

# Accord des mets et vins à Bonnevoie

«In vino veritas» avec Gildas Royer, une démonstration pratique de l'accord des mets et vins pour les apprentis du LTB

La section gastronomique du LTB a organisé son deuxième dîner gastronomique de cette année avec la collaboration du sommelier Gildas Royer, assisté par Minh Doan en salle, de Roberto Beltrami pour la cuisine et de Ed Ewert en pâtisserie.

Gildas Royer, sommelier de métier dans la restauration étoilée pendant dix ans, a ouvert en 2008 «In Vino Gildas», un concept de vinothèque basé surtout sur la communication d'une passion, le vin.

Lors de cette soirée, les amoureux de l'art culinaire ont pu déguster plusieurs vins exceptionnels proposés par Gildas Royer ainsi que le menu com-

posé afin de s'accorder à merveille avec les vins servis. Le savoir-faire des élèves motivés par la profession et assistés par leurs professeurs a offert aux invités des préparations «tout en finesse» et garanti un moment exceptionnel.

D'ailleurs, le lycée s'est déjà donné rendez-vous avec Gildas Royer pour la prochaine soirée afin de réitérer cette expérience amplement réussie. Le LTB a créé un rendez-vous gourmand: „Les soirées de la gastronomie“, qui se déroulent six fois par année scolaire dans leur restaurant. Cette année les soirées sont animées par un chef réputé du Luxembourg. C.



La section gastronomique du LTB a organisé un dîner gastronomique avec la collaboration du sommelier Gildas Royer. (PHOTO: C.)



Gildas Royer, sommelier de métier dans la restauration étoilée pendant dix ans, a ouvert en 2008 «In Vino Gildas».



Lors de cette soirée, les amoureux de l'art culinaire ont pu déguster plusieurs vins exceptionnels ainsi qu'un menu spécial. (PHOTOS: IVO GUIMARAES)

## Menu

### L'amuse-bouche

avec

La Brute, Crémant de H. Ruppert (Luxembourg)

\*\*\*

Raie & huîtres

et céleri-boutargue accompagnées de

Muscadet Monnières-Saint-Fiacre 2010 de V. Caillé (France)

\*\*\*

Maquereau & homard

Avocat, maïs mariés à la cuvée n° 15 2015 Hatzidakis (Grèce)

\*\*\*

Pintade & pigeon

Betteraves, girolles, noix assortis au N'Anticchia 2013 P. Caciorgna (Italie)

\*\*\*

Crème brûlée lavande, ananas mariné

Glace miel et sablé aux amandes chaperonnés par le

Riesling Krover Steffensberg 2011 de D. Vollenweider (Allemagne)