

SAMEDI 22 NOVEMBRE 2008

À PARTIR DE 20H30

# MARIO STANTCHEV — QUARTET —



## 4 GRANDS DU JAZZ

*POUR UNE SOIRÉE INOUBLIABLE*

**Mario STANTCHEV (piano), Michel BARROT (trompette)  
Didier DEL AGUILA (contrebasse) et Jean Luc DI FRAYA (batterie)**

SUR RÉSERVATION  
UNIQUEMENT  
78 EUROS /PERSONNE



RESTAURANT "LES PLATANES"  
☎ : 04 78 96 02 39  
1940, ROUTE DE CORBAS  
69970 CHAPONNAY  
DITA@JAZZETGASTRONOMIE.COM

# Sur Scène

## MARIO STANTCHEV QUARTET

Mario Stantchev (piano, compositions). Après l'obtention du premier prix des classes de piano, composition, orchestration et direction au Conservatoire Supérieur de Sofia (Bulgarie), il s'intéresse au Jazz et s'impose rapidement aux côtés de Ron Carter, Daniel Humair, Mike Richmond, Michel Perez... Il est responsable du département "Jazz et musique contemporaine" au C.N.R. de Lyon. Il est internationalement connu et reconnu pour ses qualités d'interprète et pour ses compositions originales et variées.

Il est accompagné ce soir à la trompette par Michel Barrot, directeur de l'Institut Musical de Formation Professionnelle de Salon de Provence et qui a joué avec les plus grands Jazzmen, Jean Luc Di Fraya à la batterie et Didier Del Aguilla à la Contrebasse, deux autres grands musiciens de classe internationale.



## Au Menu



RETROUVEZ  
JAZZ & GASTRONOMIE  
SUR INTERNET  
[WWW.JAZZETGASTRONOMIE.COM](http://WWW.JAZZETGASTRONOMIE.COM)  
ET DÉCOUVREZ NOS PROCHAINES  
SOIRÉES EN EXCLUSIVITÉ

**Jazz**  
et GASTRONOMIE

AMUSE BOUCHE  
& SA COUPE DE CHAMPAGNE

NEMS D'ESCARGOTS CROQUANT  
À L'ASIATIQUE  
1 VERRE DE SAINT JOSEPH BLANC

PAVÉ DE LIEU DORÉ  
ET HARICOTS BLANCS MITONNÉS  
À LA CORIANDRE ET SHIITAKESS  
1 VERRE DE SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

ETORKI DU PAYS BASQUE  
ET CONFITURE DE CERISE NOIRE  
1 VERRE DE SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

SALADE D'ORANGE AU COINTREAU  
ET MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA

CAFÉ & MIGNARDISES

78 EUROS/PERSONNE

RESTAURANT "LES PLATANES

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT AU : ☎ 04 78 96 02 39 OU 06 07 22 01 13  
1940, ROUTE DE CORBAS - 69970 CHAPONNAY - [INFO@JAZZETGASTRONOMIE.COM](mailto:INFO@JAZZETGASTRONOMIE.COM)