



*Chers ami(e)s, pour cette rentrée Automnale
et toujours fidèle à notre recherche du goût, de l'authentique et de la diversité*

**NOTRE CONVIVIUM VOUS INVITE À UN DÎNER ATELIER LE 13 OCTOBRE 2017
AU LYCÉE TECHNIQUE ET HÔTELIER DE MONACO**



Dîner au 1er étage, Salle du
Cordon d'or sous le thème



Saveurs de Monaco



de Paul Mullot et Monaco Goût et
Savoir, Épi éditions (Monaco)
avec les chefs de la Principauté,
préface par S.A.S. le Prince Rainier III

*Cuisine
Monégasque*

Pour l'accueil le Buffet aux saveurs monégasques servi dans le Hall d'entrée du Lycée

- La pissaladière de Monaco *A pissaladière de Munegu*
- Les panisses Monégasques *E panisse*
- La tourte de blettes *À tourna de gé*
- Les Barbagians *I barbagian*

accompagné par le
Champagne Armand de
Brignac Rosé en Magnum



Menu Monégasque

MENU RÉALISÉ PAR LES CHEFS ET PROFESSEURS DU LYCÉE HÔTELIER
ENCADRÉ PAR NOTRE AMI ROBERT BAYLAC, CHEF DES TRAVAUX

- * La Sardina *A sardinà*
Cette galette salée aux parfums d'anchois, d'ail et d'huile d'olive est un peu l'ancêtre des biscuits apéritifs.
- * Assiette de petits farcis Monégasques
- * L'Effeuillé de morue au vert *Fœye de merlùssa au verdu*
Pour observer le jour « maigre » du vendredi, la tradition voulait que l'on serve la morue dessalée accompagnée de légumes du jardin.
- * La Daube Monégasque de Jeannot *Doba munegasca â manëra de Giuanin*
La daube de Jeanne Novaretti, dite « maman Jeanne » est devenue un classique. Son fils Jeannot a continué à en régaler les convives de « La Chaumière Monégasque » de 1972 à 1988.
- * La tarte aux citrons « déstructurée » *A tarta de limui*
par M. Perruchon-Monge
- * La tasse moka avec sa Fougasse *A fugassa*
Le pain était la nourriture essentielle et la galette était déjà une fête. De là, est née la tradition consistant à décorer le disque de pâte des couleurs du drapeau monégasque: le rouge et le blanc, obtenu avec des grains d'anis dragéifiés, les fenuyëti.

Pour les accords



Le millésime du Bellet
2016, *Le Clos Saint-Vincent*
de Jo Sergi

Cuvée Vaussière, Rouge
2014, Côtes de Provence
Château Sainte Béatrice



Muscat Cuvée tradition
2007, *Domaine Gentil*
St. Florent, Corse

Eau minérale *Fonte de' Medici*



pour nous rejoindre



Lycee Technique et Hôtelier
7 Allée Lazare Sauvaigo
Monaco.
Tél: 00 37 79 89 88 672



Parking assuré.
Descendre soit au H/I/J
(arrive directement à la
porte d'entrée du Lycée)

75/80 cts max. Tenue de ville, cravates pour les messieurs. Port de l'escargot obligatoire.
Le prix sera de 50 € pour les membres à jour de la cotisation (pas d'invités si possible).

RÉPONSE AVANT LE 8 OCTOBRE 2017.

*réservation
obligatoire*


- > **en téléphonant** au Président (06.62.48.09.89, heures de bureau);
- > **confirmation** par l'envoi du formulaire ci-dessous et paiement avec chèque français ou par virement bancaire. Soyez gentils d'envoyer rapidement les chèques français (ceux-ci ne seront encaissés qu'après l'atelier) afin de faciliter le travail de notre cher trésorier, Michel.

Toute réservation non honorée (sauf raison justifiée) sera due.
Pour ceux qui sont en retard dans le renouvellement de leur cotisation, faites le rapidement SVP auprès du trésorier.

Pour les virements bancaires:

Slow Food Monaco Riviera Côte D'Azur
Société Générale Monte- Carlo, 16 Avenue Costa.
BIC: SOGEMCM1
IBAN: MC58 3000 3015 0400 0372 7246 136
RIB: 30003 01504 000372724613



Réservation à retourner à:  Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur
Jean-Pierre ROUS, 1 Rue Val Fleuri, bât. 1 - 06190 Roquebrune Cap Martin

Nom(s) et Prénom(s)

Tél. Adresse

J'inscris n°. personnes au déjeuner du 1er septembre. Je joins un règlement de €

par Chèque ou par virement. **À RENVoyer AVANT LE 8 OCTOBRE 2017.**