

# [COMPLET] Vatel par Chef Jésus La Cité du Vin un monde de cultures et Adrien Ferran

Ciné Gourmand

---

FILM | METS ET VINS | PERFORMANCE / AUDITORIUM ET SALONS DE RECEPTION / CINÉ GOURMAND

Mercredi 13 février 2019 à 19h00

Complet

---

## Présentation

Dans le cadre de ce premier Ciné Gourmand de l'année, La Cité du Vin s'associe à la célébration des 25 ans de l'école Vatel Bordeaux.

Au programme de cette soirée d'exception, **Michèle Hédin**, intervenante cinéma, présentera ce long métrage qui évoque aussi les derniers jours de François Vatel, grand organisateur de festins d'exception.

La projection sera suivie d'une dégustation de mets et vins signée par **les Chefs Jésus Hurtado et Adrien Ferran** et ponctuée d'interludes artistiques préparés par les étudiants du Pôle d'Enseignement Supérieur Musique et Danse Bordeaux Aquitaine à partir de leur interprétation du film.

Des invités d'exception viendront également rendre hommage au film et célébrer les 25 ans de l'école Vatel Bordeaux. La confrérie des Chevaliers Fouetteurs de Crème Chantilly dévoilera ses talents

et préparera en direct la véritable et célèbre crème ! **Nicole GARNIER**, conservateur du Château de Chantilly racontera ce qui s'est réellement passé au Château...

Avec :

**Jésus HURTADO et Adrien FERRAN**, chefs cuisiniers

**Michèle HÉDIN**, intervenante cinéma Jean Eustache,

**Nicole GARNIER**, conservateur général du patrimoine chargée du Musée Condé à Chantilly

**Hervé GREBERT**, président de la Confrérie des Chevaliers Fouetteurs de crème Chantilly

Et les interventions artistiques des étudiants du Pôle d'Enseignement Supérieur Musique et Danse Bordeaux Aquitaine.

☒

### **Le film**

Film de **Roland JOFFÉ** (2000), couleurs, 1h57 (support Blu-Ray)

En 1671, François Vatel est l'intendant fidèle et dévoué du prince de Condé qui cherche à regagner les faveurs du roi Louis XIV et à se voir confier le commandement d'une campagne militaire contre les Hollandais. Pour parvenir à ses fins, Condé remet la destinée de sa maison dans les mains de Vatel, lui intimant la lourde tâche de recevoir toute la cour de Versailles en son château de Chantilly. Les festivités durent trois jours et trois nuits, mais le troisième jour, la marée n'arrive pas...

Avec **Gérard DEPARDIEU, Uma THURMAN, Timothy SPALL**

Détails sur le menu à venir

En partenariat avec le **Cinéma Jean Eustache, le Groupe Arom, France Bleu Gironde, le Pôle d'Enseignement Supérieur Musique et Danse Bordeaux Aquitaine** et **Vatel Bordeaux**, école internationale de management hôtelier

Avec la collaboration de la **Confrérie des Chevaliers Fouetteurs de Crème Chantilly** et de **Nicole GARNIER**, conservateur général du patrimoine chargée du Musée Condé à Chantilly

Nous vous informons que la dégustation de mets et vins se fera debout.☒

## Le menu

### Amuse-bouche

Crème au safran

Vin blanc d'Anjou : Château du Fresne - Brin du fou - 2017☒

### Entrées

Crémets de crevettes et végétaux confits☒

Soupe de poissons côtiers, tapioca et coquillages☒

Vin blanc d'Allemagne, région de Nahe : Kruger-Rumpf -☒Münster

Riesling trocken☒- 2014

### Plats

Chou farci

Filet de caille aux raisins dans la tradition, la cuisse confite en sucette et écrasé de pommes de terre☒

Vin rouge du Rhône : Domaine de Bonserine - Côte-Rôtie -☒La

Viallière -☒2015☒

### Desserts

Poire rôtie au vin rouge et épices, crumble 4 épices☒☒

Baba à la liqueur maison de cédrat, chantilly comme au château☒

Vin de Chypre☒: Commandaria - Keo -☒St John

---

## Chef Jésus

Tous les chemins mènent à la cuisine... celui de Jésus Hurtado l'a d'abord conduit à une licence d'espagnol et à l'enseignement avant de bifurquer vers les fourneaux.

Sans toutefois l'éloigner de ses premiers amours, la transmission du savoir : c'est dans son atelier bordelais et sur les ondes de

France Bleu Gironde que l'ancien chef du Carpe Diem à Talence distille aujourd'hui ses conseils de professionnel et ses recettes de gourmand passionné.

C'est à 26 ans que le déclic se produit pour Chef Jésus : professeur d'espagnol, ce cuisinier amateur, qui depuis son adolescence passe des heures derrière les fourneaux maternels, décide de devenir professionnel. Il passe alors le CAP et BEP hôtellerie-restauration puis le Bac pro. Il fait ses armes notamment à L'Absinthe à Bordeaux et à Baillardran avant d'endosser, pendant dix ans, la veste de chef de la brasserie Le Carpe Diem à Talence. En 2009, il négocie un nouveau virage en créant, à son domicile bordelais, son école de cuisine : un concept de cours en petit comité, pour petits et grands, où il fait rimer convivialité avec astuces et découvertes. Son credo ? Une cuisine simple et de saison qui explore le terroir tout en invitant des saveurs exotiques.

Pédagogue dans l'âme et curieux de nature, Chef Jésus n'hésite pas une seconde à se lancer en 2012 dans une nouvelle aventure : la radio. Depuis plusieurs saisons, il partage ainsi chaque matin en direct ses coups de cœur et ses recettes avec les auditeurs du Grand Miam, sur France Bleu Gironde. Avec un plaisir non dissimulé.

A la table de Chef Jesus  
Cuis'in Les Ateliers  
107 rue Pelleport  
33800 Bordeaux  
06 99 96 25 06  
[www.chefjesus.fr](http://www.chefjesus.fr) [2]

---

## Chef Adrien FERRAN

Un jeune Chef toqué d'agrumes aux Tables Vatel.

Avant d'officier aux Tables Vatel, le Chef Adrien Ferran a fait ses armes à la **Truffe Noire** (Neuilly-sur-Seine) et auprès du chef étoilé Stéphane Carrade à **La Guérinière** (Gujan Mestras). Ce jeune trentenaire est devenu par la suite Chef au Restaurant bistronomique **le Poulet à 3 pattes** situé à Pau puis Chef au **Zanzibar White Sand Luxury Villas & Spa** permettant à

l'établissement d'obtenir l'appellation Relais & Châteaux.

Adrien Ferran élabore aux Tables Vatel une cuisine bistronomique le midi et gastronomique le soir. Sa cuisine ? Adrien sélectionne chaque jour des produits régionaux et de saison et offre à ses convives un subtil mélange de recettes classiques revisitées et des assiettes inspirées des saveurs du monde. Ce qu'il aime particulièrement : travailler la fraîcheur et l'acidité des agrumes dont notamment le yuzu et son parfum de mandarine. Laissez-vous tenter par sa langue d'oursin, noix de Saint-Jacques, émulsion de corail & brioche rôtie ou bien encore son filet de canard snacké au yuzu & citrus Pepper accompagné de son panais & bouillon de mélisse.

Le Chef Adrien Ferran signe aux Tables Vatel une cuisine créative, élégante et résolument moderne.

Plus d'informations :

<http://www.restaurantvotel.fr/fr/bordeaux/tables-vatel> [3]

---

## Michèle HEDIN

Enseignante à la retraite, Michèle Hédin a participé pendant de nombreuses années aux actions d'éducation à l'image et animé des stages en milieu associatif. Administratrice du Festival international du Film d'Histoire de Pessac, elle est membre du groupe pédagogique qui rédige des dossiers pour les scolaires. Elle est membre fondateur de l'Association du Cinéma Jean Eustache et intervenante depuis sa création pour l'Université populaire Arts, Littérature et Cinéma.

---

## Nicole GARNIER

Archiviste paléographe, auteur d'une thèse sur le peintre Antoine Coypel (1661-1722), après une formation au musée du Louvre et au musée d'Orsay, Nicole Garnier a été pensionnaire de la Villa Médicis

en histoire de l'art. En charge des collections de Chantilly depuis 1992, elle a publié les peintures des XVIIIème et XIXème siècles du musée Condé et organise chaque année des expositions et publie des catalogues autour des collections du duc d'Aumale (1822-1897), donateur de Chantilly à l'Institut de France.

---

## Le PESMD Bordeaux Aquitaine

Dans sa mission de formation supérieure au Diplôme d'État (DE) de professeur de musique et de danse, le PESMD offre l'opportunité à ses étudiants, outre les enseignements théoriques, de répondre à des sollicitations pour des résidences musicales avec scènes publiques, des master classes, des spectacles et répétitions publiques, des festivals... approfondissant ainsi leurs expériences artistiques professionnelles. Cette scène publique à La Cité du Vin met en lumière la maîtrise des langages techniques et le sens de la création de ses étudiants, pédagogues et artistes confirmés de demain.

[www.pesmd-bordeaux-aquitaine.com](http://www.pesmd-bordeaux-aquitaine.com) [4]

---

## La Confrérie des Chevaliers Fouetteurs de Crème Chantilly

Passionnée par « le Trésor de Chantilly », la Confrérie des Chevaliers a été créée en 2007, mise en sommeil et relancée en mars 2018 par un nouveau bureau pour promouvoir le patrimoine historique et culinaire de la Crème Chantilly.

« Une certitude ! Princes et Princesses, hôtes de marque reçus à Chantilly, tous témoignent d'une fameuse crème servie aux collations dans la grande chaumière du hameau et à la célèbre laiterie. Ainsi la Baronne d'Oberlinch écrivit en louanges à la fameuse crème : « Jamais, je n'ai mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi bien apprêtée... »

Cette histoire, la Confrérie des Chevaliers Fouetteurs veut la faire

vivre par des démonstrations, des dégustations, des intronisations et des cours avec goûter. Son objectif est de faire plaisir aux invités et de fédérer les restaurateurs pour qu'ils deviennent des membres et des ambassadeurs de la Confrérie en appliquant la charte de la Confrérie. Pour cela, la Confrérie intervient dans les hôtels, restaurants, lieux événementiels, châteaux et musées dans l'Oise.

[www.chevalierfouetteur.fr](http://www.chevalierfouetteur.fr) [5]

---

## L'École internationale de management hôtelier Vatel

Vatel est aujourd'hui le 1er groupe Mondial de l'enseignement du Management de l'Hôtellerie-Tourisme avec ses 50 Campus à travers le Monde, ses 7000 étudiants et ses 35 000 diplômés. Son concept? Basé sur l'alternance entre cours théoriques et pratiques professionnelles, Vatel forme les cadres dirigeants de demain.

Vatel Bordeaux célèbre cette année 25 ans de passion, d'excellence et d'engagement. L'école, franchise du groupe Vatel, a été fondée en 1994 par François De Laurens Castelet et Régis Glorieux pour transmettre aux nouvelles générations l'envie et les compétences indispensables pour exercer le métier d'hôtelier et de restaurateur.

Vatel Bordeaux, 1ère école hôtelière certifiée 'Ecolabel Européen' en 2016, dispose de deux campus internationaux et accueille cette année 704 étudiants issus de 56 nationalités. Son réseau constitué de 50 partenaires locaux & 150 hôtels dans le monde permet à ses étudiants de se confronter aux réalités professionnelles dans les meilleures conditions.

Vatel Bordeaux, c'est aussi l'Hôtel 4\* Vatel Bordeaux, le restaurant 'Les Tables Vatel' et la Bordeaux International Wine & Spirits Academy.

Plus d'informations? <https://www.vatel.fr/fr/ecole-hoteliere-bordeaux/presentation-vatel-bordeaux> [6]

---

- [1] <https://laciteduvin.tickeasy.com/fr-FR/produits?famille=1803360134010300145>
- [2] <http://www.chefjesus.fr/>
- [3] <http://www.restaurantvatel.fr/fr/bordeaux/tables-vatel>
- [4] <http://www.pesmd-bordeaux-aquitaine.com/>
- [5] <http://www.chevalierfouetteur.fr/>
- [6] <https://www.vatel.fr/fr/ecole-hoteliere-bordeaux/presentation-vatel-bordeaux>