

EN SOLIDARITÉ AUX VICTIMES DE L'OURAGAN IRMA

LES CHEFS ÉTOILÉS FRANK RENIMEL, BERNARD BACH, MICHEL SARRAN, ET FRANÇOIS BOURGON, MOF FROMAGER, ORGANISENT UN DÎNER DE CHARITÉ

Hommes de coeur, les quatres figures emblématiques de la gastronomie en Occitanie, ont répondu favorablement à l'appel de l'association "Les Bouffons de la cuisine". Ils organisent conjointement un dîner de charité dimanche 19 novembre, au restaurant En Marge, en solidarité aux victimes de l'ouragan Irma qui a dévasté les îles de Saint-Martin et de Saint-Barthélemy au mois de septembre. Un menu à 8 mains grâce auquel les chefs espèrent mobiliser de nombreuses entreprises locales pour récolter un maximum de fonds.



Après le passage de l'ouragan Irma sur les Antilles françaises, Michel Trama, Président fondateur de l'association "Les Bouffons de la cuisine" et son Vice-Président, Gilles Goujon, ont lancé un appel à la solidarité, pour venir en aide aux très nombreuses victimes de cette catastrophe. Chefs, métiers de bouche et fournisseurs ont été sollicités pour se mobiliser, en organisant un déjeuner ou un dîner de charité dans leur établissement, auquel participeront des entreprises locales, mécènes. L'objectif de ces évènements est de récolter des fonds. Ils seront ensuite reversés à une fondation, en cours de sélection.



Ancien chef de l'hôtel Plantation à Saint-Barthélemy en 2006, Frank Renimel ne pouvait rester insensible à cet appel à la solidarité. En réponse, il a aussitôt invité ses amis, les chefs étoilés Bernard Bach (restaurant le Puits Saint-Jacques**), Michel Sarran (restaurant Michel Sarran**), et François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier à Toulouse), à le rejoindre pour organiser un dîner de charité à 8 mains. Hommes de coeur, comme lui, les trois emblématiques figures de la gastronomie ont répondu favorablement et sans hésiter à son invitation.

CONVERTIR LES PLAISIRS DE LA TABLE EN AUTANT DE GÉNÉROSITÉ

Une dizaine de tables sera mise en vente au prix de 1500 € la table pour 10 convives. Elles seront proposées à des entreprises de la région Occitanie désireuses de s'engager dans cette opération de mécénat. En échange de cet acte de générosité, les entreprises qui feront un don en achetant une table, pourront bénéficier d'une réduction fiscale de 60% sur le montant de la facture.

Pour les convaincre d'y participer, le quatuor a concocté un menu de haut-vol. De la mise en bouche au dessert, Michel Sarran, Frank Renimel, Bernard Bach et François Bourgon, joueront une partition qu'ils marqueront chacun de leur talent respectif.

LE MENU

Champagne et grignotage

Mise en bouche - Michel Sarran

Soupe tiède de foie gras de canard à l'huitre de Belon

Entrée - Frank Renimel

Noix de Saint-Jacques crue et cuite, potimarron et châtaigne

Plat - Bernard Bach

La volaille de 100 jours finie au lait en 2 services :

Blanc moelleux et lard de colonatta aux pistaches

Macaronis farcis de ses cuisses et crème de panais

Fromage - François Bourgon

Le Pavé Toulousain

Dessert - Frank Renimel

Pomme Tatin truffée

Café et gourmandises

Ce menu est accompagné de sa coupe de champagne à l'apéritif et de 3 verres de vin en accord avec les plats.

La totalité des fonds récoltés au cours de cette soirée sera par la suite reversée à une fondation, que choisira l'association les "Bouffons de la cuisine", pour venir en aide au sinistrés d'Irma.

Renseignements et réservation pour les entreprises au 05 61 53 07 24.

Renseignements Presse

Agence RP-Véronique Michel

06 61 17 67 14 - veronique.michel@agencerp.fr