

LUGON-ET-L'ÎLE-DU-CARNEY.

Week-end gourmand



C'est dans le cadre d'une vieille chapelle du XIII^e siècle qu'aura lieu ce week-end gourmand, samedi et dimanche. (photo f. d.)

Le château La Vieille Chapelle abrite dans ses murs une vieille chapelle romane du XIII^e siècle. Les bâtiments sont en bordure de la Dordogne, ce qui fait de ce lieu un endroit agréable et propice à diverses animations.

Ainsi, après Musique et vins en juin, Vins et vagues au mois d'août et De vin et d'art en novembre, qui sont les dernières manifestations organisées dans le château, Frédéric Maillier et son équipe, proposent ce week-end (6 et 7 février), un week-end gourmand. Le principe ? Un atelier pendant lequel les visiteurs assisteront à l'élaboration d'un plat choisi en fonction d'un vin du château.

Pour cette première édition, c'est un plat typiquement issu des terroirs du Sud-Ouest qui sera à l'honneur, puisqu'il s'agit du foie gras. Bien évidemment, le plat préparé sera proposé à la dégustation, accompagné donc d'un vin de la propriété.

Foie gras et vins

Les deux journées se dérouleront en deux temps. Ainsi le samedi 6 février, à partir de 11 heures, c'est une recette de foie gras poêlé qui sera proposée. À 16 heures, le deuxième atelier sera axé sur une recette de foie gras en pot.

Le dimanche matin, à 11 heures, sera aussi consacré au foie gras poêlé et la séance de l'après-midi tournera autour de la terrine de foie gras mi-cuit.

Parmi les vins de La Vieille Chapelle, autour desquels les plats seront préparés, on pourra trouver le Grand Blanc, Le Merlot de Baudet et le château La Vieille Chapelle en Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Durant les deux jours, le château sera donc ouvert au public et l'entrée sera libre, de 10 heures à 19 heures.

Pour de plus amples renseignements : www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com ou par tél : Marion ou Sandrine au 05 57 84 48 65 ou best-of-bordeaux-wine@chateau-de-la-vieille-chapelle.com