

# Atelier-Mandarine

*vous Propose le mardi 27 avril 2010*

*« Chef d 'un jour »*

*Un déjeuner avec*



# Christian Ernst

*« Un grand Chef, un restaurant d'insertion, un déjeuner solidaire »*

Atelier-Mandarine, 22 bis, boulevard Schweitzer 13090 Aix-en-Provence

Réservations recommandées : contactez Delphine au 04 42 52 39 52

## *Le savoir faire d'un grand chef « Christian Ernst » pour un déjeuner exceptionnel.*

Le mardi 27 avril 2010, Christian Ernst, chef du restaurant « Le Moment » à Marseille et Atelier-Mandarine, restaurant et traiteur d'insertion à Aix en Provence s'associent le temps d'un déjeuner. Après presque 10 ans à la tête du « Charles Livon » Christian Ernst régale dorénavant ses convives à la table du « Moment », un espace gastronomique multi-gourmand place Sadi Carnot sur la toute nouvelle rue de la république à Marseille. Natif de la cité Phocéenne et ancien élève du lycée hôtelier de Bonneveine, le chef à d'abord fait ses preuves chez « Lani » à Bouc Bel Air, aux « Trois forts » sur le Vieux-port ou dans l'écurie d'Alain Ducasse à « La Grande Cascade » à Paris.

Un joli parcours pour un cuisinier défenseur des mariages qui décoiffent et proposant une cuisine de saison aux saveurs inventives à l'image de sa « Bouillabaisse craquante sur une soupe de roche émulsionnée ». Connue et reconnue, Christian Ernst a été finaliste au championnat de France de Pâtisserie, il a également élaboré le repas pour le Jury de Marseille 2013, reçu le prix du public lors du 3eme Trophée Marseille commerce design et a obtenu le titre de Maître Restaurateur en 2010. C'est tout naturellement et bénévolement que le Chef Ernst a accepté notre invitation pour cette action solidaire.

L'association Atelier-Mandarine a quant à elle été fondée en 1996 par Maryse Méziat, sa dynamique présidente. A la fois traiteur et restaurant du midi l'établissement propose une cuisine généreuse et colorée aux saveurs méditerranéennes pour un excellent rapport qualité/prix. Atelier-Mandarine souhaite offrir à son personnel en insertion un moment inoubliable en travaillant, le temps d'une journée au côté d'un chef renommé. Notre clientèle sera la bienvenue ce jour là pour déguster les préparations de cette brigade de cuisine éphémère mais nous souhaitons également que cette journée avec un grand chef fasse découvrir Atelier-Mandarine à de nouvelles personnes.

Un plat du jour précédé d'une mise en bouche vous seront proposés pour 12,90€. Un cocktail sans alcool vous sera offert à cette occasion.

*Au menu : Mise en bouche surprise et Duo d'agneau à la façon de Christian Ernst : Côtelette en croquette farcie à la brousse du Roze et Selle rôtie au basilic et aux olives noires. Légumes printaniers, asperges, poivrons confits, courgettes et tomates cerise.*

*Réservation recommandée au 04 42 52 39 52*