

# La Fête des Mères

## Ses Origines ...

Le premier à avoir lancé l'idée est l'Etat américain pour remonter le moral de ses soldats envoyés en Europe lors de la Première Guerre mondiale.

En France, c'est pendant l'Entre-Deux-Guerres que de nombreuses associations proposent de célébrer toutes les mères, du moins les mères de familles nombreuses.

S'il n'y avait pas encore de « jour » officiel, on vit se multiplier des prix locaux, régionaux ou nationaux pour récompenser ces « mamans choc ».

Après guerre l'idée est reprise par le Président de la République Vincent Auriol qui l'institutionnalise le 25 Mai 1950.

Depuis ce jour, cette fête est devenue incontournable pour sept millions de mamans !

A cette occasion, notre Chef Loïc Rapart vous a concocté un menu à déguster au restaurant les « Jardins de la Cloche » le Dimanche 25 Mai 2008 au moment du déjeuner.

## Menu de la Fête des Mères



50 € Hors Boissons

Mise en Bouche

~

Les St Jacques

Piquées Citronnelle, Mousse de Rhubarbe, mi-pris de Crustacés

Ou

Le Foie Gras

Cuit en terrine et Chutney d'Artichauts

~

Le Rouget Barbet

Filet saisi à la Plancha et petit Gigot de Grenouilles

Ou

Le Pigeon

Suprême rôti à la Lavande, Croquettes de ses Cuisses,

Pomme Sésame, Parmentier au Cantal

~

Assortiment de Fromages régionaux

~

Griottin au Chocolat et Framboise

Ou

Sablé Breton aux Fruits rouges, Glace Crème acidulée

~

Café & Mignardises

~

Sofitel Dijon La Cloche

14 Place Darcy – 21000 Dijon - Tél : 03 80 30 12 32 – Fax : 03 80 30 04 15