



**fête**  
de la  
**gas**  
**tro no**  
**mie**

# Repas de gala caritatif

La CCI des Alpes-de-Haute-Provence et les professionnels de la gastronomie du département ainsi que les disciples d'Escoffier s'associent pour proposer un banquet à vocation caritative dont les bénéfices seront reversés à l'association **Père Guy Gilbert**.

**Menu à 60€  
par personne**

**Le 20 septembre**  
à partir de 19 h  
au **Complexe de l'Étoile**  
à **Gréoux-les-Bains**





- 19 h 00 Apéritif à la rencontre des saveurs de Haute-Provence
- 20 h 00 Les mots de bienvenue
- 20 h 15 Repas de gala élaboré par 8 chefs de renom de notre département qui ont accepté de s'impliquer à nos cotés pour une double cause : mettre leur savoir-faire au service de la solidarité et valoriser la gastronomie locale.

**Menu à 60€ par personne (café et vin compris)**

***Cannelloni de chair de crabe aux herbes folles,  
velouté de tomates au basilic***

***Truite rose de l'Athamor en 2 façons rillettes et fumée,  
Siphon d'écrevisses aux agrumes***

***Pastilla d'agneau de 7 heures, coings confits,  
Bayaldi de légumes provençaux, jus perlé au thym***

***Dégustation de fromages de Pays et son confit de cerises noires***

***Délice d'automne, crémeux citron et sa crème glacée au calisson***

Les vins : Domaine La Blaque - Blanc Tradition 2015 bio  
Château Saint-Jean - Rouge Pimayon 2014

**Les Chefs**

Sous le haut parrainage de **Mickael Gai** - Restaurant Nouer • **Vianney Massignac**, La Table de Pauline • **Frédéric Montano**, La Caverne • **Sylvain Nowak**, Sens et Saveurs • **Walter Paccini**, La Fontaine • **Christophe Roldan**, La Marmite du Pêcheur • **Bruno Savornin**, Hôtel Le Saint-Jean • **Jean-Pascal Strohmeier**, Le Mas de la Crémaillère

Le service et l'accueil seront assurés par les apprentis du CFA de la CCIT04, section Hôtellerie Restauration du Lycée Paul Arène.

**Les Disciples d'Escoffier**

«Association pour la transmission, la culture et la modernité de la Cuisine». Depuis 1954, cette association, d'aura internationale, rassemble des chefs de cuisine autour des valeurs transmises par Auguste Escoffier, célèbre cuisinier et écrivain des Alpes-Maritimes.

Ainsi, les disciples s'engagent à respecter «l'Esprit Escoffier» c'est-à-dire l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade ; la transmission et le partage des connaissances ; le respect de la culture et de l'histoire culinaire ; le respect de l'évolution perpétuelle de la cuisine ; le soutien d'une cause caritative par la réalisation d'actions.

## Soutenir l'association Père Gilbert : la Bergerie de Faucon

Appointé éducateur spécialisé à plein temps dans une association de prévention du 19ème arrondissement de Paris, **Guy Gilbert** a lancé et dirigé une équipe d'éducateurs de rue durant près de 10 ans dans le quartier de La Villette. En 1973, un bureau d'accueil de jeunes est créé à Paris. Une ruine achetée en 1974 à Rougon (04) dans les Gorges du Verdon à la demande des jeunes de la rue est rebâtie en grande partie par eux. Elle est devenue en 10 ans une superbe bâtisse provençale appelée : **Bergerie de Faucon**. Près de 250 jeunes en difficulté y ont travaillé avec des professionnels et des éducateurs. En 1977, une association, «la Bergerie de Faucon» est créée pour gérer ce lieu de vie dont l'originalité est de baser l'approche éducative sur la relation à l'animal.



Aujourd'hui, l'association a besoin de fonds afin de **financer** de gros travaux dans la bâtisse pour que chaque jeune puisse bénéficier d'une chambre individuelle. C'est à ce projet que nous apportons notre **soutien** en reversant l'intégralité des bénéfices du banquet.

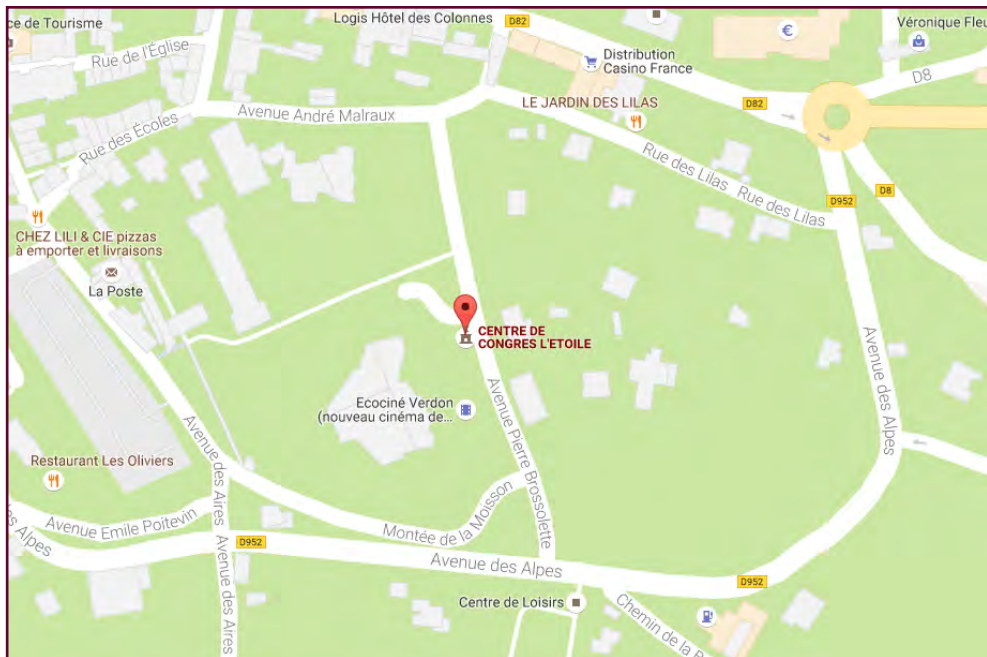


*«L'idée dès le départ est de recréer une structure proche de la famille, soit au maximum 7 jeunes, avec autant d'adultes vivant sur place, a été novatrice ; l'expérience de 30 ans et l'actualité récente confirment que cela a été et est encore un bon choix pour accompagner des jeunes dits «difficiles». Proposer à ces jeunes un travail, les encadrer, les encourager, les responsabiliser, les accompagner et puis les laisser s'envoler tout en restant disponible». Père Guy Gilbert*

## Les partenaires

Les Ateliers du Fournas, Saint-Auban • Agro Novae, Peyruis • Apior, Valensole • Au Mille Pâtes, Manosque • Botanic, Manosque • Boucherie Guistini, Sisteron • Boulangerie du Verdon, Gréoux • Brasserie Cordoeil, Thorame-Basse • Café Fabrik, Estoublon • Château Saint-Jean, Manosque • Dany-Viand, Manosque • Domaine de l'Athnanor, Bauduen • Domaine La Blaque, Pierrevert • Distilleries et Domaines de Provence, Forcalquier • Ets Richaud et fils, Valensole • France Boissons, Aiglun • Franck B, Villeneuve • Gil Traiteur du Sud, Les Mées • Guy Coquillat, Château-Arnoux • La Boîte à Biscuits, Digne • Le Moulin de Gréoux, Gréoux • L'Oulivié, Pierrevert • Le Moulin d'Antoine, Pierrevert • Maison Durandeu, Gréoux • Maison Telme, Oraison • Terre d'Oc, Villeneuve • VSL Location, Volx •

# Plan d'accès



**Centre de congrès l'Étoile - 8, avenue Pierre Brossolette - 04800 Gréoux-les-Bains**  
**Coordonnées GPS - lat : 43,757312 - long : 5,886001**

**Infos  
réservation**

**Réservation obligatoire  
avant le 16 septembre 2016**

**Chambre de commerce et d'industrie territoriale  
des Alpes-de-Haute-Provence - Service ACCTIS**

**Tél : 04 92 30 80 89 - Site internet : [www.digne.cci.fr](http://www.digne.cci.fr)**

**e-mail : [tourisme@digne.cci.fr](mailto:tourisme@digne.cci.fr)**