



Genève, le 27 février 2009

## CLUB DU GOÛT VRAI

Connaissance et Plaisirs  
des Saveurs Authentiques

Madame, Monsieur, Chers Amis du Goût,

Nous le savons tous, il y a dans notre région des admirables producteurs et artisans qui nous fournissent des produits de très haute qualité, pour notre plus grand plaisir, mais aussi dans l'intérêt, non négligeable, de notre santé.

Ces gens sont si remarquables que certains ont été lauréats du Concours Suisse des Produits du Terroir, et ont été récompensés par des Médailles d'Or !

Ce sont eux et leurs plus savoureux produits que nous vous invitons à découvrir lors d'un

## GRAND REPAS GASTRONOMIQUE

pour célébrer

## LE TERROIR RÉGIONAL ET SES MÉDAILLÉS

Vendredi 26 mars 2010, dès 19h30

au

Café-Restaurant du LEVANT,

à Aire-la-Ville, 53 rue du Vieux-Four

( Parking assuré; Bus S )

### Programme de la soirée :

#### 19h30, Apéritif :

- Le verre de bienvenue vous permettra de faire connaissance avec le délicieux *Muscat sec 2008 de Sébastien Dupraz, Cave des Chevallières à Soral,*

#### 20h, Repas :

- le Chef Stéphane Taffonneau, dont la réputation n'est plus à faire, et qui était précédemment Chef étoilé de l'Hostellerie de la Vendée, vous réglera avec ce beau menu composé pour l'occasion :

# « Déclinaison du Terroir Médaille »

Mise en bouche

**Velouté de lentilles vertes de Sauverny à l'huile de tournesol**

(M. Courtois, Médaille d'Or 2005)

Brunoise de foie gras

*Sauvignon blanc 2008 Dardagny A.O.C - Domaine les Hutins - E. et J. Hutin*

**Pain Marcel et Baguette de Mon Père**

(F. Wolfisberg, 2 Médailles d'Or 2009 !)

■

**Filet de féra du Lac Léman doré à la plancha**

Fondue de poireaux et fleurette aux œufs d'avruga

*Sauvignon blanc 2008 Dardagny A.O.C - Domaine les Hutins - E. et J. Hutin*

■

**Longeole en brioche, sauce marchand de vin**

(A. Vidonne, Médaille d'Or 2007)

Salade de rampons à **l'huile de colza pressée à froid** du pays

(Ch. Bosson, Médaille d'Or 2009)

*Gamaret 2007 « La Clémence » - La Cave de Genève - V. et C. Bosson*

■

**Médailillon de bison de Colovrex « cuisson basse température »**

Gratin de **pâtes Casarecci de l'Esise**

(Ch. Bosson, Médaille d'Or 2009)

*Malbec 2008 « Le Fin Bec » - Domaine de Chafalet - S. et G. Ramu*

■

**Baba à l'absinthe**

(R. Wanner, Médaille d'Or 2009)

Petits fruits et chantilly

■

**Café et infusions**

**Chocolats : Griottes à l'alcool de fruit et Pavés de Genève**

(J.-C. Hochstrasser, Médaille d'Or 2007)

\*\*\*\*\*

**Prix de la soirée** ( apéritif, repas, vins, eaux minérales et café inclus ) :

**130.- Frs** pour les **Membres du Club du Goût Vrai** ( à jour de leur cotisation ! )

**145.- Frs** pour les **Non membres**

**Prière de vous inscrire par courrier, fax, ou e-mail, au moyen du bulletin ci-joint, et de confirmer votre réservation en versant le montant de l'inscription avant le 20 mars 2010**

au compte bancaire: **UBS, CCP 80-2-2, compte 0279-238317.01V, Claude Paul, Le Goût Vrai**

( IBAN : CH72 0027 9279 2383 1701 V )

**Attention:** le nombre de participants est limité à 40 personnes maximum.

Nous vous recommandons en conséquence de ne pas tarder dans vos réservations.

Pour mémoire: les inscriptions sont enregistrées dans l'ordre de réception des paiements !

Pour le Club du Gout Vrai :

Dr Claude PAUL

27 février 2010

---

### **Bulletin d'inscription**

à retourner à : **Club du Goût Vrai, 35 ch. de la Cocuaz, 1253 Vandoeuvres**

**Ou par fax au N° 022 750. 10. 60**

**Ou par e-mail : [cpaul@goutvrai.ch](mailto:cpaul@goutvrai.ch)**

Nom: ..... Prénom: .....

Adresse: ..... Téléphone: .....

Je m'inscris pour la **Soirée du 26 mars 2010** :    oui     non

Nous serons en tout ..... personnes, soit .....membres du Club et ..... non-membres

---