

TERRE DE CAMARGUE, L'ASSOCIATION DES ÉLEVEURS DE CHEVAUX DE RACE CAMARGUE
ET ROSA BONHEUR SUR SEINE VOUS INVITENT À LEUR SOIRÉE ANNUELLE

LA CAMARGUE

débarque **À PARIS**

au ROSA BONHEUR

sur Seine



STEPHANE PARYS©

le 28 février 2024
PORT DES INVALIDES
75007 PARIS

Dans le cadre de cette 4ème édition, le Rosa Bonheur profite de la venue de **la Communauté de Communes Terre de Camargue et de l'association des éleveurs de chevaux de race Camargue** - au salon de l'agriculture - pour célébrer sa terre natale : la Camargue !

Gardians à cheval, éleveurs, vigneron, producteurs, sauniers, riziculteurs, chefs cuisiniers, musiciens, DJ et graffeur... prennent d'assaut Rosa Bonheur sur Seine pour vous faire partager leur pays, la Camargue : son terroir, sa gastronomie, sa culture, ses traditions, ses paysages... et son sens débordant de la fête !

ACCUEIL JOURNALISTES & PARTENAIRES SUR INVITATION

À PARTIR DE 18H AU ROSA BONHEUR SUR SEINE

RSVP avant le 19 février 2024 - communication@rosabonheur.fr

Au Programme

Performance culinaire par le chef étoilé **Charles FONTÈS**

Natif de Montpellier, c'est après des études de droit qu'il choisit finalement une toute autre voie. Celle des fourneaux. Il intègre l'école hôtelière de Lyon. Aux côtés de Pascal Kirsch au Brantôme, c'est la révélation. Second d'Alain Dutournier pendant trois ans au Carré des Feuillants à Paris, il revient à Montpellier en 2006 et ouvre son propre établissement, la Réserve Rimbaud.

Performance artistique par le street artist **Pimax**

Street artist, peintre, sculpteur, accompagné de son fidèle compagnon le Nourf, Pimax travaillera pendant la soirée pour réaliser une oeuvre autour de la Camargue.

Dégustation de produits phares d'un terroir entre **terre et mer**
Echanges avec les éleveurs (manadiers, gardians) et les producteurs locaux.

Ambiance 100% Camargue avec la fanfare **Pena del Fuego**,
celle qui enflamme les fêtes votives

Aux platines pour la soirée **Philippe CORTI et NUMA**

D'abord DJ dans son propre club La Scatola à Port Camargue, **CORTI** a ensuite oeuvré aux Bains Douche et au Queen à Paris, puis au Papagayo à St Trop. Il est connu aussi pour ses collaborations à la télévision aux côtés de Thierry Ardisson.

Numa, né au pays des gardians, est le plus ancien DJ résident des Rosa Bonheur. Son grand talent : créer une alchimie pour faire danser toutes les générations, entre musiques modernes et urbaines.

Charles Fontès



La Pena del Fuego



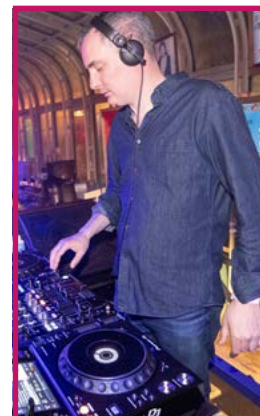
Philippe Corti



Pimax



Numa





Un terroir gourmand, entre terre et mer

La camargue est une invitation à la gourmandise, une flânerie pour fines gueules : fleur de sel d'Aigues-Mortes, vins AOP Sable de Camargue, poissons et fruits de mer du Grau du Roi, asperges et pommes de terre des sables, riz de Camargue IGP, olives et huiles, viande de Taureau de Camargue AOP... D'où une gastronomie riche et variée, qui réveille les papilles et que nous vous proposons de partager avec nous !

À L'HONNEUR SUR NOTRE TABLE CAMARGUAISE

Le riz de Camargue IGP, plébiscité par les connaisseurs, à la fois ferme et tendre, très parfumé. Un riz qui participe grandement à l'équilibre de l'écosystème du pays camarguais avec la gestion de l'eau douce.

La gardiane de taureau, c'est le plat emblématique de la Camargue dans lequel se lit toute une culture. Il est longuement mijoté à base de jarret de taureau de Camargue AOP, mariné aux vins locaux et aux zestes d'agrumes. L'AOP garantit des taureaux élevés en semi-liberté au sein des milieux naturels dont ils contribuent au maintien et à la richesse de la biodiversité. Une viande goûteuse, tendre et peu grasse.

Les tellines de Robert Bonnafous, tellinier au Grau du Roi. La telline est un délicieux petit coquillage d'une extrême finesse qui se déguste avec ail et persil.

La brandade de la maison Enjolras, du Grau du Roi, médaillée «Gard Gourmand». La «brandada de bacalhau» (remuée de morue en occitan) est née des échanges entre pêcheurs de morue et sauniers.

La rouille graulenne de la maison Creiche : ce plat historique, imaginé par les familles de pêcheurs, est un incontournable. La rouille graulenne est au Grau du Roi ce que la bouillabaisse est à Marseille. Préparée avec du poulpe, des pommes de terre des sables et de l'aïoli, elle se déguste chaude ou froide l'été quand tombe la cagne.

Le tartare de poisson de la maison Côté Fish. A base de poisson pêché au Grau du Roi (thon ou muge selon la pêche du moment).

La marinade de poulpe de la maison Creiche, médaillée « Gard Gourmand » : tendre et croquante à la fois, elle est cuisinée à base de poulpe assaisonné avec différents vinaigres, huile d'olive, aromates, principalement

de la coriandre, carottes et oignons. Elle se déguste de préférence froide... idéale à l'apéritif.

La fougasse d'Aigues-Mortes de la maison Chaze : pâtisserie emblématique et véritable institution locale, la fougasse était traditionnellement confectionnée à Noël et faisait partie des 13 desserts. A base de pâte briochée, de sucre, de beurre et de fleur d'oranger, elle était fabriquée par le boulanger à partir des ingrédients apportés par les clients.

Le Cannelé Camarguais de la maison Calamel : il se distingue de son cousin bordelais par son parfum à la fleur d'oranger, un goût subtil qui évoque celui de la fougasse d'Aigues-Mortes, autre spécialité bien connue en Camargue. Il se caractérise par 10 cannelures rectangulaires qui symbolisent les 10 tours des remparts d'Aigues-Mortes.

Les sels et fleurs de sel des Salins du Midi font partie des « must have » des productions camarguaises. Produit de la mer, du soleil et du mistral, le sel d'Aigues-Mortes est récolté selon un savoir-faire ancestral.

La fleur de sel, très délicate, est cueillie à la main par les sauniers et met subtilement en valeur la saveur des mets qu'elle accompagne.

Les vins AOP Sable de Camargue : gris et gris de gris, ces vins, cultivés dans le sable, se caractérisent par leur robe claire, leur élégance en bouche et leur fraîcheur sans pareille. Emblème d'un terroir, ce vignoble rayonne dans le monde entier. 13 médailles au Concours Général Agricole en 2023.

Seront présents : Domaine de la Figueirasse, Grands Domaines du Littoral, Domaine du Petit Chaumont, Vignerons des Sablons, Mas des Jeux, Domaine du Petit Pin, Domaine de Montcalm, Domaine de Pive, Domaine de la Fourmi, Domaine Terre de Sable, Loic Nencioni Vigneron, Puech Haut, Sud Vin groupe INVIO.



Des paysages exceptionnels une terre d'histoire et de traditions

Ici bat le coeur du Grand Site de France de la Camargue gardoise : Aigues-Mortes, Le Grau du Roi et Saint-Laurent d'Aigouze, unies au sein de la Communauté de communes Terre de Camargue...

-**Les noces de la terre avec la mer** : les étangs, les pinèdes, les marais salants, le sable, les plages, la Méditerranée en toile de fond...

Des paysages à couper le souffle où la lumière, si particulière, confère à ce coin de Camargue un charme singulier. L'été se prolonge et devient indien, l'hiver et le printemps livrent des trésors de douceurs sous un ciel toujours bleu.

Une faune remarquable où cohabitent en liberté chevaux blancs et taureaux noirs, flamants roses et des milliers d'oiseaux.

Une terre de culture et d'histoire, celle de Saint Louis et des croisades, où nous plongeons la cité médiévale d'Aigues-Mortes et la tour Carbonnière de Saint-Laurent d'Aigouze.

Des traditions bien vivantes autour de la « fé di bioù » (la passion du taureau) et des fêtes à la convivialité débordante.

« Il règne sur ces terres une atmosphère idéale. Un esprit convivial. Un je ne sais quoi d'amical, à la fois imperceptible et immédiat. »
Robert Crauste, Président de Terre de Camargue.



Rosa Bonheur, les guinguettes esprit Camargue toute l'année

« L'esprit de la Camargue à Paris c'est un peu tous les jours dans nos Rosa, mais là c'est la Camargue Puissance 10, la Camargue qui vient littéralement prendre ses quartiers chez nous, comme on le souhaitait depuis le début. On est très fiers qu'ils nous aient choisis à leur tour ». Michelle Cassaro, Céline Auzou, patronnes des guinguettes, ont voulu graver dans le pavé parisien la fête et le terroir de sa Camargue en proposant une sélection de produits du terroir.

S'inspirant de la liberté et de l'indépendance de l'artiste Rosa Bonheur, les guinguettes défendent un modèle de lieu où les gens et les genres se mélangent au son d'une programmation musicale éclectique, avec des activités culturelles et sportives, comme les chorales, les sports féminins (foot, pétanque, marche, etc.) avec la Rosa Bonheur Modern Team !

Retrouvez les guinguettes Rosa Bonheur aux quatre coins de Paris :

Rosa Buttes

Parc des Buttes Chaumont, 75019



Rosa Bonheur sur Seine

Quai des Invalides, 75007



Rosa Bonheur à l'Ouest

Pont d'Asnières-sur-Seine, 92600



Rosa Bonheur à l'Est

Sur une île du bois de Vincennes, 75012



Les Partenaires

[Rosa Bonheur Modern Team](#)

[Communauté de communes Terre de Camargue](#)

[Association des éleveurs de chevaux de race Camargue](#)

[Syndicat des Vins AOP Sable de Camargue](#)

[Syndicat AOP Taureau de Camargue](#)

[Syndicat des riziculteurs de France](#)

[Salins du Midi](#)

[Creiche traiteur, Le Grau du Roi](#)

[Enjolras et frères sarl, Le Grau du Roi](#)

[Côté Fisch, Le Grau du Roi](#)

[Calamel traiteur, Aigues-Mortes](#)

[Boulangerie-pâtisserie Chaze, Aigues-Mortes](#)

[Office de tourisme d'Aigues-Mortes](#)

[Office de tourisme du Grau du Roi](#)

Contact Presse

Christophe Vix Gras
christophe@rosabonheur.fr
+33 6 60 55 88 00

Rosa Bonheur sur Seine

Port des Invalides,
75007 Paris

www.rosabonheur.fr