50 Cours Julien, 13006 Marseille
du mardi au samedi
11h - 14h et 18h - Minuit

Réservez au
06 19 88 52 93 - 09 52 82 35 49

Gérarh

CUISINE LOCAVORE ET BIO
CAVE À VINS SÉLECTION

Atelier accord mets et vins

Découvrez la cuisine locavore et bio au fil des saisons accompagnée d'une sélection de vins, petits domaines et pépites locales, issus de l'agriculture biologique.

Un atelier convivial qui marie vin bio et gastronomie locale !

écotable®

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE FRANCE

FiG Label Éco-Responsable

Gourméditerranée

Étape 1

Dégustation commentée par le Chef Gérard, passionné de viticulture, pour tout connaître des techniques de dégustation ainsi que des méthodes de culture et de vinification Bio en Provence et ailleurs.

Restaurateur, mais également caviste, Gerard aime aussi partager toutes sortes d'anecdotes savoureuses sur ses domaines préférés.

Étape 2

Blind test ou dégustation à l'aveugle : un atelier ludique pour mieux reconnaître les arômes, les parfums, éventuellement les cépages et pourquoi pas l'appellation des vins proposés.

Vous apprendrez également les règles et les astuces qui permettent de réaliser des accords magiques et d'éviter les pièges.

65 € / personne

Du mardi au samedi
de 11h à 14h (ou en soirée)
Sur réservation

Visite possible en français, anglais et allemand

Étape 3

Déjeuner en accord mets et vins : selon la saison, vous profiterez de notre terrasse à l'ombre des tilleuls ou de l'ambiance chaleureuse du restaurant où se mêlent brocante, expositions et musique.

Vous pourrez déguster les petits plats de la carte parfumés aux herbes des collines et accompagnés de légumes fraichement cueillis par notre maraîcher.