



LE 24 JUILLET 2020
DE 19H00 À 1H00
A LA CITADELLE DE SAINT-TROPEZ

ENTRÉE
20 €

VENDREDI 24 JUILLET 2020, l'INTERNATIONAL ROSÉ DAY célébrera, pour sa troisième édition le Rosé de Provence partout dans le monde.

Symbole de toute une région, le Rosé porte haut les couleurs des paysages de Provence, son climat, mais aussi son patrimoine et sa gastronomie, façonnés sur une terre d'exception. Attirant des milliers de touristes chaque année, ce tableau paradisiaque offre une large palette de terroirs sur lesquels **les plus beaux rosés sont produits.**

1er vin de l'Histoire, déjà bu il y a 5000 ans, c'est aujourd'hui un vin moderne associé aux mets les plus fins et les plus audacieux, sur les tables des plus grands restaurants. Emblème de la convivialité, ce vin complexe exige un savoir-faire pointu et un dynamisme constant des domaines viticoles. Les efforts de l'ensemble des acteurs de notre territoire ont fait du **Rosé de Provence le leader mondial du rosé, un incontournable.**

Présidée par Valérie Rousselle, propriétaire de Château Roubine, Fabienne Joly, Présidente du Centre mondial du rosé et Benoit Ab-Der-Halden, directeur d'exploitation du château Reillanne, **l'Organisation Internationale du Rosé**, association porteuse de l'événement, réunit déjà une centaine d'acteurs pleinement engagés dans la réussite de **l'INTERNATIONAL ROSÉ DAY**. Le rendez-vous annuel est fixé **cette année le 24 juillet** avec la volonté d'acquérir une résonance internationale exponentielle. **L'Organisation Internationale du Rosé** bénéficie de nombreux soutiens déjà fidèles, parmi lesquels : le Conseil régional PACA, le Conseil départemental du Var, le CIVP, la Caisse d'Epargne, Terra Vitis...

L'ÉDITION 2020 DU #ROSEDAY

Pour 2020, le programme est établi, la fête se profile et s'annonce belle **le 24 juillet prochain... avec un concept toujours simple et ambitieux** : partager les valeurs de liberté, légèreté, fraternité, modernité, convivialité, été, sensualité et rosé ! De Saint Tropez à Bandol et Monaco, de Paris à New York, de Miami à Rio de Janeiro, de Moscou à Hong-Kong... cet événement international aux couleurs du rosé soufflera un air de Provence à travers le monde, véritable moment suspendu, festif et convivial à partager.

Le départ des festivités se fera depuis l'emblématique village de Saint-Tropez, autour des vigneron de notre terroir, de notre gastronomie et de ses artistes. Et la fête sera, une fois encore mémorable avec la dégustation des vins des grands domaines viticoles partenaires. Une vente aux enchères de vins d'exception permettra d'œuvrer à la préservation de notre patrimoine. Des Djs se succéderont aux platines avec la Méditerranée en toile de fond, alors que les chefs régaleront les convives. En Provence, villes et villages proposeront aussi des animations spécifiques autour de leurs vigneron.

INTERNATIONAL
Rosé
DAY



LA JOURNÉE INTERNATIONALE DU *Rosé*

LE CONCEPT :

Dégustation des rosés de Provence

19h-21h30 : libre dégustation

21h30 : un jeton = un verre de rosé

A Partir de 19h : Restauration par notre sélection de chefs

Animation musicale en non stop

19h : Julia Paris

22h : Morgan Nagoya

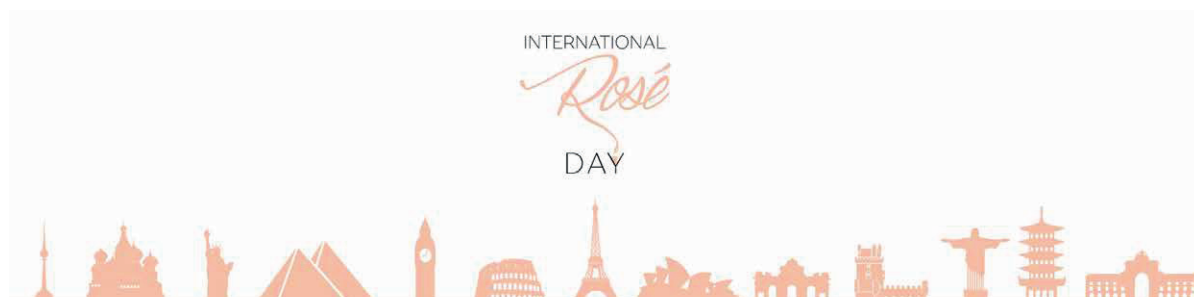
LES RENDEZ-VOUS CLÉS :

20h00 : Vente aux enchères animée
par Maître Jean Dominique GROSSETTI
au profit de l'association GreeNation

20H30 : INAUGURATION DE L'ÉVÉNEMENT

ENTRÉE
20€

DONT UN VERRE & UN JETON



LES CHEFS



Tarte maison aux légumes de saison et petites fleurs

1 jeton

Graines de Chia au lait de coco et citron vert, fruits frais

1 jeton

Salade de légumes d'été grillés, Burratta, basilic et pignons.

2 jetons

Carpaccio de Dorade Sébaste, condiment citron confit, boulgour aux légumes croquants

3 jetons



Assortiment de verrines :

Verrine melon et chiffonade de jambon cru - Macarons chèvre miel
- Verrine tomate mozzarella Di Bufala et son pesto Maison - Focaccia garni

1 jeton

Étuvée de fenouil et artichauts filet de daurade cuit sur peau coulis de poivron doux

2 jetons

Assortiment de dessert :

Macaron caramel & fleur de sel - Feuillantine - Choux vanille nougatine - Tartelette aux fruits frais

1 jeton

Tarte tropézienne en individuelle

1 jeton

Salade de fruits frais à la menthe

1 jeton

Fraisier individuelle

1 jeton

Macaron minute fruits frais

1 jeton

Feuillantine

1 jeton

LA JOURNÉE INTERNATIONALE DU

Rosé

LES VIGNERONS

CHÂTEAU DE BREGANCON
CHÂTEAU DES BROYERS
CHÂTEAU DES GARCINIÈRES
CHÂTEAU LAUZADE
CHÂTEAU REILLANNE
CHÂTEAU ROUBINE
CHÂTEAU SAINT ESPRIT
CHÂTEAU SAINT MAUR
CHÂTEAU SAINTE BEATRICE
CHÂTEAU SAINTE ROSELINE
CHÂTEAU VAL D'ARENC
CHÂTEAU VAUDOIS
CHÂTEAU BARBEBELLE
CHÂTEAU MENTONE
CHÂTEAU RASQUE
FABRE/CHÂTEAU DE LA CLAPIERE
DOMAINE CAP SAINT PIERRE
DOMAINE D'HONDRAT
DOMAINE DE L'ANGLADE
DOMAINE DE LA GARENNE
DOMAINE PIERACCI
DOMAINE LES BEATES
VIGNOBLES DE RAMATUELLE
FAVORI WINES
LA FERME DES LICES

INTERNATIONAL

Rosé

DAY



LA JOURNÉE INTERNATIONALE DU

Rosé

TABLES SUR RESERVATION

MENU PROPOSÉ PAR LES TOQUES BLANCHES



LES CHEFS

PHILIPPE JEAN FRANCOIS (CHEF AU CARLTON CANNES PENDANT 43 ANS)

HASCOET ALAIN (CHEF AU CARLTON CANNES)

MOREL CLAUDE (ANCIEN CHEF MAJESTIC CANNES)

JEAN-LOUIS RIZZO (SOUS CHEF CARLTON CANNES)

SABINE PAWLIK (CHEF CAMPUS INTERNATIONAL DE CANNES)

STÉPHANE SALUZZO (MAÎTRE PÂTISSIER SUR MOUANS SARTOUX)

TARIF

500 EUROS HT

1 MANGE DEBOUT POUR 4 PERSONNES

Dîner International Rosé Day



Vendredi 24 juillet 2020
Citadelle de Saint-Tropez

Amuse-Bouche

Crème froide de petits pois à la marjolaine,
espuma légèrement fumée

Entrée

Cœur de saumon mariné en trois façons (aneth, coco, paprika),
petite sucrose ravigote aux herbes folles,
crème raifort, citron vert et fougasse toastée aux olives

Plat

Filet de daurade royale poêlé, risotto multi-céréales,
fenouillade aux éclats de noisettes,
émulsion d'un jus de légumes au curcuma

Dessert

Brioche mousseline du Beffroi façon Toques Blanches
au coulis de fruits rouges

En accord avec les vins rosés des vignerons partenaires de l'International Rosé Day 2020

INTERNATIONAL
Rosé
DAY

