

Menu

Mardi 2 mars 2010

**Dîner en hommage à la gastronomie Française
organisé par le Club de la Table Française
à l'occasion du Salon Internationale de l'Agriculture**

A l'invitation de

Catherine Dumas,

Sénatrice de Paris, Conseillère de Paris, Présidente du Club de la Table française,

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,



ÉNTRÉES au hasard des régions

Foie Gras produit en Alsace
Emmanuel Wolfrom – Restaurant du Tigre (67) - Alsace

Pomme de terre Princesse Amandine au cidre façon boulangère,
farci de pieds de cochon et confiture d'oignon de Roscoff
Eric Lavallée – L'Iroise (29) - Bretagne

Saucisse de Morteau, haricot Azuki, échalote confite au Trousseau et émulsion de lait fermier
Jacques Barnachon – L'Etang du Moulin (25) – Franche Comté

Soupe à la bière et crevettes grises de nos côtes, Queue de Bœuf aux herbes fraîches façon "Potje vleesch"
et vinaigrette de cresson, Palet croustillant de crevettes
Yorann Vandriessche – L'Arbre (59) – Nord Pas de Calais

Oeuf coq fermier suivant une vieille recette d'Urbain Dubois,
mouillette feuilletée aux graines de sésame. Mini- flamiche picarde
Alain Blot – Restaurant AlainBlot (60) - Picardie

Compressé de daurade et de légumes, huile d'olive de la vallée des Baux
Dominique Frérard – Sofitel Vieux Port (13) – Provence Alpes Côte d'Azur

Parmentière d'œuf cuit vapeur et jus de Mondeuse, tartiflette revisitée,
oreille de cochon savoyard croquante
Gérald Henrion – L'Alsacienne (74)- Rhône- Alpes

PLAT

Aloyau "Bœuf Fermier du Maine" sous croute de Sel de Guérande et sa béarnaise au cidre
et ses pommes fondantes
Didier Peschard – Le Relais du Gué de Selle (53) – Pays de Loire

FROMAGES

Plateau de fromages composé par les Fromagers de France

DESSERT

Plaisir gourmand d'ananas et pistache au grand cru de chocolat Valrhona, glace vanille de la Réunion.
Thierry Bridron - Valrhola (75)

BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2008 "Le Coin des Evêques"
Vins de Cahors
Vacqueyras 2007 Domaine la Garrigue
Eau de Perrier, Vittel
Cognac Martel
Café Nespresso

Repas composé et réalisé par les chefs d'Euro-Toques et leur président Henri Charvet

Le mot de Jean-Robert Pitte,

Président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

Une promenade gourmande en France

Le 22 septembre 1900, à l'occasion des expositions universelles, eut lieu à Paris un banquet offert par le Président Loubet à plus de 22 000 maires de France présents. L'unité nationale fut célébrée comme il se doit dans un pays où le repas gastronomique fait partie du patrimoine vivant et de l'identité profonde de tous les Français, permettant la compréhension et le partage. On y dégusta un menu composé des trésors gourmands venus de toutes les provinces françaises.

Ce 2 mars 2010 répond au même objectif, même si les convives, parlementaires, représentants des producteurs du secteur agro-alimentaire et des métiers de bouche, sont un peu moins nombreux. Notre pays a déposé cette année auprès de l'UNESCO une demande de classement du "repas gastronomique des Français" sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité. Ce dîner est une illustration de la variété des matières premières issues de l'agriculture, de la viticulture, de l'élevage et de la pêche, mais aussi de tous les savoir-faire culinaires et de ce qu'ils représentent pour les Français. Toutes les régions de métropole et des DOM-TOM ont été mises à contribution pour former cette farandole de mets goûteux, expressifs de leur terroir et de la culture de leurs habitants. Ils représentent la meilleure des réponses possibles à la mondialisation en nous invitant à vivre ensemble dans la diversité.

Le Club de la Table Française appuie la candidature du "Repas gastronomique des Français" comme patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO

Nous remercions les partenaires du dîner



et les autres partenaires du Club

