



Dans le cadre de la Semaine Nationale du Goût, la Mairie de Versailles organise un Carrefour des Métiers de Bouche sous la forme d'une Exposition aux Petites Ecuries du Roi les samedi 11 et dimanche 12 octobre 1997.

Cette Exposition accueille le club des chefs et des professionnels réputés de Versailles suivant le programme ci-après.

VILLE DE VERSAILLES

Elle s'honore de la présence d'un très réputé Chef Japonais, Monsieur KOYAMA, accompagné d'une délégation importante d'élèves de l'Ecole HEISEI. Cette participation donnera lieu à des rencontres et échanges culinaires avec les professionnels versaillais.

Ces derniers seront heureux de faire valoir leur savoir-faire, l'attention qu'ils portent aux produits qu'ils présentent et à leur traitement dans la tradition du Goût de Versailles.

Cette expo ennuie

L'Association Sauvegarde et Animation de Versailles a apporté son concours à la Municipalité pour la conception et la réalisation de l'Exposition.

Celle-ci s'accompagne de diverses manifestations inscrites dans la Semaine du Goût et présentées dans des fiches particulières.

François de MAZIERES
Maire-Adjoint
chargé de la culture

Etienne PINTE
Maire de Versailles
Député des Yvelines

PROGRAMME

Les Petites Ecuries du Roi - Place d'Armes (entrée par l'avenue de Paris)

Samedi 11 octobre 1997 : Exposition de 9 h 00 à 19 h 00

9 h 00	Ouverture au public du premier "Carrefour des Métiers de Bouche"
10 h 00 - 11 h 00	Démonstration Japonaise (vidéo). Dégustation possible sur stand
11 h 00 - 12 h 00	Démonstration Française (en direct sur estrade) - Magret (Chef : Thierry PERENNOU) - Médaille de lotte à l'huile de noisette (Chef : Fabrice DUBOS)
15 h 30 - 16 h 30	Démonstration Française (en direct sur estrade) - Huîtres en gelée (Chef : Pierre CECILLE) - Salade de Pergolette et son Tyan de courgette (Chef : Jean-Pierre BROWN)
16 h 30 - 17 h 30	Démonstration Japonaise (vidéo) Dégustation possible sur stand
19 h 00	Fin de la première journée

Dimanche 12 octobre 1997 : Exposition de 11 h 00 à 19 h 00

11 h 00	Ouverture au public
11 h 30 - 12 h 30	Démonstration Française - Rouleau de Sardine et Piperade au Parme (Chef : Franck RUAZ) - Daurade rôtie à la Badiane et Vin de Chinon (Chef : François GAUTHIER)
15 h 30 - 16 h 30	Démonstration Japonaise (vidéo) Dégustation possible sur stand
16 h 30 - 17 h 30	Démonstration Française - Dos de Rouget rôti au Vin et Moelle de Bœuf (Chef : Pascal le FALHER) - Déclinaison sur Canapés (Chef : Dominique DUBRAY)
17 h 30 - 19 h 00	Démonstration Franco-Japonaise Monsieur KOYAMA et Monsieur Gérard VIE
19 h 00	Clôture du Carrefour des Métiers de Bouche

EXPOSANTS

N° stand	Exposants	Pour votre accueil
1	Chambre de Métiers des Yvelines 19, av. Général-Mangin - Versailles	Catherine MELINAND
2	TECOMAH - Chemin de l'Orme-Rond 78350 Jouy-en-Josas	Gérard MARQUOIN
3	INRA Labo de recherches Route de St-Cyr - Versailles	Benoît FRETAULT
4	ISIPCA - Parfums, arômes 15, rue des Deux-Portes - Versailles	Martine LESPONNE
5	La Finca - Thé, café 15, rue des Deux-Portes - Versailles	Catherine SERRIS
6	Atout Chef - Traiteur Marché Notre-Dame - Versailles	Nicolas JAY
7	Le Lieu Dit. Caviste 19 av. de St-Cloud	Frédéric LE CAMUS
8	Boulangerie-Pâtisserie 16, rue du Maréchal-Foch	Philippe MORIN
9	Les Délices du Palais - Charcuterie 4, rue Maréchal-Foch	Didier BAUDET
10	Boucherie Bougeard - Maison du Sud-Ouest Marché Notre-Dame Versailles	J.-Jacques BOUGEARD
11	Harri-Cower, fruits et légumes Marché Notre-Dame - Versailles	Gérard IOLI
12	Fromagerie le Gall 15, rue Ducis - Versailles	M. le GALL
13	Pâtisserie - Chocolats Daubos - 35, rue Royale - Versailles	Franck DAUBOS
14	Kikkoman Corporation - Japon	
15	Sake Service Institute - Japon	