

Mardi 7 octobre 2025

Rencontre CGRET Méditerranée Est

Bonjour à toutes et tous,

Pour cet automne l'Association CGRET est heureuse de vous proposer une rencontre autour d'un repas le mardi 7 octobre 2025.

Pour changer un peu, cette année nous irons festoyer dans le Var, en nous intéressant à une production importante pour les épicuriens que vous êtes...

Nous commencerons la journée par une visite du Château Rasque avec sa Salle des Foudres, cave souterraine en pierre comprenant 16 foudres en chêne.



La visite sera suivie d'une dégustation commentée de trois cuvées en 3 couleurs des vins de Rasque.

La Provence recèle encore quelques endroits forgés par le temps et la passion des hommes, que l'on découvre en quittant les grands axes de communication. Le Domaine de Rasque, habité depuis 6000 ans, est l'un des ces lieux magiques où chacun y a laissé sa trace.

« Il n'y a pas de hasard, Il y a l'Amour ». C'est dans ces quelques mots que toute la philosophie du Château Rasque et de la famille BIANCONE s'exprime pleinement.

Le sol de Château Rasque est particulier. Le domaine fait parti des derniers plissements alpins. Une terre où cohabitent chênes, pins, genêts, cistes et ronces. Un terrain argilo-calcaire, sur un éperon naturel à 260m d'altitude, propice à la culture de la vigne. Ce sol caractéristique des grands Côtes de Provence est favorable à l'expression des arômes fruités et floraux des vins rosés et blancs. Et il apporte de la puissance et une certaine finesse des tanins aux vins rouges.

Après cette dégustation il sera l'heure de nous restaurer. Le repas se tiendra à La Bastide des Magnans, à Vidauban (toujours dans le Var)



C'est dans cette bastide en pierre de taille construite il y a deux cents ans que Christian BOEUF vous accueillera pour vous faire goûter les produits de sa belle région.

Il a réalisé son rêve d'enfant, ouvrir son restaurant dans son village de VIDAUBAN. Que ce soit dans les salles intérieures aux épais murs de pierre ou sous la fraîcheur des platanes de la terrasse, les parfums du haut pays et de la Méditerranée sont savamment mis en exergue. Ce passionné de saveurs concocte des plats typiquement provençaux déclinés autour des meilleurs produits locaux.

Le terroir et l'art de cuisiner s'expriment ici avec légèreté et finesse et les menus évoluent au gré des produits du marché.

Le repas comprendra :

- Cocktail maison et amuse-bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert
- Vin « Côtes de Provence » et Eau filtrée plate et gazeuse (1 bout./3 pers.)
- Café et mignardises

Retrouvez l'activité sur le site et inscrivez-vous, ce sera un plaisir de se retrouver !

Le coût de la journée est de :

- 20 euros pour un membre CGRET,
- 100 euros pour un couple dont un seul membre est adhérent CGRET.

Les nouveaux inscrits de 2025 sont invités, mais ils doivent quand même s'inscrire à l'activité sur le site.

Rendez-vous le mardi 7 octobre 2025, à 11h, directement au Château Rasque, 2897 Route de Flayosc, 83460 Taradeau, Tél.04 94 99 52 20.

Le nombre de places est limité à **20 personnes**.

N'omettez pas de régler par virement pour valider votre inscription au plus tard dans les 5 jours suivant votre inscription.

La date limite d'inscription est le 19 septembre.