

## 2009 « Le clavier dans tous ses états »

- Le 15 août, chez les **restaurateurs de la Petite Pierre**, un menu "spécial Festival.

- Le 20 septembre, sur l'île de la Sarre à Fénétrange, un pique-nique bio garni d'une sélection de produits d'agriculture et d'élaboration biologique réalisé par **Martine Holveck**, traiteur à Rauwiller.

*Potage de potimarron et brisures de châtaigne  
Timbale de truite des Vosges légèrement fumé et tagliatelle maison  
Cuillérée de saumon mariné d'élevage biologique au gingembre frais*

-----  
*Sandwich de ballotine de volaille, chutneys aux pommes et à la mélasse/ Raita de légumes au yaourt fermier/Poêlée de champignons sur un feuilleté léger/ Carpaccio de cèpes et copeaux de parmesan/Tartelette de choucroute et tombée de trompette de la mort/Fromage blanc de la ferme "Tiergarten", pomme de terre et lardons / Croq'soleil au boulgour/Galettes d'avoine aux carottes et à l'emmenthal/Petite salade de quinoa et brunoise de courgette et mousse de chèvre frais*

-----  
*Le coin "tartines"  
Le pâté de campagne/ Les rillettes de pintades  
Les mousses de légumes colorés et les pains "maisons"*

-----  
*Compotée de quetsches et crumbel à la cardamome  
Choco'poires/La tarte au fromage come ma grand-mère*

- Le 26 septembre sur l'île de la Sarre à Fénétrange, dans la continuité de la schubertiade du festival de 2008, le festival organise une série de trois concerts avec le pianiste Jean-Frédéric Neuburger et le quatuor Modigliani, les concerts sont entrecoupés de pauses gastronomiques réalisées sous forme d'un lunch dînatoire merveilleusement imaginé par **Daniel Trichies**, professeur de cuisine au lycée hôtelier de Dieuze et **D.A.N Traiteur**. Les vins de la soirée sont sélectionnés et fournis par le **Centre Leclerc de Sarrebourg**.

*Pralin de foie gras sur crème de cèpes et réduction de balsamique  
Salade de scampi à l'ail St Jacques marinées à l'huile de truffes et copeaux de parmesan  
Verrine rafraîchissante (brunoise de concombre, morazzella et tartare de tomates)*

-----  
*Filet de bœuf en cocotte aux morilles  
Purée à l'ancienne et réduction de jus de porto*

-----  
*Macarons mousseline à la vanille compotée de bananes et fruits de la passion  
Coulis de mangue  
Quenelle de sorbet fruit de la passion*

-----  
*Café*

- Le 02 octobre, à la suite d'un récital de la soprano Claire Debono, du pianofortiste Alain Planès avec l'ensemble Concerto Köln dirigé par Andreas Spering, c'est au chef **Jean-Yves Leroux** d'improviser un repas à l'Ecluse 16.

- Le 03 octobre au château de Fénétrange, à l'issue du concert d'Aldo Ciccolini, le traditionnel dîner gastronomique imaginé par **Didier Aniès, chef des Cuisines du "Grand Hôtel du Cap Ferrat"** en collaboration avec le lycée hôtelier de Dieuze.

*Crèmeux d'aubergines à la réglisse  
Ricotta à l'écorce de citron*

-----  
*Le saumon mariné  
Crème de caviar d'Aquitaine*

-----  
*Carré d'agneau rôti au romarin, blé éclaté aux herbes potagères et tomates picadilly*

-----  
*La figue et la poire confite à la brindille de Thym  
Crème glacée à la Mascarpone*

*Vins : Château Roubine - cuvée Bargemon - cru classé de Provence*