

LES PARTENAIRES OFFICIELS



LES PARTENAIRES DU DINER



LES PARTENAIRES DU CLUB



M E N U



Mardi 28 Février 2012

consacré à la thématique de
l'emploi, la formation et l'apprentissage.

A l'invitation de

Catherine Dumas,
Ancienne Sénatrice de Paris, Conseillère de Paris, Présidente du Club
Gérard Miquel,
Sénateur du Lot, Président du Conseil Général du Lot, Co-Président du Club
Alain Suguenot,
Député-Maire de Beaune, Co-Président du Club

et
des partenaires du Club

Le dîner est placé sous le Haut Patronage de

Monsieur Nicolas Sarkozy
Président de la République

Apéritif

« Bouchées de foie gras » et Amuse Bouches à la saucisse de Morteau, cuisinés au Noilly Prat
Christophe BOUVET - Le Relais Saint-Louis (61) • Stéphane LEVESQUE - Entre Terre et Mer (14)

E N T R É E

Les crevettes grises dunkerquoises
servies en verrine façon crème brûlée, bisque de crevettes, vaporeux de lait au goût iodé
Kevin BAERT - Restaurant de l'Arbre (59) • Benjamin BAJEUX - Le Colysée (59)

Petit médaillon de sandre de Lorraine sur choucroute au riesling
Patrick BAGOT - Le Chardon bleu Chez Bagot (54) • Georges VIKLOVSZKI - Restaurant Georges-A la Ville de Lyon (57)
Sébastien DENET - La Station des Sens (88)

Tartare de veau aux huîtres de Bretagne
Eric LAVALLEE - L'Iroise (29)

P L A T

Suprême de pintade fermière de Loué au foie gras et aux truffes
« Risonis aux champignons et échalotes fondantes, pousses de moutarde »
Jean-Yves HERMAN - La Maison d'Elise (72) • Thierry JANVIER - Le Cochon d'Or (72)
Didier CHAPEAU - Restaurant Ricordeau (72)

F R O M A G E S

Comté de bonne fruitière & Maroille fermier affiné 80 à 100 jours
par les Fromagers de France

D E S S E R T

Macaronnade aux framboises et sa crème légère
Yves LECONTE - Elior

Café & Digestif

Café Grand Crû Dulsão, Nespresso Cognac Cordon Bleu, Martell

La Cave

Vins blancs : Chassagne-Montrachet 1^{er} cru 2008, 2009, 2010
Vins rouges : Beaune 1^{er} Cru 2007, 2009, 2010 et 1^{ers} Crus de la Côte de Nuits.

Eaux minérales *Evian et Badoit*

Menu élaboré sous la direction de Monsieur le Président Didier Peschard • Le Relais du Gué de Selle (53)

Le mot de Gérard RAPP

Président

de la Société des Meilleurs Ouvriers de France

La question de l'emploi, de la formation et de l'apprentissage est un enjeu essentiel de notre société. En organisant le Concours «Un des Meilleurs Apprentis de France», qui réunit chaque année 6000 candidats, la Société des Meilleurs Ouvriers de France cherche à donner aux nouvelles générations un véritable atout pour réussir leur insertion professionnelle et leur épanouissement personnel. C'est un moyen de promouvoir nos métiers et de transmettre nos savoirs, tout en reconnaissant les compétences de jeunes professionnels, futurs ambassadeurs de nos savoirs faire et de la France.

L'excellence du travail manuel est une qualité honorable et respectable qui doit être reconnue à sa juste valeur. Les métiers de l'intelligence de la main font partie intégrante de notre patrimoine culturel, une longue histoire faite de travail et de passion, c'est ce que nous devons démontrer dans notre concours et les jeunes nous le prouvent chaque année.

Avec ce diner qui est l'occasion de partager un moment de convivialité et de gastronomie française, Le Club de la Table Française met en lumière ces filières d'apprentissage qui proposent des carrières durables et valorisantes eux jeunes : thématique qui nous est chère.



Le mot de Didier PESCHARD

Président National

d'Euro-Toques France

Euro-Toques veille à soutenir le métier d'artisan cuisinier et à défendre le patrimoine culinaire. Notre logo est un signe de qualité et de reconnaissance de la sécurité alimentaire pour notre client.

Chez Euro-Toques, notre lobby c'est le produit.

