

Les épicuriens de la Côte d'Azur et de Monaco en... ordre de bataille.

Un nouvel Ordre est né qui décline à sa façon un art de vivre où la gastronomie tient le premier rôle.

Crédits:

textes par [Alain Dartigues](#)

Publié le lundi 2 mars 2015



Philippe Chavaroc a eu l'idée de fédérer autour de lui des gastronomes et de formaliser les liens qui les unissaient en fondant l' « Ordre des Épicuriens de la Côte d'Azur et de Monaco ». Aussitôt dit, aussitôt fait. Seize membres pour commencer, rejoints par 21 autres auxquels se sont ajoutés 10 autres lors de la soirée organisée à l'[Oasis de La Napoule](#).

Présentation à la presse de ce nouvel Ordre, intronisation des nouveaux membres, apéritif, menu bi-étoilé propre à séduire les épicuriens les plus exigeants, rien n'avait été négligé pour donner du goût, des sens et du crédit à cette événement qui se voulait mémorable.

Stéphane Raimbault, membre fondateur, ses frères François et Antoine ainsi que leurs équipes en cuisine et en salle ainsi que Pascal Paulze, neo MOF sommellerie, ont tout fait pour faire de cette soirée une réussite. Preuve en est ce superbe menu qui prouve qu'il y a bien pour ceux qui en doutaient une différence sensible entre un bon restaurant, un restaurant une étoile et un restaurant... deux étoiles.



Après des amuses bouches qui donnèrent le ton, les choses sérieuses commencèrent à table par une Trilogie gourmande très iodée... Toujours fidèle à son expérience japonaise le chef Raimbault présenta en entrée un Soleil levant de poisson cru "Souvenir d'Osaka", salade de riz au Shiso et Chou chinois.



Vinrent le Cappucino de noix de Saint-Jacques, Vernis et Couteaux à la citronnelle, haricots volants et chanterelles à l'étuvée. Pour aboutir au Filet de veau et escalopine de foie gras au gingembre et poivre vert frais, ananas Victoria et travers caramélisés, salsifis persillés. Chaque plat accompagné d'un pain différent. François, maître pâtissier, avait de son côté travaillé ses chocolats et proposait une Gourmandise crousti-moelleuse "Combava et Gianduja", sorbet Yuzu... Café et mignardise au cas où...



Dîner au Champagne, quatre millésimes dont un remarquable Brut rosé, 1er cru Premium réserve, tous issus des caves de Charles Mignon.

Longue vie aux membres de l'[Ordre des Épicuriens](#) !

Crédits:

textes par [Alain Dartigues](#)