



PATRONAGE SAINT-LOUIS

Partenaire Apprentis d'Auteuil 

3ème édition

**vendredi 4 décembre 2015**

à 19h30 - Hôtel Bakoua (Trois-Ilets)



HÔTEL BAKOUA  
MARTINIQUE

# Dîner de charité de l'Espérance

élaboré par

**Marcel Ravin**

Chef étoilé du Monte-Carlo Bay

avec la participation de jeunes de L'Espérance,  
du RSMA et du Lycée Hôtelier Nord Caraïbes.



**Au profit de l'association L'Espérance - Patronage Saint-Louis, en faveur des jeunes en difficulté.**

# Marcel Ravin nous invite à savourer ... **le goût de l'essentiel**

## **Canapés**

Chocosang, Bonbon de légumes niçois,  
Tartelette Giromon Muscadé, Diamant Parmesan au chèvre Mango

\*\*\*

## **Amuse-Bouche**

Parfait coco citron vert, Œuf de caille au thé fumé

\*\*\*

**Compression de foie gras de canard vanillé à la langouste, chutney de fruits A Kay Nou**

\*\*\*

**Andouillette de vivaneau aux lambis et mangja, étuvée de légumes Bokai**

\*\*\*

**Canette rôtie aux 12 saveurs, texture de patate douce aux agrumes**

\*\*\*

**Lacté de citronnelle, sorbet au manioc**

\*\*\*

**Namelaka au gros kako, passionnément maracuja**

\*\*\*

**Mignardises : tartelette au citron meringuée & macaron coco**

\*\*\*

**Café**



L'enfant de la Caraïbe devenu **étoilé Michelin** en février 2015, **Marcel Ravin**, renouvelle son engagement généreux auprès des jeunes, et en particulier auprès des jeunes en difficulté accueillis à l'Espérance.

Après avoir quitté son île natale pour apprendre l'art culinaire en Alsace, à Lyon ou encore à Bruxelles, celui qui a commencé par un CAP cuisine revient insuffler l'amour de son métier à la jeunesse martiniquaise. Il leur montre ainsi qu'en conjuguant rigueur et persévérance, on donne corps à ses rêves.

En une semaine, c'est un condensé de son expérience qu'il offre à une trentaine de jeunes issus des formations restauration-cuisine du lycée professionnel de l'Espérance, du RSMA et du Lycée polyvalent du Nord-Caraïbe.

Pour ce moment d'exception, **vendredi 4 décembre 2015**, Marcel Ravin prépare le meilleur de sa signature culinaire pour gourmets et connaisseurs; recettes aussi originales que savoureuses marquées par le terroir méditerranéen et les influences caribéennes. Dans une gestuelle étudiée, il donne naissance à une cuisine d'une délicatesse toute féminine qui renvoie « à celle de sa grand-mère » car, dit-il, il importe de « ne pas oublier d'où nous venons ».

**C'est ainsi que l'on découvre « le Goût de l'Essentiel » !**



## OFFRE PRIVILÈGE : LE BAKOUA VOUS INVITE A PROLONGER CETTE SOIRÉE DANS SON CADRE RAFFINÉ

Tarif préférentiel pour 2 personnes, petit-déjeuner inclus (possibilité de 1 ou 2 nuitées (4 et 5 décembre 2015):

Chambre Privilège                      **160 € la nuit** + 1.10 € de taxe de séjour.

Chambre Plage                            **180 € la nuit** + 1.10 € de taxe de séjour.

**Modalités de réservation et de règlement** : directement auprès de l'Hôtel Bakoua, à votre arrivée ou par téléphone au 0596 66 02 02.



**Dîner—nombre de places limité** : Don minimum 200 € / personne (cocktail, menu et boissons - vins et champagne inclus)

- Possibilité de réserver par place ou par table complète de 6 personnes (1200€) ou 8 personnes (1600€)

**Don personnel** : Vous pouvez bénéficier d'une réduction d'impôts à hauteur de 75% de votre don dans la limite de 529€ (au-delà, déduction à 66% dans la limite de 20% de votre net imposable).

**Don au titre de votre entreprise** : Vous pouvez bénéficier d'une déduction de 60% de votre don dans la limite de 5% de votre CA HT.

- ◆ **Renseignements** : par e-mail: [evenements@lesperancepsl.org](mailto:evenements@lesperancepsl.org) ou par téléphone au 0696 459 666
- ◆ **Réservations** : formulaire en ligne sur [www.lesperancepsl.org](http://www.lesperancepsl.org) et par téléphone au 0696 459 666
- ◆ **Règlement** : avant le 4 décembre sur notre site via **paypal** ou par **chèque** à l'ordre de L'Espérance Patronage Saint-Louis envoyé sans affranchir à **L'Espérance Patronage Saint-Louis, Autorisation 30 444, 97209 Fort-de-France cedex** .