



Buffet baroque

Samedi 18 octobre 2025 – Grand Hôtel de l'Europe – 11h

Alice Julien-Laferrière – violon

Chef David Daguzan et son équipe de l'Atelier Lingon



forum-diderot-langres.com

atelierlingon.fr

muidmontsaugonnais.fr

Diderot gourmet : le programme musical !

Mise en bouche

Enjouements bachiques, François Couperin
Marche, Air gracieux, Menuets
Chasse de Zaïde, Pancrace Royer

Le poisson

Bourrée
Les Matelotes provençales, François Couperin

Accompagnement végétal

La Fleurie, François Couperin
Chestnut, John Playford
Menuets

“Le gigot sera un personnage important”

Allegro, Pietro Locatelli
Largo, Georg Philipp Telemann
Gigue

“Le bœuf à la mode”

Prélude, Giovanni Battista Bononcini
La Charolaise, François Couperin
Caprice, Pietro Locatelli

Laitages

Prélude, Giuseppe Torelli
Les Petites crèmes de Bagnolet, François Couperin
La Mouche, François-André Danican Philidor

“Un délicieux malaga rouge”

Les Vendangeuses, François Couperin
Air, Rigaudon, Menuet

“Une grande tasse de café”

Prélude, Quirino Gasparini
La Saillie du café, Marin Marais

“Des liqueurs de deux ou trois sortes”

Canaries

Franches lippées de l'Atelier Lingon

Bouchée de la Cour et Velours des Jardins

Pain de campagne de l'Atelier traiteur,
beurre fouetté au miel de Haute- Marne et thym citronné,
copeaux de jambon fumé et brunoise de pomme caramélisée.

Velouté de potiron et châtaignes de montagne,
mousse légère de crème de Langres A.O.P.,
graines torréfiées et huile de noisette.

Entrée Terre et Mer – Les Perles et le Gibier

Saint Jacques rôties au beurre noisette,
éclats de gibier de nos forêts fumé,
sauce au Champagne Daubanton, dentelle de tuile d'emmental.

Plat Royal – Le Carré du Baron

Carré de veau fermier rôti aux sucs d'hypocras de Coiffy,
légumes anciens (panais, topinambours, carottes violettes) glacés au jus.

Couronne Fromagère – Le Trésor de Langres

Langres A.O.P. affiné servi tiède,
cœur garni d'une fine brunoise de poire pochée et noix,
coulis chaud au Ratafia de Montsaugeon.

Dessert d'Apparat

Croustillant chocolat noir et praliné amande,
coulis aux cassis d'Alice,
pétales de fleurs et nuage de crème fouettée vanille bourbon.

Vins du Muid Montsaugeonnais

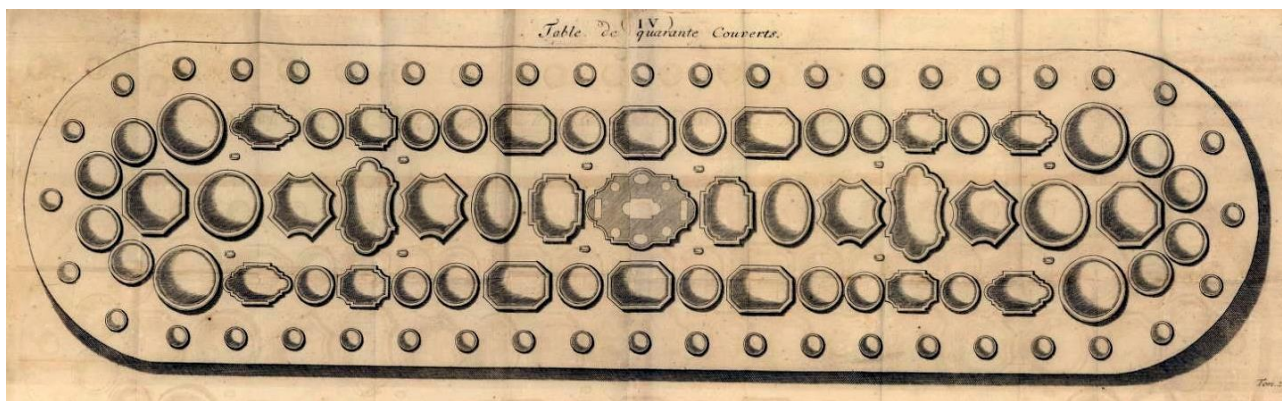


Table de quarante Couverts

Le cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en gras & en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent ; divisé en cinq volumes, avec de nouveaux modèles de vaisselle, & des desseins de table dans le grand goût d'aujourd'hui, gravez en taille-douce ; dédié a son altesse serenissime, monseigneur le Prince d'Orange et de Nassau, &c.

Par le sieur Vincent La Chapelle, son chef de cuisine.

Seconde edition revûe, corrigée & augmentée. Tome premier [-cinquième] - 1742



Le Forum Diderot-Langres remercie tout particulièrement David Daguzan, l'Atelier Lingon et le Muid Montsaugonnais, ainsi que ses soutiens institutionnels et mécènes privés qui concourent à la réalisation du festival.

