

Les Décades Gastronomiques 2022 ...



*du mercredi 2 novembre
au dimanche 27 novembre*

**LE BELVEDERE LANCE SES
XXVII^{EME} DECADES**

**Alexandre PARIS
Le belvédère
.... & VOUS**

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

Chef des Restaurants de l'hôtel Belvedere Le Normand Alexandre PARIS



C'est Pierre Hebert Compagnon du Tour De France qui a guidé les premiers pas et transmis la passion du métier à Alexandre Paris. Le grand chef Max Bichot le contacte pour travailler en formation en Normandie. C'est une aubaine pour lui tout en sachant qu'il ne sera pas rémunéré pour ce faire, mais qu'importe, c'est l'excellence qui est à la clef ! Alexandre préférera la Normandie aux Bahamas où il devait partir en 1999.

Le chef employeur à la tête dure au point de démissionner de l'établissement qui s'était adjoint ses services. Il emmène avec lui Alexandre à Bourges pour travailler avec François Adamski un grand nom de la gastronomie du nord.

Après 3 magnifiques années dans le Berry, Alexandre Paris souhaite découvrir d'autres univers et émet le souhait de partir ! Max Bichot exaucera ce souhait en le recommandant, ni plus ni moins, à Joël Robuchon ! Il fera même partie de la garde rapprochée de la légende de la cuisine. Trois années aussi belles que difficiles suivent ; belles pour la découverte du monde, de nouvelles cuisines, de gens, d'échanges et de partage, mais difficiles pour la partie "médiatique" qui l'emmène de galas en émissions TV, ouvertures de restaurants, de diners de gala, congrès, etc.

Par ailleurs, Max Bichot, connaissant déjà le parcours et le savoir-faire de son protégé, lui apprend qu'il vient d'ouvrir un nouveau restaurant dans le Pays d'Auge à Saint Valéry tout en lui proposant d'en devenir le chef. Un vrai pari pour lui, devenir le chef de son Chef vénéré !

En septembre 2009, la décision est prise, fasciné par son Pygmalion, il prend donc les commandes et gagne le pari avec obtention d'une étoile au Michelin en mars 2011. Mais la table est vendue, car Max Bichot prend sa retraite et rend son tablier... Alexandre prend alors un virage géographique radical en allant travailler dans les Caraïbes à Saint Barthélémy pendant deux ans.

Après le décès de son maître, il reprendra la suite, le relais du patron dans le plus bel établissement d'Étretat. Huit ans s'écouleront jusqu'au prochain départ. Sa réputation est faite, il fait partie du gotha de la gastronomie et s'envole pour Porto-Vecchio à la demande de la "Maison Filippi" et plus précisément celle du Belvédère incarné par César Filippi dont l'exigence à la matière n'est plus à démontrer.

Il s'est constituée autour d'Alexandre une famille bienveillante lui offrant les clefs des pianos pour une confrontation délicieuse entre la Normandie et la Corse, le beurre et l'huile d'olive, et ce, pour le meilleur que ces Nouvelles Décades ont l'ambition de vous faire découvrir.

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

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

Site Internet : www.hbcorsica.com

Du 2 novembre au 13 novembre
« Le Normand qui débarque »



Menu

130 euros (hors boissons)

Servi Midi & Soir du mercredi au dimanche

Apéritif Gourmand
Feuilletés et amuse-bouche

La dégustation du jambon fermier bio 3 ans d'âge
de notre ami « Ghjuvan' Felici GIORGI »

Le Foie gras de canard, parfumé au muscat Corse,
insert potiron et clémentine

Les Saints Jacques, les noix juste snackées,
risotto croustillant à l'estragon et bisque réduite

Le Bœuf, le filet façon Wellington,
pomme purée au beurre truffé et sauce périgueux

La gourmandise du Belvédère

Du 16 novembre au 27 novembre
« Le Mariage de raison »



Menu

130 euros (hors boissons)

Servi Midi & Soir du mercredi au dimanche

Apéritif Gourmand
Feuilletés et amuse-bouche

La Gambas, décortiquée servi friande en feuilles de kadaïf,
chutney de tomates aux épices

La châtaigne, comme un velouté,
escalope de foie gras laqué et céleri confit

Le Saint Pierre, l'aiguillette rôtie façon thermidor aux petits
légumes, jus de carapace

Le veau Corse, cuit à basse température puis doré au beurre,
gratin de Zita au camembert, sauce vallée d'auge

La gourmandise du Belvédère

Vos Déjeuners au fil de l'eau...
Offrez la "Tradition du Belvédère"
Accueil, Cadre, Service et notre formule



'Speed Business Lunch'
Une entrée, un plat, un dessert
Prix net 45 euros

**Formule proposée uniquement au déjeuner
du jeudi au dimanche**

LA CARTE

Les entrées

Les poissons de roche, façon soupe de poisson, rouille et croûtons frottés à l'ail

Le foie gras de canard, cuit au naturel, chutney de figues

Le Butternut, comme un velouté émulsionné au beurre et copaux de châtaigne

La Daurade, comme un tartare aux aromates croquants, combawa et sorbet concombre acidulé

Les plats

L'Espadon, en pavé mi cuit, tombée de tétragone à l'échalote et sauce noisette

Le Bœuf, le paleron braisé longuement au vin rouge façon Rossini, garniture bourguignonne et pommes cocotte

Les Spaghettis, Cuite al dente façon Accini di Pepe parfumé à la truffe

Fromages Corses en dégustation, confiture de figues

Les Desserts

La Pomme en tarte fine caramélisée à la cassonade, sorbet cidre

Le Grand Marnier dans un nougat glacé aux fruits secs et confits parfumé au miel Corse

Les Séjours Décades

Du 2 novembre au 27 novembre 2022



À l'occasion de ses XXX^{èmes} Décades,
le Belvédère vous invite aux Découvertes Gastronomiques.

Le Séjour Gourmand

pour deux personnes – Taxe de séjour non incluses

Chambre Méditerranée	380 €
Chambre Corsica	390 €
Suite Corsica	450 €
Suite Escapade <i>avec jacuzzi privé et chauffé</i>	500 €
Suite Adriana <i>avec jacuzzi privé et chauffé</i>	520 €

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

Votre soirée dans notre restaurant « le Belvédère »

Apéritif gourmand

Vos menus de la Décade du moment (hors boissons)