

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 9



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Rencontre avec des maitres restaurateurs parisiens pour la fête de la gastronomie

C'est dans les locaux de la chambre de commerce et d'industrie de Paris, que les maitres restaurateurs parisiens et leurs partenaires proposent vendredi 22 septembre un buffet de produits et de vins préparés et sélectionnés avec attention.



Les maitres restaurateurs parisiens entourant Dominique Restino, président de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris

Diaporama: <http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2017-09/Rencontre-avec-des-maitres-restaurateurs-parisiens-pour-la-fete-de-la-gastronomie.htm>

Tout au long de la journée de 11 heures à 20 heures, 5 chefs maitres restaurateurs réalisent des recettes. A la mi journée, il était possible de déguster le foie gras mi-cuit au Puligny Montrachet de chez J.Drouhin, sur toast de pain aux châtaignes et de la terrine de tête de veau au Bourgogne aligoté de chez J. Drouhin, préparé par le Mesturet. Du filet de truite de Mereville au cresson de Fontaine réalisé par Stéphane Mangin de Au petit Marguery. Des pieds de porc façon Kromesky, salade tiède de lentilles vertes du Puy, cuisiné par Didier Desert de l'Ambassade d'Auvergne. Le Tiramisu crémeux Limoncello de Stéphane Savergnan de Millésime 62.

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)

Cette journée est l'occasion pour le CCI Paris, en lien avec le Synhorcat et les maitres restaurateurs de Paris, de réaffirmer son rôle d'ambassadeur du savoir-faire et du dynamisme parisien ainsi que l'importance qu'elle accorde au titre de maitre Restaurateur et à sa promotion.