

XXVI^{ÈME} GALA DE SLOW FOOD MONACO

Samedi 26 Septembre 2026 à 19h00

au MERIDIEN BEACH-PLAZA à Monaco sur le thème

LA CUISINE MONÉGASQUE et la Route du Sel

Menu élaboré par Laurent COLIN, directeur gastronomique et ses chefs Gaël BOURGUIGNON, Alexandre LAMBERET et Julien BEAULIEU, chef pâtissier - tous disciples d'Escoffier

En présence de S.A.S.
LE PRINCE ALBERT II DE MONACO

APÉRITIF AU MUSE À PARTIR DE 19H

Le MERIDIEN
BEACH PLAZA

ANIMATIONS CULINAIRES PAR LES CHEFS :



- **Chef Fred Ramos**, chef exécutif Novotel Monaco, président de Monaco Goût & Saveur, disciple d'Escoffier
- **Chef Jean-Laurent Basile**, chef exécutif Thermes marins Monaco, disciple d'Escoffier, membre du Grand Cordon d'or de la cuisine française
- **Chef Aurélien Cavaillon**, chef exécutif C.C.M., disciple d'Escoffier et chef consultant de Slow Food Monaco
- **Chef Joël Garault**, président d'honneur de Monaco Goût & Saveur, disciple d'Escoffier et compagnon du Tour de France
- **Chef Luca Littardi**, chef exécutif du restaurant L'Aurore Monaco, membre du Grand Cordon d'or de la cuisine française et de Monaco Goût & Saveur
- **Chef Gaël Bourguignon**, chef Events du Méri dien, disciple d'Escoffier et membre du Grand Cordon d'or de la cuisine française
- **Chef Mohamed Ghanem**, membre de Monaco Goût & Saveur, vice-champion du monde de la pizza 2026
- **Chef Laurent Raimondo**, membre du Grand Cordon d'or de la cuisine française et vice-champion du monde de la pizza 2026
- **Chef Marco Ruolo**, vice-champion du monde de la pizza 2024, disciple d'Escoffier & Mr Stefano Bettella et son "maiale tranquillo"
- Les huîtres : « les perles de Monaco »

BOISSONS



- Champagne Claudia Cherki, Goutte d'or, chardonnay 100% en Blanc de blanc
- Pastis Henri Bardouin et Gin XII, par les Distilleries de Provence
- ARTIBEL Réserve 2023 Blanc, de Costa Catterina

Animation musicale assurée par MANDY AYACHE

TOMBOLA au profit d'association : « Soupe de Nuit Monaco » et de « l'Université de la gastronomie de Pollenzo »

MENU DÎNER

ENTRÉE

Petits farcis, purée de tomates fraîches,
beignet de fleur de courgette et huile de basilic
Château Mascaronne Blanc 2025

POISSON

'Stocafi', cabillaud rôti au four, crumble tomate, ail et basilic,
palet de pomme de terre, ragoût de tomate, olive noire et
confiture de poivron : LORUSSO
Domaine St Jean en Bellet Blanc 2024

VIANDE

'Lou piech' Poche de veau farcie, polenta croustillante,
tian de légumes du soleil et raviole de bœuf, jus de daube
Barolo Bricco Ambrogio 2019 de Grimaldi Bruna

FROMAGE

Fromage de chèvre de La Brigue : sentinelle Slowfood,
figue et foccacia maison aux olives
Roero réserve 2021, de Costa Catterina
Barbaresco CURRA de Roberto SAROTTO

DESSERT

Coque fine chocolat ivoire Agrimontana , ganache montée aux
zestes de citron et caroube, confit basilic,
gelée vin de l'Orangerie
Moscato Rupestr 2024, et Champagne Claudia Cherki, brut

DIGESTIFS

Marc de Provence par les Distilleries de Provence
Rhum La Mescia

Café Malongo

Mignardises & marrons glacés Agrimontana
Eaux Minérales Nestlé Waters

Piémont

Cuneo

Breil-sur-Roya

Vintimille

**RÉPONSE SOUHAITÉE AVANT
LE 16 SEPTEMBRE 2026**

**150 € pour les adhérents
190 € pour les non-membres**

RÉSERVATION OBLIGATOIRE :

- par téléphone : au 06.86.02.45.36 ou au 06.23.62.46.53
- par mail : contact@slowfoodmonaco.mc
 - Formulaire et paiement avec chèque français (encaissé après le Gala)
 - Virement bancaire RIB : MC58 3000 3015 0400 0372 7246 136

Toute réservation non honorée sera due (sauf raison justifiée)

Pas de règlement sur place.

MERIDIEN BEACH PLAZA

22 av. Princesse Grace, 98000 MONACO

- Tenue de soirée
- Port de l'escargot obligatoire

Nom(s) et Prénom(s).....

Tél.

Adresse.....

J'inscris n°..... personnes au Gala du 26 Septembre 2026

Je joins un règlement de..... ☐ par chèque ou ☐ par virement.

POUR LE VIREMENT : SLOW FOOD* MONACO

SOCIETE GENERALE MONTE-CARLO

16 AVENUE DE LA COSTA (MC)

BIC: SOGEMCM1

IBAN: MC58 3000 3015 0400 0372 7246 136

RIB 30003 01504 00037272461 36

Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur
5 avenue Princesse Alice 98000 MONACO
contact@slowfoodmonaco.mc