



SHOW FROID SANG CHAUD
LES ŒUFS SONT FAITS,
RIEN NE VA PLUS

Un banquet proposé par le

Lycée régional hôtellerie et de tourisme Paul Augier
en collaboration avec le
Musée d'Art Moderne et d'Art Contemporain de Nice
dans le cadre de l'exposition
« Le théâtre des objets de Daniel Spoerri »,
16 octobre 2021 - 27 mars 2022
Un événement organisé par les Amis du MAMAC
avec le soutien de Pro Helvetia

Le mardi 1^{er} mars à 19h00

Restaurant d'application LA PROM'
Lycée régional hôtellerie et de tourisme PAUL AUGIER
163 Boulevard René Cassin- Nice

43 € par personne, boissons comprises

Sur réservation uniquement via:
lesamisdumamac@gmail.com

présentation d'un Pass Vaccinal Covid-19 à l'entrée du restaurant



Cet événement est inspiré du banquet « Les œufs sont faits, rien ne va plus » réalisé par Daniel Spoerri le 7 mars 1980 à Chalon-sur Saône dans le cadre du festival « Attrape-Tripes » avec la mention suivante « Les tables sont transformées en tables de jeux. Tu joues et tu gagnes ta nourriture. Différentes préparations à base d'œufs sont servies comme aliments. »

SHOW FROID SANG CHAUD LES ŒUFS SONT FAITS, RIEN NE VA PLUS

Cocktail version silver

L'œuf de caille

*Oeuf de caille mimosa
avec sablé parmesan à l'encre de seiche
et mayonnaise au curry*

*

L'œuf de poule

*L'artichaut comme un oeuf aux perles de balsamique
et tuile dentelle corail*

*

L'œuf de poisson

*Involtini de saumon à la mousseline de poisson et salicorne,
Solferino d'œufs de poissons (caviar, harenga, poissons volants) - or,
rouge, vert, orange -, hareng, lampe rouge, saumon, poutargue) et
salade d'herbe fraîche
et salicorne / Saint Christin au pavot bleu*

*

L'œuf coque, mouillettes épicées

*Coque en chocolat noir, mousse fruitée
et biscuit aux épices.*

**IGP Pays D'Oc - Grande Courtade rouge
AOP Coteaux Varois - Domaine de la Goujonne blanc et rosé**

Le protocole et les plateaux-jeux
ont été conçus en cours de
Design culinaire et art de la table
dans le cadre de leur projet « Chef-d'œuvre »,
par l'ensemble des classes impliquées dans ce projet,
avec leur professeur Jean-Pierre TORCOLTI

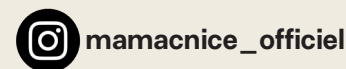
Les cocktails et le service,
Par les élèves du BAC Professionnel
Commercialisation et Service en Restauration,
sous l'égide de leurs professeurs,
Françoise BERUTTO, Mélanie LECOMTE et Mélanie PASCAL

L'élaboration et la réalisation du menu,
Par les élèves du BAC Professionnel Production Culinaire
Ainsi que les élèves de la
Mention Complémentaire Cuisine Dessert de Restaurant,
sous l'égide de leurs professeurs :
Rémy LESAGE, Mickaël LEYRIS et Stéphane VIANO

Avec la complicité de
Denis FERAULT, Proviseur, Vincent MOINE VERGULT, Proviseur
Adjoint, Christophe MOREAU, Directeur Délégué, Angéline
COSTER, Assistante du Directeur et
Pascale GRIMPARD, professeure d'arts appliqués.



**MUSÉE D'ART MODERNE
ET D'ART CONTEMPORAIN**
Place Yves Klein - Nice
+33 (0)4 97 13 42 01
www.mamac-nice.org



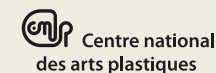
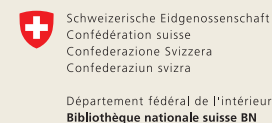
**LYCÉE RÉGIONAL HÔTELLERIE
ET DE TOURISME PAUL AUGIER**
163 Boulevard René Cassin - Nice
+33(0)4 93 72 77 77
www.lycee-paul-augier.com



Exposition réalisée avec le soutien de



en collaboration avec :



#ILoveNice



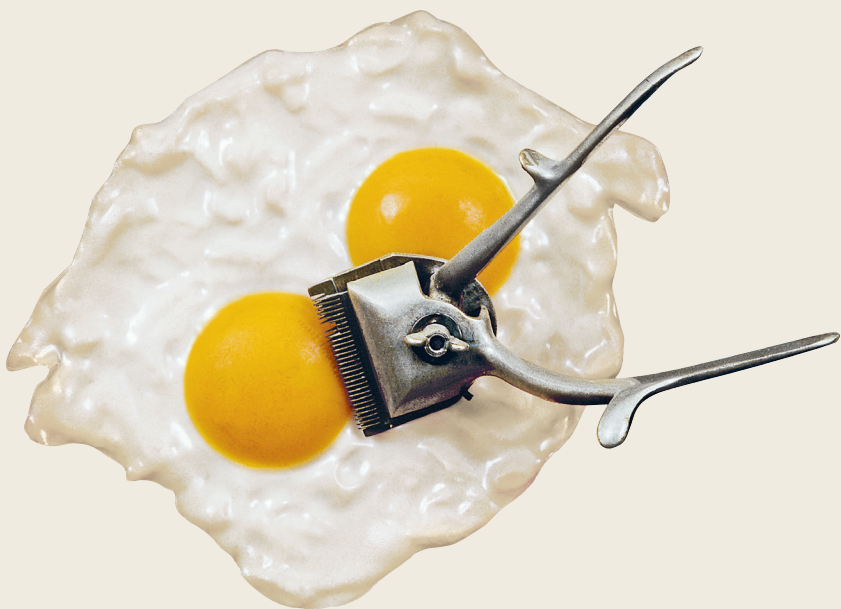
This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

[illegible]

Association des Amis du MAMAC
Place Yves Klein, 06364 Nice cedex 4
+33(0)4 93 62 55 31
lesamisduamac@gmail.com

☐ Chèque ☐ Virement bancaire

Société Générale
Banque 30003 Guichet 01505
Compte 00037261696 Clé 15
IBAN FR76 3000 3015 0500 0372 6169 615
BIC SOGEFRPP



Daniel Spoerri, *Tondre un œuf* (détail), 1964 - Collection privée - Courtesy
galerie GP & N Vallois, Paris - © ADAGP, Paris, 2021