L'Ordre des Epicuriens Côte d'Azur & Monaco

UN NOUVEL ORDRE GASTRONOMIQUE

DOSSIER DE PRESSE

L'Ordre des Epicuriens

L'Ordre des Epicuriens Côte d'Azur & Monaco

LE CONCEPT

Philippe Chavaroc,
Président
de l'Ordre des Epicuriens.

S'éduquer à l'épicurisme !

«L'Ordre des Epicuriens est né de la rencontre de passionnés de la Gastronomie. L'idée était de réunir des personnes sensibles à ce qui est beau et bon en matière de Gastronomie, sur le principe d'Epicure. Nous avons eu, avec les membres fondateurs, l'envie de faire des belles soirées, tout en mettant à l'honneur sur la *Côte d'Azur & Monaco* des chefs prestigieux et talentueux, ainsi que des domaines viticoles. L'Ordre a donc la volonté de permettre aux Epicuriens qui vont nous rejoindre de découvrir les meilleures tables de la région. Nous avons également un rôle éducatif et de valorisation du territoire à travers sa gastronomie, ses vins, ses produits de terroir, ses traditions culinaires. Ce cercle de passionnés va permettre aussi de créer des échanges entre les membres et de devenir un vrai réseau.»

FICHE D'IDENTITÉ

OBJECTIFS

- Valorisation de chefs, de tendances culinaires.
- Mise à l'honneur de vins de la Région.
- Favoriser les échanges entre les membres par leur participation à des soirées de promotion de la gastronomie en Région PACA et à Monaco.

CONTENU

- 4 soirées par an, soit 1 soirée par trimestre.
- Les soirées auront lieu le lundi.
- Le dress-code sera défini pour chaque soirée en fonction du lieu et de la saison.

UN THÈME CENTRAL

- Un conférencier (outre le chef de l'établissement choisi et son sommelier) sera présent à chaque soirée et interviendra pendant l'apéritif et le dîner. Au début de la soirée, le chef présentera ses plats et l'oenologue ses vins.
- Un invité extérieur pourra également être convié afin d'intervenir sur un thème relatif à la gastronomie et aux vins.

LES MEMBRES FONDATEURS

Lors de la première soirée du 21 juillet dernier au Z Restaurant Lounge, à Roquebrune-sur-Argens (Groupe Delli Resort).

Jean-Louis BAROUX
Eric BEHAGUE
Claude BESNARD
Patrick BOURGUIGNON
Philippe CHAVAROC
Thierry DEBARD
Gérard DELLI-ZOTTI
Françoise FLINOIS
Elodie GIGANT
Jean GROLLEAU
Chantal LECOCQ
Stéphane LEGER
Frank LUCET
Guy PUYGAUTHIER
Stéphane RAIMBAULT
Pascale ZIEGLER

FLASH BACK SUR UN REPAS PRESTIGIEUX AUX SENTEURS DE PROVENCE

Le lundi 21 juillet 2014, à 19 h 30, le restaurant «LE Z» Hôtel & Spa Le Daya ***** (Golf de Roquebrune) a accueilli le premier repas de l'Ordre des Epicuriens.
Zoom sur un menu gourmand et gourmet, rythmé par les vins élégants du Château Vaudois et du Domaine du Tariquet.

Assiette de gourmandises salées
Cuvée Perles de Marie – Rosé effervescent
***
Composition de petits farcis de Provence
Cuvée Château Vaudois – Rosé
***
Filet de Denti rôti aux artichauts confits au parfum de yuzu
Cuvée Christelle – Blanc
***
Camembert affiné à la truffe d'été du Haut Var
Cuvée Jonathan – Rouge
***
Crémeux aux amandes, meringue à l'anis, flambée à la farigoule
Dernières Grives, Domaine du Tariquet
***
Café, mignardise

L'Ordre des Epicuriens Côte d'Azur & Monaco

TÉMOIGNAGES DE MEMBRES FONDATEURS

STÉPHANE RAIMBAULT

Chef du Restaurant «L'Oasis », Mandelieu-la-Napoule (2 étoiles au Guide Michelin)

CHARME, CUISINE ET CARACTÈRE

Au fil des saisons, dans son restaurant 2 étoiles, Stéphane Raimbault délivre une cuisine fusionnelle et rare, à la croisée des terroirs méditerranéens et des infinies nuances orientales au cœur de la Côte d'Azur.
Pour ce chef doublement étoilé qui aime citer les mots de Paul Bocuse : «Il n'y a que deux cuisines : la bonne et la mauvaise », la gastronomie est une histoire d'amour.

C'est dans cet esprit d'exception et de simplicité qu'il a intégré l'Ordre des Epicuriens.
Afin de partager mais aussi de découvrir d'autres lieux, d'autres saveurs, d'autres moments riches de sens.
« Les modes culinaires passent et il ne reste que l'essentiel...» Tout est dit....

GÉRARD DELLI-ZOTTI

PDG Groupe Delli-Zotti

L'ART DE VIVRE, CHIC ET DÉCONTRACTÉ

Hôtellerie, spa, restauration, golf et viticulture, «Delli Resort» dirigé par Gérard et Marie Delli-Zotti et leurs enfants, est un groupe au luxe authentique.

Le Z Restaurant Lounge propose une cuisine au savoir-faire gastronomique qui s'inspire des couleurs méditerranéennes.

Le SOL & MAR, situé face à la centenaire "Ile d'or", met à l'honneur les tonalités du Sud avec une cuisine aux saveurs raffinées.

Le Daya Hôtel & Spa 5 ***** : cet établissement est une véritable signature, une alliance parfaite entre sérénité et confort.

Le Golf de Roquebrune 5 ***** propose un itinéraire naturel, permettant d'allier passion sportive et relaxation pédestre.

Le Château Vaudois : dans une atmosphère contemporaine, le Château vous fera découvrir ses vins et ses lieux de réceptions. Des vins à la personnalité singulière signés par les meilleurs arômes de Provence.

L'Ordre des Epicuriens était une évidence pour ce chef d'entreprise.
Gastronomie, oenologie, art de vivre... il est l'Epicurien raffiné par excellence ! Curieux et passionné, il a envie de partager des moments forts en découvertes culinaires et en détente !

L'Ordre des Epicuriens Côte d'Azur & Monaco

UN NOUVEAU ORDRE GASTRONOMIQUE

Ordre des Epicuriens Côte d'Azur & Monaco

Siège social : Hôtel Le Daya 5* - Golf de Roquebrune - CD7

83520 Roquebrune-sur-Argens - Tél. 04 94 19 60 36 - info@ledaya.fr

Administration : 176 rue de la Garonne - 83700 Saint-Raphaël

Tél. 04 94 55 23 60 - ordredesepicuriens@gmail.com

ATTACHÉE DE PRESSE

IMPACT / Magali Saivet 06 13 49 85 02

magalisaivet@gmail.com

L'Ordre des Epicuriens