

Vins du Sud-Est et plats divins

La confrérie des chevaliers de Saint-Walfrid ne compose ni un orchestre, ni un club service mais réunit des amis de longue date. C'est à table qu'ils cultivent leur passion commune : l'amour du vin et l'art de la gastronomie. Hédonistes dans l'âme, attachés à l'harmonie des vins et des mets, ils veulent assurer la mise en valeur du patrimoine culinaire et viticole français lors de soirées dégustation appelées des chapitres. Le neuvième du nom vient de se dérouler à l'auberge Saint-Walfrid tenue par le chef Stephan Schneider. Cette année, ce sont les grands vins du Sud-Est qui étaient à l'honneur sous la présidence du grand chancelier Bernard Lott.

Blanc, rouge, rosé, des vins surprenants venaient du pays de la lavande, des Alpilles, de Bandol, des Bellets au cœur de Nice et des îles de Lérins. Parmi les cépages visités, Clairette, Grenache, Carignan, Cinsault, Rolle et Mourvèdre. En cuisine, le chef a élaboré des plats divins parfaitement adaptés à la dégustation. Tous amoureux du beau et du bon, attachés à la convivialité, au partage et à



Les membres de la confrérie avec le personnel de l'auberge Saint-Walfrid, étoilée Michelin Photo RL

la poésie, les membres de la Confrérie profitent de ces soirées pour partager la passion

avec les convives. Plus qu'une communion culinaire, un rendez-vous inoubliable, une

découverte exceptionnelle pour ceux qui ont la chance de pouvoir réserver une place.

L'an prochain, le dixième anniversaire tiendra lui aussi toutes ses promesses.