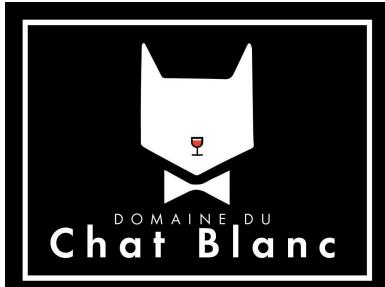


PROGRAMME 2025 DES DÎNERS CONCERTS AU CHAT BLANC



Ambiance lumineuse les 1/06, 18/07, 1/08, 15/08 et 29/08 par Nathalie Maugenet, créatrice de luminaires. Nathalie tiendra un stand au concert apéro broc' & rock le 1er juin, il sera par ailleurs possible d'acheter une ou plusieurs de ses créations à la fin de chaque concert où elle sera présente.

<https://www.instagram.com/thaliedescollines/>, <https://www.facebook.com/search/top?q=thaliedescollines>

Dates	Concerts	Dîners
1/06 18h-20h Concert Apéro Broc' & Rock 10 brocanteurs Tarif : 10€ incluant un verre de vin bio	Alain Bruyneel Rock Né en 1963 à Gand, en Belgique, Alain a étudié la guitare classique avant de se passionner pour le rock en découvrant Jimi Hendrix, Van Halen et Deep Purple. Il a alors appris la guitare électrique et joué dans plusieurs groupes de Full Metal rock et hard rock. Un ami, chanteur de Goodshape (Take My Love), l'a invité à rejoindre le groupe Bfour. Ils viennent de sortir "Perfect Eyes", premier titre de leur album. Amoureux de la France et de la région du Ventoux, Alain et sa femme possèdent une maison au Beaucet et durant l'été, ils ont apprécié venir à certains de nos concerts. Il y a quelques mois, Alain est gentiment venu nous confier que ce serait un honneur pour lui de jouer au Chat Blanc ! Son répertoire : ZZ Top, Kim Wilde, Jimi Hendrix, Queen... Un pur moment de rock et de guitare pour les amoureux des années 70 et 80. On a dit "ouiii" ! Medley Alianis.mp3	Fromagerie de la Gare Nathalie Montiel Plateaux de charcuteries fromages / légumes La fromagerie de Nathalie est située près de l'ancienne gare sncf de Pernes-les-fontaines dans "Le Marché Des Halles". Cette fromagerie est une petite pépite pour ceux qui, comme nous, adorent les bons fromages fermiers au lait cru.... Elle viendra tout spécialement au Chat Blanc nous proposer ses magnifiques plateaux apéro de fromages /charcuteries/légumes aussi beaux que bons. Ils seront en parfait accord avec nos vins bio https://www.facebook.com/nathalie.montiel.5



20/06

19h-22h45

Dîner Concert

Soirée brouillade aux truffes / Légumes permaculture

Tarif : 20€ incluant un verre de vin bio

Welo Music

Musique Pop

Welo est un duo de reprises pop actuelles, basé dans le sud de la France. Emy, une chanteuse à la voix envoûtante, et Adrien, producteur et multi-instrumentiste, apportent une énergie moderne à chaque performance. Leur répertoire s'étend principalement des années 1990 à aujourd'hui, capturant l'essence de la pop pour tous les goûts. Leur passion pour la musique et leur complicité sur scène font de chaque concert une expérience inoubliable.

<https://www.instagram.com/welo.music/>



Espenon Truffes

Saint-Didier

Soirée spéciale brouillade aux truffes

La famille Espenon cultive depuis quatre générations sa passion et son amour pour la truffe noire Tuber Melanosporum. Benoit Michelet, petit-fils de Gilbert Espenon est aujourd'hui à la tête de l'entreprise familiale, perpétuant ainsi les valeurs fondamentales transmises par son grand-père. La famille Espenon vous proposera une délicieuse brouillade aux truffes concoctée grâce à une recette dont elle a le secret. Miam... on salive déjà !

<http://espenon-truffes.fr/la-maison-espenon>



La Ferme des Possibles Pernes les Fontaines

Plats préparés avec des légumes et des fruits produits en permaculture

Ferme familiale créée en 2013 par Nicolas Borde sur le principe de l'agroforesterie biologique. Nicolas cultive sur 5 ha des fruits et légumes maraîchers diversifiés à côté d'environ 1 500 arbres et arbustes où les biodiversités animales et végétales sont reines ! Nicolas proposera des plats cuisinés à base de légumes de saison (salades composées, houmous, tomates cerise, etc...) ainsi que des fruits de saison (pastèque, melon, raisin...). Régal garanti !

https://www.facebook.com/lafermedespossibles/?locale=fr_FR



Séverine Glaces n'rolls

Glaces à la plancha, concept original et gourmand ! Sur une plaque à -30°, Séverine travaille la glace et les fruits frais. Rapides et précis, ils créent de parfaits rouleaux à déguster instantanément. Plaisir gourmand assuré !

<https://www.facebook.com/glacenroll>



4/07
19h-22h45
Dîner Concert
Tarif : 20€ incluant un verre de vin bio

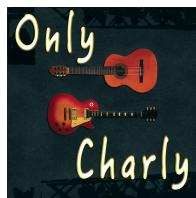
Only Charly

Variétés française/internationales

Charly fait redécouvrir tous les standards de la musique Pop-Rock tels que Police, U2, Queen, Bruno Mars, Charlie Winston en passant par Jean-Jacques Goldman, Laurent Voulzy, Gérald de Palmas, Francis Cabrel, Téléphone pour des versions fidèles aux originales !!!

Son énergie débordante et sa bonne humeur sont toujours appréciées par ses auditeurs car il est, avant tout, un musicien passionné.

<https://youtu.be/arh7ZkB8LI4?si=AJsQBfRgEkWDGMx9>



"Chez Serge"

Cuisine itinérante

Serge met à l'honneur notre terroir dans son restaurant de Carpentras bien connu des locaux, des touristes mais surtout des fins gourmets. Le restaurant est un véritable coup de cœur pour les amateurs de bonne cuisine. Serge et son équipe se déplacent également parfois à l'occasion d'événements privés. Nous l'avons donc invité tout spécialement à venir ravir nos palais au "Chat Blanc" avec sa cuisine itinérante.

A coup sûr, vous allez déguster un repas à tomber par terre avec des mets gourmands et savoureux, sa cuisine met à l'honneur le goût, les produits locaux et le partage !

<https://chez-serge.fr/pages/presentation-restaurant>



18/07
19h-22h45
Dîner Concert
Tarif : 20€ incluant un verre de vin bio

Helios Libre Jazz Band

Jazz

"Hélios Libre" est un collectif composé d'un guitariste d'un batteur et d'une chanteuse. Le groupe revisite un répertoire issu du jazz et de la musique pop des années 70 et emprunte aux musiques du monde.

De Horace Silver à Stevie Wonder en passant par John Abercrombie, "Hélios libre" fait la part belle aux improvisations dans un son à la fois feutré et généreux.

<https://tangalibre.wixsite.com/helios-libre/music>



Lou Croustet

Cuisine itinérante

Après une épopée culinaire de 30 ans d'expériences et de voyage (de chez Ducasse à Monaco, Bernard Loiseau à Saulieu en passant par Biarritz et l'île de la Réunion), Fabien revient à ses racines provençales et sort de ses fourneaux pour donner jour à sa cuisine itinérante. Avec son four à bois, le Chef Fabien propose une cuisine locale, sincère et gourmande inspirée des saveurs et des aromatiques du jardin. C'est un grand honneur pour nous d'avoir la chance d'accueillir le Chef Fabien au Domaine du Chat Blanc. Fabien n'a pas besoin de site internet ni de compte Facebook, son talent suffit à le faire connaître grâce au bouche à oreille. Merci à nos amis Odile et Alain qui nous ont mis en relation !

<https://www.instagram.com/bourene84/>



Camille, Le Pain du Cours

Pâtissière

Camille est diplômée en art culinaire. Après avoir été gérante d'un restaurant pendant 7 ans, elle a décidé de se reconvertis pour devenir pâtissière, métier qui l'a toujours passionnée. Elle aime particulièrement la délicatesse et la précision nécessaires à la confection de pâtisseries afin qu'elles soient aussi savoureuses qu'esthétiques. Camille favorise dans la mesure du possible les circuits courts en utilisant des produits de saison du terroir Vauclusien (fraises, figues, abricots, miel ...). Ses pâtisseries sont en vente à la Boulangerie - Pâtisserie "Le Pain du Cours" située dans le petit village de Saint-Didier qui est cher à son cœur car son grand-père y tenait une boulangerie.

<https://www.facebook.com/lepainducours/>



1/08**Dîner Concert**
19h-22h45**Tarif : 20€ incluant un verre de vin bio****Feeling Music**
Pop / Electro acoustic

Feeling Music, duo musical féminin, met à votre disposition une farandole de titres, principalement anglophones, qui vous transporteront de Gnarls Barkley à Dua Lipa, ou bien encore de Michael Jackson à Bruno Mars.

Feeling Music possède sa propre couleur musicale. Sa guitare électro-acoustique, accompagnée de productions électroniques créées par le pétillant duo, saura vous séduire.

https://www.instagram.com/feelingmusic_duo/

**Tradistreet
(ex Les Fermiers Toqués)**
Foodtruck

Alliant savoir-faire, générosité et passion, Sébastien et son foodtruck "Tradistreet" revient pour la 3ème année au "Chat Blanc" nous proposer sa cuisine traditionnelle et authentique élaborée avec des produits frais, de saison et locaux.

La culture du bien manger étant extrêmement importante pour Sébastien, il met un point d'honneur à n'utiliser que des ingrédients de qualité dans ses plats qui sont tout simplement savoureux et délicieux !

<https://www.facebook.com/tradistreet>

**15/08****Dîner Concert**
19h-22h45**Tarif : 20€ incluant un verre de vin bio****AJP Quintet**
Jazz

Notre ami chanteur et guitariste Arnaud de la Chanonie et ses amis musiciens Yann Violon (batteur, venu l'année dernière avec son groupe Lyp's Way !), Alain Cheilletz (accordéon), Adrian Neher (basse), Colin Barker (guitare) vous proposent cette année un voyage d'exploration des multiples facettes du jazz : swing, New Orleans, bossa, blues shuffle, ballad, boogaloo dans un esprit joyeux et festif avec beaucoup de grands standards du jazz. Vous allez vous régaler, ils vous garantissent une ambiance unique qui ravira vos oreilles et vous fera danser et chanter jusqu'au bout de la nuit (ou presque !:-).

<https://www.instagram.com/reel/CvnLnWetSE4/?igsh=MWd2NGNrMnR2Z3I2bw==>

**Pierre qui roule**
Foodtrip

C'est à Coustellet que nous avons découvert cette caravane gastronomique super sympa !

Les plats préparés par Pierre sont faits maison, bien présentés, ils sont juste délicieux. Mélanges de saveurs vous appelant au voyage, ils vous donneront l'eau à la bouche immédiatement. Quand aux desserts, ils sont tellement gourmands, difficile d'y résister !

<https://www.instagram.com/pierrequiroulefoodtrip/>



29/08
19h-22h45

Dîner Concert

Tarif : 20€ incluant un verre de vin bio

Entre 2 Acoustic Covers

Soul / jazz / pop

Laissez-vous emporter par la magie du duo ENTRE 2, qui fusionne à la perfection les univers de la soul, du jazz et de la pop.

Un moment musical exceptionnel vous attend, où chaque note vous raconte une histoire, où chaque mélodie vous touche profondément. Entre improvisations délicates et rythmes envoûtants, le duo ENTRE 2 vous offrira une expérience intime et inoubliable.

<https://www.facebook.com/Entre2acousticcovers>



Les Fines Herbes

Foodtruck

Les Fines herbes proposent une cuisine locale et responsable, élaborée à partir de produits frais et parfois bio. La Cheffe Pauline Planet a remporté le prix coup de coeur au rdv gourmands du Grand Avignon en 2023 pour son Focadwich (focaccia maison à la farine d'épeautre bio de Beauvoisin, houmous de poivron, tomate, tagliatelles de courgettes au thym, aubergines rôties, burratina et sauce basilic). En 2024, nouvelle récompense avec le Prix des Chefs !

Leur agenda se remplit très vite... Contactées en novembre, elles étaient disponibles uniquement pour cette soirée ! On va se régaler, c'est garanti !

<https://www.instagram.com/lesfinesherbesfoodtruck/>

