

# Une première au Moulin de la Roque

Le Moulin de la Roque, situé au 1 route des Sources, au pied du Castellet Village, a tout orchestré pour proposer un dîner d'exception, au cœur de son chai d'élevage, le vendredi 18 mars.

Ce sera l'occasion d'un voyage gustatif, lors du dîner bistrannique, dans une ambiance intimiste, orchestré par le chef Guillaume Lecomte. Ce chef cuisinier a travaillé aux côtés de Christophe Baqué et de grandes maisons étoilées. Il tient actuellement l'épicerie fine Olives et Beurre salé, à Sanary. Il concocte de la cuisine à emporter et est chef cuisinier à domicile.

## Quarante convives au milieu du chai

Le 18 mars, de 19 h à 22 h, au milieu des foudres, là où les Bandols du Moulin de la Roque vieillissent patiemment, Guillaume Lecomte proposera un menu entre terre et mer. De son côté, le domaine proposera de rares cuvées, dérobées dans son œnothèque, afin de faire



La table sera dressée au milieu des foudres du chai du Moulin de la Roque, au pied du Castellet village, le vendredi 18 mars de 19 h à 22 h.

(Photo M. M.)

danser les papilles les plus aiguisées, pour 85 euros par personne, vin inclus.

Pour le plaisir d'une bonne nouvelle supplémentaire, l'annonce des deux médailles d'or obtenues au concours général agricole de Paris en 2022 : le rosé Ta-

rente 2021 qui se révèle fruité, épicé et gourmand, et le domaine de la Ragle 2018 rouge, qui allie puissance et finesse avec ses tanins fondus aux subtiles notes de fruits rouges et de réglisse. Pour ce dîner d'exception, la réservation est obligatoire

avant le lundi 14 mars, ainsi qu'un versement d'arrhes, le cadre ne pouvant accueillir plus de quarante convives.

**M. M.**

Moulin de la Roque : tél : 04.94.90.03.23  
ou mail : boutiquecastellet@laroque-bandol.net