



*« 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.*

*Et cette année, tout particulièrement, la direction du Lycée Hôtelier Paul
Augier de Nice, en la personne de M. Denis Férault, les élèves ainsi que le
personnel enseignant, qui ensemble, nous accompagnent pour que cette
soirée soit aussi sous le signe du partage des savoirs »*

L'équipe BEA



MENU BEA 2019



Vendredi 11 Octobre 2019 à 19h30
Restaurant Gastronomique Baie des Anges
Lycée hôtelier Paul Augier - Nice

MENU GASTRONOMIQUE



Préparé par les Chefs étoilés Christophe Cussac, Patrick Raingeard, Jacques Chibois, Didier Anies et Jean-Marc Delacourt, Patrick Mésiano. Apéritif : frivolités préparées par Laurent Capdeville.

Accord mets et vins par notre Chef Sommelier Jean-Pierre Rous.

Jean-Pierre ROUS

Maître Sommelier de France
Président de Slow Food Monaco



Laurent CAPDEVILLE

Chef Consultant indépendant



L'APÉRITIF *par Laurent Capdeville*

Les frivolités et les bouchées salées
Château de Berne - Brut sauvage

Jean-Marc DELACOURT

Meilleur ouvrier de France
Doublement étoilé et membre
très actif des MOF Côte d'Azur



L'AMUSE-BOUCHE *par Jean-Marc Delacourt*

La noix de saint-jacques dorée en croute de cèpes,
bouillon émulsionné



Didier ANIES

Chef de Cuisine

Hôtel Fairmont - Monte Carlo
Meilleur ouvrier de France
1 étoile Guide Michelin



L'ENTRÉE *par Didier Anies*

La marinière de poissons de Méditerranée
à la poutargue
Domaine de la Source Blanc 2017 - AOP Bellet



Jacques CHIBOIS

Chef de Cuisine
La Bastide Saint Antoine
à Grasse
1 étoile Guide Michelin



LE ROUGET *par Jacques Chibois*

Les petits filets de rouget sur leur fondue de poireaux au citron
à l'émulsion de citronnelle
Clos de Caille Rosé 2018 - AOC Côtes de Provence

Christophe CUSSAC

Chef de Cuisine
Hôtel Métropole Monaco
2 étoiles Guide Michelin



Patrick RAINGEARD

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



LE CANARD *par Christophe Cussac et Patrick Raingeard*

Le canard en duo de foie gras
au confit de grains de raisins blancs
Abbaye de Pierredon Vespro Rouge Magnum 2015 - IGP Alpilles

Patrick MESIANO

Maître Pâtissier
à Beaulieu sur Mer
Chef Pâtissier Consultant
à l'Hôtel Métropole Monaco



LA MANGUE PASSION *par Patrick Mésiano*

La mangue aux fruits de la passion et citron vert, sorbet exotique
Domaine Chabrier Les Grains Dorés 2017

LES MIGNARDISES *par Patrick Mésiano*

Le café ou le thé - Malongo
Eau Fonte dei Medici - MDV Monaco

