



CARITATIF

Gala de l'Équipe de France de la Gastronomie et des Maîtres du Service le 24 mars

Le samedi 24 mars dernier avait lieu le 6^e gala caritatif de l'Équipe de France de la Gastronomie et des Maîtres du Service. Il se tenait au salon Impérial du The Westin Paris-Vendôme en présence de quelque 240 convives. La soirée, qui a mobilisé 150 bénévoles de l'association, a mis à l'honneur la région Bourgogne-Franche-Comté. Au menu notamment du repas gastronomique : une Grenouille rousse du Jura sublimée par Michel Roth, une Truite de montagne travaillée par Philippe Mille, ou encore un Veau bio de Franche-Comté paré par Gilles Poyac.

Un fromage déniché auprès de l'ENIL (École nationale d'industrie laitière) de Mamirolle, le Prépailou, était magnifié par Christophe Hay et accompagné de la Patte du Lion de Bel fort, un pain local confectionné par Éric Chevallereau. Le voyage gustatif s'est achevé par un

dessert du Nivernais, le Gargouilleau, suivi de gargaises, le tout préparé par Gilles Marchal. Le domaine viticole de la région étant très riche, les choix de vins se sont portés sur des appellations telles qu'un Vosne-Romanée premier cru du Clos des Réas de chez Michel Gros.

L'association, qui tient à la transmission des savoirs, a en outre proposé à 60 élèves du lycée hôtelier Hyacinthe Friant de Poligny de participer en cuisine et au service de salle.

À l'issue de la soirée, le président de l'Équipe de France de la Gastronomie et des Maîtres du Service, Bernard Vaussion, a remis un chèque à l'ARCFA (Association pour la recherche en cardiologie du fœtus à l'adulte), de l'hôpital Necker. M.B.

