

LES CAMINADES 2024 : PÔLES, CHEFS ET VIGNERONS

Pôle		Vin	Chef	Plat	Vigneron 1	Vigneron 2	Vigneron 3
0	Départ		Florent Roque / Anchois Roque	Mise en bouche : duo d'anchois à la Colliourencque			
1	Consolation	Collioure Rosé	Jean-Claude Figuères / Les Templiers	Tartare de dorade, oignons tendres, gambas et moules	Clos de Paulilles	Domaine de la Tour vieille	Terres des Templiers
2	Douy	Collioure Blanc	Aurélien Laget / Le quintessence	Cannelloni de poulpe Ratatouille et jambon ibérique	Domaine Augustin	Clos Castell	Siempre Mas
3	Col de Mollo	Collioure Blanc	Ruben Gomez / Nikkei	Poisson blanc pêche jour, en papillote dans sa feuille de bananier, braisé au barbecue japonais Sauce gingembre citronnelle	Jonquères d'Oriola	Domaine Tambour	Clos saint Sebastien
4	Dugommier	Collioure Rouge	Aurélien Potard / La Rotonde	Hot dog de saucisse de veau Rosé de Pyrenées cuit au brasero fondu d'oignons rouge au Banyuls, mayonnaise d'herbes fraiches et pousses d'herbes.	Coume del mas	Domaine llagastere	Léah Anglès
5	Saint Elme	Collioure Rouge	Alain et Erwann Vaucelle / La ferme des lloses	Selection de fromages affinés de la Ferme des Lloses	Domaine Piétri Géraud	Domaine Casa blanca	Domaine du Traginer
6	Moulin	Banyuls Blanc	Laurent Lemal / La balette	Les Agrumes « Collection » d'Etienne et Perrine Schaller en textures et amertumes	Domaine Madeloc	Domaine Vial Magnères	Cave l'Etoile
7	Faubourg	Banyuls Ambré, Trad ou BGC	Remy Desclaux / Anchois Desclaux	Mousse chocolanchois de la maison Desclaux	Le Dominicain	Domaine Puig Manya	Domaine Claire Mayol

Les informations sur les plats et les vins peuvent toujours être sujettes à des petites modifications.