



Dépêche AFP-Relaxnews

**Gastronomie et terroir**

## **Le chef Christophe Pelé signe le menu du 17e dîner de la mode de Sidaction**



Christophe Pelé est le chef doublement étoilé du Clarence à Paris

Publié le 24/01/2019 à 20:32

(Relaxnews) - Auréolé de deux étoiles, le chef du Clarence récemment élu "meilleur grand restaurant" de Paris, Christophe Pelé, a imaginé le contenu du dîner de la mode au profit de Sidaction qui réunira 500 personnalités ce jeudi 24 janvier. Relaxnews vous dévoile en exclusivité son déroulé.

Organisé en partenariat avec la Fédération de la Haute Couture et de la Mode, au Pavillon d'Armenonville - un ancien pavillon de chasse du XVIIIe siècle situé près du Jardin d'Acclimatation dans le 16e arrondissement de Paris, le dîner de la mode pour Sidaction clôture officiellement la fin des défilés parisiens de haute-couture. Artistes et personnalités de tous horizons se donnent rendez-vous pour un moment solidaire qui a permis de récolter l'an dernier 800.000 euros.

Jean-Paul Gaultier co-présidera ce dîner gastronomique, avec Line Renaud, vice-présidente de Sidaction, et Françoise Barré-Sinoussi, Prix Nobel et co-découvreuse du virus du sida qui a succédé à Pierre Bergé à la présidence de l'association.

Pour rassasier les convives, le Clarence, la table gastronomique du Domaine Clarence Dillon, a été sollicitée. Forte de sa signature au sein du vignoble bordelais, à travers son premier Cru classé en 1855 Château Haut-Brion, l'adresse parisienne puisera dans ses trésors bachiques pour proposer des accords mets et vins délicats, à l'appui des nectars de "Clarendelle, Inspiré par Haut-Brion".

**Voici le déroulé du 17e dîner de la Mode pour Sidaction :**

Saint-Jacques grillée, artichaut, jaune d'œuf crémeux, feta

/

Langoustine pochée, choux de Bruxelles rôti, avocat, chimichurri  
en side : Bouillon algue, tofu, oursin

/

Bar de ligne, gnocchi de betterave, foie gras, haddock, citron caviar  
(option végétarienne, sans gluten : Assiette de légumes racines, avocat, truffe noire)

/

Poularde de la Cour d'Armoise, mille-feuille de pomme de terre, truffe, parmesan  
(option végétarienne, sans gluten : Artichaut frit, quinoa, citron confit, cresson, beurre noisette)

/

Pavlova coco litchi betterave

**Relaxnews**