



*Académie Culinaire de France*  
*Déjeuner de Chasse - 30 Novembre 2015*  
*Marriott Lyon Cité Internationale*

Remise de distinctions honorifiques

**Monsieur Fabrice PROCHASSON, Président**

Remet la Médaille de :

Commandeur dans l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France à :

**Monsieur Paul BOCUSE**

Chevalier dans l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France à :

**Monsieur Guy JASNOT**

**Monsieur Christophe MULLER**

La Médaille du Centenaire à :

**Monsieur Christophe MARGUIN**

La Médaille Joseph Favre à :

**Monsieur Laurent BRUN**

**Monsieur Philippe BERNACHON**

**Monsieur Christophe ROURE**

**Monsieur Mathieu VIANNAY**

**Monsieur Joseph VIOLA**

La Médaille d'Or de l'Académie Culinaire de France à :

**Monsieur Vincent LE ROUX**

**Monsieur Pierre ORSI**



*Le Président de l'Académie Culinaire de France Fabrice Prochasson*  
*Et les membres du Bureau remercient :*

**Monsieur Loïc NARTZ**

Directeur Général de l'Hôtel

**La Brigade de Restaurant, La Brigade de Cuisine et l'ensemble des Personnels de l'Hôtel**  
*Pour leur très sympathique accueil & leur très professionnelle prestation*

*L'Académie Culinaire de*

*Une Carte des Vins*

*Sélectionnés pour accompagner ce menu*

Champagne Collet Extra Brut



A.O.P. Moulin-à-Vent 2013 « Xavier & Nicolas Barbet » 2013

Maison Jean Loron



A.O.P. Ladoix 2013 « Cuvée Vielle Vigne »

Edmond Cornu et Fils



A.O.P. Hermitage 2007 « Gambert de Loche »

Cave de Tain l'Hermitage



La Cuvée du Centenaire de Marnier Lapostolle



Eau de Vittel

Eau de Perrier Fines Bulles



Café Nespresso

*ance offre à votre dégustation*

*Un Déjeuner de Chasse  
Orchestré par Christophe Marguin*

*Déjeuner*

Amuse-bouches

*Réalisé par Laurent Brun*



Oreiller de la Belle Aurore

*Réalisé par Mathieu Viannay- M.O.F.*



Samoussa et Quenelle de Perdreau  
arrosés d'un bouillon d'infusion orange genièvre,  
Tartine d'Automne

*Réalisé par Christophe Roure - M.O.F.*



Chou farci au Gibier à poils,

Réduction de jus de Gibier

*Réalisé par Joseph Viola - M.O.F.*



Les Petits pains Bridor « une recette Lenotre »



Bernard Mure Ravaud et Dominique Bouchait  
Meilleurs Ouvriers de France Fromager  
pour la Ligue des Fromagers Extraordinaires



Gâteau président

*Réalisé par Philippe Bernachon*



Verre Nicole au Grand-Marnier

*Tous les Membres de  
l'Académie Culinaire de France et le Président,  
remercient pour leur généreuse collaboration  
les Etablissements :*

COLLET – Le Champagne

Guide des Vins D.V.E. – Sélection des Vins

NESTLE WATERS – Les Eaux

JEAN LOUIS LEVEQUE - Le Gibier

ROUGIE – Le foie Gras

LA LIGUE DES FROMAGERS EXTRAORDINAIRES - Les Fromages

BRIDOR – Les Pains

PRESIDENT PROFESSIONNEL – Les Produits Laitiers, Beurre

NESTLE CHEF – Les fonds de sauces

NESPRESSO – Le Café

MARNIER LAPOSTOLLE – La Cuvée du Centenaire

L'Hôtel MARRIOTT Lyon Cité Internationale



LES TROMPES DE CHASSE

1<sup>ère</sup> Sonnerie

Le point du jour (1765)

La marche royale (Lully)

Les honneurs (Tellier)

Le clocher de Dampierre (Levître)

2<sup>e</sup> Sonnerie

Le lièvre

La marche des cerfs (Laugé)

La Saint-Hubert (Marquis de Dampierre)

La marche des Mousquetaire noirs (Lully)

Les sonneries ont été jouées par Rallye Moustache, Partenaire de l'Association Petits Princes