

CONFRERIE

DE LA MOUTARDE

DE DIJON

XX CHAPITRE

SAMEDI 16 ET

DIMANCHE 17 SEPTEMBRE 2017



Confrérie de la Moutarde de Dijon

CHAPITRE EXCEPTIONNEL DU XXème ANNIVERSAIRE

Chers Confrères et ami(e)s

Notre XXème Chapitre aura lieu le **dimanche 17 septembre 2017** dans le cadre prestigieux du vaste édifice cistercien du 13ème siècle le « CELLIER DE CLAIRVAUX » à **DIJON**.

PROGRAMME

Samedi 16 septembre 2017

Journée consacrée au double label UNESCO de la ville de DIJON et de la Côte vineuse

Le « Repas gastronomique des français » et les « Climats de Bourgogne »

9h30 : Rendez-vous devant le Palais des Ducs de Bourgogne – Mairie de Dijon, (N°4)

10 H : Parcours dans les témoignages uniques du passé de la Cité Ducal, classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO- Musée des Beaux-Arts, Tombeaux des ducs de Bourgogne, la « Chouette »

13H-14H : Déjeuner libre

14H30 : Rendez-vous au KM -0- de la route des Grands Crus – Chapelle des Grands Crus (N°6)

Cité de la Gastronomie- rue de l'Hôpital Dijon- TRAM : arrêt Monge. (N°5)

Visite explicative, en autocar, des « Climats de Bourgogne »- Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

De DIJON au Clos de Vougeot avec visite commentée par un Chevalier du Taste-Vin et poursuite au Climat prestigieux de La Romanée Conti. Retour sur Dijon au Km 0 .

18 H : Temps libre - Visite Dijon – Hôtel.

20 H : Rencontre avec Mr Pierre DEREY, viticulteur à COUCHEY 21160 (1 rue Jule Ferry) en Côte de Nuits. (s'y rendre en véhicule personnel)

Initiation à la dégustation de ses vins – Trilogie de blanc et rouge (villages, vieilles vignes, 1^{er} cru).

20H30 ; Diner bourguignon (sur place) dans la cuverie : « La Paulée de la fin des vendanges ».

Dimanche 17 septembre 2017

A partir de 8H30 : Accueil des Confréries dans les jardins du Conseil Départemental (53 bis rue de la Préfecture) - Dijon, (N° 8)

9H30 : Mise en Habit,

10 H : Défilé des Confréries dans le vieux Dijon Classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO,

10H45 : Intronisation des Confrères et Consoeurs au Palais des Etats de Bourgogne, (N° 4)

12 H : Apéritif offert par la Municipalité Dijonnaise,

13 H : Défilé des Confréries dans le centre-ville accompagné par les trompettes Dijonnaises,

14 H : Repas de Gala gastronomique du XXème anniversaire avec animation musicale.

MENU DU DEJEUNER DE GALA DU XX EME ANNIVERSAIRE

Apéritif

Assortiment de canapés

Crémant de Bourgogne et Cassis Jean-Baptiste JOANNET - Arcenant (21)

Mise en bouche

Truffe de boudin noir en chapelure de pain d'épices, compotée de pomme verte

Charlotte de saumon fumé, chantilly à la moutarde au yuzu
Fraicheur de légumes à l'huile vierge

Chablis 2015 EARL CHALMEAU et Fils - Chitry le Fort (89)

Filet de daurade royale saisi sur peau

Coulis de gambas sauvages déglacé au Marc de Bourgogne

Pernand-Vergelesse 2014 Caveau Nuiton-Beaunoy (21)

Granité au Marc de Bourgogne

Epaule de veau confit en parmentière de Charlotte

Jus de Porto aux truffes

Monthélie 2014 Caveau Nuiton-Beaunoy (21)

Assiette de trois fromages sélectionnés par la Fromagerie DELIN (21)

Pain aux noix et pain aux fruits secs

Savigny- lès- Beaune 1 er Cru 2013 Les Lavières Caveau Nuiton-Beaunoy (21)

Le Maracudja crémeux aux fruits de la passion

Café et mignardises

Les deux cépages bourguignons à disposition sur table :
Chardonnay 2015 Domaine Michel MARTIN- Coulanges la Vineuse (89)
Pinot Noir 2015 Domaine DEREY - Couchey (21)

Réalisation du Chef Gonzalo PINEIRO du Restaurant
« Le Château de Bourgogne » - Mercure - Dijon