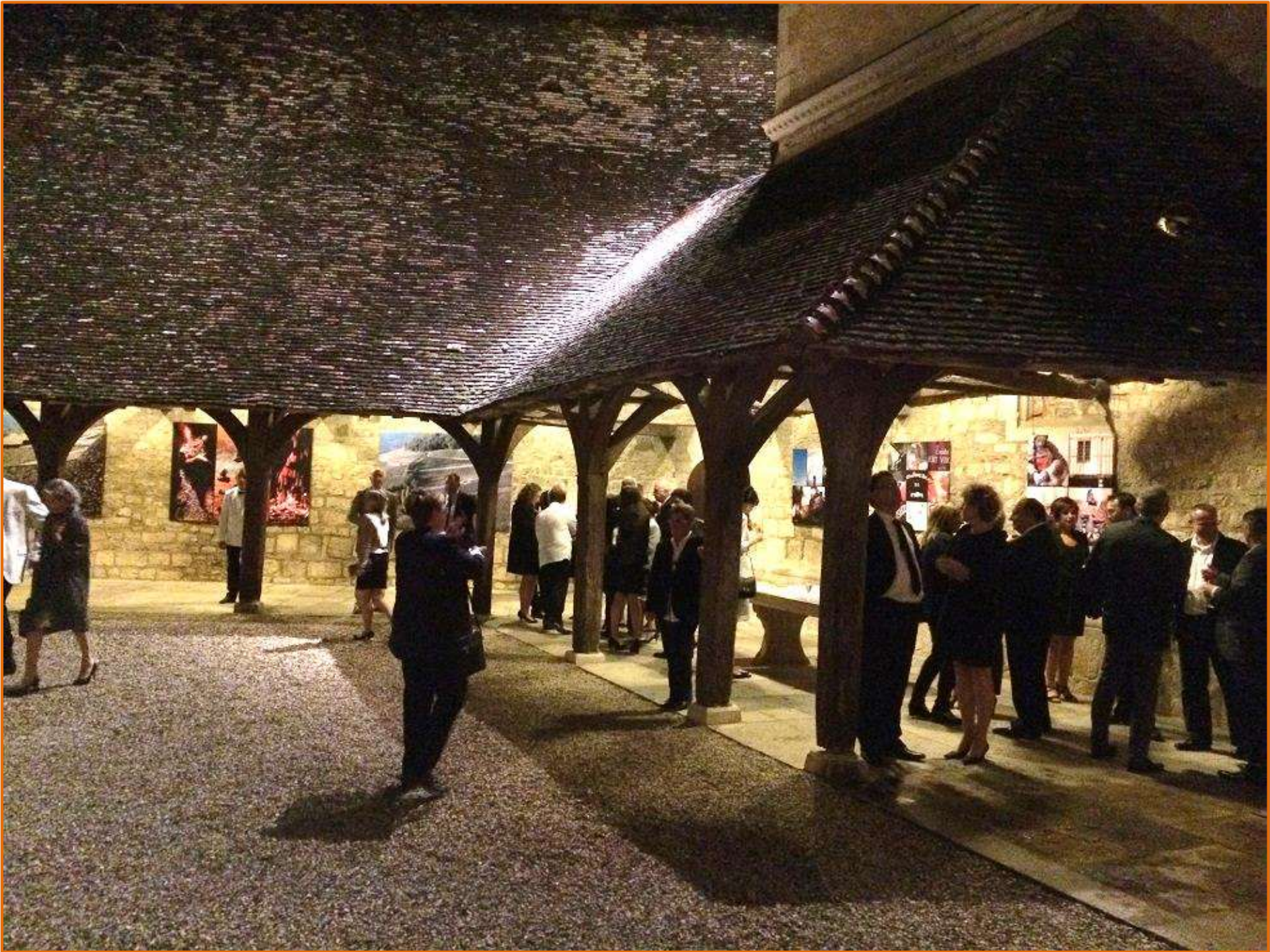


CONSEIL NATIONAL
SITE
REMARQUABLE
DU
GOUT
ARTS CULINAIRES

LE CHÂTEAU
DU CLOS DE VOUGEOT

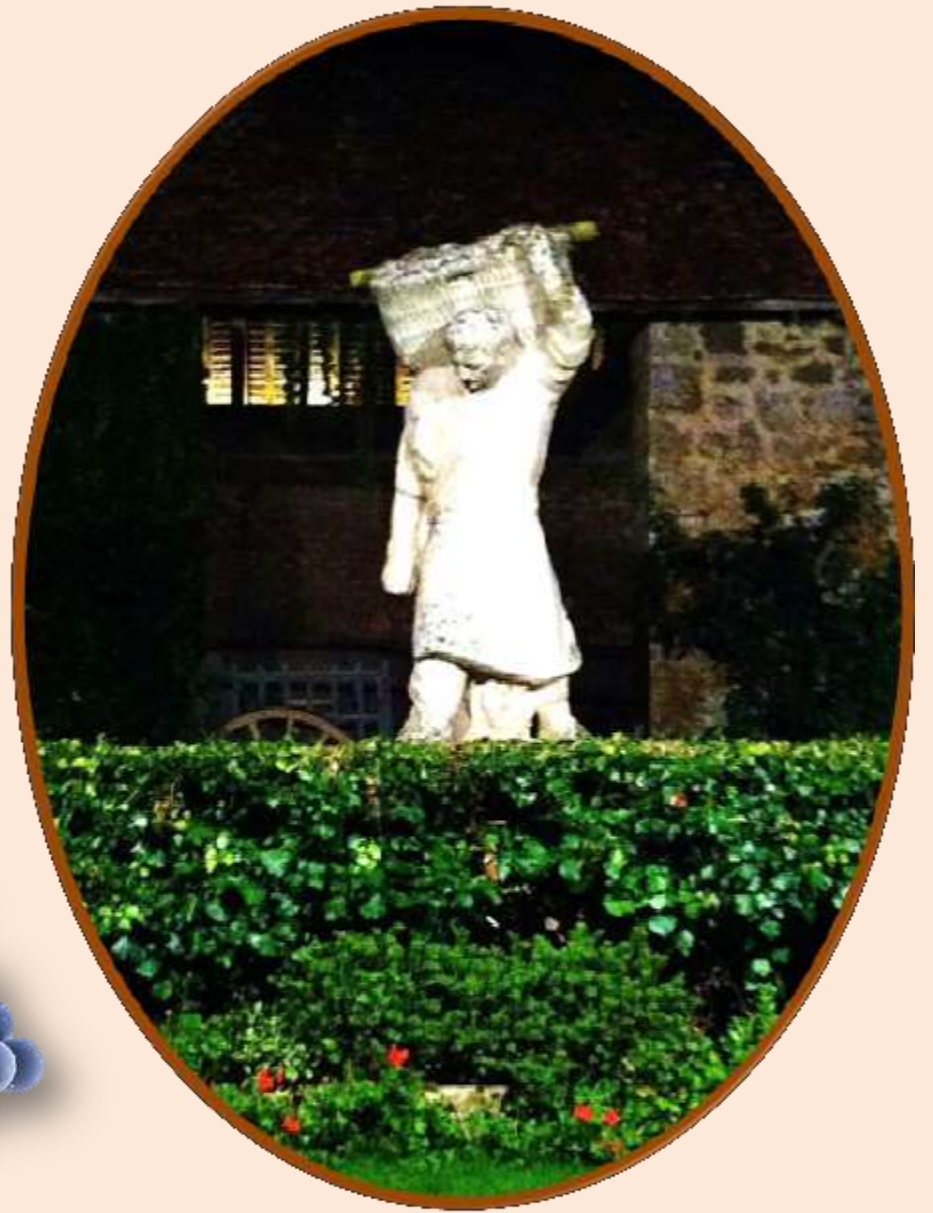


APÉRITIF IM IMPOSANTEN AMBIENTE
DES „CHÂTEAU DU CLOS VOUGEOT“



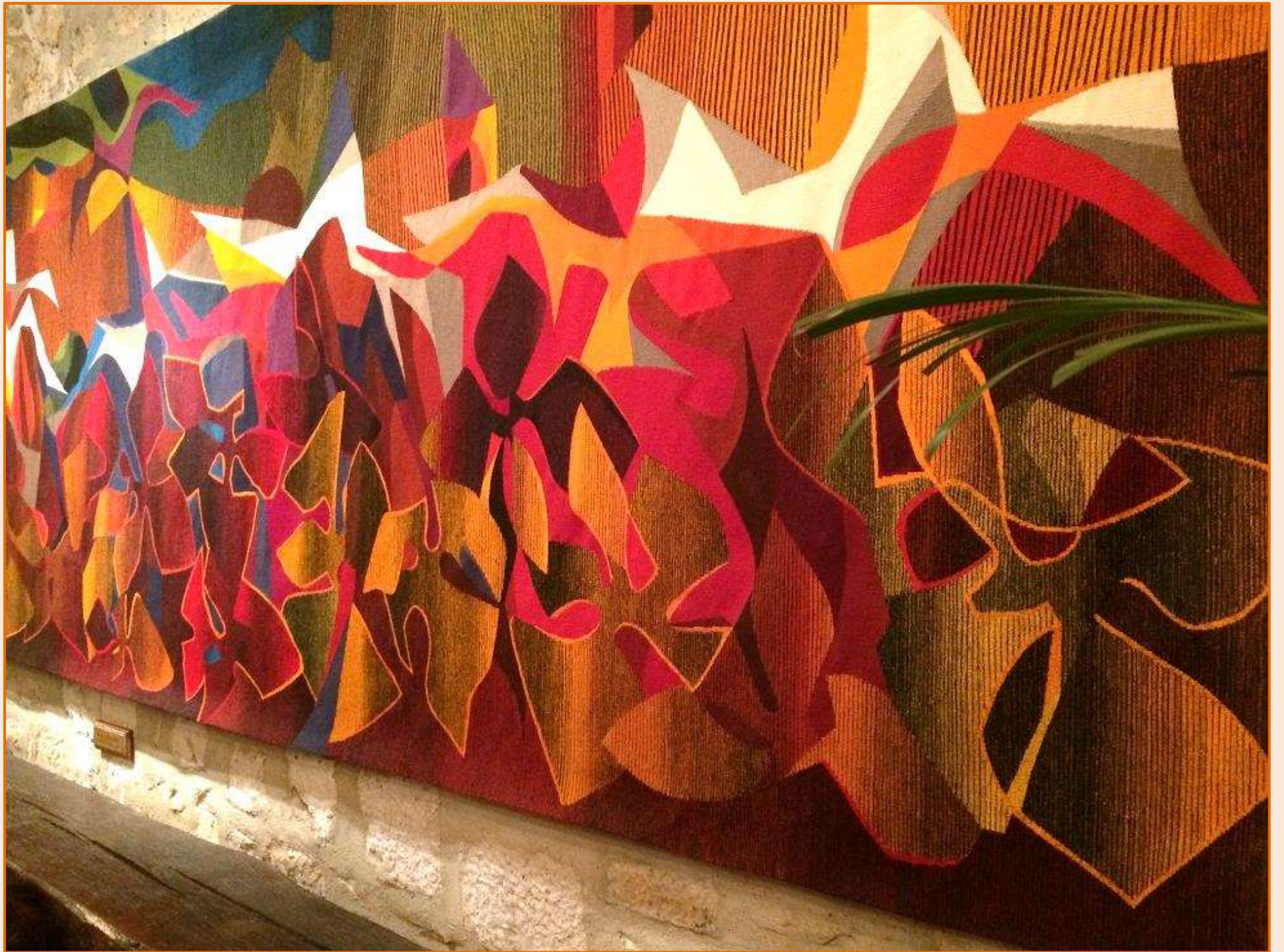








CLAUDINE VIGIER-BARTHÉLEMY AVEC LES „CADETS DE BOURGOGNE“







JACQUY UND NICOLAS CANGE – BELGIEN - MIT MAÎTRE PIERRE PFISTER



WILLKOMMEN BEI DEM GALA-DINNER
DER GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS





ESCRITEAU

PREMIÈRE ASSIETTE

Le Suprême de Sandre Façon Ducs de Bourgogne
Meursault 2012

DEUXIÈME ASSIETTE

Les Œufs en Meurette Vigneronne
Pommard „Clos des Ursulines“ 2011

DORURE

Le Médaillon de Bœuf de Charolles Rôti
et Girolles Moment
Chambolle-Musigny “Clos de l’Orme” 2009



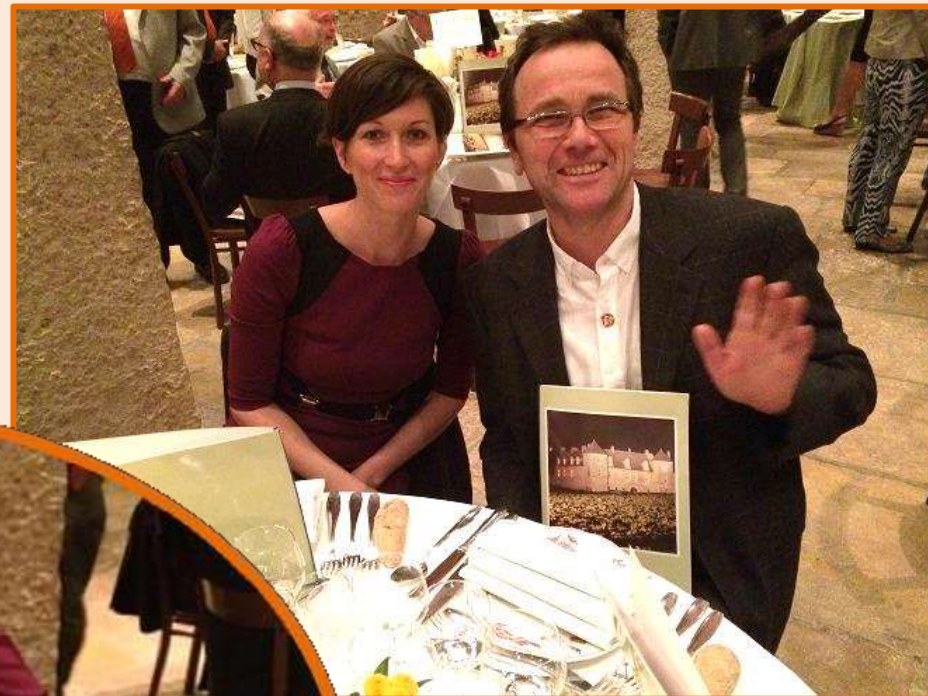
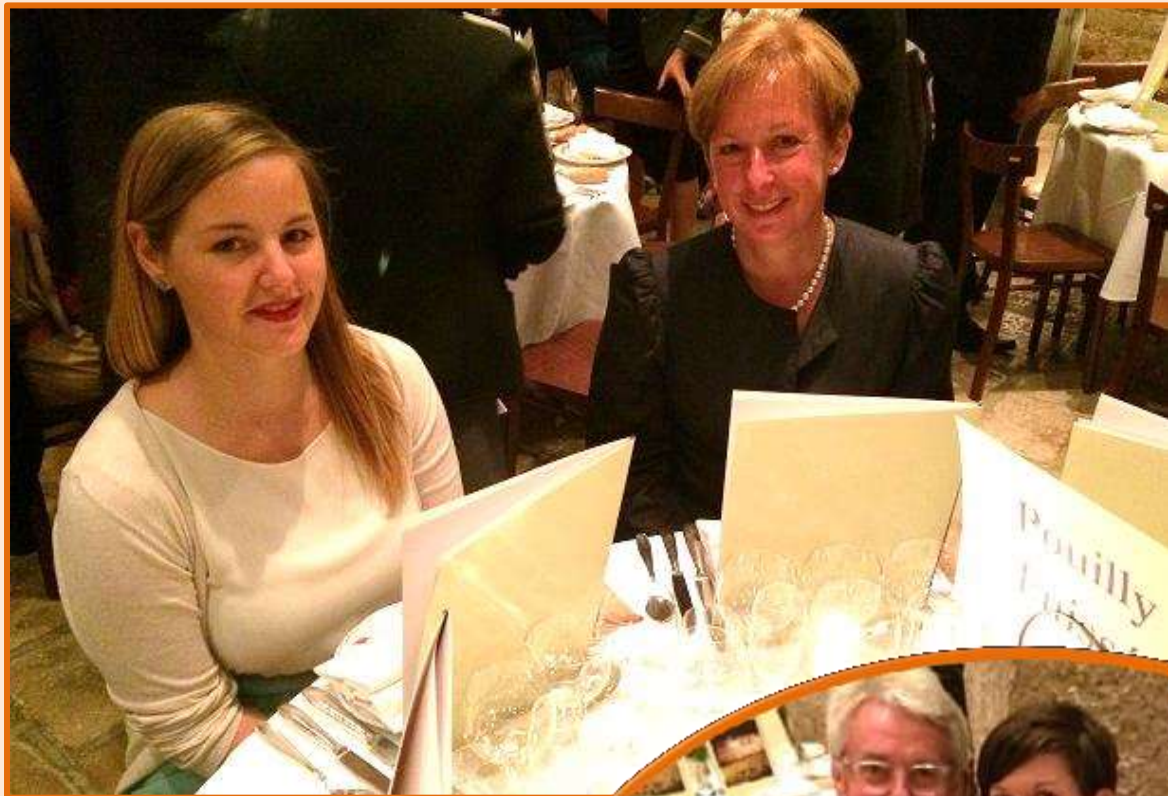
ISSUE DE TABLE

Les Bons Fromages de Bourgognes Frais et Affinés
Nuits-Saint-Georges Blanc "Les Terrasses" 2009
Nuits-Saint-Georges Rouge Premier Cru "Château Gris" 2007

BOUTEHORS

Le Carrousel Glacé aux Fruits Rouges et Réglisse
Crémant de Bourgogne Brut Rosé

Le café Noir et Chaud
Les Petits Fours
Très Vieux Marc et Prunelle
à la Fine de Bourgogne







MAÎTRE FROMAGER BERNARD ANTONY















**DIE "CADET DE BOURGOGNE"
DER CONFRÉRIE
DES CHEVALIERS DU TASTEVIN**











**BESICHTIGUNG DER FROMAGERIE BERTHAUT IN ÉPOISSES
MONTAG 22. SEPTEMBER 2014**









BESICHTIGUNG DER FROMAGERIE "L'ABBAYE DE CÎTEAUX"
MONTAG 22. SEPTEMBER 2014











by MAÎTRE PIERRE PFISTER