

# Les Décades Gastronomiques 2018 ...



*Du vendredi 26 octobre au dimanche 02 décembre 2018*

**LE BELVEDERE**  
**VOUS PRESENTE**  
**LES XXV<sup>EMES</sup> DECADES ....**

**3 Grands Chefs**  
Les Séjours Gourmands  
**Le Belvédère**  
**....& VOUS**

Hôtel Belvédère\*\*\*\* - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio  
@ : [info@hbcorsica.com](mailto:info@hbcorsica.com) - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13  
Site Internet : [www.hbcorsica.com](http://www.hbcorsica.com)

# NOS CHEFS INVITES POUR LES XXV<sup>EMES</sup> DECADES GASTRONOMIQUES



## 1<sup>ère</sup> Décade

Du vendredi 26 octobre au vendredi 09 novembre\*

**Provence-Alpes-Côte-D'Azur / Alpes Maritimes (06)**

### **Yoric Tièche**

**1 étoile au Guide Michelin**

*Restaurant "Le Cap", Grand Hôtel du Cap Ferrat A Four Seasons  
Hotel, Alpes Maritimes*

## 2<sup>ème</sup> Décade

Du vendredi 09 novembre au vendredi 16 novembre\*

**La Nouvelle Aquitaine / Gironde (33)**

### **David Charrier**

**1\* étoile au guide Michelin**

*Restaurant "Les Belles Perdrix" à Saint-Emilion, Gironde*

## 3<sup>ème</sup> Décade

Du vendredi 16 novembre au dimanche 02 décembre\*

**La Bretagne / Finistère (29)**

### **Patrick Jeffroy**

**2\*\* étoiles au guide Michelin**

*Restaurant "Patrick Jeffroy" à Carantec, Finistère*

*\* La décade commence toujours un service du soir  
et se termine le service du midi sauf pour la dernière, dimanche soir  
fermeture hebdomadaire du restaurant le lundi, mardi et mercredi midi.*

**Hôtel Belvédère\*\*\*\* - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : [info@hbcorsica.com](mailto:info@hbcorsica.com) - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : [www.hbcorsica.com](http://www.hbcorsica.com)

Du vendredi 26 octobre au vendredi 09 novembre

L'hôtel 5\* "Four Seasons" au Cap-Ferrat, Alpes Maritimes



## La Provence-Alpes-Côte-D'Azur de Yoric Tièche



Originaire d'Aix en Provence et amoureux du sud, il entend rendre à la cuisine provençale ses lettres de noblesse en revisitant quelques-uns de ses grands classiques. Il puise autant son inspiration du livre de recettes datant de 1900 « La Cuisinière Provençale » qu'auprès de ses pairs – il cite volontiers Alain Ducasse ou Jacques Maximin - pour créer des plats aux saveurs résolument méridionales auxquels il apporte sa touche de modernité et quelques influences maritimes pour sublimer une cuisine provençale parfois oubliée.

« Sur la Côte d'Azur, de nombreux Chefs offrent une cuisine traditionnelle française plutôt qu'une cuisine typiquement provençale ou Méditerranéenne. Je souhaite pour ma part mettre à l'honneur les meilleures recettes de cette belle région, en m'appuyant sur les richesses de notre terroir – fruits de mer de la Méditerranée, viandes, et légumes de la région » indique Yoric Tièche.

### Menu du Chef Yoric Tièche

**120 euros** (hors boissons)

*Servi à tous les services du mercredi soir au dimanche soir*

#### Apéritif Gourmand

Noix de coquilles saint jacques à cru,  
Agrumes Corses aux graines de sarrasin

Raviole safranée à la crème d'artichaut,  
Bouillon de parmesan

Dos de cabillaud au naturel,  
Salade de couteaux et brocolis

Filet de veau rôti,  
Garniture d'automne et coings confits

Crème légère de dattes Medjoul  
Chèvre affiné

Parfait glacé aux agrumes

**Hôtel Belvédère\*\*\*\* - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : [info@hbcorsica.com](mailto:info@hbcorsica.com) - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : [www.hbcorsica.com](http://www.hbcorsica.com)

**Du vendredi 09 novembre au vendredi 16 novembre**

*Le Restaurant "Les Belles Perdrix" à Saint-Emilion, Gironde*



## **La Nouvelle Aquitaine de David Charrier**



David Charrier, enfant de Vendée, découvre la gastronomie au lycée hôtelier les Sorbets à Noirmoutier.

Très rapidement, il intègre la brigade de Raphaël Rolland au Cayola puis, après une brève expérience en Suisse, il rejoint Didier Lecuisinier au Clos de Vallombreuse à Douarnenez.

2008 marque le début de ce qui sera **une collaboration étroite avec Patrick Jeffroy**, restaurant deux étoiles à Carantec. Il devient son second. Sa passion le pousse vers une nouvelle expérience qui durera un an et demi chez Thierry Drapeau; chef doublement étoilé à Saint-Sulpice-Le-Verdon. Fort de cette expérience, il retourne auprès de Patrick Jeffroy avec lequel il cosignera la carte du restaurant gastronomique pendant quatre ans.

En 2013, il ressent le besoin de **voler de ses propres ailes** et devient chef aux Belles Perdrix de Troplong Mondot, le restaurant de ce célèbre Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion.

David Charrier met en place avec soin un réseau de producteurs locaux, avec lesquels il définit un cahier des charges rigoureux : **la saisonnalité, la qualité, la fraîcheur et l'exclusivité.**

A partir de 2016, le talent et le travail du chef et son équipe sont récompensés d'une étoile au guide Michelin.

## **Menu du Chef David Charrier**

**120 euros** (hors boissons)

*Servi à tous les services du mercredi soir au dimanche soir*

### Apéritif Gourmand

Tartare de veau de lait,  
Caviar d'Aquitaine et vodka du Pyla

Encornet,  
Sarrasin, citron confit

Saint-Pierre,  
Chou-fleur, anis

Ris de veau,  
Céleri, oignons

Fromage soufflé de brebis,  
Roquette

Clémentine,  
Marrons, miel

**Hôtel Belvédère\*\*\*\* - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : [info@hbcorsica.com](mailto:info@hbcorsica.com) - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : [www.hbcorsica.com](http://www.hbcorsica.com)

**Du vendredi 16 novembre au dimanche 02 décembre**  
*Restaurant "Patrick Jeffroy" à Carantec, Finistère*



## **La Bretagne de Patrick Jeffroy**



Cet homme n'a pas perdu de temps dans sa vie. Très tôt il a su qu'il serait cuisinier et quelle cuisine il ferait. Pas besoin d'école hôtelière pour ça mais de la volonté et un apprentissage qui ouvre une succession de places de Brest à Paris, en passant par Carantec une première fois, puis Carhaix.

D'où vient la détermination de Patrick Jeffroy? Sans aucun doute de son enfance dont il ne cesse d'évoquer les petits bonheurs dès qu'il parle de cette grand-mère bistrotière et d'une mère restauratrice. C'est grâce à elle qu'il peut aujourd'hui offrir à sa clientèle une bouillie d'avoine poêlée pour accompagner du lard rôti avec une galette de sarrasin et les fameux oignons des Johnnies de Roscoff. Tout le monde n'oserait pas mais le chef de Carantec sait qu'il n'a plus rien à prouver. Alors il se lâche, laisse vagabonder son imagination même s'il ne tente plus aussi souvent qu'hier ces alliances surprenantes comme une glace aux asperges vertes, un lieu à l'orange, héritage d'un voyage en cette Afrique qu'il ne cessa de révéler.

Patrick Jeffroy reste un éternel curieux qui conseille à tous ceux aimant cuisiner de ne jamais surcuire. D'ailleurs, depuis son enfance, il n'a jamais rien mangé d'aussi savoureux que ce chou-fleur cueilli le matin même au champ et qu'il croquait cru rafraîchi à la petite rosée ou les pommes du jardin de grand-mère qu'il arrosait de beurre et de sucre avant de les cuire avec des cassis ramassés quelques minutes auparavant.

Manger bon et simple, tel est le leitmotiv de chef de L'Hôtel de Carantec qui, fondu d'échalotes, trouve qu'un poisson accompagné d'une simple poêlée de cet asphodèle commun de nos potagers est un vrai régal. Tout comme avec un oignon de Roscoff auquel il voue un véritable culte - Une cuisine de religion.

## **Menu du Chef Patrick Jeffroy**

**120 euros** (hors boissons)

**Servi à tous les services du mercredi soir au dimanche soir**

### **Apéritif Gourmand**

**Bouillie d'avoine snackée,**  
Maquereau demi-sel, lait aigre

**Coquille saint jacques de Bretagne,**  
Crème de chou-fleur, céleri rave et jus brun au raifort

**Homard bleu en Rossini cardinal,**  
Panais confit et fris

**Suprême de canard "burgaud" au parfum de clémentine du pays,**  
Navet aigre-doux aux petits légumes

**Nougat de roquefort aux fruits secs,**  
Gelée de figues sèches, mesclun

**Fondue de pomme à l'eau de vie,**  
Liqueur de cidre, confiture de lait, crème glacée au sarrasin

**Hôtel Belvédère\*\*\*\* - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : [info@hbcorsica.com](mailto:info@hbcorsica.com) - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : [www.hbcorsica.com](http://www.hbcorsica.com)



**Vos Déjeuners d'Affaires...**  
**Offrez la "Tradition du Belvédère"**  
*Accueil, Cadre, Service et notre formule*

**"Speed Business Lunch"**  
Une entrée, un plat, un dessert  
**Prix net 39 euros**

**Formule proposée uniquement au déjeuner  
du jeudi au samedi inclus**

**Nous vous proposons  
chaque midi une formule à l'ardoise avec  
un choix...**

**...d'entrées**

**...de plats**

**...de desserts**



**Hôtel Belvédère\*\*\*\* - Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : [info@hbcorsica.com](mailto:info@hbcorsica.com) - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : [www.hbcorsica.com](http://www.hbcorsica.com)

# Les Séjours Décades

Du vendredi 26 Octobre au vendredi 02 décembre 2018



**A l'occasion de ses XXV<sup>èmes</sup> Décades,  
le Belvédère vous invite aux Découvertes Gastronomiques.**

## Le Séjour Gourmand

*Pour deux personnes – Taxes de séjour non incluses – Hors boissons*

Chambre Méditerranée/Corsica	<b>365 €</b>
Suite Corsica	<b>425 €</b>
Suite Escapade/Adriana/Corsica Jacuzzi Avec jacuzzi privé et chauffé	<b>490 €</b>

**La nuit** avec les petits déjeuners buffet au bord de la mer inclus

**Votre soirée** dans notre restaurant « le Belvédère »

Apéritif gourmand

Vos menus de la Décade du moment (hors boissons)



AU DEPART DE PARIS, MARSEILLE ET NICE \*\*

**Tarifs exceptionnels** à partir de 139 € A/R au départ de province <sup>(1)</sup>

**Vos billets** d'avion aller/retour

**Votre voiture** de location\* catégorie A dès l'arrivée et au départ de Figari

\* autre catégorie disponible – nous consulter

\*\* autres aéroports de destination en Corse sur demande

\*\*\* fermeture hebdomadaire du restaurant le lundi, le mardi et le mercredi midi

(1) Supplément départ de Paris 110 euros par personne

**Hôtel Belvédère\*\*\*\* – Route de Palombaggia - 20137 Porto-Vecchio**

@ : [info@hbcorsica.com](mailto:info@hbcorsica.com) - Tel : + 33 (0)4.95.70.54.13

Site Internet : [www.hbcorsica.com](http://www.hbcorsica.com)