



Michel JOCAILLE

Délégation CÔTE d'AZUR et CORSE

Vous présente le Programme AGECOTEL

NICE 2020

2 au 5 février

« Gui GEDDA, mes Deux Passions »

Dimanche 2 février :

Nous avons l'honneur d'accueillir

Mounir AREM, Délégation de la TUNISIE,

Restaurateur et Chef Patron du Restaurant le BAROQUE, TUNIS.

Premier Prix, Championat du Monde de COUSCOUS.

En arrivant : Elaboration du Déjeuner et réalisation par l'Equipe de Monir AREM.

Déjeuner : La Recette gagnante :

Le COUSCOUS au MEROU

et ses Accompagnements de Pâtisserie Tunisienne.

Après-midi :

Démonstration de Sculptures sur Fruits,

Organisé par Jean-Pierre MESSY

Secrétaire Général des Cuisiniers de MONACO.

Lundi 3 février : Inauguration du Salon. En Présence des Elus

Michel JOCAILLE, délégué ANC, aura l'honneur de rendre Hommage à

Joël ROBUCHON,

au travers d'une de ses recettes qui ont fait son succès, en présence des Elus.

Déjeuner :

Nous avons le plaisir d'accueillir, pour la première fois :
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
« Virgilio Titone »
CASTELVETRANO .

Ses 10 élèves et 5 Professeurs.

Avec la Présence Exceptionnelle d'Ivano BARDELLA
Président de la Délégation pour l'Italie de L'Académie Nationale de Cuisine

Situé à Castelvetro, en province de Trapani, sur le lieu où se situaient les anciennes usines
SAICA (viale dei Templi, 115), l'Établissement d'Enseignement Hôtelier –
I.P.S.E.O.A « Virgilio Titone »
jouit d'une situation géographique privilégiée.

Le parc archéologique de Selinunte, la Réserve Naturelle Orientée de la Foce du Belice,
les 'Cave di Cusa' (carrières de pierre), Segesta, Marsala, Mozia, Mazara del Vallo,
les Îles Egadi et les villages de la vallée du Belice forment un cadre naturel charmant et
pittoresque aisément accessible par le train ou l'autoroute A29.

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro

Le Menu :

Apéritif

Sandwich de perciasacchi avec une panella au curcuma*

**(variété de farine typique sicilienne)*

Macco de fèves siciliennes et mousse de ricotta fouettée à l'huile de Nocellara del Belice D.O.P.***

**(sorte de purée)*

*** (variété d'olive cultivée à Castelvetro – A.O.P.)*

Croûton de pain noir de Castelvetro en sauce amatriciana et poudre de tomate

Cube de thon rouge de Favignana blanchi, en sésame et confiture d'oignon de Tropea

Hors-d'œuvre

Tourte de sarduzza di Castelvetro farcie à la vastedda** del Belice D.O.P., sur velouté de*
tomate Pachino et huile d'olive aromatisée au basilic.

**(variété de sardine)*

*** (fromage frais typique – A.O.P.)*

Entrée

Paccheri bio de giustalisa, farcis aux anchois de Sciacca, fleurs de courge et burrata* des Pouilles, en sauce encre de sèche*

**(variété de blé produite à Castelvetro)*

*** (sorte de mozzarella typique)*

Plat principal

Spirale de vivaneau aux courgettes et langoustine sur bisque de crustacés, Carciofo Spinoso di Menfi à l'ail rouge de Nubia et fenouil sauvage de colline* **(variété d'artichaut)*

Dessert

Roulé au chocolat de Modica et ricotta, en sauce anglaise au moscato di Pantelleria*

Le temps employé pour le service sera de deux heures environ.

Les vins proposés sont offerts par la cave vinicole Settesoli de Menfi.

Chaque plat sera accompagné par un vin différent.

Et pour faire suite, Débat et Questions aux Elèves et professeurs, suivis des Démonstrations et Dégustations de Sculptures sur Fruits des Cuisiniers de Monaco.

Mardi 4 février :

Nous accueillions le



Qui réalise le Menu de Sainte Véronique du jour .

Amuse-bouche de bienvenue

*Médailillon de thon mi-cuit laqué au miel et gingembre,
parfumé aux épices et cacahouètes.*

Mini pan bagnat.

En Avant

Assiette de saumon gravlax aux deux façons, carpaccio de saint jacques au citron vert, quenelles d'avocats aux agrumes, tuile aux épices

Pendant

Mignon de veau du « Limousin » rôti à basse température, bouquet de jeunes légumes glacé à l'huile d'olive AOP, pont-neuf de polenta aux éclats de pistaches, jus réduit cassis.

Après

Alliance agrumes chocolat et noisette aux notes de Timut.

Les sommeliers du Greta, auront à Cœur, d'allier les vins à ce Déjeuner et d'expliquer les Origines.

Après-déjeuner :

Démonstration et Réalisation du Véritable « PESTO ».

En partenariat avec la Chambre de Commerce Italienne de Nice.

Informations et dégustations sur les Nouvelles Technologies Culinaires :

« IMFUM »

Michel JOCAILLE, Traiteur et Président ANC Côte d'Azur.

Mercredi 5 février :



Académie Nationale de Cuisine

Déjeuner Réalisé par les Membres de la Délégation Côte d'Azur ;

Thierry MOLINENGO

Caffé César, restaurant L'Initial Opio

*ancien second de Guy Martin au Grand Véfour,
à ses côtés, Frédéric BOGE .*

Avec

L'Atelier Des Saveurs by Stéphane GARCIA

La Colle sur Loup

Toque d'or cuisine 2016

Jeune Talent 2020 par le guide Gault & Millau

Vous proposent un Menu Gastronomique, en honneur à

Gui GEDDA.

Après-Midi : Intronisation des Nouveaux Membres ANC

*Démonstration et Dégustation Surprise par les Elèves du CFA Métropole Nice
Côte d'Azur, groupe Pâtisseries, Glaciers, Chocolatiers et Confiseries.*

En partenariat avec Pascal LAC Pâtissier – Chocolatier,

Rencontre et Hommage à

Gui GEDDA,

« Le Pape de la Cuisine Provençale »,

Aujourd'hui,

« Le Pagnol » de la Cuisine Provençale. »

*Chaque jour, l'Académie Nationale de Cuisine sera à votre disposition pour
répondre à toutes vos interrogations.*

*Avec la présence de son Président National Jean-Marc MOMPACH,
professeur au Lycée Hôtelier du Touquet et Chevalier de Légion d'honneur.*

*Jacques CHARETTE Président d'honneur de l'Académie Nationale de
Cuisine, Chevalier dans l'Ordre National de la Légion d'honneur,
auteur du « Grand Livre de la Pâtisserie et des Desserts. »*