



Vendredi 22 février 2019 et pour la 8^{ème} année consécutive, des étudiants du lycée Jean Baptiste Décretot ont été retenus pour prêter main forte à l'équipe du Fouquet's Barrière afin d'assurer la préparation, le service et l'accueil du dîner de gala de la 44^{ème} nuit des Césars.

Une grande satisfaction, les 46 jeunes sélectionnés ont su être à la hauteur des exigences attendus par cet établissement prestigieux ainsi que par l'académie des « César ».

Ils ont su démontré professionnalisme, sérieux et discrétion lors de cet évènement.

Le Fouquet's Barrière prenait en charge les tenues pour la soirée, la coiffure et le maquillage pour les jeunes filles. Les cuisiniers ont été briefés sur le service puis sont passés à la préparation des plats auprès de Pierre Gagnaire.

Un service de 750 convives en deux heures :

MENU



TATAKI DE THON

Guacamole d'avocat au lait de coco, riz noir, mangue jaune, pomme verte, poire williams au vinaigre calamansi



PAVÉ DE BAR RÔTI

Poireaux et trévisse à la sauce de parmesan



BABA AU RHUM

Nappé d'un caramel d'ananas, graines de courge, marmelade de fruits

BOISSONS

*Champagne cuvée Tsarine
Baronne Charlotte, AOC Graves Blanc
Baron Henri, AOC Médoc
Vals et Thonon*

Menu élaboré en collaboration avec Pierre Gagnaire - Chefs des cuisines Bruno Guéret

44^e Cérémonie
CÉSAR 2019



HOTEL BARRIÈRE
LE FOUQUET'S
PARIS



44^e Cérémonie CÉSAR 2019



HOTEL BARRIÈRE
LE FOUQUET'S
PARIS

