

La Cuisine au vin la fête la gastronomie



MENU. Parmi les spécialités proposées par le chef à l'occasion de la fête de la gastronomie : le jambon persillé maison.

Vendredi, le restaurant La Cuisine au vin, de Daniel-Etienne Defaix, a participé à la fête nationale de la gastronomie. Des démonstrations de sculpture de fruits et légumes étaient réalisées par Michaël Goursillaud. Thierry Magne présentait, lui, l'art des couteliers de Laguiole.

Le chef du restaurant, Patrick Bouloton, avait quant à lui concocté plusieurs spécialités pour l'occasion. Les gourmets

présents ont pu apprécier du jambon persillé maison, des escargots de Bourgogne ou encore un coq fermier, cuisinés au Chablis, etc.

Pour cette fête de la gastronomie, le ministère de l'Économie et des Finances a produit trois films (que l'on trouve sur le site du ministère) qui décrivent le restaurant, le domaine et le jardin bio de Daniel-Etienne Defaix. ■