

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Ceyras, le 4 mars 2024 – Le printemps s'annonce flamboyant au Mas des Oliviers, où les terrasses panoramiques surplombent la Vallée de l'Hérault. Le 21 mars prochain, à l'aube de la Journée mondiale de l'eau, deux chefs talentueux de l'Hérault, Philippe RAMON du restaurant SouKa et Aubin VIE de l'Atelier Nomade, uniront leurs savoir-faire pour créer un Menu à 4 Mains inédit autour du Lac du Salagou.

L'Atelier...
Nomade

X

S O U K A

LE JEUDI 21 MARS
à 20h00 au Mas des Oliviers

LE GOÛT DU SALAGOU ?

Et si le Lac du Salagou avait du goût ? Imaginez un voyage culinaire où les paysages du Lac du Salagou prennent vie dans votre assiette. Des œufs de ferme accompagnés d'herbes sauvages cueillies du rivage, des poissons et crustacés inspirés des eaux du lac, des cochons élevés sur les collines environnantes... Plus qu'un simple dîner, ce Menu à 4 Mains est une véritable immersion dans l'univers du Lac du Salagou.

LE MENU À 4 MAINS AUTOUR DU LAC DU SALAGOU :

- Mises en bouche : Inspirées des paysages du Salagou.
- Entrée : Les œufs d'ici roulés à l'ail des ours et aux poireaux sauvages, coulis herbacé, herbes et fleurs.
- Poisson : Bouillon rouge comme le lac, avec quenelle de brochet et écrevisses panées.
- Viande : Le Cochon de Luc de Mérifons en déclinaison, laqué au genévrier, accompagné d'un gratin parfumé aux ruffes et aux asperges.
- Fromage de chèvre de la bergerie de Pégairolles-de-l'Escalette.
- Dessert : Nougat glacé à l'huile d'olive et aux amandes.
- Mignardises : Inspirées des paysages du Salagou.

Un voyage culinaire à 59€ par personne (hors boissons).

Places limitées, réservation obligatoire sur le site internet de Souka jusqu'au 20 mars : www.soukarestaurant.com

Niché sur un versant de colline, le Mas des Oliviers dévoile un cadre authentique au cœur du vignoble de l'AOP Terrasses du Larzac. Sa salle de réception au charme irrésistible est l'endroit parfait pour accueillir cette soirée d'exception.

À propos :

- Philippe RAMON : SouKa, restaurant caviste à Aniane - Cuisine gastronomique aux produits locaux et sourcés www.soukarestaurant.com
- Aubin VIE : L'Atelier Nomade traiteur - Cuisine inventive et raffinée, saveurs locales et saisonnières www.atelier-nomade.fr
- Mas des Oliviers : lieu dit le montlong, D619, 34800 Ceyras



Aubin VIE

Philippe RAMON

Contact presse :

Maëlle THOMAS - Chargée Communication et Événementiel
06.21.63.69.37 - communication@atelier-nomade.fr