

## Article paru sur lechef.com le 12 mars 2010 :

<http://www.lechef.com/data/12032010/12032010-095039.html>

### **Chefs & Co**

#### **Quand le cinéma fait bouger les chefs**

A l'occasion de la soirée de clôture de Rencontres du cinéma de Gérardmer qui se déroulera le 28 mars prochain, Christian Sinicropi (\*\*), chef du restaurant La Palme d'or de l'Hôtel Martinez à Cannes fera le déplacement depuis la croisette pour investir les cuisines de Jean-Michel Costa, chef du restaurant Côté Lac de l'hôtel Beau Rivage.

Les deux chefs composeront pour l'occasion un menu à 4 mains pour les 80 convives attendus.

Le menu est le suivant :

#### **L'OXTAIL**

parfumé aux herbes potagères, présenté en soupière lutée,  
cromesqui de queue de boeuf et de moelle

#### **\*L'ASPERGE**

cuite à l'Anglaise dans une eau minérale accompagnée d'une langoustine juste rôtie,  
émulsion à l'orange, gaufrette de parmesan et feuilles de riquette

#### **\*LE LOUP SAUVAGE DE MEDITERRANÉE**

cuisiné dans une nage aux coquillages  
,pieds d'agneau en ragoût de poivrons jaunes et jeunes fèves

#### **\*LE PIGEONNEAU DE MR MOUGEOLLE**

suprême rôti au sautoir, " poivre genièvre ", cuisse laquée en aigre-doux,  
condiment de figues noires et symphonie de légumes primeurs " al dente "

#### **\*L'ANANAS**

caramélisé aux arômes, accompagné d'un sorbet tropical

#### **\*LE TRYPTIQUE CHOCOLAT**

en lingot d'or aromatisé au café fort de Papouasie

#### **\*LES MIGNARDISES " PALME D'OR "**

#### **\*\*\*VINS SELECTIONNES PARANDRE TOSCANO**

EX CHEF SOMMELIER DU RESTAURANT LA PALME D'OR

*Le 12/03/2010*

