

L'AFFICHE

Paris, le 29 septembre 2003

L’AFFICHE, filiale de *Sogeres* restaurateur officiel du prix de l’Arc de Triomphe, le dimanche 5 Octobre 2003 à l’hippodrome de Longchamp.

Avec 15 000 prestations de restauration rapide dans les bars et 3 700 couverts à servir simultanément, l’AFFICHE assurera le dimanche 5 octobre prochain et pour la 5^{ème} année consécutive la totalité de la restauration du Prix l’Arc de triomphe.

Des menus exceptionnels pour un événement de prestige...

L’équipe de Michel Baux, chef des cuisines et de l’hippodrome parisien , a conçu une nouvelle gamme de menus gastronomiques imaginée pour cette manifestation exceptionnelle et pour chaque site prestigieux de l’hippodrome :

Le restaurant panoramique (450 couverts) : un lieu bénéficiant d’une vue exceptionnelle où se dégustent velouté de crustacés et de pétoncles, lobe de foie gras de canard rôti mi-cuit tout simplement à la fleur de sel, moelleux de quasi de veau, cèpes au confit de persil et sauce vineuse de vieux Maury accompagnés de ses pommes charlottes anisées, suivi de fromages puis d’une gourmandise normande, un feuilleté aux pommes avec glace Tatin ou caramel de lait.

Le Gladiator (420 couverts) : un lieu prestigieux où se savourent noix de Saint Jacques à la crème de morilles, suivi d’un fondant de pintadeau farci à la normande accompagné de son jus périgourdin et de son clafoutis de charlotte. Ce délicieux repas s’achève par une assiette de Maître fromager suivi d’un croustillant de chocolat au kirsch à la sauce Griottine.

L’espace Ribot et Sea bird (300 couverts) : une table raffinée où amateurs peuvent déguster des noix de Saint Jacques et sa salade de légumes multicolore au vinaigre balsamique, un suprême de volaille aux giroles accompagné d’un gâteau de pommes de terre au comté, suivi d’un délices fromager de nos régions (reblochon, chèvre cendré, brebis, camembert) et d’un craquant au lait d’amandes avec sa sauce chocolat.

La Tente Etoile (380 couverts) offre un large choix de mets délicieux comme le médaillon de foie gras au naturel, le medley de saumon mariné à la cannelle et poivre de vanille ou les billes de melon rafraîchies au Baume de Muscat. En plat principal, les convives pourront déguster une blanquette de lotte et Saint Jacques au pistil de safran ou un gourmet de volaille aux essences de truffes accompagné d'un riz sauvage ou une parmentière à la truffe noire. Pour conclure, un buffet de fromages et sa salade verte suivie d'une farandole de douceurs au choix, gratin de pêches de vigne aux pralines roses, craquelin de poire au nougat, crumble aux pommes cannelle ou salade de fruits frais.

La Tente Longchamp (330 couverts) propose un lobe de foie gras de canard rôti mi-cuit tout simplement à la fleur de sel suivi d'une grillade de turbotin et de sole accompagné de ses pommes charlotte anisées et de beurre fouetté de basilic et d'oranges. Pour finir ce repas raffiné, une gourmandise normande, feuilleté aux pommes, glace tatin et caramail de lait.

Le Centre International de la presse (560 couverts) une table agréable où les journalistes pourront apprécier un choix varié de salades ou entrées comme la salade norvégienne, le mesclun niçois ou la terrine de chapon aux châtaignes avec marmelade d'oignons. A suivre une tresse de légumes au saumon accompagné de son velouté de curry ou un gigot frotté au romarin puis une sélection de desserts appétissants comme la tarte feuilletée aux abricots et amandes dorées, un Paris Brest ou une crème brûlée aux figues noisetines.

Et, pour satisfaire un public encore plus nombreux d'année en année, **les 33 bars** : parmi les quels des bars à champagne, bar du village, bar des écuries, bar du paddock, bar Boulogne... accueilleront environ 25 000 personnes.

Ouverts à tous, leurs formules rapides offriront un choix varié de sandwiches, plats cuisinés, pâtisseries et confiseries, plateaux repas...

En mobilisant plus de 350 cuisiniers, barman et maîtres d'hôtels dont quarante élèves d'école hôtelière, SOGERES multiplie par trois son effectif habituel et apporte cette année encore la démonstration de son expertise et de son savoir faire « traiteur » pour faire du prix de l'Arc de triomphe un événement incontournable du savoir-vivre à la française.

Service de presse Sogeres

Self Image

Laurence Lecerf

01 47 04 70 70

llecerf@selfimage.fr