

Les plus de 436 chanceux qui avaient répondu présent à ce dîner caritatif dont les bénéfices de la tombola devaient revenir à la Fondation du Prince Albert II de Monaco, ont débuté par un apéritif à base de champagne, agrémenté de toasts au caviar.

430 convives

Alors que chacun était invité à entrer dans la Salle d'Or suivant le plan des tables, le président de la Fondation Auguste Escoffier, Michel Escoffier, accompagné du directeur de l'Hôtel Fairmont Monte-Carlo, accueillaient Son Altesse Sérénissime (SAS) avant une rencontre prévue avec les administrateurs de la Fondation Auguste Escoffier, Claude Serra, Vice-Président et Préfet Honoraire, Richard Duvauchelle, Conservateur du Musée Auguste Escoffier de l'Art Culinaire, Dominique Charpentier, ex-directeur du Comité Régional du Tourisme (CRT) Côte d'Azur, et Jean-Pierre Hall, Trésorier de la Fondation, organisatrice de l'événement. S'en est suivi une présentation par les 5 personnalités ayant contribué à l'organisation de la soirée, le chef Philippe Joannès, Président des Meilleurs Ouvriers de France de la Région Sud, Dominique Milardi, Président de l'association des Sommeliers Monégasques, Jean-Claude Brugel, Meilleur Ouvrier de France, Président des Disciples d'Escoffier de la Région Sud, Mario d'Oro, membre du Conseil Magistral représentant Nicolas Sale, Président International des Disciples d'Escoffier, et Gilles Brunner, Président du Grand Cordon d'Or, membre du conseil d'administration de la Fondation Auguste Escoffier.

Le Prince Albert, disciple d'Escoffier

Quand le Prince Albert est entré dans la Salle d'Or, tous les chefs disciples d'Escoffier l'ont rejoint sur la scène pour la photo d'usage. Pour ouvrir le repas, Michel Escoffier a tenu à remercier, dans son intervention, SAS qui a honoré de sa présence cet auguste événement, ainsi que le Directeur du Fairmont qui a accueilli ce dîner grandiose. À l'occasion de cette soirée, trois nouveaux disciples d'Escoffier ont été intronisés à la manière des chevaliers des temps jadis, Laurent Smeulders, Chef exécutif de l'Hôtel Fairmont, Jean-Laurent Basile, Chef du Restaurant L'Hirondelle aux Thermes Marins (SBM), et SAS Le Prince Albert II de Monaco, qualifié par Michel Escoffier, de « Prince des Gourmets ». Mathias Meilland, propriétaire des célèbres rosiers, a remis un plan au Prince qui s'est vu offrir une lithographie N°1 reproduisant le tableau réalisé par l'artiste niçoise, Virginie Broquet pour le Musée Escoffier de l'Art Culinaire à Villeneuve Loubet. Lors du dîner, chaque chef est venu présenter son plat tout comme les producteurs de vins, Dominique Milardi ajoutant son propre commentaire à chaque fois des plus poétiques. Le dîner a été extraordinaire : Pressé de foie gras de canard Maison à la lie de vin, confis au Chasselas de Moissac par Jean-Claude Brugel, crevettes OSO Bio de Madagascar à la verveine, fleur de courgettes aux

condiments (Christian Garcia), bœuf « sélection Beefbar » en 2 cuissons à la Périgourdine - Pomme Anna et légumes truffés (Laurent Smeulders), sélection de fromages affinés (Hervé Mons), et chocolat Valrouha, finesse de la fève Manjari, framboise à la réglisse (Benoît Perruchon-Monge). Une grande soirée !

Pascal Gaymard

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

☐ En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité