

MICHEL PORTOS



EMMANUEL PERRODIN



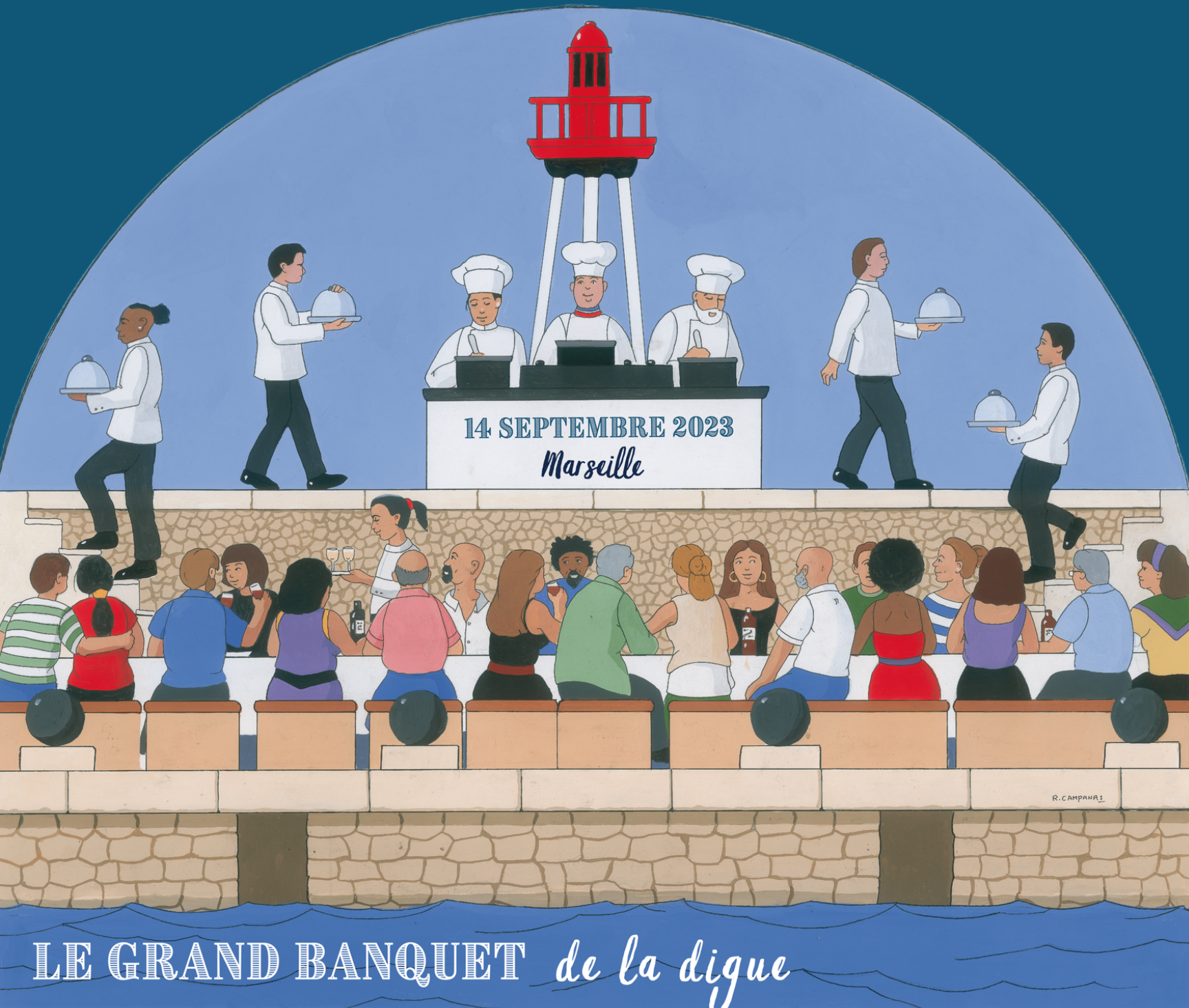
JÉRÉMIE FENNETEAUX





# LE GRAND BANQUET

## de la digue



Le 14 septembre prochain, le **chef Michel PORTOS**, patron du restaurant **Les Jardins du Cloître**, avec **Le Cloître Apprentis d'Auteuil** en coproduction avec **Provence Tourisme**, et la participation des **Disciples d'Escoffier**, du **CFA Corot**, et du **chef Emmanuel PERRODIN** organisent le Grand Banquet de la digue au large de Marseille, pour proposer un dîner hors norme le long d'une table réunissant **400 personnes**.

Ce banquet accueillera **100 bénévoles d'associations du territoire**, une occasion de les remercier de leur engagement au quotidien.



MICHEL PORTOS



EMMANUEL PERRODIN



JÉRÉMIE FENNETEAUX





400 personnes, réunies autour d'une même table, dans un lieu aussi beau qu'improbable : la digue au large de Marseille.

Réservations sur :

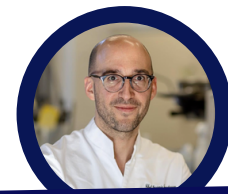
<https://mpggastronomie.fr/evenements/le-grand-banquet-de-la-digue/>



MICHEL PORTOS



EMMANUEL PERRODIN



JÉRÉMIE FENNETEAUX





# LE GRAND BANQUET

*de la digue*



## SOLIDARITÉ

Participation des bénévoles



## GASTRONOMIE

Participation de chefs de renom



## CONVIVIALITÉ

Participation des Marseillais



## APPRENTISSAGE & INCLUSION

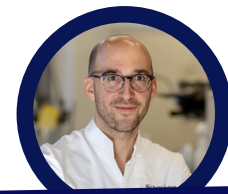
Participation des apprentis



MICHEL PORTOS



EMMANUEL PERRODIN



JÉRÉMIE FENNETEAUX





# SOLIDARITÉ

## UN HOMMAGE AUX BÉNÉVOLES

Ce banquet est l'occasion de mettre en lumière l'**action formidable et indispensable** des bénévoles engagés dans le monde associatif.

Qu'ils soient investis dans les domaines de l'aide alimentaire, du social, du sport, de la santé, de la culture, toutes et tous, fournissent un travail remarquable et ce banquet permettra de célébrer leur engagement.



MICHEL PORTOS



EMMANUEL PERRODIN



JÉRÉMIE FENNETEAUX





# UN MENU IMAGINÉ PAR DES CHEFS LOCAUX DE RENOM

Les chefs ont imaginé un **menu écoresponsable** dans l'esprit d'une **cuisine régénérative et respectueuse du vivant**.

## Les chefs

**Michel PORTOS**, chef doublement étoilé, chef de l'année 2012 Gault et Millau et patron des *Jardins du Cloître*. **Emmanuel PERRODIN**, chef des dîners insolites, **Jérémie FENNETEAUX**, chef du restaurant *Les Jardins du Cloître*. Les **Disciples d'Escoffier** qui contribuent au rayonnement de la gastronomie dans le Monde.



# GASTRONOMIE



MICHEL PORTOS



EMMANUEL PERRODIN



JÉRÉMIE FENNETEAUX







## LE MENU

50€

### Entrée

- Tartelette de légumes, fromage frais condiments acidulés, éclats de fruits secs torréfiés.

### Plat

- Petits farcis (courgettes, pomme de terre, et champignon) assaisonnés d'un jus d'oignons caramélisés et filet de daurade vierge de légumes.

### Dessert

- Blanc manger fleur d'oranger, figues rôties, sur streusel saupoudré d'olives noires vanillées.

*Vin distribué par les producteurs des domaines représentés.*



MICHEL PORTOS



EMMANUEL PERRODIN



JÉRÉMIE FENNETEAUX





# CONVIVIALITÉ

## UNE SOIRÉE D'EXCEPTION

Un lieu improbable pour un moment hors du temps. Le banquet de la digue permettra aux 400 convives de partager **une soirée d'exception dans un cadre extraordinaire** : la digue au large du port de Marseille.

L'animation, la logistique, la sécurité et la technique de l'évènement seront orchestrées par **Provence Tourisme**.

La création et la préparation culinaire ainsi que le service seront assurés par **Les Jardins du Cloître**, avec la participation de Michel PORTOS, Jérémie FENNETEAUX, du CFA Corot, du chef Emmanuel PERRODIN et les chefs Disciples d'Escoffier.





# UNE OPPORTUNITÉ INCROYABLE POUR LES APPRENTIS

*engagés dans des parcours inclusifs*

Lors de cet événement, les équipes d'**apprentis cuisiniers et apprentis serveurs** en formation au restaurant **Les Jardins du Cloître** et au CFA **Corot Formation** participeront à la préparation et au service de ce banquet.

Guidés par nos chefs d'excellence en cuisine, ils s'exerceront dans un contexte inhabituel mais ô combien formateur : préparer, acheminer et servir près de **400 couverts en extérieur dans un lieu improbable.**

Une **expérience inoubliable** riche de **rencontres** qui valoriseront leur parcours et faciliteront la réalisation de leur projet professionnel.



## APPRENTISSAGE & INCLUSION



MICHEL PORTOS



EMMANUEL PERRODIN



JÉRÉMIE FENNETEAUX







LE GRAND BANQUET *de la digue*



# LE GRAND BANQUET

*de la digue*

LE 14 SEPTEMBRE 2023

*Marseille*



MICHEL PORTOS



EMMANUEL PERRODIN



JÉRÉMIE FENNETEAUX

