



Dîner de Gala de la 7ème édition de Chefs au Sommet d'Auron

Michel Guillot recevait ses invités dans son établissement « L'Ecureuil » pour un dîner de desserts atypique, où les yeux et les papilles ont vécu un véritable festival de trompe l'œil. Les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco étaient sur place pour vous faire découvrir le menu concocté par Christian Cottard (Maison Cottard-Antibes), Pascal Picasse (Grand Hôtel-Cannes), Philippe Brito (Maison Brito-

Cannes), Eric Bonneau (E.B. Consulting), Jean-François Lefebvre (Casino Barrière-Cannes), Jean-François Barberis (Le Métropole-Monaco). Les cocktails étaient préparés par Victor Delpierre, champion du monde de cocktails (Victor Delpierre Consulting).

Les repas de desserts trouvent leur origine dans la création de l'Association des Pâtisseries de Restaurant de la Côte d'Azur, qui fut créée à l'initiative de **Christian Cottard**. Celui de la 7ème édition de Chefs au Sommet est le 24ème du genre. Chaque photo illustre un des plats servis, à l'exception du granité café, crème juste montée et billes de chicorée servi en fin de dîner. les macarons des mignardises du chalet étaient dûs au talent de l'équipe de **Bruno Laffargue**.

