

Les goinfres : menu du banquet d'Etat pour les souverains belges à l'Élysée

écrit par Juvénal de Lyon | 17 octobre 2024



Bon appétit Messieurs ! Ô ministres intègres ! Conseillers vertueux !

Voilà votre façon de servir, serviteurs qui pillez la maison !

Donc vous n'avez pas honte et vous choisissez l'heure, l'heure sombre où la France agonisante pleure !

<https://fresques.ina.fr/en-scenes/fiche-media/Scenes00345/ruy-blas-de-victor-hugo-dit-par-gerard-philipe.html>

scène 2 de l'Acte III de Ruy Blas

Menu du banquet d'Etat pour les souverains belges à l'Élysée

–

Et le vil peuple se serre de deux crans la ceinture.

Quel est le bilan carbone pour le chef G. Blanc venu de Vonnas dans l' Ain (01) et le montant de sa note ?

:

Menu du banquet d'Etat pour les souverains belges à l'Elysée – Et le peuple se serre de deux crans la ceinture.

Voici le menu du dîner d'Etat servi au Palais de l'Elysée à l'occasion de la visite d'Etat du **roi Philippe et de la reine Mathilde**. Le menu a été composé par le chef de l'Elysée Fabrice Desvignes, Bocuse d'Or 2007 et exécuté en cuisine par le chef étoilé **Georges Blanc venu de Vonnas (01) en hélicoptère ? Le chef de l' Elysée en a été snobé !!! Vexé, rendra-t-il son tablier ?**

En entrée : homard bleu, aubergine confite au curry breton, émulsion d'herbes parfumées.

Ensuite poulet de Bresse aux cèpes et au Savagnin, crêpes vonassiennes (Vonnas dans l'Ain est le lieu où le chef a son restaurant étoilé),

fromages

Cabosses de chocolat Grand Cru et framboises.

source

: <http://www.noblesseetroyantes.com/menu-du-banquet-detat-pour-les-souverains-belges-a-lelysee/>

<https://fresques.ina.fr/en-scenes/fiche-media/Scenes00345/ruy-blas-de-victor-hugo-dit-par-gerard-philipe.html>

Juvénal de Lyon