



GALA MOF FAIRMONT - Lundi 15 octobre 2012 aura lieu dans la splendide salle de la Mer du **Fairmont Monte Carlo** à **Monaco** le **Dîner de Gala annuel des Meilleurs Ouvriers de France**. Cinq chefs et MOF de la Riviera Côte d'Azur apportent leur concours à **Philippe Joannès**, MOF 2000 et chef exécutif de l'hôtel, pour la réalisation d'un repas d'exception.

Cette soirée, placée sous l'aimable autorité de **Gérard Cipre**, le président de la section des Alpes-Maritimes de la société des Meilleurs Ouvriers de France, est ouverte à tous.

Après le cocktail apéritif et les animations culinaires proposés par **Laurent Smeulders**, Chef Adjoint, et ses équipes, les convives sont invités à prendre place autour de grandes tables de 10 pour déguster ce menu accord « mets et vins » qui est proposé à 100€ par personne.

DÎNER DE GALA D'AUTOMNE

Fairmont Monte Carlo

Lundi 15 octobre 2012

à partir de 20h00

Cocktail apéritif et animation culinaire

Laurent Smeulders, Chef Adjoint, et ses équipes
(hôtel Fairmont Monte Carlo)

Amuse bouche

Noix de Saint Jacques crémeuse en Cromesquis, effeuillé de cèpes

Jean Fajeau MOF 1991

Entrée

Pressé de foie gras de canard et Omble chevalier du Lac
Betterave confite et vinaigre de Champignon

Jean-Claude Brugel MOF 1996

(Café de Paris Monte-Carlo)

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

Jacques Rolancy MOF 1996

([Restaurant](#) Rolancy's Nice)

Viande

Caramel de Porc Ibérique aux épices douces « comme un bonbon »
patate douce et navets glacés à la cannelle

Philippe Joannès MOF 2000

(Chef Exécutif, Fairmont Monte Carlo)

Fromages affinés

Philippe Caillouet MOF 2004

(Maître Fromager Le Cannet)

Dessert

Réglette Chocolat et Mignardises

Christian Camprini MOF 2004

(chocolatier-confiseur Valbonne)