie) Chef Fabien Bourene, Lou Croustet (2 plats au choix dont 1 végétarien) 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.

**Vendredi
04/09**

Horaires : Dîner
de 19h à 20h45 -
Début du film
projeté sur la
façade du mas à
21h

Durée du film :
1h15

**Date limite pour la
réservation d'une
table : jeudi 3/09
avant 12h !**



https://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=1000031184.html

**Choix du plat et du dessert à préciser lors
de la réservation :**

Plat principal par le Chef Fabien (Lou Croustet) : 2
plats au choix dont un végétarien :

. Volaille fermière façon daube blanche pochée
puis saisie, jus court au soja et nouilles sautées
aux légumes glacés du potager

OU

. Option végétarienne : La Riste Provençale :
tomates composites aux oignons, ail et
persillade, aubergines frites,



**Clarita Pâtisserie, Pernes les Fontaines
(2 desserts au choix)**

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 et
les saveurs des ingrédients priment 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>

Desserts signature de la pâtissière Clara (Clarita
Pâtisserie), 2 desserts au choix :

. Le Fondant Tout Chocolat, duo de chantilly et
crème anglaise

OU

. Cheesecake framboise



**Dimanche
13/09**

17h30 / 20h00

**Spécial
Festival
Ventoux
Saveurs !**

**Dîner Concert
Jazz
& le
GrotAtelier**

**Chef Olivier
Laplaud**

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

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

Le GrotAtelier

Jazz

Dédiée à la promotion du jazz et de ses univers métissés, l'association « Un Vent de Jazz » vous propose une immersion musicale captivante. La soirée accueillera la richesse sonore du "GrotAtelier", un grand ensemble de 18 musiciens dirigé par Loïc Fauche, professeur au Conservatoire d'Avignon.



Chef Olivier Laplaud

Café brocante "Au Marché de Provence"
Pernes les Fontaines

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 rep

artir 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



**Dimanche
20/09**

17h30 / 20h00

**Spécial
Festival
Ventoux
Saveurs !
"Dîner
Théâtre"
La Compagnie
l'Albatros de
Pernes les
Fontaines**

**Chef Sébastien
Michaud,
Tradistreet**

**Tarif :
Théâtre "Les
Diablogues" +
Dîner (un plat
et un dessert)
+ 1 verre de
vin bio
45 €**

**Début du
spectacle "Les
Diablogues" :
18h**

**1ère partie : de
18h à 18h45**

**Dîner : de
18h45 à 19h45 :
1 Plat + 1
dessert + 1
verre de vin bio**

**2ème partie :
de 19h45 à
20h15**

Compagnie l'Albatros
Pernes-les-Fontaines

« **Les Diablogues** » est un spectacle théâtral mis en scène par Michel Pharel, interprété par sept comédiens : Sylvie Begue, Simone Bouvaud, Fabienne Boyer, Isabelle Colas, Christine Pharel, Sylvain Appia-Aime et Yves Le Car.

La pièce rassemble une dizaine de sketches loufoques et naïfs, conçus comme des joutes verbales à la fois intelligentes et drôles. À travers des dialogues en apparente simplicité, les personnages abordent des réflexions aussi saugrenues qu'existentielles.

Auteur, comédien et logicien français inscrit dans la lignée du théâtre de l'absurde (aux côtés d'auteurs comme Raymond Queneau), Roland Dubillard a d'abord fait réjouir les auditeurs de France Inter dès 1953 avec ces textes radiophoniques. Publiés en recueil sous le titre *Les Diablogues* en 1976, ces sketches sont devenus un classique régulièrement rejoué sur scène et ont valu à leur auteur un Molière en 2011.

<https://albatros-pernes.com/spectacles/les-diablogues/>

Chef Sébastien Michaud
Tradistreet

Alliant savoir-faire, générosité et passion, Sébastien nous propose sa cuisine traditionnelle et authentique élaborée avec des produits frais, de saison et locaux.

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

Menu du chef Sébastien (2 plats et 2 desserts au choix, merci de préciser votre choix lors de la réservation :

Assiette de mezzés ensoleillés

Un assortiment gourmand et végétarien inspiré du Sud : roulés moelleux aux saveurs d'Italie, pissaladière artisanale aux oignons fondants et sa verrine de caviar d'aubergine confite aux herbes de Provence.

OU

Effiloché de porc du Ventoux & pommes grenailles

Un porc du Ventoux mijoté longuement jusqu'à devenir ultra-fondant, accompagné de ses pommes grenailles rôties au thym et d'un confit d'oignons doucement caramélisé.

Financier gourmand à la noisette

Un biscuit moelleux aux noisettes torréfiées, à la croûte légèrement dorée et au cœur tendrement parfumé.

OU

Tarte Tatin rustique & caramélisée

De beaux quartiers de pommes sous un caramel ambré, dressés sur une pâte feuilletée croustillante et dorée à souhait.

