

Un grand merci à tous nos partenaires  
qui œuvrent pour la scolarisation durable



*« Nous tenons à remercier très particulièrement les élèves de BTS 2ème année  
ainsi que le personnel enseignant, qui nous accompagnent pour que cette soirée  
soit aussi sur le signe du partage des savoirs »*

*L'équipe BEA*

<http://association-bea.org>

**BÉNIN ENFANTS & AVENIR** Association Loi 1901 - reconnue d'intérêt général  
Président France : Paul Darmon - 06 64 18 03 34 - paul.darmon@hotmail.fr

# DÎNER CARITATIF ANNUEL

## MENU

Restaurant Gastronomique  
Baie des Anges  
Lycée hôtelier Paul Augier - Nice

Jeudi **8** octobre 2015  
à 19 h 30



« Nous remercions chaleureusement ,  
notre Maître Sommelier, les Chefs  
et leurs équipes, qui contribuent  
chaque année à nos côtés, par leur  
talent, leur solidarité et la fourniture  
gracieuse des mets et boissons,  
à la réussite de notre action »

L'équipe BEA

# MENU GASTRONOMIQUE

Préparé par les Chefs étoilés Christophe Cussac, Didier Aniès,  
Patrick Raingeard et Jean-Marc Delacourt,  
avec Patrick MESIANO, pour le dessert.  
Vins offerts par les Domaines et Châteaux.

## APÉRITIF

Frvolités et bouchées de la Maison Mondino Vintimille  
*Magnum Champagne Mumm*

## MISE EN BOUCHE par Jean-Marc Delacourt

Cannelloni de courgettes au tourteau et à la citronnelle

## LES LÉGUMES par Didier Aniès

Comme une « Bagna Cauda »  
*Château de Crémat Bellet Blanc 2012*

## LA LOTTE par Patrick Raingeard

Au basilic, crémeux de burrata et choux truffés  
*Riesling Wolfberger Grand Cru Muenchberg Blanc 2013*

## LA PINTADE FERMIERE par Christophe Cussac

Laquée « Teriyaki » aux petits oignons et pousses d'épinard au wasabi  
*Domaine du Mas des Armes, Cuvée Perspective Rouge 2012*

## LE POM POM par Patrick Mesiano

En biscuit moelleux aux amandes, caramel et sorbet Granny Smith  
*Muscat de Rivesaltes Croix Milhas*

## MIGNARDISES par Patrick Mesiano

Café - Malongo

Accord mets et vins par Jean-Pierre ROUS

**Jean-Marc DELACOURT**  
Meilleur ouvrier de France  
Doublement étoilé et membre  
très actif des MOF Côte d'Azur



**Didier ANIÈS**  
Meilleur ouvrier de France  
Chef de Cuisine  
Grand Hôtel du Cap Ferrat  
1 étoile Guide Michelin



**Patrick RAINGEARD**  
Chef de Cuisine  
La table de Patick RAINGEARD  
Hôtel du Cap Estel Eze-sur-mer  
1 étoile Guide Michelin



**Christophe CUSSAC**  
Chef de Cuisine  
Hôtel Métropole Monaco  
2 étoiles Guide Michelin



**Patrick MESIANO**  
Maître Pâtissier à Baulieu sur Mer  
Chef Consultant  
à l'Hôtel Métropole Monaco



**Jean-Pierre ROUS**  
Maître Sommelier de France  
Président de Slow Food Monaco