



# Toques & Vignerons

2<sup>ème</sup> Édition



10 octobre 2025  
19h30 - *Salle Bartissol*



Banyuls-sur-Mer

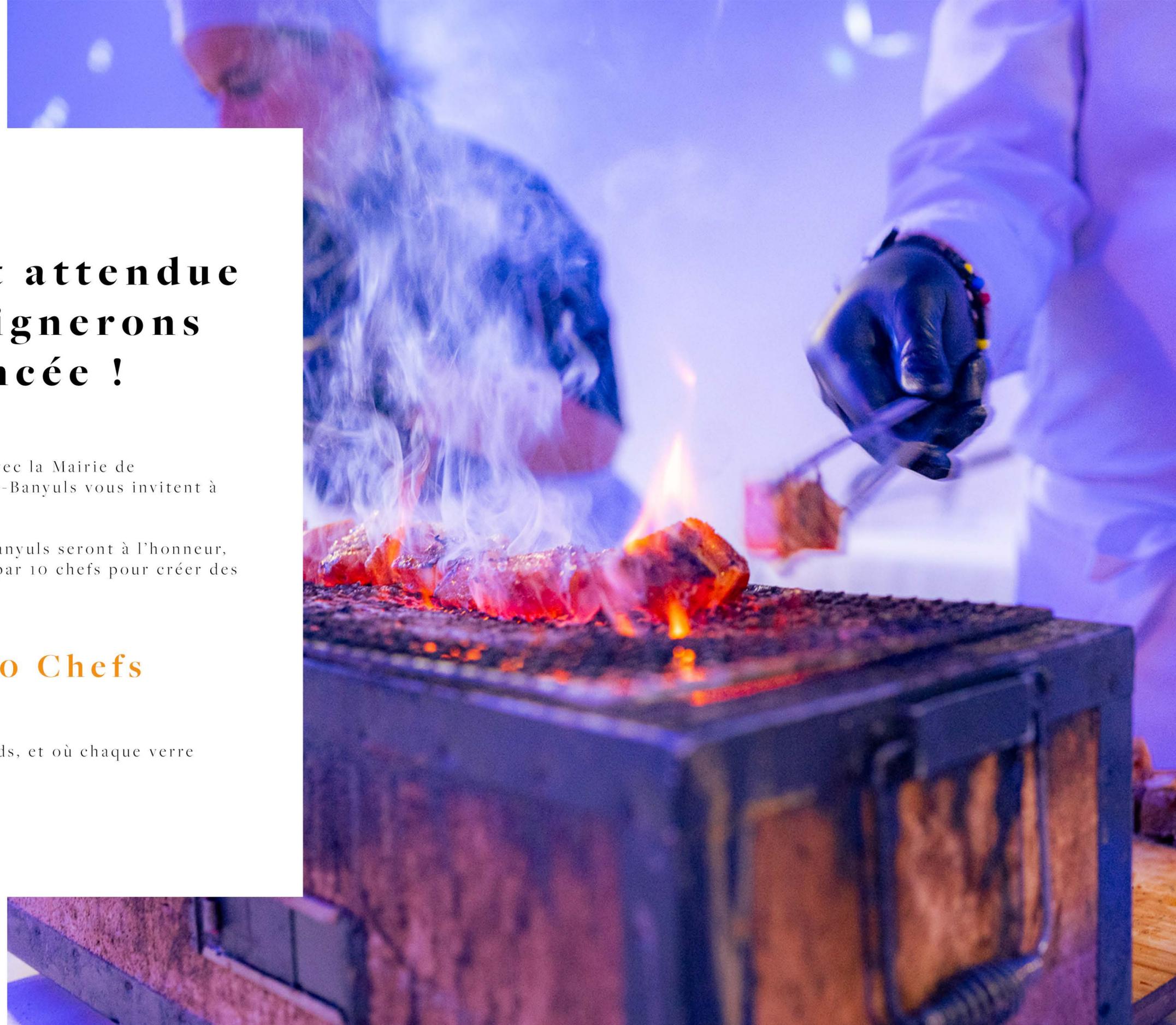
# La 2<sup>e</sup> édition tant attendue des Toques & Vignerons est enfin lancée !

Au cœur de Vendanges en Fête, en partenariat avec la Mairie de Banyuls-sur-Mer, les vignerons du Cru Collioure-Banyuls vous invitent à vivre une expérience sensorielle unique.

Leurs meilleures cuvées des AOP Collioure et Banyuls seront à l'honneur, accompagnées de plats soigneusement élaborés par 10 chefs pour créer des accords mets & vins inédits.

## 20 Vignerons & 10 Chefs

Une soirée où les vins font la réussite des accords, et où chaque verre raconte un terroir et une histoire.





# CONCEPT

**10 Chefs**

de la région préparent chacun une création  
gastronomique originale

&

**20 Vignerons**

du cru proposent des cuvées soigneusement  
sélectionnées pour sublimer ces plats.



# CONCEPT

Le public déguste, découvre et échange directement avec les acteurs de ces accords uniques.

**Un rendez-vous qui célèbre l'excellence et le savoir-faire local en alliant haute cuisine et patrimoine viticole.**

# PROGRAMME DE LA SOIRÉE

**19h30**

Accueil des participants et remise des verres

**19h30 - 22h30**

Parcours libre de dégustation à travers  
les différents ateliers mets & vins

**22h30 - 23h00**

Temps de convivialité et clôture de l'événement

SS



## ACCORDS METS & VINS

La soirée Toques & Vignerons propose un parcours en 10 accords gastronomiques uniques, où chaque plat est imaginé par un chef et sublimé par deux cuvées sélectionnées auprès des vignerons du cru Collioure-Banyuls.



**1. Emmanuel Peignelin** – Domaine Sol Payre  
Tartare de thon aux agrumes, shiso croustillant et poisson paf

**Domaine Dal Zovo** – Le Coffre 2024 (AOP Collioure blanc)  
**Terralbera** – Camins 2024 (AOP Collioure blanc)

**2. Marie-Églantine Delcher** – La Passerelle  
Brandade de merlu, levure torréfiée

**Clos Saint Sébastien** – Inspiration Minérale 2023 (AOP Collioure blanc)  
**Abbé Rous** – In Fine 2023 (AOP Collioure blanc)

**3. Aurélien Potard** – La Rotonde  
Gambas snackée, huile d'olive "Clos Lous Bachous", mousseline de carottes au curcuma et combava, jus de gambas réduit

**Le Mas du Figuier** – Puig de la Grange 2022 (AOP Collioure blanc)  
**Llagastere** – Collioure 2022 (AOP Collioure blanc)

**4. Thierry Tarius** – Le Silex  
Aubergine confite au miso / romesco blanc

**Les Clos de Paulilles** – Cap Béar 2024 (AOP Collioure rosé)  
**Terres des Templiers** – Collioure Premium 2024 (AOP Collioure rosé)

**5. Pascal Borrell** – Le Fanal  
Tataki de bœuf Angus, pickles de moutarde et marinade thaï au jus réduit

**Les Pierres Sauvages** – L'Éveil 2024 (AOP Collioure rouge grenache)  
**Domaine Augustin Parcé** – Adcodat 2022 (AOP Collioure rouge grenache)



**6. Aurélien Laget** – Le Quintessence  
Noix d'un carré de cochon "tirabuixó", mille-feuille de pommes de terre, jus infusé à la fève de tonka

**Domaine Piétri-Géraud** – Moulin de la Cortine 2023  
(AOP Collioure rouge syrah)

**Coume del Mas** – Abysses 2023 (AOP Collioure rouge syrah)

**7. Ruben Gomez** – Nikkei  
Arepas vénézuélienne, paleron de bœuf guasacaca

**Madeloc** – Crestall 2021 (AOP Collioure rouge mourvèdre)

**Domaine Tambour** – Alchimiste 2020 (AOP Collioure rouge mourvèdre)

**8. Erwan Vaucelle** – La Ferme des Lloses  
Crumble salé au pecorino, crème gorgonzola

**Siempre Mas** – Rimage 2022 (AOP Banyuls Rimage)

**Domaine du Traginer** – Rimage 2023 (AOP Banyuls Rimage)

**9. Pierre-Louis Marin** – L'Auberge du Cellier  
Meringue aux figues et chutney de tomates, poudre de serrano et gel au Banyuls blanc

**Casablanca** – Escoumes 2023 (AOP Banyuls blanc)

**Cave l'Étoile** – Banyuls blanc 2024 (AOP Banyuls blanc)

**10. Franck Séguret** – Le Clos des Lys  
Streussel croustillant aux éclats de cacao, figues du Roussillon pochées dans un oxydatif, namelaka chocolat

**Clos Castell** – AOP Banyuls Traditionnel

**Domaine Vial-Magnères** – Gaby Vial (AOP Banyuls traditionnel)

# INFORMATIONS PRATIQUES

Salle Bartissol – Banyuls-sur-Mer  
Vendredi 10 octobre 2025 - À partir de 19h

Tarifs :  
85 € / personne (parcours complet mets & vins)

Réservations en ligne via Weezevent :  
<https://my.weezevent.com/toques-vignerons-2025>

Renseignements :  
[contact@lesvigneronsurmer.com](mailto:contact@lesvigneronsurmer.com)  
06 86 64 07 86



Un événement organisé par :

Le Syndicat des Vignerons de la Côte Vermeille,  
avec le soutien de la Ville de Banyuls-sur-Mer  
et de nos partenaires.

