



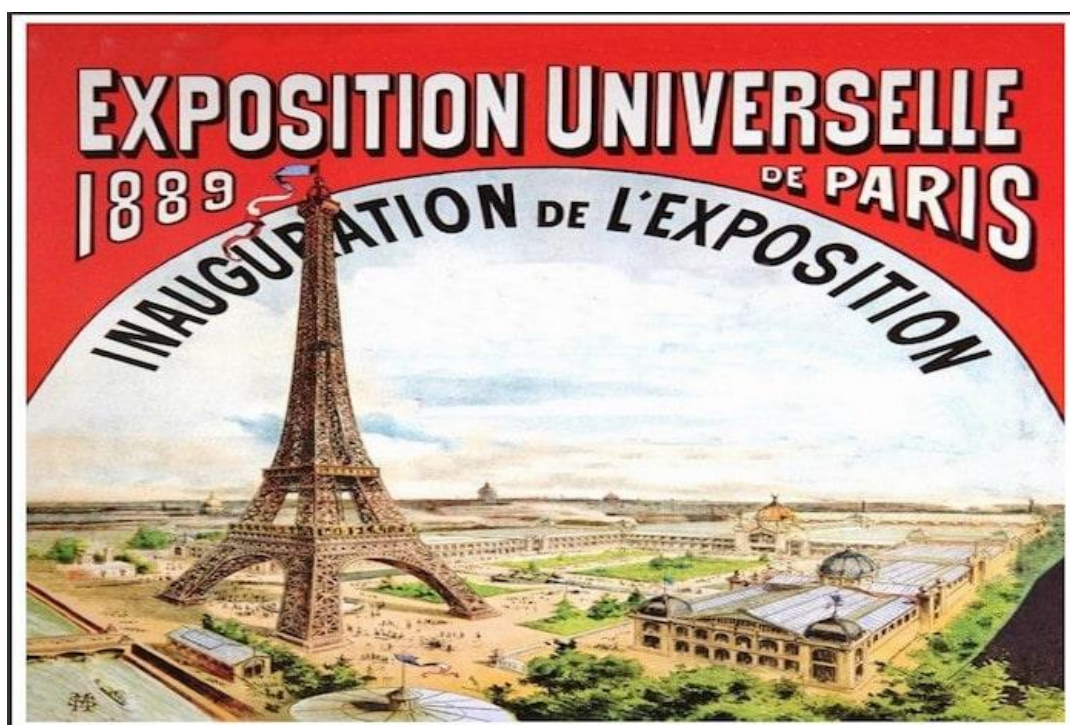
KISS MY CHEF

actualités gastronomiques

(<https://kissmychef.com>)

/ 1 avril 2019

UN DÎNER POUR CÉLÉBRER LES 130 ANS DE LA TOUR EIFFEL



Vous êtes ici : [Accueil](https://kissmychef.com/) > [Chaud devant !](https://kissmychef.com/chaud-devant) > [Info Brûlante](https://kissmychef.com/chaud-devant/info-brulante) > Un dîner pour célébrer les 130 ans de la Tour Eiffel

**À l'occasion des 130 ans de la fin de l'édification de
la tour Eiffel, le chef Mickaël Gaignon proposera
dans son restaurant (Le Gaigne à Paris 08) le**

Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site. Si vous continuez à utiliser ce dernier, nous considérerons que vous acceptez l'utilisation des cookies.

OK(#)



Paramètres de Gestion de la Confidentialité

servis aux clients les plats revisités du menu qui fut servi le 13 avril 1889, à l'hôtel Continental.

Cet événement, auquel le Tout-Paris se précipita, fut organisé par le comité Scientia (prestigieux club scientifique) pour saluer la réussite, après bien des péripéties, de l'œuvre magistrale de Gustave Eiffel dans le cadre d'un appel d'offre lancé pour l'exposition universelle de 1889. Soirée au cours de laquelle Jules Janssen, astronome et membre de l'Académie des sciences, rendit hommage dans un discours émouvant au courage et à l'abnégation de l'ingénieur Alexandre Gustave Bonickhausen dit Eiffel, terminant par ces mots : « *Quand on a du talent, de l'expérience, une volonté forte, on arrive presque toujours à triompher des obstacles* ». Comme en cuisine, en somme !

Un menu d'époque mais revisité



Conseillé par l'historienne Marion Godfroy-Tayart de Borms, le chef Mickaël Gaignon présentera ainsi les grands classiques de la cuisine française servis à l'époque mais revisités avec les produits et techniques actuelles et retravaillés à l'assiette (dans des proportions plus adaptées aux appétits actuels !), tout en respectant « *le service à la française* » par la succession des plats :

Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site. Si vous continuez à utiliser ce dernier, nous considérerons que vous acceptez l'utilisation des cookies.

OK(#)

 (#top)
Paramètres de Gestion de la Confidentialité

* ENTRÉE

Poularde à la chevalière, rognons et crêtes de coq, champignons et petits pois
aux laitues

* TROU

Sorbet à l'absinthe de la distillerie Edelweiss (photo)

* PLAT

Homard(https://kissmychef.com/chaud-devant/loeuf-ou-la-poule-chaud-devant/matieres_premieres/le-homard-et-la-langouste) à la Russe

*FROMAGE

Pain au miel(https://kissmychef.com/chaud-devant/loeuf-ou-la-poule-chaud-devant/matieres_premieres/les-vrais-miels) et fleur de sel

*DESSERT

Bombe glacée orange et vanille(https://kissmychef.com/chaud-devant/loeuf-ou-la-poule-chaud-devant/matieres_premieres/vanille-de-tahiti-plus-recherchee-monde)

*MIGNARDISES

Petits choux & truffes au chocolat et liqueur

*CORBEILLE DE FRUITS

Menu proposé à 95 €, hors boissons. Réservations Le Gaigne (2 rue de Vienne à Paris 08)(<https://www.restaurantlegaigne.fr/informations-contact/>). Tél : 01 85 15 30 67

PhG

À l'occasion des 130 ans de la fin de l'édification de la tour Eiffel, le chef Mickaël Gaignon proposera dans...
" />

Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site. Si vous continuez à utiliser ce dernier, nous considérerons que vous acceptez l'utilisation des cookies.

OK(#)

 (#top)
Paramètres de Gestion de la Confidentialité