

DINER CARITATIF ANNUEL

RESTAURANT GASTRONOMIQUE BAIE DES ANGES

LYCEE HOTELIER PAUL AUGIER - NICE

JEUDI 17 OCTOBRE 2013 A 19H

BE&A



BENIN ENFANTS & AVENIR - Association Loi 1901 - Reconnue d'intérêt général
6 Rue Claude Monet - 06800 Cagnes/ mer
Président France : Paul DARMON - 06 64 18 03 34 - paul.darmon@hotmail.fr



MENU GASTRONOMIQUE préparé et offert par trois Chefs étoilés:
Didier ANIES, Patrick RAINGEARD et Christophe CUSSAC.
Vins offerts par les viticulteurs.

Christophe CUSSAC

Emule de Joël Robuchon, Christophe CUSSAC a travaillé entre 1977 et 1982 dans les plus prestigieux établissements parisiens tels que l'Hôtel Concorde Lafayette, l'Hôtel Nikko, le Restaurant Jamin.

Puis il passe 1 an à Roanne chez les frères Troisgros avant de reprendre l'affaire familiale l'Abbaye St Michel à Tonnerre, qui lui vaut sa première étoile en 1997, puis en 2001 la Réserve de Beaulieu et enfin en 2006, 2^{ème} étoile pour le Métropole de Monaco où Christophe Cussac officie en maître comme chef des cuisines dans son fief encore aujourd'hui, perpétuant avec exigence l'esprit de la grande cuisine de Robuchon.

Didier ANIES

Fils de viticulteur languedocien, Didier Anies s'installe sur la Côte d'Azur après avoir fait un parcours à l'étranger. On le retrouvera successivement chez Issautier, au Palais Maeterlinck, au Royal Casino de Mandelieu.

Disciple d'Escoffier, il côtoiera les étoiles d'abord en 1998, au Cagnard à Cagnes, puis MOF, Meilleur Ouvrier de France en 2000, étoilé en 2006 à la Coupole de Monaco, avant de l'être à nouveau en 2008 au Grand Hôtel Cap Ferrat dont il est aujourd'hui le chef des cuisines qui compte 3 restaurants.

Patrick RAINGEARD

Patrick Raingeard est un chef étoilé Michelin qui honore bien son étoile reçue en 2009 au restaurant Mandarine au Port Palace à Monaco. Dans la cuisine de Patrick Raingeard, à l'Hôtel du Cap Estel (Eze-sur-mer) on trouve l'exigence du chef qui veut enchanter tous les sens, de la structure et la couleur de l'assiette aux herbes et épices qu'il emploie en passant par les associations de produits pour de belles harmonies, tout est maîtrisé pour satisfaire le convive. Passion, inspiration et connaissance technique rigoureuse des fondamentaux culinaires font de ce breton, pure souche, un excellent artisan des arts gourmands et l'un des meilleurs chefs régionaux.



Christophe CUSSAC
Hôtel Métropole Monaco
2 étoiles Michelin



Didier ANIES
Grand Hôtel du Cap Ferrat
1 étoile Michelin - MOF



Patrick RAINGEARD
Hôtel du Cap Estel - Eze-sur-mer
1 étoile Michelin

MISE EN BOUCHE par Didier ANIES

La panacotta de mozzarella, sorbet tomate

CHATEAU DE CREMAT – BELLET BLANC 2008

LE FOIE GRAS par Patrick RAINGEARD

En «finger» mangue-figues

LA MARTINETTE IMBROGLIO 100% VIOGNIER BLANC 2012

LE BLACK COD par Christophe CUSSAC

Dans un bouillon de daikon aux zestes de yuzu

DOMAINE DU GRAND CROS – COTES DE PROVENCE ROUGE 2011

LE VEAU par Didier ANIES

Le quasi rosé à l'aubergine et panisse croustillante

BANYULS GRAND CRU – LES MURETS D'ESTRADE 2005

LE CHOCOLAT par Patrick RAINGEARD

La barrette tout «choco»

Café – Malongo

Mignardises par Christophe CUSSAC

Accord mets et vins par Jean-Pierre ROUS
Chef Sommelier de France, Président de Slow Food Monaco