

# Diner des Chefs

10<sup>ème</sup> édition

Lundi 16 mars

Glénat





Chef Cuisinier, Yannick ALLENO.



Table LEDOYEN.

Merci au chef Yannick ALLENO, trois étoiles au guide Michelin à la barre du célèbre établissement LEDOYEN à Paris pour nous permettre de présenter nos huîtres Spéciales, à l'occasion du dîner des chefs 2015.



Des huîtres Spéciales POGET récompensées par une médaille d'argent au concours du salon de l'agriculture PARIS 2015.



Le chef Hamada NORIYUKI, premier chef en Asie, à obtenir un Bocuse de Bronze en 2013, présente une huître Spéciale POGET sur cabillaud mariné au sel de kôji, ail noir et légumes de saison, parfum de yuzu.



Chef Hamada NORIYUKI, Thierry POGET, Anne-Catherine GILLET partenaire.



Dîner des Chefs, LEDOYEN, PARIS 2015.



Le Chef Jean Sulpice deux étoiles au guide Michelin et Thierry Poget.

Le chef Jean Sulpice nous honore de sa confiance en proposant nos huitres Spéciales dans la « Résidence » L'OXALYS située à 2300 mètres d'altitude VAL THORENS.