

Dîner de Gala – 29 juin 2019 Slow Food Monaco à l’Hôtel Hermitage : La Corse rencontre La Principauté

 vin-tourisme.fr/diner-de-gala-29-juin-2019-slow-food-monaco-a-lhotel-hermitage-la-corse-rencontre-la-principaute
vintourisme21 juin 2019



LA CORSE
RENCONTRE  **LA PRIN**

Dîner de Gala organisé par Slow Food Monaco 29 juin 2019



**Dîner
de Gala
2019**

 **Slow Food
MONACO**
RIVIERA CÔTE D'AZUR

LA CORSE
RENCONTRE  **LA PRINCIPAUTE**

**SAMEDI
29 JUIN
2019**

Hôtel Hermitage
MONTE-CARLO

 **Slow Food
MONACO**
RIVIERA CÔTE D'AZUR

5 Avenue Princesse Alice 98000 Monaco
www.slowfoodmonaco.mc


HÔTEL HERMITAGE
MONTE-CARLO

Square Beaumarchais 98000 Monaco
fr.hotelhermitagemontecarlo.com

remerciements

Le Menu a été élaboré par le chef Benoit Witz, son adjoint Luc Gamel et leur brigade.



LE MAGNIFIQUE MENU CORSE-MONÉGASQUE

élaboré par le chef Benoit Witz,
son adjoint Luc Gamel
et leur brigade.

POUR L'ACCUEIL et L'APÉRITIF

La charcuterie Corse de Pascal Flori
(Jambon, Pancetta, Saucisson, Coppa)
Nos Barbajuans maison
Crostini et pulpe d'olive
Bastelle Corse
Fleur de courgette en beignet
Tartelette morue anchois et noix
Arancini

Champagne Rosé
ARMAND DE BRIGNAC
en Magnum



LA SARDINE

de nos côtes «U Luvassu» au bruccio en fraîcheur Longuet Bio 40 g

LES PETITS FARCIS

de légumes «Terre de Monaco» de notre potager, caviar d'aubergine

LE ROUGET

de roche de chez Rinaldi, pois chiche et cebette

Boules olives Bio 40 g

LA GRANITÉ

mandarine et liqueur d'orange amère de Monaco

LE VEAU CORSE

tigre Bio d'Abbatucci, ris de veau en grattons,
salade du maquis Longuet céréales Bio 40g

LA PALETTE DE FROMAGES

de file de beauté de chez Céneri Pain aux olives Bio

LE HÉRISSON

chocolat et miel de Corse Bio aux éclats de châtaigne

LES MIGNARDISES ET FRIANDISES

financier à la châtaigne
tartelette aux noix
pâte de fruits au cédrat
bonbon chocolat miel
fiadone

LE CAFÉ Espresso cru équitable du Laos Malongo



AOP Corse Rosé
Clos Venturi 1769
Domaine Vico



A.O.P. Vin de Corse
Blanc Villa/Angeli
Cuvée Don Pasquale
millésime 2017



Patrimoine Rouge
Grande Expression
Domaine Centile
2013



A.O.P. Muscat
du Cap Corse
Domaine Centile
2016



Eau minérale
Corse Orezza

[Menu-Slowfood-Hermitage-2019-Télécharger](#)

[Liste-lots-gala-2019_ver.-2Télécharger](#)

[Menu-Slowfood-Hermitage-2019-1-1Télécharger](#)

Réservation : +377 6 62 48 09 89

Web : <http://www.slowfoodmonaco.com>

Président de Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur : Monsieur Jean-Pierre Rous.

Chevalier de l'ordre Saint- Charles de Monaco.

Chevalier du Mérite Agricole.

Président Fondateur du Convivium slow Food Sud Est Monaco depuis 1999 et maintenant depuis 2010 président de Slow Food Monaco Riviera Côté d'Azur.

Past Président des Sommeliers de la Côte d'Azur de 1976/ 1980

Président Délégué des Sommeliers Monégasques de 1989/202

Président délégué d'honneur depuis 2002 à nos jours.

Membre correspondant régional du Collège Culinaire de France.

Founding : Alain Ducasse, Jean Pierre Rous

En 1989, le manifeste fondateur de Slow Food affirmait que Slow Food protège le droit au plaisir. Cette prise de position était dictée par le fait que, à notre avis, le paysage gastronomique était en train de s'appauvrir : les produits s'homologuaient et les techniques disparaissaient.

Le mouvement va bientôt fêter ses 25 ans, et nous avons parcouru un long chemin. Bien sûr, la nourriture est toujours – et même encore plus – au centre de notre vision et de notre engagement ; cependant, entretemps, nous avons lié au concept de plaisir les notions de justice et de respect pour l'environnement.

Produire et consommer de la nourriture sont des activités qui pèsent énormément sur la qualité de la vie des personnes, de l'environnement, des communautés.

En tant que gastronomes, nous ne pouvons plus nous borner à la sphère du plaisir. Slow Food doit assumer les situations de ceux qui n'ont pas d'accès à la nourriture, de ceux qui voient leurs propres connaissances et traditions avilies et humiliées chaque jour, de ceux qui luttent pour conserver la diversité biologique et culturelle.

Au cours du dernier siècle nous avons perdu 70 % des espèces végétales et animales, l'anthropisation de la planète a mené des écosystèmes entiers à la destruction et la course à l'industrialisation de la production de nourriture a produit des dégâts immenses, tandis qu'un milliard de personnes souffre encore de famine et de malnutrition.

Aujourd'hui, notre engagement doit porter, avec constance, sur la nourriture bonne, propre et juste.

Depuis 2004, le réseau de Terra Madre rassemble cultivateurs, pêcheurs, éleveurs, artisans et transformateurs qui partagent des expériences, des connaissances, des techniques et des philosophies. Tous les deux ans, Terra Madre se réunit à Turin à l'occasion du Salone del Gusto et représente l'avant-garde de cette nouvelle vision de notre mouvement. Soutenons ce réseau et défendons-le : l'avenir de notre nourriture et de notre planète passe par lui.

Pour recevoir les invitations dans chaque destination : Tasting Movie, Vidéos, Carte oeno touristique, multimédia et culturelle, Dégustation et ventes exclusives, pour recevoir les invitations dans chaque destination, connectez-vous : <http://vin-tourisme.com>