

Partenaires officiels



Partenaires du dîner



Partenaires du Club



Menu

Mardi 22 février 2011

Dîner pour célébrer
le classement au patrimoine immatériel de l'UNESCO
du *Repas gastronomique des Français*

placé sous le Haut Patronage de
Monsieur Nicolas Sarkozy
Président de la République

A l'invitation de

Catherine Dumas,
Sénatrice de Paris, Conseillère de Paris, Présidente du Club de la Table française,
Alain Suguenot,
Député-Maire de Beaune, Co-Président du Club,
Gérard Miquel,
Sénateur du Lot, Président du Conseil Général du Lot, Co-Président du Club
et les partenaires du Club

 **LE CLUB**
de la table française

Fine adaptation d'hors d'œuvre à la française

Foie gras de canard des Landes en terrine

Christophe Bouvet – Le Relais Saint-Louis à Bellême (61)

Eric Roy – Hostellerie du Lyon d'Or à Beaumont le Roger (27)

Crème de chou fleur de Bretagne aux truffes du Périgord

Didier Peschard – Le Relais du Gué de Selle à Evron Mézangers (53)

Jean-Yves Herman – La Maison d'Elise au Mans (72)

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques Label Rouge de Normandie

Œuf de céleri en mousseline et jus de persil

Patrice et Antoine Demarcq – Auberge Fontenoise à Fontaine Notre Dame (59)

Plats

Selle d'agneau du Périgord, farce fine en croûte feuilletée,

Juliette des sables de la baie de Somme pomme Anna,

petits bouquets d'herbes fraîches et chips de vitelotte

Alain Blot – Restaurant Alain Blot à Rethondes (60)

Jean-Guy Paternotte – Dame Journe à Noyon (60)

Jean-Jacques Rousseau – Le Saint-Vincent (80)

Christian Leclou – Le Clou de Fourchette (75)

Jacques Belot – Espace Tillac à Ambarès (33)

Fromages de nos régions

Les fromages sont sélectionnés et affinés *par les Fromagers de France*

Dessert

Finger praliné amandes et noisettes fruité

et perles craquantes Valrhona

Tuile caramélisée au riz rouge complet de Camargue et graines de sésame

La Cave

Bergerac blanc sec 2009 *Domaine de l'Ancienne Cure, cuvée Abbaye*

Sancerre rouge 2008, *Domaine Michelle et Sylvain Leredde, Cuvée l'Arcandière*

Côte de Brouilly 2009, *Domaine de la Voute des Crozes*

Eaux minérales Naturelles : Badoit, Evian

Café Nespresso

Cognac Cordon Bleu proposé par Martell

Le mot de Jean-Robert Pitte,

Membre de l'Institut,

ancien Président de la Sorbonne,

Président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

La gastronomie française, un patrimoine vivant

Le Repas gastronomique des Français représente un élément essentiel de la culture populaire et savante de notre communauté nationale. Il inclut en premier lieu toutes les filières de production tournées vers la qualité et relevant de l'agriculture, de l'élevage, de la chasse et de la pêche. S'y ajoutent les techniques de transformation, de conservation, de mise en œuvre culinaire, les métiers d'art liés à la table, les manières de consommer, d'en parler, d'écrire à leur sujet, les pratiques sociales, les rituels et les fêtes qui les mettent en scène. C'est tout cela qui fait des façons de manger et de boire, bien plus qu'un moyen de se sustenter et de se maintenir en bonne santé, une source de plaisir, une invitation au partage, un enrichissement moral et spirituel, en un mot une culture.

En ce mardi 22 février 2011, le Club de la Table Française nous fait partager ce dîner organisé dans le plus pur esprit du repas gastronomique des Français. Nous voyageons de l'apéritif au digestif, en faisant le tour de nos régions, avec une succession de plats variés composés des spécialités de nos terroirs, et une association de mets et de vins. Le dîner fait honneur à nos arts de la table et accueillent une grande diversité de convives qui font la richesse de la gastronomie française et son rayonnement.