

Les Restaurants Ephémères de Pierre SANG BOYER

Au cœur de la Région Centre et Poitou-Charentes

Pierre SANG BOYER continue son périple au cœur des régions françaises réputées pour leur affection gastronomique et œnologique

Les dates et lieux programmés :
Dîner le 31 Mai 2011 au Relais du Plessis- EcoResort *** & SPA
Dîner le 1 Juin au Domaine Saint Hilaire – Hôtel *** & Golf

Pour ces dates, Pierre SANG sera accompagné des anciens candidats de Top Chef, Tiffany et Alexis !

La cuisine est un Art... mais un Art qui se partage. Ainsi, Pierre SANG BOYER, attaché à ces valeurs souhaite faire perdurer la magie culinaire que l'on a pu découvrir à travers son expérience réussie à l'émission de TV « Top Chef 2011 ».

Il débute ainsi une série de périple culinaires dans des endroits où gastronomie et convivialité sont maîtres mots, **en valorisant les produits de nos régions** (Safran, Asperge etc.) Une dimension humaine importante à Pierre SANG.

C'est à travers ces Restaurants Ephémères que l'ancien finaliste de Top Chef 2011 nous offre l'opportunité de découvrir une cuisine personnelle et riche en émotions, où l'on retrouve des herbes, des parfums et des saveurs qui permettent de s'évader au cœur de la Corée natale de Pierre SANG.

Couleurs, odeurs et saveurs seront donc au rendez vous le 31 Mai et le 1^{er} Juin 2011 pour le plus grand plaisir des papilles...

Présentation de l'évènement

L'organisation de 2 dîners concoctés par Pierre SANG BOYER, au sein des établissements du groupe Relais Terres de France. **A l'occasion, Tiffany et Alexis, anciens candidats de TOP**

CHEF et amis de Pierre SANG, seront à ses côtés en cuisine.

Situés en Touraine et dans la Vienne, lieux célèbres pour leur histoire gastronomique, le Relais du Plessis et le Domaine Saint Hilaire confient leur restaurant le temps d'une soirée, à un Chef réputé pour son talent et sa créativité culinaire. Un dîner comprenant Apéritif, Entrée, Plat, Fromage et Dessert ainsi que les vins, tout cela animé par les échanges entre Pierre SANG et ses convives.



Le Relais du Plessis accueillera 80 couverts et le Domaine Saint Hilaire 120.

Les lieux en image...

Le Relais du Plessis



Le Domaine Saint Hilaire



Informations

Tarif : 59€ par personne et par dîner

- Apéritif – Entrée – Plat – Fromage – Dessert – vins compris + animation œnologique

Horaire : début de la soirée à 19H

Adresse :

- Au Relais du Plessis si vous venez le 31 MAI 2011 : Route de Thuet – La Coupure du Parc – 37120 CHAVEIGNES (à 45 Minutes de Tours et de Poitiers)
- Au Domaine Saint Hilaire si vous venez le 1 JUIN 2011 : Route de Fontevraud – 86120 ROIFFE (à 50 minutes de Tours, à 15 minutes de Chinon)

Infos et réservations :

Par téléphone au 02.47.58.75.50 ou par email à communication@relaisterresdefrance.com

Nos sites Internet : www.relais-terres-de-france.com

www.relaisduplessis.fr

www.domainsainthilaire.fr

Gastronomiquement Votre.