



Dijon, mai 2025

# Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France



Chers Commandeurs, chers Amis,

Nous avons le plaisir de vous convier à participer au **362<sup>ème</sup> Chapitre d'été** qui se déroulera en deux temps.

**1/ Vendredi 20 juin 2025 à 19h30 : dîner dans les salons privatisés du Central à Dijon (Menu en PJ)**

en présence d'Adrian Gooljarry Président de la Délégation de Hong Kong, Jean-Paul Branlard, docteur d'Etat en droit privé, Commandeur fondateur, et de Romain Bouniol, auteur, maître de conférences en droit privé à l'université de Perpignan, lauréat de notre 4<sup>ème</sup> Prix littéraire du droit de la gastronomie dédié à la protection du vin.

**2/ Samedi 21 juin 2025 de 9h45 à 12h30 : Cellier de Clairvaux, 27 boulevard de la Trémouille, 21000 DIJON.** Ce cellier, site magnifique date du 13<sup>ème</sup> siècle, possession de l'Abbaye de Clairvaux dans l'Aube, est un bel exemple du gothique primitif cistercien est mis à notre disposition par Nathalie Koenders Maire de Dijon.

< 4<sup>ème</sup> **conférence sur le droit de la gastronomie** par Jean-Paul Branlard, Romain Bouniol et Christine Lebel coauteurs de l'ouvrage récompensé « La protection du vin »

< Suivie de la remise officielle du 4<sup>ème</sup> **Prix littéraire du droit de la gastronomie de la Commanderie** à l'ouvrage **LA PROTECTION DU VIN**. En clôture : réception offerte par la Municipalité de Dijon.

**PJ - BULLETIN D'INSCRIPTION AVEC MENU CI-JOINT A RETOURNER POUR LE 2 JUIN**

Nous nous réjouissons sincèrement de votre présence et vous remercions par avance de votre réponse, positive ou négative. Bien amicalement,

Marie-France Guyot-Renaud, Présidente

Thomas Soulard, Trésorier

*M.F. Guyot-Renaud.*

---

BULLETIN A RETOURNER PAR MAIL

AVANT LE 2 JUIN 2025

à [cordons.bleus.france@gmail.com](mailto:cordons.bleus.france@gmail.com)

# Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France

M..... participera :

1/ vendredi 20 juin 2025 à 19h30 au Chapitre d'été qui se tiendra au CENTRAL  
à Dijon - France

## MENU

Crémant de Bourgogne Maison Picamelot et ses gougères bourguignonnes

*Au choix pour l'entrée et le plat principal :*

Pâté en croûte aux foies de volaille OU œuf parfait aux moules de Bouchot et safran de Recey-sur-Ource,

Salmis de pintade fermière, jus corsé, écrasé de pommes de terre charlotte, oignons, cébette

OU thon mi-cuit à la plancha, émulsion au soja et sésame grillé, julienne de légumes thaï

Dessert : Pavlova glacée aux fraises ou tartelette aux abricots et sa glace à la vanille des îles

**Vins** : Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc Chardonnay 2023 Domaine des Malandes

Hautes-Côtes-de-Nuits coup de foudre Rouge 2023 Domaine Bonnardot

Chef du Central : Ralf Mestre, ambassadeur-restaurateur « Savoir-faire 100% Côte-d'Or », Commandeur de la Commanderie internationale des Cordons bleus de France

**PRIX DU MENU** : 70 € TC par personne à régler sur place au restaurateur.

Je réserve ..... couvert(s) au diner.

2/ samedi 21 juin 2025 à 9h45 à la conférence sur la protection du vin et à la remise du 4<sup>ème</sup> Prix littéraire du droit de la gastronomie et à la réception offerte par la Municipalité

LIEU : **Cellier de Clairvaux 27, bd de la Trémouille à Dijon**

**P**arking : Trémouille

Je retiens .....place(s) à la manifestation.