

Édito



Chères Chablaisiennes,
Chers Chablaisiens,

Après le succès retentissant de sa première édition, l'Escale Gourmande revient en force pour une deuxième édition qui s'annonce encore plus savoureuse et conviviale.

Cette année, nous accueillons en tant qu'invité d'honneur le chef Danny Khezzar, qui s'est fait remarquer lors de l'émission Top Chef en 2023. Son talent et sa créativité promettent d'ajouter une note d'exception à notre événement, qui met en avant toute une profession.

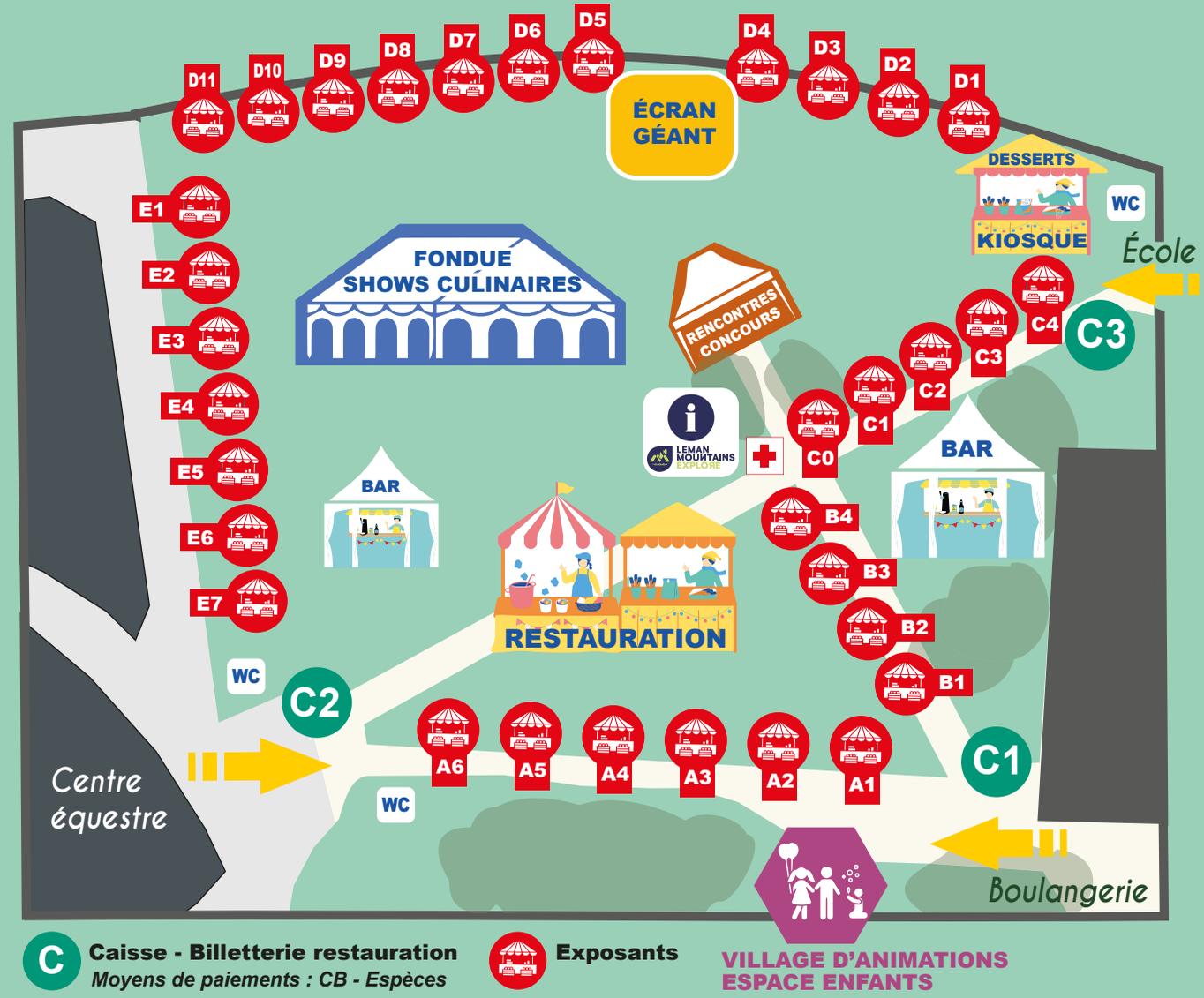
Préparez vos papilles car ces deux jours vous réservent une expérience culinaire inoubliable.

C'est toute une équipe de bénévoles, tout un village, qui s'est mobilisé pour vous accueillir dans ce magnifique Parc Clair Matin de Neuvécelle, avec l'intention de vous faire vivre un instant gourmand !



Gastronomiquement
Vôtre,

Nadine Wendling
Maire de Neuvécelle



C Caisse - Billetterie restauration
Moyens de paiements : CB - Espèces

E Exposants

**VILLAGE D'ANIMATIONS
ESPACE ENFANTS**

MIDI	SAMEDI	SOIR	DIMANCHE <small>POUR MANGER ET BOIRE ACHETEZ VOS S'KAL EN CAISSE</small>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE 10 €	PETITE FRITURE 10 €	FONDUE + DESSERT	PLANCHE DE CHARCUTERIE 10 €	SALADE CÉSAR 8 € <small>(salade, tomate, œuf, crouton, poulet, padano)</small>
BURGER VÉGÉTARIEN 8 € <small>(pain aux céréales, pesto, courgette, aubergine et tomates confites, mozzarella, roquette)</small>	SAUCISSON À LA VIGNERONNE ET FARCEMENT 12 €	Adulte 20 € Enfant 13 € <small>(-12 ans)</small>	PETITE FRITURE 10 €	BROCHETTES DE POULET FRITES ET FROMAGE 12 €
SAUCISSE DE VEAU ET SALADE DE POMME DE TERRE 12 €		BURGER 10 €	BURGER VÉGÉTARIEN 8 € <small>(pain aux céréales, pesto, courgette, aubergines et tomates confites, mozzarella, roquette)</small>	SAUCISSON À LA VIGNERONNE ET FARCEMENT 12 €
			TARTINE 8 € <small>(pain bruschetta, ratatouille, pesto, mozzarella, jambon, cru, roquette)</small>	SAUCISSE DE VEAU ET SALADE DE POMME DE TERRE 12 €
			SALADE MONTAGNARDE 8 € <small>(salade, œuf, croutons, tomate, jambon, noix, fromage)</small>	

Invité
d'honneur

DANNY KHEZZAR

Danny est l'un des candidats emblématiques et finaliste de la nouvelle édition de Top Chef 14. Il est sans doute le candidat qui a eu le parcours le plus atypique de cette nouvelle saison. Éliminé dès la deuxième semaine, il a ensuite éliminé ses adversaires un à un dans la brigade cachée, orchestrée par Hélène Darroze.

Après une première expérience au Ritz, de fil en aiguille, Danny débute dans les cuisines gastronomiques du Chef Pierre Gagnaire, où il affirme avoir énormément appris. Depuis, il n'a jamais quitté la cuisine. Cette dernière lui a apporté un cadre, de la rigueur et lui a appris à gérer l'autorité.

Depuis bientôt 10 ans, Danny collabore avec le célèbre chef Michel Roth et sa brigade d'exception au restaurant Bayview, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Président Wilson à Genève, en Suisse.

En juillet 2023, le Chef inaugure sa guinguette éphémère sur les quais de Seine au port de Suffren. Il proposera une carte d'inspiration « street gastro » ainsi que des cocktails originaux, le tout dans une ambiance festive.

Artiste dans l'âme, il fait aussi de la musique et vit intensément de ses deux passions. En effet, Danny a deux grands rêves ; la musique et la cuisine, et vacille entre fourneaux et concerts de rap. Son rêve serait de devenir un Chef de restaurant étoilé Michelin ou être une star du rap ! Et pourquoi pas les deux ?

Le moins que l'on puisse dire, est que le Chef nous promet un avenir radieux !

