

N°252 - Lundi 19 octobre 2009 - Page 4



DE GAUCHE À DROITE : CHRISTIAN CAMPINI, JEAN-DENIS RIEUBLAND, PHILIPPE JOANNÉS, SÉBASTIEN CHAMBRU, JEAN-MARC DELACOURT ET PHILIPPE JOANNÉS

MOF section 06

UNE SOIRÉE INNOVANTE

Tous les ans, la section Alpes-Maritimes des Meilleurs Ouvriers de France, présidée par Gérard Cipre, organise son gala d'automne, dans un lieu différent. Cette année, c'est Jean-Denis Rieubland qui a relevé le challenge en organisant le dîner au Negresco.

RÉCEPTION. Près de 200 convives, dont Gérard Rapp, invité d'honneur, président de la société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, venu spécialement d'Alsace, se sont pressés dans le salon Versailles, pour déguster le cocktail de Philippe Joannés MOF 2000 (amuse-bouche), puis dans le salon Royal, pour savourer le superbe dîner et les plats de Jean-Marc Delacourt MOF 1991 (mise en bouche), Philippe Jourdin MOF 1993 (entrée), Sébastien Chambru MOF 2007 (poisson offert par Cervera Marée), Jean-Denis Rieubland MOF 2007 (mande offerte par la Boucherie agricole à Cannes) et Christian Campini MOF 2004, se sont succédés, accompagnés des excellents vins offerts par les agents de maison Didier Delieux, Alain Courtois, Alexandre Mordani et Bertrand Rougé, servis par Lionel Compan, chef sommelier du Negresco et son équipe (champagne Soubiran grand cru, champagne Duval Leroy brut d'ileur de champagne 1er cru, AOC Chablis domaine de la Baissonnaise 2003, maison Brocard, Domaine de la Malherbe AOC Côtes de Provence blanc 2008, Saigny les Bécure 1er cru Hauts Marconnets blanc 2006, domaine Chanson, Château La Font du Broc AOC Côtes de Provence rouge 2007, champagne Jantinger cuvée Prestige rosé).

Le clou de ce repas fut sans conteste la découpe des pigeons (le plat de Jean-Denis Rieubland), devant les convives, par Philippe Caillouet MOF 2004 et Thierry Demolens MOF 2007, qui montreront toute leur dextérité. Cette soirée fut également l'occasion de présenter nos deux représentantes azuréennes et médailles d'or du concours national «Un des meilleurs apprentis de France», Jessica de Witte, art de la table et du service, et Jessica Etienne, métiers de la cuisine. ♦



DRESSAGE DES ASSIETTES POUR LES 200 CONVIVÉS



DECOUPE DU PIGEON PAR PHILIPPE CAILLOUET, COMMENTÉE PAR JEAN-MARC DELACOURT



DECOUPE DU PIGEON PAR THIERRY DEMOLENS, SOUS LE REGARD DE JEAN-MARC DELACOURT ET M. CONSTANTIN DE LA BOUCHERIE AGRICOLE À CANNES



DE GAUCHE À DROITE : JESSICA ETIENNE, JESSICA DE WITTE, GÉRARD CIPRE ET GÉRARD RAPP

soirée

LES ÉQUIPES DE SAÏE (SOMMELIÈRE ET SERVICE) ET SES BRIGADES DE CUISINE

