

Six MOF pour un dîner de Gala d'Automne au Fairmont Monte-Carlo - 20/10/12 - Monaco

>19 octobre 2012

>Paule Elliott

Six MOF pour un dîner de Gala d'Automne au Fairmont Monte-Carlo

Quelle délicieuse manière d'aborder l'automne et ses premiers frimas. Au Fairmont Monte-Carlo, on n'y va pas avec le dos de la cuillère ! Le 15 octobre dernier le dîner de gala d'Automne a été concocté sur place par six chefs « Meilleur Ouvrier de France » ...rien de moins ! L'initiative en revient à Philippe Joannès, MOF 2000, et chef exécutif des cuisines du prestigieux établissement depuis avril 2012.

Les quelque 150 participants, MOF, Apprentis, chefs amis, personnalités, clients et journalistes étaient accueillis dans la splendide « Salle de la Mer » par Gérard Cypre, le président de l'Association des Meilleurs Ouvriers de France, section Alpes Maritimes et par Jean-Marc Delacour, le secrétaire général.

Lors de son discours de bienvenue, M. Xavier Rugeroni, le directeur général de l'établissement, a dit le plaisir et la fierté qu'il avait de recevoir cette association prestigieuse qui contribue tant au renom de la gastronomie française.

M. Cypre, assisté de la responsable des concours, Marie Brigitte Duvernois, a pris un peu plus tard la parole pour présenter à l'assistance une vingtaines d'apprentis distingués pour leur excellence, certains d'entre eux déjà entrés dans le circuit du compagnonnage.

Place fut faite à une farandole de délices...

Un cocktail apéritif et animation culinaire préparés par Laurent Smeulders, Chef Adjoint et ses équipes (Hôtel Fairmont-Monte-Carlo) ont ouvert le bal des saveurs.

- en amuse-bouche, Noix de Saint-Jacques crémeuse en cromesquis, effeuillé de cèpes, par Jean Fajeau, MOF 1991 ;
- en entrée, Pressé de foie gras de canard et omble-chevalier du lac, betterave confite et vinaigre de champignon, par Jean-Claude Brugel, MOF 1996, du Café de Paris, Monte-Carlo;
- en plat de poisson, Tranche de morue poêlée sur un lit de coco de Paimpol, liée avec une vierge d'anchois de Collioure, purée de persil et parmesan, par Jacques Rolancy, MOF 1996, Rolancys à Nice;
- en plat de viande, Caramel de porc ibérique aux épices douces « comme un bonbon », patate douce et navets glacés à la cannelle, par Philippe Joannès, MOF 2000, du Fairmont Monte-Carlo;
- Fromages affinés par Philippe Caillouet, MOF 2004, Fromagerie du Cannet - Mons, Le Cannet;
- au dessert, Cube velours de crème de châtaignes et poires Williams à la vanille Bourbon, par Philippe Joannès, MOF 2000, du Fairmont Monte-Carlo et l'équipe pâtisserie du Fairmont Monte-Carlo;
- au dessert encore, Réglette chocolat et mignardises par Christian Camprini, MOF 2004 (Chocolaterie 6 C, Valbonne).

Le champagne et les vins choisis par le sommelier du Fairmont, Massimo Sacco, complétaient idéalement le festin. Jugez-en par vous-mêmes...

- Champagne Grand Crus Prélude - Taittinger
- 2009 Terre de Croix Blanc - Château Roubine (AOC Cotes de Provence)
- 2011 Palette Rosé - Château Henri Bonnaud (AOC Palette)
- 2007 Genereux - Domaine Mastroio (AOC Cotes du Roussillon)

Les photos de famille et la présentation de toute l'équipe du chef Philippe Joannès ont ajouté à une ambiance des plus chaleureuses.

Les rythmes entraînants d'une animation musicale assurée par un DJ et deux chanteurs ont incité nombre de dîneurs à se transformer aussi en danseurs endiablés. Une tombola joliment dotée a terminé une soirée très réussie...que l'on quittait à regret.

Fairmont
MONTE CARLO

12, avenue des Spélugues
MC98000 – Monaco

T +377 93 50 65 00

© Paule Elliott

© Channel Riviera 2012. Droits de diffusion et de reproduction réservés