

Écrit par SG

Jeudi, 18 Octobre 2012 16:07



GALA DES MOF 2012 - **Xavier Rugeroni**, directeur général de l'**Hôtel Fairmont Monte-Carlo** et **Gérard Cipre**, président de la section 06 des **Meilleurs Ouvriers de France**, ont accueilli dans la magnifique salle de la Mer les convives venus participer au **Dîner de Gala** d'Automne des Meilleurs Ouvriers de France de la Riviera Côte d'Azur. Sous l'impulsion de **Philippe Joannès** MOF 2000 et chef exécutif du Fairmont Monte-Carlo, les chefs MOF ont déployé leurs talents culinaires, contribuant ainsi au succès de cette soirée gastronomique : **Jean Fajeau** MOF 1991 et chef consultant, **Jean-Claude Brugel** MOF 1996 et chef exécutif du Café de Paris à Monaco, **Jacques Rolancy** MOF 1996 et chef propriétaire du [Restaurant](#) gastronomique Rolancy's à Nice, **Philippe Caillouet** MOF 2004 et Maître Fromager, Fromagerie du Cannet et **Christian Camprini** MOF 2004 propriétaire de la chocolaterie 6C, Opio. Les invités

commencèrent la soirée par l'apéritif et les amuse-bouches avant de prendre place autour des tables magnifiquement dressées. Après les paroles de bienvenue du chef Joannès, le bal des serveurs commença par le service de la Noix de Saint Jacques crémeuse en Cromesquis, effeuillé de cèpes de Jean Fajeau suivi du Pressé de foie gras de canard et Omble chevalier du Lac, Betterave confite et vinaigre de Champignon de Jean-Claude Brugel tandis que le chanteur Jean-Charles enchaînait les hits des crooners des sixties. Puis vint le poisson, une Tranche de Morue poêlée sur un lit de coco de Paimpol liée avec une vierge d'anchois de Collioure, purée de persil et parmesan, une belle composition, véritable trait d'union entre Méditerranée et Atlantique. Les convives continuèrent à se régaler du Caramel de Porc Ibérique aux épices douces « comme un bonbon », patate douce et navets glacés à la cannelle.







Alors que les appétits étaient déjà rassasiés, on ne put résister à la trilogie fromagère composée d'un Lingot Saint Nicolas, d'un Beaufort et d'un Persillé du Beaujolais mis en scène par Philippe Caillouet. Le repas se termina en beauté et en légèreté avec le Cube velours de crème de châtaignes et poires Williams à la vanille Bourbon de Philippe Joannès et de la Réglette chocolat et mignardises de Christian Camprini. Le service du vin fut confié à Massimo Sacco, le chef sommelier du Fairmont.





Après ces agapes, Gérard Cypre confia le micro à **Robert Sibon**, Responsable du Concours MAF 06, qui présenta les résultats du Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France ». Une belle cuvée 2012 avec 240 inscrits, 37 métiers représentés, des résultats départementaux et régionaux en hausse et 16 Médailles d'Or nationales conférant le titre envié de MAF 2012. Il appela ensuite les lauréats à le rejoindre pour la traditionnelle photo de famille. À son tour, Philippe Joannès reprit la parole pour présenter ses équipes de cuisine et de salle qui avaient contribué au succès de cette brillante soirée.

On se quitta à regret se promettant de se retrouver en 2013.





Copyright ©2012 NRV Nice Rendezvous. Tous droits réservés.