



restaurant

Les Bacchanales à Vence **GARDEN PARTY GOURMANDE**

**Le 19 juillet, à l'occasion
du premier anniversaire de son installation
à Vence, Christophe Dufau vous invite
à découvrir son nouveau concept
« street food », avec son futur complice
Bernard Chesneau, et lance la première cuisine
fine de rue en France à bord d'une roulotte.**

LA ROULOTTE EST INSTALLÉE
DANS LE JARDIN DU RESTAURANT
TOUS LES WEEK-ENDS
DE 11H30 À 15H
DE GAUCHE À DROITE,
BERNARD CHESNEAU
ET CHRISTOPHE DUFAU



INNOVATION. Nos deux compères ont importé des rues de Copenhague le concept de cuisine mobile pour lequel ils ont élaboré une carte de produits frais de qualité, sains, soigneusement travaillés et présentés dans des emballages jetables écologiques, proposée devant « la roulotte Bacchanales », à prix doux. Loin de l'esprit « gastro » et bistrot-chic qui colle à l'image des restaurants étoilés, cette cuisine délicate ose descendre dans la rue pour aller à la rencontre du grand public et lui donner le goût de la qualité à prix abordable. Il s'agit presque d'une mission citoyenne dans l'esprit de la tradition « slow-food ».

Les tarifs varient entre 3€ et 10€. Pour ce tarif modique, les clients pourront y déguster des accords de cuisine de tous les jours, surprenants dans cette configuration : paleron de bœuf dans son jus de carotte lié avec un râpé de carotte, verrine de courgettes trompettes aux moules et amandes fraîches, méchoui d'agneau mariné aux épices exotiques, joue de bœuf en gremolata allégée, verrine de carotte à l'abricot et au crabe ou encore melon rôti au miel et au romarin façon crumble.



Photo X

CHRISTOPHE DUFAU

Dimanche 19 juillet, un menu-anniversaire « street food » exceptionnel proposera différents pôles, avec farandole d'amuse-bouches, plats salés et desserts, sans oublier la présence de vignerons qui feront déguster leur production.

Aux premiers accents des musiciens, on se dirigera vers l'apéritif et les trois ou quatre buffets mis en place dans les jardins. Dufau innove et surprend une fois de plus en s'entourant de cinq chefs de renom pour une démonstration inédite de cuisine de rue, René Redzepi chef danois en provenance de Copenhague, Mauro Colagreco venu en voisin de Menton, Armand Arnal arrivé de Camargue, Bernard Chesneau, spécialiste du concept de « street food » et un chef surprise.

Tarif de la soirée : 40€ avec une bouteille d'eau minérale offerte - 25€ de plus pour le vin (4 verres avec 4 tickets) ♦

• **Les Bacchanales**, 247, avenue de Provence 06140 Vence
Réservation (0)4 93 24 19 19