



Contact MOF : Eric DURET
e-duret@wanadoo.fr
Tél. 06 03 53 59 82

Contact Ecole Hôtelière : Didier GALOPIN
40 boulevard Carnot - 74200 THONON-LES-BAINS
Tél. 04 50 81 78 18

Roger BEAUQUIS
283 route de la Vieille Eglise - 74410 SAINT-JORIOZ
Tél. 04 50 68 54 72 - 06 33 37 58 45



Soirée de l'excellence

Les **Meilleurs**
Ouvriers de France

Dimanche 31 janvier 2010



Rhône-Alpes



PILOT



Plus qu'un
Casino
EVIAN

OPINEL



ecotel



haute savoie
Conseil Général
partenaire

CA DES SAVOIE
Utile à tous



METRO

Gastromer

CHARTREUSE

PEVREFITTE
ETRETOIE

Piste Noire



Les Meilleurs Ouvriers de France des métiers de bouche

VIOLIER Benoît / Cuisinier et sa Brigade

LEGRAS Claude / Cuisinier et sa Brigade

BLANDIN Gilles / Cuisinier

GALOPIN Didier / Maître du service de la table

JOSSERAND Franck / Maître du service de la table

FÉRAULT Denis / Maître du service de la table

FANTONI Jean-Pierre / Maître du service de la table

STANDAERT Philippe / Maître du service de la table

COLLET Paul / Pâtissier

DEVILLE Michel / Glacier

MERCIER Ludovic / Glacier

FROISSARD Thierry / Glacier

MULETTE François / Boucher/Etal

DUBOULOZ Jacques / Fromager

DURET Eric /Sommelier

Et la brigade du Lycée Hôtelier Savoie Léman



Menu

Apéritif

« Cuvée Mont-Blanc » 2005 - Domaine Belluard et Fils, Ayze

Amuse-bouche

Bonbon de foie gras aux épices

Amande en fine gelée d'agrumes et coques

Cromesquis de volaille au cœur coulant à la truffe

« Kaya blanc », Domaine des Soulanes, 2008 - Cathy et Daniel Lafitte, Roussillon

Rouelles de homard breton à l'effilochée de tourteau

Saint-Aubin 1^{er} Cru, Derrière chez Edouard 2006 - Domaine H. Lamy, Côte de Beaune

Coussinet de turbot de Douarnenez au crumble d'oignons nouveaux,

superposition de courge et céleri à l'écumé de châtaigne

Pinot gris « Fondation », Cuve 17, 2004 - Domaine Jismeyer, Alsace

Filet mignon de veau du Simmental aux truffes noires

gratin de cardons épineux

Domaine Tempier « La Tourtine » 2006 - Bandol, Provence

Comté extra A.O.P. : millésime, juillet 2008

Ossau-Iraty : A.O.P.

Stichelton

Arbois Vin jaune, 1999 - Michel Gahier, Jura

Comme un œuf à la coque

Salpicon d'ananas, glace aux fèves de tonka, mousse passion

Ermitage du Valais, « Merle des Roches » 1995 - « Flétri sur Souche »

Sur une gelée de griottes

Crème glacée fromage blanc thym citron vert

Crémeux mascarpone au poivre de Sichuan

Château Gilette « Crème de Tête » 1988, Sauternes - Julie et Xavier Medeville

Mignardises

Chartreuse, « Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers »