Un week end dans le Périgord noir



La Chaîne des Rôtisseurs Nouvelle Aquitaine
au Festival des Jeux du Théâtre de Sarlat
23 et 24 juillet 2021

Chef Pascal Lombard
Les Glycines- Les Eyzies de Tayac
Grand Officier Maître Rôtisseur



Vive la Chaîne !

Programme du week end
Chaîne des Rôtisseurs Nouvelle Aquitaine
dans le Périgord noir
23- 24 juillet 2021

---

23 juillet
Dîner à la Couleuvrine - Sarlat la Caneda

Le Malade Imaginaire de Molière
Festival des Jeux du Théâtre de Sarlat

---

24 juillet
Visite de la Madeleine - village troglodytique
ou
Visite de Limeuil - village médiéval

Cocktail déjeunatoire aux Glycines

Croisière en gabarre sur la Dordogne
Visite des jardins de Marqueyssac

Apéritif
Dîner au 1862
Remise du diplome de
Grand Officier Maître Rôtisseur
au Chef Pascal Lombard





SARLAT la Caneda
Capitale du Périgord Noir

Située à l'est de la région
Nouvelle-Aquitaine,
entre la vallée de la Dordogne
et la vallée de la Vézère,
Sarlat est la ville incontournable
en Périgord Noir.
Avec son histoire qui remonte jusqu'au
Moyen âge, Sarlat est la ville connue pour
détenir la plus forte densité en monuments
historiques classés.













Restaurant La Couleuvrine
pour un dîner avant de voir
le Malade Imaginaire (de Molière)
magnifiquement ré-interprêtré
par la troupe Comédiens et Compagnie
dans le cadre de la 69ème édition
du Festival des Jeux du Théâtre de Sarlat












Le lendemain, certains visitaient
le village Troglodytique La Madeleine








Bière
artisanale
de limeuil









tandis que d'autres
visitaient Limeuil
village médiéval classé









.... et les chaussures
de James









Aux Glycines, le 1862, restaurant gastronomique
est un hymne épicurien à l'art de recevoir.....



Le Chef «ne retenir que l'essentiel»

Le Chef Pascal Lombard aime se sentir proche de ce terroir du sud-ouest et des trésors culinaires et vinicoles qu'il renferme.

Son histoire lui a été transmise par sa grand-mère landaise et les belles maisons dans lesquelles il a travaillé. Le produit est au coeur de l'assiette et se révèle à sa juste valeur.

Laurent Peltier Du Mesnil, Bailli de France de la Chaîne des Rôtisseurs et Daminique Naboulet, Bailli Provincial Nouvelle Aquitaine lui ont remis le titre de Grand Officier Maître Rôtisseur











Cocktail déjeunatoire
sur la terrasse des Glycines






















DOMAINE CHARVIN
2019
PRINCIPAUTÉ D'ORANGE
RED WINE
PRODUCT OF FRANCE
CHÂTEAU LAULERIE
BERGERAC
2020






95
HACKETT
ASTON MARTIN
RACING














Gabarres Caminade
DÉPART
14H30

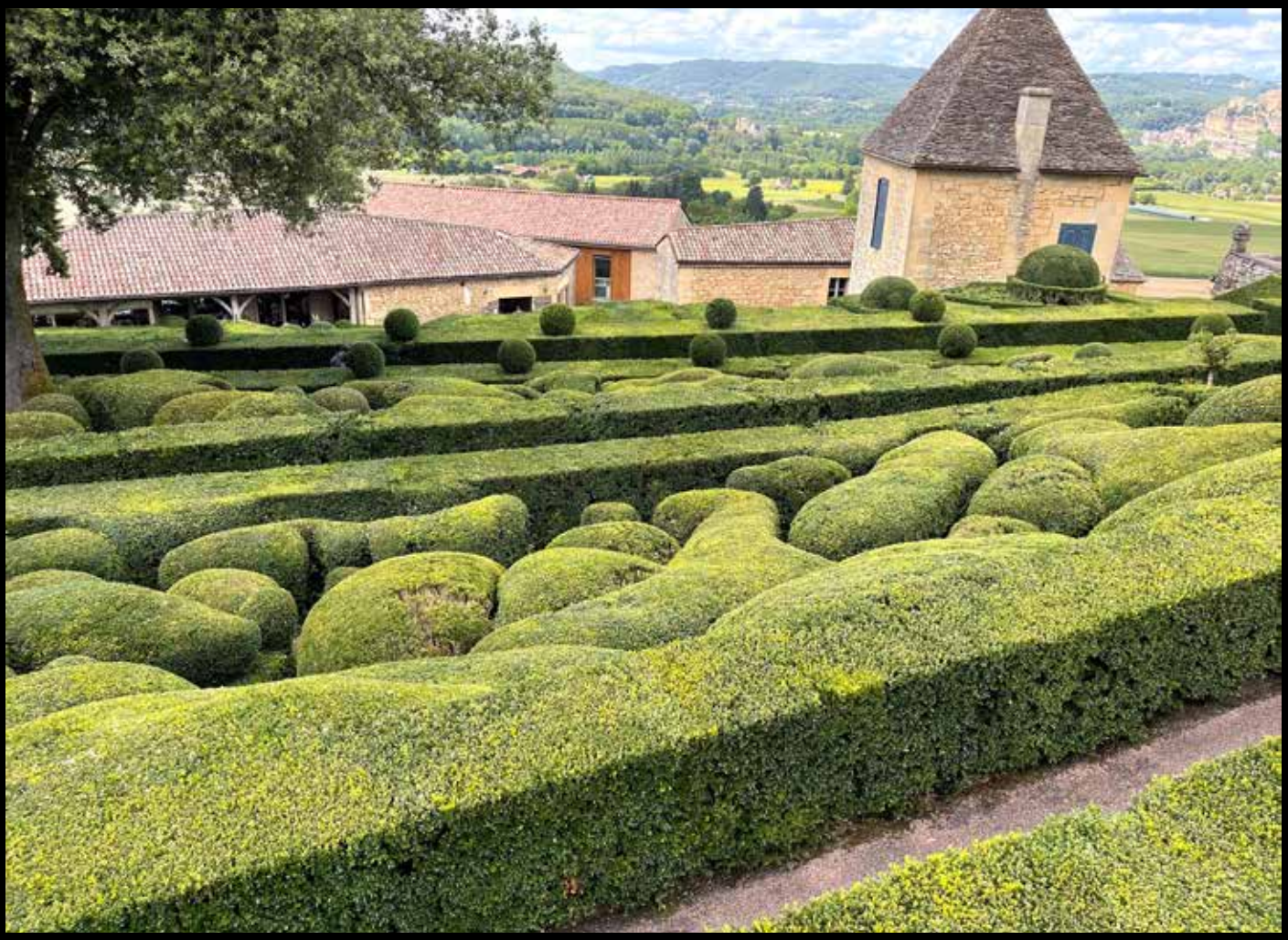



CAMINADE
VI
CAMINADE
VI















Les jardins suspendus de Marqueyssac. Des dizaines de milliers de buis plantés depuis 1692 s'étendent sur plus de six kilomètres formant des allées sinueuses.



































































LE 1862

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Pascal Lombard & Renaud Chirouze

Dîner Chaîne des Rôtisseurs
le Samedi 24 Juillet 2021



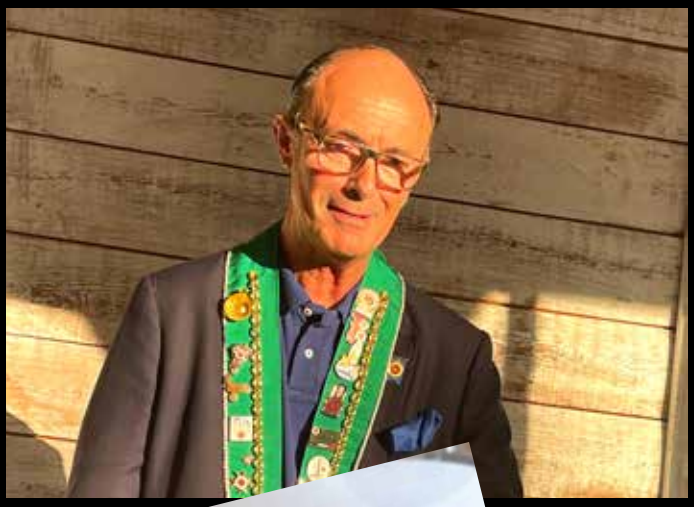
Menu
Dîner 1862 - Les Glycines -
Les Eyzies de Tayac

Cocktail et apéritif
Foie gras de canard du Périgord,
pot au feu glacé, estragon
Filet de veau de Dordogne,
artichaut et Lardo dit Hazketa
Miel de nos ruches,
safran du Périgord et Orange















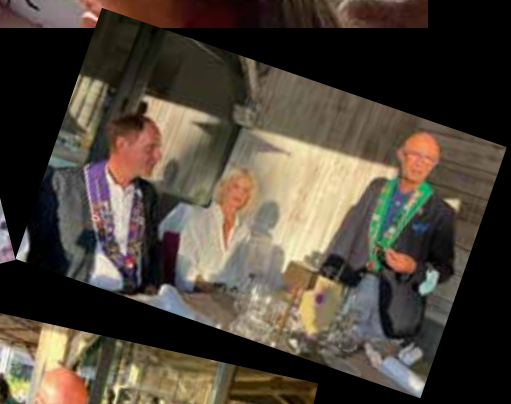















Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
PROMOTION









Un grand merci à Simon
pour sa gentillesses
et sa disponibilité !!



Pascal Lombard, Grand Officier Maître Rôtisseur, propriétaire du Bistro des Glycines et du restaurant gastronomique 1862 aux Eyzies de Tayac (Dordogne).
Originaire des Landes, il est tombé dans les chaudrons de la cuisine très tôt. Sa grand mère qui avait une épicerie à Tartas, lui a appris comment choisir, aimer les bons ingrédients ... et les cuisiner.

Son inspiration lui vient des légumes du jardin familial où sa grand mère l'amenait. Elle lui a transmis l'amour des «bonnes choses» dont aujourd'hui encore il garde en souvenir les goûts et parfums. Il se souvient aussi de ces longs déjeuners du dimanche avec ses poulets farcis, les ris de veau aux champignons..... et les alouettes mijotées.

Sa vocation ? Une évidence dans un tel environnement. Après l'école hôtelière, Pascal a fait ses stages dans de prestigieux restaurants des Landes dont «Au bon coin du lac» à Mimizan auprès de Jean Pierre Caule. Ensuite, il a déménagé à Paris où il a fait ses gammes dans des établissements renommés.

Quand il est revenu dans son Sud Ouest Natal, il devient propriétaire et chef d'un restaurant à Belvès (Dordogne), avant d'acquérir les Glycines en 1999.

Il adore créer des plats à partir de fleurs et plantes de son potager ou des forêts environnantes. Il sublime la nature simplement ou de façon travaillée comme garniture ou condiments : champignons bien sûr, tête de violon (crosse de fougère), ail des ours, fleurs de primevère... baies de sureau.

Il a noué des relations étroites avec les producteurs locaux comme les fermiers, les fromagers, les maraîchers chez qui il se fournit au rythme des saisons.

Pur plaisir dans l'assiette, Chef Pascal dédie un menu inventif à la truffe du Périgord.

Son amour du vin s'exprime au travers d'une large sélection comprenant des crus renommés mais aussi d'intéressantes découvertes.

Adaptation Geneviève Groslière
Chancelière Provinciale Communication
Baillage de Nouvelle Aquitaine



James Hourston vit à Vancouver, en Colombie britanique (province sur la côte ouest du Canada) où il a travaillé de nombreuses annees comme sommelier.
Il est maintenant à la retraite et aime découvrir les régions de France par le biais de la Chaîne des Rôtisseurs dont il est membre. Voici ses quelques mots sur les vins ouverts ce week end.

Pour l'apéritif déjeunatoire, Simon nous a servi un Bergerac blanc, vin local de la région de Bordeaux élaboré à partir de Sémillon et de Sauvignon blanc. Ces cépages sont versatiles et ne vieillissent pas très bien, à consommer rapidement donc.

Charvin, un vin du sud, est un vin maison tout à fait convenable et il a été apprécié par nombre d'entre nous.

Pour le diner, plusieurs vins nous ont été servis.

Bouzeron, un vin de Bourgogne encore méconnu que nous avons eu grand plaisir à découvrir.
Le nom du domaine de Romanée Conti est bien connu sur les cartes de vin, vin de très haute qualité, mais à des prix astronomiques pouvant atteindre 26 000 euros…..

Tour de Ségur, Lussac St Emilion, le vin suivant est un vin français de 2015, année sublime pour les vins de Bordeaux : un Saint Emillon, région produisant des vins de grand noms : Cheval Blanc, Ausone, Petrus.

J'ai commandé un Vosne Romanée en souvenir d'une sortie avec Dominique, sachant que c'est un de ses vins préférés, avec le Vougeot. Je me souviens d'avoir vu Dominique sentir ces 2 vins pendant un week end de la Chaine en France. Mon souvenir personnel de la découverte de ce vin est un La Tache 1952…..

James Hourston
Chevalier de la Chaîne
Baillage du Canada

Cet album est une
co-production photographiques de :

Geneviève Groslière,
Jean François Guichard
Michel Paillier
Dominique Naboulet
Laurent Poultier du Mesnil
Stéphane de Turpin

Si vous souhaitez
recevoir une copie de cette édition :

genevieve_grosliere2000@yahoo.fr


CHAINE DES ROTISSEURS
1248 - 1950