



CHATEAU ROMANIN

“Cuisinez à Romanin”



Saison 2009





Tout au long de l'année, le Château Romanin propose aux passionnés de vins et de gastronomie des cours de cuisine assurés par de grands chefs régionaux. Les cours ont lieu le matin de 9 h à 12 h dans notre cuisine professionnelle, suivi d'une dégustation des vins de Romanin et d'une visite de la cave. Le déjeuner se déroule ensuite avec le Chef de cuisine et ses élèves et s'achève en début d'après midi. 8 à 10 personnes maximum par cours. Prix forfaitaire par personne : 110 euros.

Throughout the year, Château Romanin proposes culinary classes for food and wine enthusiasts. These courses take place in our professionally equipped kitchens, and are taught by locally renowned chefs. Classes take place in the morning from 9 to 12 am, and are followed by wine tasting and a visit around the castle's cellars. Lunch is then taken with the Chef and fellow class members and finishes early afternoon. 10 people maximum per class. Price : 110 euros all included.

Sommaire

En Mai.....	p. 4
En Juin.....	p. 5 et 6
En Juillet.....	p. 7 et 8
En Août	p. 9 et 10
En Septembre	p. 11 et 12
En Octobre	p. 13
Mieux connaître les chefs.....	p. 14 et 15
Calendrier	p. 16



- Entrées
- Plats
- Desserts

mercredi 6

Jean-Pierre Novi, La Riboto de Taven**Menu Asperge****Asparagus menu**

- Flan et pointes d'asperges vertes, vinaigrette tiède à l'estragon
Flan and green asparagus tips served with a warm tarragon dressing
- Canevas d'asperges blanches et saumon à l'oseille
Tapestry of white asparagus and salmon with sorrel sauce
- Glace aux pointes d'asperges et tuiles aux pignons de pin
Asparagus tip ice cream accompanied by pine kernel biscuits

vendredi 22

Armand Arnal, La Chassagnette

- Velouté d'herbes amères et brousse de chèvre frais
Cream of bitter grass soup with goat milk cream cheese
- Sauté de riz rouge et légumes de printemps version thaï
Sauté of spring vegetables and red rice the Thai way
- Petits pots de crème aux aromates du jardin
Little dishes of cream flavoured with garden herbs

mercredi 27

Christian Peyre, La maison de Bournissac

- L'asperge verte dans tout «C» états
Green asparagus « in all it's states »!
- Polenta dorée et tous les morceaux de lapin, jus à la graine de moutarde
A variety of pieces of rabbit and mustard grain gravy served with glazed polenta
- Pain Perdu au Burlat sauce Zan
Bread and butter pudding with cherries and liquorice sauce

samedi 6

Roger Merlin, Conservatoire des cuisines de Camargue

Recettes de Provence à base d'olives et huiles d'olives AOC de la Vallée des Baux-de-Provence
Provençal recipes with olives and olive oil from les Baux-de-Provence

- Crème de fenouil confit et cru à l'huile d'olive, graines de coriandre et sésame grillées
Cold soup of cooked and raw fresh fennel with olive oil, coriander seeds and organic grilled sesame
- Quatre variétés de tapenade dégustées sur des tranches de pain grillé aux céréales et aux huiles d'olive AOC de la Vallée des Baux-de-Provence
Four kinds of "tapenades" (mashed olives prepared with AOC olive oil from les Baux-de-Provence) served on grilled slices of wholemeal bread
- Tapenade noire au fromage de brebis dans une feuille de brick aux graines de sésame
Black "tapenade" mixed with ewe's milk cheese enclosed in a filo pastry with coriander
- Œufs brouillés à la ciboulette, huile d'olive et olives concassées sur un pain grillé aux céréales
Organic scrambled eggs with chives, olive oil and chopped olives from les Baux-de-Provence
- Filets de rougets marinés à l'huile d'olive à la tapenade sur un lit de fenouil mi cuit au citron
Fillet of red mullet marinated in olive oil with "tapenade" on a bed of fennel half cooked with lemon
- Riz rouge complet bio à l'huile d'olive
Organic red rice from Camargue
- Carpaccio de taureau de Camargue bio mariné à l'huile d'olive, fleur de sel et coriandre
Carpaccio of organic Camargue bull marinated with olive oil, fleur de sel and coriander
- Purée de pommes de terre à la tapenade noire, l'huile d'olive fruité vert des Baux et fleur de sel de Camargue
Mashed potatoes with « tapenade », fresh green olive oil and Camargue fleur de sel



samedi 6 (suite)

- Fromage de chèvre de Camargue mariné à l'huile d'olive et au thym servi avec une mini fougasse aux olives à la sortie du four
Goats' cheese marinated in olive oil and thyme served with a freshly baked olive bread "fougasse"
- Tarte façon tatin aux pommes, figues amandes et romarin sur une pâte brisée farine de riz, thym et à l'huile d'olive
Caramelized apple tart with rosemary, olive oil, almonds, figs on a crusty pastry made with whole rice flour from Camargue
- Sauce caramel à la fleur de sel de Camargue
Caramelized sauce with fleur de sel from Camargue
- Mini pains aux farines multi céréales bio et huile d'olive
Small organic breads made with a variety of cereals, olive oil and herbs from Provence

mardi 16

Elizabeth Bourgeois, Le Mas Tourteron

Menu de printemps

Spring Menu

- Cassolette d'asperges en pois vert
Asparagus and assorted spring vegetable in a very fine pastry shell
- La pintade rôtie en croûte d'herbes
Recipe for roasted guinea fowl in a herb crust
- Soupe de pêches à la verveine
Cold verbena flavoured peach soup

jeudi 25

Armand Arnal, La Chassagnette

- Banderias d'abricot, écrevisses sauvages et basilic pourpre
Apricot, wild crayfish and purple basil banderias
- Œuf de poule en coque de riz, fenouil confit et roquette
Hens egg in a shell of rice, crystallized fennel and rocket
- Tartare de fruit rouge, réduction balsamique
Red fruit tartar, reduced balsamic vinegar

mercredi 1^{er}

Jean-Pierre Novi, La Riboto de Taven

Menu Huile d'Olive de la Vallée des Baux
Olive oil menu

- Salade de croustillant d'agneau de Provence mariné au citron et huile d'olive
Provençal lamb salad marinated with lemon and olive oil
- Filet de saint-pierre et fondue de pamplemousse rose à l'huile d'olive et coriandres grillées
John Dory fillet and melted pink grapefruit with olive oil and grilled coriander seeds
- Nougat glacé aux fraises marinées à l'huile d'olive «Seigneur des Baux»
Ice nougat with strawberries marinated in olive oil «Seigneur des Baux»

jeudi 9

Christian Peyre, La maison de Bournissac

- La tomate, la tomate, la tomate !!!
Tomato, tomato, tomato !!!
- Lotte cuite comme un gigot, fèves au jus et lard fumé
Monkfish cooked like a leg of lamb with broad beans and smoked bacon
- Sablé Breton, palet chocolat, coulis de framboise au thé
Breton shortbread, chocolate biscuits, raspberry coulis with tea

jeudi 16

Jérôme Laurent, Le Cilantro

Le melon

Melon

- Corolle de melon - Parme, granité de Banyuls tuilé
Melon and Parma ham flower, Banyuls wine sorbet
- Volaille de Bresse et melon à la verveine
Bresse chicken and braised verbena melon
- Méli-Mélo de pastèque et melon au Beumes de Venise, glace à l'estragon
Meli Melo of watermelon and melon, tarragon ice cream



jeudi 23

Roger Merlin, Conservatoire des cuisines de Camargue

Recettes de Provence à base d'olives et huiles d'olives AOC de la Vallée des Baux-de-Provence
Provençal recipes with olives and olive oil from les Baux-de-Provence

(voir page 5, menu du samedi 6 juin)

mardi 28

François Perraud, La Maison Jaune

- Grecque de légumes, huile d'olive au safran
Seasonal vegetables, olive oil with saffron
- Escabèche de rougets grondins, salade de pomme de terre, aioli léger
Red mullets lightly marinated in white wine, potato salad, sweet garlic sauce
- Fraises à la marjolaine, gelée d'agrumes, soupe glacée au melon
Strawberries with marjoram, citrus fruit jelly, cold melon soup



dimanche 2

Jean-Jacques Prévôt, Restaurant Prévôt

Les petits secrets de la cuisine au melon
The little secrets of cooking with melon

- Beignet de melon en croûte de fleur de sel
Crisp melon fritter with finest vanilla-flavoured sea salt
- Meringue de melon sans sucre et sans blanc d'œuf
Melon meringue without sugar or egg white
- Vinaigrette au jus des pépins
Melon seed vinaigrette
- Crumble de melon au jarret de veau
Melon crumble with veal knuckles
- Fricassée de melon aux gambas
Light melon stew with large prawns
- Melon caramélisé et flambé au rhum
Caramelized melon singed with rum

jeudi 6

Christian Peyre, La maison de Bournissac

- Gratin d'aubergine, tomate fraîche crème aux herbes d'ici
Eggplant gratin, fresh tomato, cream with local aromatic herbs
 - Filet de rouget juste saisi, raviole d'olives Taggiasca, encornet, coulis de betterave
Only just cooked Red mullets, raviole of Taggiasca olives, squid with beetroot coulis
- Flan au fromage de chèvre, abricots caramélisés au romarin
Goat cheese flan, apricot caramelized with rosemary

mardi 11

François Perraud, La Maison Jaune

- Cocos de provence au persil, anchois frais marinés
Provençal white beans, parsley oil, marinated fresh anchovies
- Filet de canette de Challans servi tiède, légumes croquants, herbes et gingembre
Roasted duckling from Challans, crisp vegetables, aromatic salad and ginger
- Fruits rouges, rhubarbe, vinaigre balsamique et granité
Red fruit, rhubarb, sweet vinegar and sorbet



jeudi 20

Jérôme Laurent, Le Cilantro**Le thon et la tomate****Tuna and tomatoes**

- Pressé de tomate grappe et thon rouge, un trait de cilantro aux copeaux de parmesan
Red tuna and grapes tomatoes terrine, cilantro sauce and sliced Parmigiano
- Emincé de thon aux baies roses, tarte à la tomate et réduction balsamique
Sliced tuna with roasted pink peppercorns, tomato tart and reduced balsamic vinegar
- Pêche Melba comme je l'imagine !!!
Braised port figs, long peppercorn ice cream

mardi 25

François Perraud, La Maison Jaune

- Haricots verts, pêche jaune, vinaigrette aux fruits de la passion
Green beans, yellow peach, Passion fruit vinaigrette
- Tian d'agneau froid, poivron rouge sucré salé, vinaigre Barolo
Tian of Provencal lamb, bitter sweet red pepper, Barolo vinegar
- Nectarine marinée, verveine et citron, sablé chaud aux figues
Marinated red skinned peach, vervein and lemon, hot fig shortbread

mercredi 2

Jean-Pierre Novi, La Riboto de Taven**Menu Petits Légumes *Small vegetables Menu***

- Aubergine blanche à la gueuse au bouillon de sauge et ail doux
Melted white aubergine in sage and garlic broth
- Courgettes fleurs farcies à la mousse de blanc de volaille aux herbes fines
Courgette flowers stuffed with chicken mousse and herbs
- Tarte aux fenouils caramélisés
Caramelized fennel tart

lundi 7

Sébastien Folz, Le Croque Chou

- Gâteau de foies blonds de volaille, coulis de langoustines
Poultry liver cake and langoustine sauce
- Cochon du Ventoux rôti, légumes de saison
Pork from the Ventoux and seasonal vegetables
- Pina Colada Ice Cream
Pina Colada Ice Cream

vendredi 18

Armand Arnal, La Chassagnette

- Velouté de potiron au Jabugo
Cream of pumpkin soup with Jabugo
- Tajine de légume d'automne
Autumn vegetable tajine
- Tourte de blette à la niçoise
Swiss chard tourte niçoise style

mardi 22

François Perraud, La Maison Jaune

- Pistou froid de cocos et légumes, pain grillé à la tomate et parmesan
Cold basil, vegetable and white beans, tomato toast and parmesan
- Filets de rougets de Méditerranée, soupe de poissons et coquillages
Red mullet fillets, fish and shellfish soup
- Tarte chaude aux noix, pomme rôtie au miel et citron
Warm walnut tart, roasted apple with honey and lemon



lundi 28

Elizabeth Bourgeois, Le Mas Tourteron

Menu d'automne

Autumn Menu

- La tarte à l'envers de lapereau et tapenade
Upside down rabbit tart with "tapenade"
- Selle d'agneau rôtie en croûte de pommes de terre
Saddle of lamb roast in crust of potato
- La tarte au chocolat au lait, caramel et beurre salé
The milk chocolate tart, caramel and salted butter



dimanche 4

Jean-Jacques Prévôt, Restaurant Prévôt

Les douceurs d'automne

Autumn sweetness

- Tarte soufflée aux cèpes
Puffed mushroom tart
- Encornet farci d'une mousseline de Saint-Jacques
Squid stuffed with scallop mousse
- Velouté de potimarron parfumé à l'écorce d'orange
Creamy butternut soup flavoured with orange rind
- Poires pochées aux agrumes et vanille Bourbon
Poached pears with citrus and Bourbon vanilla

samedi 10

Jérôme Laurent, Le Cilantro

Les saveurs d'automne

Falling flavours

- Cannelloni de brousse aux cèpes et blettes
Porcini and Swiss chard cannelloni
- Perdreau rôti en cocotte, ail doux en chemise et gâteau de potiron
Roasted young partridge, sweet garlic with pumpkin cake
- Un baba au rhum, crème légère à la vanille
Rum baba, whipped vanilla cream

samedi 17

Roger Merlin, Conservatoire des cuisines de Camargue

Recettes de Provence à base d'olives et huiles d'olives AOC de la Vallée des Baux-de-Provence

Provençal recipes with olives and olive oil

from les Baux-de-Provence

(voir page 5, menu du samedi 6 juin)



Mieux connaître les chefs :
To know more about the chefs

Elizabeth Bourgeois, Le Mas Tourteron, Gordes
www.mastourteron.com

François Perraud, La Maison Jaune,
Saint-Rémy-de-Provence
www.lamaisonjaune.info

Christian Peyre, La Maison de Bournissac,
Paluds-de-Noves
www.lamaison-a-bournissac.com

Jean-Jacques Prévôt, Le Prévôt, Cavailon
www.restaurant-prevot.com

Jean-Pierre Novi, La Riboto de Taven,
Les Baux-de-Provence
www.riboto-de-taven.fr

Sébastien Folz, Le Croque Chou, Verquières
www.le-croque-chou.fr

Jérôme Laurent, Le Cilantro, Arles
www.restaurantcilantro.com

Roger Merlin, Conservatoire des produits
de Camargue, Les Saintes-Maries-de-la-Mer
www.cuisineprovence.com

Armand Arnal, La Chassagnette, Le Sambuc
lachassagnette.blogspot.com



CALENDRIER DES COURS 2009

	DATES	CHEFS	RESTAURANTS
MAI	MER 6	Jean-Pierre Novi	La Riboto de Taven
	VEN 22	Armand Arnal	La Chassagnette
	MER 27	Christian Peyre	La maison de Bournissac
JUIN	SAM 6	Roger Merlin	Conservatoire des cuisines de Camargue
	MAR 16	Elizabeth Bourgeois	Le Mas Tourteron
	JEU 25	Armand Arnal	La Chassagnette
JUILLET	MER 1	Jena-Pierre Novi	La Riboto de Taven
	JEU 9	Christian Peyre	La maison de Bournissac
	JEU 16	Jérôme Laurent	Le Cilantro
	JEU 23	Roger Merlin	Conservatoire des cuisines de Camargue
	MAR 28	François Perraud	La Maison Jaune
AOÛT	DIM 2	Jean-Jacques Prévôt	Le Prévôt
	JEU 6	Christian Peyre	La maison de Bournissac
	MAR 11	François Perraud	La Maison Jaune
	JEU 20	Jérôme Laurent	Le Cilantro
	MAR 25	François Perraud	La Maison Jaune
SEPTEMBRE	MER 2	Jean-Pierre Novi	La Riboto de Taven
	LUN 7	Sébastien Folz	Le Croque Chou
	VEN 18	Armand Arnal	La Chassagnette
	MAR 22	François Perraud	La Maison Jaune
	LUN 28	Elizabeth Bourgeois	Le Mas Tourteron
OCTOBRE	DIM 4	Jean-Jacques Prévôt	Le Prévôt
	SAM 10	Jérôme Laurent	Le Cilantro
	SAM 17	Roger Merlin	Conservatoire des cuisines de Camargue



CHATEAU ROMANIN

13210 Saint-Rémy-de-Provence, France
Tel : +33 (0)4 90 92 45 87 - Fax : +33 (0)4 90 92 24 36
contact@romanin.com
www.romanin.com