

**SAMEDI 26
SEPTEMBRE 2020**



Le Perche Vendômois #1

Le Dîner Paysan, est une expérience immersive, dans laquelle nous apportons notre restaurant dans la nature.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le Dîner Paysan est une alternative radicale à l'expérience culinaire classique. Ici point de mur, mais la terre des produits récoltés comme unique décor.

Le Dîner Paysan installe sa longue tablée dans les environnements les plus sauvages : champs, forêts, plages, vignobles, fermes biologiques et durables, sommets de montagnes et autres sites tous aussi incroyables ; à l'endroit même où les ingrédients du dîner ont poussé.

L'immersion dans ce décor naturel permet une expérience multisensorielle, renforçant le lien de la terre à l'assiette. Notre objectif est de permettre à chaque gourmet qui partage le repas, de se connecter aux origines de la nourriture, tout en faisant l'éloge des personnes qui la produisent : chefs cuisiniers, agriculteurs, pêcheurs, fromagers, vignerons, brasseurs et autres artisans qui mettent leur art au service de la table et du goût.

Le Chef a un rôle capital dans cette aventure, puisqu'il cuisine sous les yeux des participants, ce que chacun des paysans vient de cueillir ou de prélever pour le repas. Nous lui avons imposé la contrainte de n'utiliser que le feu de bois, pour une cuisine sauvage et brute.

C'est une expérience momentanée qui redonne du sens, du goût et de la magie, tout en célébrant joyeusement cette conversation humaine la plus fondamentale et la plus universelle : le repas.

Chacune des tables posées aux quatre coins de nos campagnes, raconte l'histoire de sa terre et des gens qui la façonnent, l'humain étant au cœur de ce Dîner Paysan.

Du sens et du goût

Faire découvrir des produits
d'excellence de première
fraîcheur, de saison
et du terroir, transformés
en recettes, par un chef
emblématique de la région.



OÙ

Le Dîner Paysan, va poser sa table dans **le Perche Vendômois dans le Loir et Cher**.

Le rendez-vous est fixé, à 49mn en train depuis Paris (gare de Vendôme Villiers sur Loir), dans les prairies de la commune de Sargé sur Braye, le jardin secret de notre Chef.

Le Perche se fait terre d'exil pour nombre de parisiens et pour toute une flopée de jeunes en pleine révolution agricole, aux côtés d'habitants sacrément accueillants. C'est à la découverte de cette campagne authentique et d'une nature préservée ponctuée de manoirs, de jardins paysagés et luxuriants, d'abbayes, de forêts à perte de vue et d'étangs, que nous vous invitons.

POURQUOI

Pour se reconnecter aux produits, à la terre et à l'humain, et faire se rencontrer les savoir-faire et les saveurs.

Pour célébrer les produits et l'artisanat d'une région, et permettre aux participants de se connecter au terroir.

Pour valoriser le travail des artisans du goût, et faire rayonner le Perche Vendômois à travers la mise en lumière du patrimoine naturel mais aussi en valorisant de nouvelles pratiques agricoles à travers le choix de nos paysans vertueux.

Enfin pour fêter ce langage universel qu'est le repas, en lui offrant un cadre exceptionnel et hors norme.

AVEC QUI

Le Chef qui relève le défi de sortir sa cuisine de ses murs, est un percheron d'origine, le chef étoilé **Guillaume Foucault**. Il effectue ses débuts en cuisine auprès des chefs 3 étoiles Alain Senderens et Pascal Barbot. Devenu second de ce dernier à l'Astrance, il parcourt le monde aux côtés de son mentor à la découverte de saveurs nouvelles. Sa soif d'indépendance le mène à devenir chef de l'Artémise à Uzès. Là, il se fait remarquer par la critique. En 2013, le chef Guillaume Foucault revient sur ses terres natales et y ouvre le restaurant Pertica à Vendôme. C'est la consécration. Il obtient 1 étoile Michelin et le Fooding lui accorde le titre de "Meilleur chef locavore". Sa cuisine rend hommage au terroir local, celui du Perche. Curieux, le chef cherche à exploiter tout ce que sa terre peut lui offrir. Amoureux de son terroir, il va à la rencontre des anciens et s'évertue à revaloriser des produits et variétés de la région oubliés ou négligés. Avec lui, rien n'est dû au hasard, même le choix du nom de son restaurant "Pertica", qui signifie "Perche" en latin. Il y cultive une vraie identité culinaire où les produits oubliés des terres percheronnes s'épanouissent dans une cuisine résolument moderne.

Mais l'équilibre de Guillaume Foucault passe avant tout par le tandem qu'il forme avec son épouse **Quy Phi**, psychologue convertie aux métiers de la salle. C'est elle la maîtresse de maison de leur restaurant, et elle qui distille un soupçon de voyage, à travers ses origines vietnamiennes. C'est elle aussi qui pour l'occasion va travailler sur des boissons herbacées et fleuries, en allant piocher quelques trésors dans leur potager.

Le Chef va réaliser ce repas pour une cinquantaine de personnes : des gourmets, des épicuriens, des citadins en quête d'expériences qui reconnectent à la terre, des amoureux du terroir percheron.



MAIS AUSSI AVEC

Des agriculteurs, artisans et spécialistes du Perche, qui contribuent à la réalisation du Dîner Paysan, puisque c'est leur travail que le Chef va sublimer à travers sa cuisine. Ils seront présents pour échanger en toute simplicité sur leur passion, leur dévouement et donner une âme supplémentaire à ce repas.

Parmi eux un éleveur acharné travaillant main dans la main avec le Chef sur le développement d'une race bovine locale et historique du Perche ; un talentueux faiseur de pétillants naturels ; un apiculteur, un paysan-boulangier, un fromager, un planteur de thé, une potière...

INFOS PRATIQUES

Pour réserver sa place à table

Via la page contact sur <https://www.ledinerpaysan.com>

OU directement par mail : elodie@ledinerpaysan.com
PRÉCISER SI ALLERGIES.

Tarif

150 € (comprenant toutes les boissons, les mises en bouche, le dîner sur la base d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, et la cérémonie du thé à la française sur braséro)

Heure de rendez-vous le Samedi 26 Septembre 2020

18H en tenue champêtre chic (prévoir de quoi se couvrir à la tombée de la nuit)

Lieu de rendez-vous

Sargé sur Braye

Précisions quelques jours avant pour maintenir le mystère.

Déplacements

Si arrivée en train : **gare de Vendôme Villiers sur Loir**

Pour se rendre ensuite à la prairie du Dîner Paysan :

LOCATION DE VOITURE

AVIS – 02.54.77.27.527 véhicules mis à disposition sur le parking de la gare. Le retrait des clés s'effectue via le guichet de la gare puisque l'agence AVIS n'est pas directement sur place.

Tarif négocié : 87€ pour une Renault Clio sur une base de 48h (au lieu de 98€)

TAXIS à réserver en amont

Taxis du Perche – Souday Couëtron au Perche –
02.54.80.89.44 - 2 véhicules de 5 places.

Allo Vendôme – 02.54.77.07.50 - 7 véhicules de 4 places.

Taxi Geffray – 06.70.70.53.12



CONTACT

Elodie Gironde

Rédactrice et réalisatrice d'émissions télévisées depuis 20 ans, j'ai pris un tournant il y a maintenant 8 ans, pour l'univers de la gastronomie, en faisant découvrir les richesses culinaires que recèle la France, notamment à travers l'émission de Julie Andrieu (« Les Carnets de Julie », sur France 3). Un programme que j'ai particulièrement tenu à développer à travers un nouveau format, un Prime de 2 heures, « Le Festin de Julie », le premier s'étant tenu au château de Chambord, un second sur la Riviera française du temps de la Belle Époque. Un terrain de jeu jubilatoire, pour mettre en œuvre des repas grandiloquents tout en continuant à faire appel à une foule de producteurs et d'artisans passionnés.

Le Dîner Paysan est la suite logique de ces moments exceptionnels, et c'est cette connaissance du terrain, cette énergie dont déborde nos campagnes, que nous tenons à faire découvrir, en partageant un repas hors les murs et au contact de l'humain.

elodie@ledinerpaysan.com
+33 6 13 52 50 70

<https://www.ledinerpaysan.com>

PARTENAIRES



TRVDON
.1643.

