

85^{ème} Vendredi des Gourmets, 12 novembre 2021

Fernand Point (1887-1955)

Ah que j'aurais aimé être une petite souris pour assister en cachette à un service dans les années 50 à la Pyramide de Vienne.

En Chef d'orchestre Fernand Point, charismatique, fascinant, drôle, monumental, généreux, excessif, dirigeant d'une main de fer mais délicate « du beurre, donnez-moi du beurre, toujours du beurre...(quel beau slogan) une brigade de rêve auprès de laquelle l'armada de mercenaires du PSG passerait pour une équipe de 2^{ème} division... Imaginez : Paul Bocuse aux entrées, Pierre Troisgros aux poissons et son frère Jean aux sauces, sans oublier Alain Chapel à l'entremet ! Les Chefs qui allaient révolutionner la cuisine à la fin des années 60 avaient appris la bonne parole auprès de « Magnum », surnommé ainsi pour sa préférence pour ce contenant.

Sacha Guitry disait « pour bien manger en France ? Un Point c'est tout ! »
Ce soir je vous invite à un voyage dans le temps, à une époque où on mettait des sauces dans les assiettes.

Pour débiter, un foie gras de canard en brioche, gelée relevée au Madère
AOC Champagne, Maison Masin « Prestige Soléra »



Le fameux gratin d'écrevisses, un sommet de gourmandise
AOC Condrieu Domaine Finon « Symphonie » 2019



Filet de sole aux nouilles, sauce au Vermouth
AOC Auxey-Duresses Blanc, Domaine Fabien Coche 2019



Filet de veau à la Fernand Point, sauce cresson
AOC Côte Rôtie, Domaine Gérin « Champin le Seigneur » 2019



Gâteau Marjolaine
VDN Banyuls Rouge, Terre des Templiers « Mise précoce »



Friandises

Café, tisanes, eaux système Cryo

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises