LES ÉTOILES D'ÉPICURE

L'épicurisme professe que pour éviter la souffrance il faut éviter les sources de plaisir qui ne sont pas nécessaires. On peut se poser la question de savoir pourquoi Bacchus ne s'appelle pas Épicure si l'on admet que le plaisir est souvent frivole. C'est finalement pour entretenir l'équivoque d'un épicurisme festif qu'on a matérialisé le concept des "Étoiles d'Épicure".

Pour nous, la nuit appelle les étoiles. Celles des grands chefs confirmés dans leur talent. Ça commence par des bulles de champagne et des perles de caviar d'Aquitaine sous les tilleuls en fleur. Pas plus de cinquante convives pour partager un dîner : entrée plat dessert. Les vins sont attachants, les plats concoctés par les grands chefs sont étonnants, envoûtants. Parce qu'ils sont disponibles ils nous montrent quelques tours de main sur un piano mis à leur disposition, expliquent le choix de leur produits. Et sur les allées de Tourny transformées en jardin d'Épicure, tombe une pluie d'étoiles filantes.

SAMEDI 19 JUIN 2010

INVITÉ SURPRISE

& L'Atelier de Cuisine Nomade

DE BLANQUEFORT

LA SOIRÉE CUISINE NOMADE

Le rendez vous annuel des "Cuisines Nomades" ne pouvait se faire sans inviter à sa prestigieux table des "Étoiles d'Epicure" l'équipe du restaurant solidaire de "cuisine nomade" qui a vu le jour en 2009 à Blanquefort. Derrière cette énigme se cache un jeu de pistes à travers lequel les plus curieux auront vite fait de s'orienter. Comme premier indice suggérons un grand chef doublement étoilé, charismatique et généreux, qui a beaucoup donné dans les actions d'insertion car il n'a jamais oublié ses origines. Il est ouvert sur le monde, passionné de cuisine asiatique et dit que "*la cuisine nomade est un fil conducteur entre les mondes*". Il est à l'initiative de la création du restaurant de "Cuisine nomade". Comme deuxième indice il y a des futurs professionnels en formation. Pas n'importe lesquels. Demandeurs d'emplois sans distinction d'âge. Pris en charge pendant cinq mois, encadrés à la sortie par un parrain. Leur présence conjuguée, à ce très grand chef et à ses stagiaires, est suffisamment détonante pour que cette soirée devienne un "buzz".

A ne rater sous aucun prétexte.

–

VINS DÉDIÉS À LA SOIRÉE PAR LES VITICULTEURS DE L'ASSOCIATION BIODYVIN

APÉRITIF

Caviar & Amuses Bouches

«ENTRE CIEL & TERRE» LE CHAMPAGNE DE **FRANÇOISE BEDEL**

CHAMPAGNE **THIENOT**

–

ENTRÉE

Boeuf Wagyu cuit façon «pastrami»

ALPHONSE MELLOT BLANC 2008 CUVÉE «EDMOND» - **SANCERRE**

DOMAINE BARMES BUECHER BLANC 2007 - **RIESLING CLOS SAND**

–

PLAT

Selle d'agneau simplement rôtie,
fumée aux sarments, pommes fondantes

CHÂTEAU FONROQUE ROUGE 2006 - **SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ**

GIGONDAS MONTIRIUS «CONFIDENTIEL» ROUGE 2005 - **CÔTE DU RHONE**

–

FROMAGE

BREBIS AOP OSSAU IRATY

–

DESSERT

Pain d'épice cuit basse température,
pomme concassée et émulsion passion

ZIND-HUMBRECHT BLANC SEC 2007 - **MUSCAT GOLDERT**

–

… et les chocolats au vin de Mr Laroze
spécialement conçus pour les Étoiles d'Épicure 2010…