

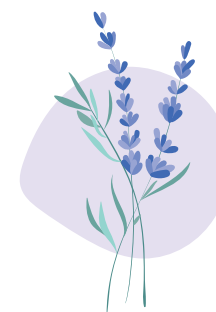
Die Vereinigung Comité Mistral repräsentiert 30 Unternehmen und deren Produkte aus der Provence und der Côte d'Azur. Das Comité Mistral steht für Tradition und Modernität, handwerkliches Know-how und Innovation aber auch Kreativität.

Im Rahmen exklusiver Veranstaltungen im Ausland möchte das Comité seine Vision weitergeben. Mitglieder des Comité Mistral sind renommierte Unternehmen, deren Tätigkeiten eng mit der provenzalischen Spitzengastronomie, Tischkultur und Lebensweise verbunden sind.

Als Botschafter der Produkte und Marken aus der Provence und der Côte d'Azur unterstützt das Comité Mistral die Entwicklung der Marken aus dieser weltweit bekannten Region.

# Un jour en Provence

8. April 2024



Der Botschafter der französischen Republik in Österreich, Gilles Pécout, und der Präsident des Comité Mistral, Jean-André Charial, freuen sich, Sie für die nächsten Stunden auf eine kulinarische Reise durch die Provence einzuladen.

Diese gastronomische Reise wurde von Glenn Viel, 3-Sterne Chefkoch beim Restaurant Oustau de Baumanière, mit Frédéric Nourry, Chefkoch der französischen Botschaft, zubereitet.

### Tarte Bouillabaisse

Neuerfindung der berühmten provenzalischen Fischsuppe

*Réinterprétation de la traditionnelle bouillabaisse*



 Affectif Rosé 2023 – JA Charial

\*\*\*

### Un douburre, mais ! sans beurre !

Butternut, Mango und geröstete Kürbiskerne

*Butternut, mangue et graines de courge torréfiées*

 Rosé Etoiles 2023 – Patricia Ortelli  
 La Bastide Blanche, Rosé Estagnol 2020

\*\*\*

### Dans le ventre d'un calalard

Hauchdünne Scheiben vom Tintenfisch und Colonnata-Speck als „Millefeuille“ präsentiert. Eine Scheibe vom Tintenfisch, Basilikum, Garnele aus dem Mittelmeer, Currykraut, Sardellen in Salz, geräucherte Sardellen, Colonnata-Speck. Stiel aus Tintenfischteig, Milchemulsion mit grünen Krabben

*Feuilles de Calamar et lard de colonnata, présenté comme un millefeuille.  
Une feuille de calamar, basilic, crevette de méditerranée, hélichryse (herbe de curry) anchois au sel, anchois fumés, lard de colonnata Bâton de pâte morte à l'encre de seiche, émulsion lactée aux crabes verts*

 IGP Alpilles, Invitation blanc 2023 – JA Charial  
 Bandol, Moulin des Costes blanc 2023 – Domaine Bunan

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

### Gare aux Moriiiiiiiilles

Überraschung aus Morcheln

*Surprise aux morilles*

 Blanc Etoiles 2022 – Patricia Ortelli  
 La Bastide Blanche, Blanc Estagnol 2018

\*\*\*

### Pigeonneau en inertie

Jungtaube im Ganzen, in Heukruste gegart, konfierte Keule. Geschmorte Rolle vom Römersalat mit Füllung von Taubeninnereien und Sherry-Essig. Bratensauce aus Taubenknochen, Lavendel und Lavendelhonig.

*Pigeonneau cuit dans la croûte de foin avec la carcasse.*

*La cuisse est confite. Salade romaine roulée avec une farce aux abats de pigeon et vinaigre de xérès ensuite braisée. Jus de carcasse de pigeon à la lavande et au miel de lavande*

 Affectif Rouge 2019 – JA Charial  
 Bandol Rouge 2020, Château La Rouvière – Domaine Bunan

\*\*\*

### Le Chocolat, crémeux à l'huile d'olive fruité noir, rafraichi au citron

Schokoladenring garniert mit Schokoladencreme, Olivenölcreme, sowie einem Zitronen-Limettensorbet und einem Sablé aus Schokolade-Fleur de Sel. Das Schokoladendessert wird mit einer Vinaigrette (Honigsauce, Olivenöl, Zitronenzeste, Szechuanpfeffer und Fleur de Sel) serviert.

*Un cercle de chocolat garni d'un crémeux chocolat, d'un crémeux à l'huile d'olive, d'un sorbet citron vert et jaune et d'un sablé chocolat-fleur de sel.  
Sur le disque de chocolat, une vinaigrette (sauce au miel, huile d'olive, zeste de citron, poivre de Sichuan et fleur de sel).*

 La Bastide Blanche, Fontanéou rouge 2017  
 Rouge Etoiles 2013 – Patricia Ortelli