



Le Grand Cordon d'Or  
de la cuisine Française

# 50<sup>ème</sup> anniversaire du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française à Monaco

Le gala annuel du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française s'est tenu dans le cadre prestigieux du Monte-Carlo Sporting Club le 8 juillet dernier. A cette occasion, la confrérie a également fêté son 50<sup>ème</sup> anniversaire. Cette manifestation s'est tenue sous le Haut Patronage et en présence de S.A.S. le Prince Albert II de Monaco, Président d'honneur du Grand Cordon d'Or. Devant les 400 convives, Gilles Brunner, Président de la confrérie, a procédé à l'intronisation de nouveaux membres.

## Les nouveaux intronisés

Les nouveaux récipiendaires étaient au nombre de 18, tous issus du monde professionnel de l'hôtellerie et de la restauration, chefs de cuisine, pâtisseries ou gastronomes.

**BALICCO Thierry** (Gastronome),

**BASSELOT Virginie** (Cheffe de Cuisine),  
**BLANC Hubert** (Gastronome),  
**BORDIZZO Flavio** (Gastronome),  
**CAMPANELLA Cédric** (Chef Pâtissier),  
**DE LA ROCHE Frédéric** (Gastronome),  
**DE RAVEL D'ESCLAPON Xavier** (Gastronome),  
**EL HAJRAOUI Mustapha** (Chef de Cuisine),  
**FERRI Samuele** (Chef de Cuisine),  
**FRANCESCHINI Enzo** (Gastronome),  
**GILCH Jean-Paul** (Gastronome),  
**HAOUIDECH Daniel** (Chef de Cuisine),  
**MARSAN Georges** (Gastronome),  
**PROSPERI Laurent** (Gastronome),  
**ROSSI Carlo** (Gastronome),  
**SCHAEFFER Frédéric** (Gastronome),  
**SIKORA Eric** (Chef de Cuisine),  
**VALERI Stéphane** (Gastronome).

Ce sont messieurs **Dominique Milardi** et **Robert Larini** qui ont prononcé les éloges des nouveaux membres.

## **La photo des membres du Conseil Magistral et des intronisés**



Au premier rang, de gauche à droite:

**Benoit PERRUCHON-MONGE ; William BOUSSIN ; Henri GERACI ; Alain DORATO ; Marcel ATHIMOND ; Laurent ATHIMOND ; Robert LARINI ; Gilles BRUNNER ; S.A.S. le Prince ALBERT II de Monaco; Gisèle NEGRO ; Jean-Pierre ROUS ; Luc GAMEL ; Christian GARCIA ; Dominique MILARDI ; Jean-Claude JEANNERET.**

Sur la photo au 1er rang entre messieurs **LARINI** et **BRUNNER** se trouve M. **Raymond MACARIO** Président Var-Alpes des Disciples ESCOFFIER. Et entre Mme **NEGRO** et M. **ROUS** se trouve M. **Denis MACCARIO** Président de la Fondation FLAVIEN.

## Le dîner

Le dîner de gala a été préparé par le Chef du Monte-Carlo Sporting Club **Richard Rubbini** et sa brigade. Quant au service en salle, il était assuré par l'équipe de **Thierry Pelassy**.

La soirée était animée par le spectacle Cabaret « Elégancia » par la troupe de la pétillante **Mandy Ayache**.

## Le Menu de Gala

Primeurs aux saveurs de Provence,  
Éclats de Farinata croustillante,  
Assaisonnés d'une vinaigrette de tomate condimentée

\*\*\*\*

Foie gras de canard de la maison Rougié  
Calisson de blanc mangé à l'orgeat,  
Vinaigrette de miel et melon confit

\*\*\*\*

Morquette et langouste puce Fin ragout estival aux morilles,  
Persil sauvage et Noilly pour saucer

\*\*\*\*

Sorbet romarin Granité abricot du Roussillon

\*\*\*\*

Agneau des Adrets La selle en cuisson lente au pistou  
De sarriette, légumes des paysans d'ici farcis,  
Tartine moelleuse de pied d'agneau rafraichie à la menthe

\*\*\*\*

Rose sablée Aux agrumes du pays,  
Gouttes de Meringuettes et gelée basilic

\*\*\*\*

Gâteau Miroir Feuillantine

« 50ème Anniversaire du Grand Cordon d'Or »

\*\*\*\*

Mignardises et Chocolats

\*\*\*\*

Tasse Moka

Cattier Blanc de Blanc 1er Cru

Gavi Dei Gavi Blanc étiquette noire 2018 « La Scolca »

« La Scolca Rosato » 2018

Champagne Gold Armand De Brignac

Champagne Rosé Armand de Brignac

Vin Doux Naturel 2004 Côtes du Roussillon, Thunevin Calvet Maury