

ACADÉMIE DE PARIS

LYCÉE JULES-FERRY

77 BOULEVARD DE CLICHY – 75009 PARIS

ORGANISATION GÉNÉRALE
Comité pour le centenaire

RÉALISATION TECHNIQUE ET CULINAIRE
Sodexo prestige

INVITATIONS ET MENUS (IMPRESSION)
Lycée Maximilien-Vox
Arts appliqués – Design de communication – Industries graphiques

SERVICE A TABLE
Lycée des métiers de l'hôtellerie Jean-Drouant

ANIMATION MUSICALE
Conservatoire municipal du 9e arrondissement

AVEC LE SOUTIEN DE



Menu



Banquets du centenaire

SAMEDI 5 OCTOBRE et SAMEDI 12 OCTOBRE 2013
A PARTIR DE 13 HEURES, SOUS LA COUPOLE

Banquets du centenaire

Nul doute qu'il soit possible de trouver du plaisir à s'abandonner aux sollicitations de son appétit. Toutefois, si quelque chose nous éloigne des gastronomes de 1913, c'est notre sens de la mesure qui nous encourage à rechercher les voies d'un plaisir raisonnable lorsque nous passons à table.

Pourrons-nous oublier notre sagesse alimentaire d'aujourd'hui le temps de ce banquet ?

Son menu nous encourage à le faire, en ressuscitant ce temps passé où le mot « embonpoint » était avant tout le contraire de « mal en point », où « se bien porter » consistait pour un homme arborer une belle surcharge pondérale et où celle qui était célébrée comme une « belle femme » ressemblait plus aux modèles de Pierre-Paul Rubens qu'aux silhouettes d'Alberto Giacometti...

Nous avons choisi des mets dont le nom résonnait avec notre lycée Jules-Ferry, par l'évocation avec son passé, par le lien avec son présent.

En 1913, un banquet était un lieu de vertu. En 2013, année de son centenaire, faisons qu'il soit un lieu de bonheur partagé et formons des vœux d'espoir pour l'avenir.

Philippe Gillet

CONSOMMÉ À LA RACHEL

*Mets créé pour la « Grande Rachel », tragédienne célèbre.
Le théâtre est très présent dans l'histoire du lycée Jules-Ferry.*

Consommé de volaille, fonds d'artichauts, lame de paleron de bœuf, croutons.

FILET DE SOLES FLAUBERT

Les études littéraires sont le fleuron du lycée Jules-Ferry.

Filets de sole, palourdes, champignons, crevettes, paysanne de légumes.

ÉCREVISSES EN BUISSON

L'école buissonnière, une spécialité chez certains élèves du lycée Jules-Ferry !

Cuites au court-bouillon, dressées froides en buisson avec persil frisé.

POULARDE EN DEMI-DEUIL

Quitter le lycée Jules-Ferry est souvent triste !

Poularde farcie de mousseline de volaille truffée, cloutée aux truffes, sauce suprême.

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

A la française, comme Jules Ferry, père de l'École à la française.

Écossés, cuits avec petits oignons nouveaux et laitue ciselée.

PURÉE DE TOPINAMBOURS

*Le lycée Jules-Ferry a vécu douloureusement la période de l'occupation,
quand le topinambour remplaçait la pomme de terre.*

GRANITÉ AU CHAMPAGNE

Une sorte de récréation !

La récréation est le moment-clé d'une journée au lycée Jules-Ferry !

Glace pilée, ratafia et marc de champagne.

SALADE LORETTE ET PLATEAU DE FROMAGES

*Les « lorettes » étaient de jeunes femmes élégantes et peu farouches
qui vivaient jadis dans le 9^e arrondissement, celui du lycée Jules-Ferry.*

Mâche, julienne de céleri, betterave avec roquefort, camembert et chèvre.

MILLE-FEUILLES

En souvenir des milliers de feuilles de papier noircies au lycée Jules-Ferry

Pâte feuilletée, crème pâtissière, sucre glace.