

PROGRAMA

**SABORES
CRUZADOS
DIJON <> GUIMARÃES**

GUIMARÃES 2022

SAISON TEMPORADA
FRANCE PORTUGAL
PORTUGAL FRANÇA
2022

16 de setembro

Jantar a 4 mãos

Menu típico da Borgonha

Restaurante Trattoria, CCVF

Reservas no próprio restaurante

18 de setembro

Brunch

Restaurante Trattoria, CCVF

16 a 18 de setembro

Produtos da região da Borgonha,
vinhos e gastronomia

Circuito gastronómico

Jardim da Alameda junto ao Green Week

16 a 30 de setembro

Exposição de fotografia

Dijon Num Olhar de Um Vimeirense

Paulo Pacheco

Claustros da Câmara

Municipal de Guimarães



MUNICÍPIO DE
GUIMARÃES



Evento organizado no âmbito da Temporada Portugal-França 2022



REPÚBLICA
PORTUGUESA



AMBASSADE
DE FRANCE
AU PORTUGAL



INSTITUT
FRANÇAIS



CAMÕES
INSTITUTO
DA COOPERAÇÃO
E DA LINGUAGEM
PORTUGAL

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

GEPAC

GABINETE DE ESTRATÉGIA,
PLANEAMENTO E AVALIAÇÃO CULTURAIS

De 16 a 18 de setembro, no âmbito da época transcultural França-Portugal, a Cidade de Dijon e a sua Cidade Internacional da Gastronomia e do Vinho exportam especialidades e know-how locais para Guimarães. É o "jogo de volta" de um intercâmbio culinário entre duas cidades amigas e parceiras que se realizou em Dijon e na Cité na primeira semana de junho: jantar a 4 mãos, o tradicional grande Brunch no Les Halles de Dijon, stands de degustação e venda de produtos e vinhos da Borgonha, com a participação, respetivamente, do chef Kevin Julien (restaurante La Table des Climats/grupo Epicure), Dominique Dansard (Maison Dansard), Le Nez de Saint-Pierre e a associação de empresas agroalimentares líderes Vive la Bourgogne-Franche-Comté.

PROGRAMA

16 SETEMBRO | 6ª FEIRA

JANTAR A 4 MÃOS (Chef Kevin Julien e Chef Mário Moreira acompanhado pelo Chef Bruno Silvério e La Trattoria Migas)

CENTRO CULTURAL VILA FLOR

Possibilidade de um concerto ou atividade cultural no magnífico jardim contíguo ao equipamento, um local de passeio e relaxamento muito popular entre os habitantes de Guimarães. Ao lado está o palácio Vila Flor, usado como local de exposições temporárias de Arte Contemporânea.

Chef Kevin Julien

O Chef Kevin Julien (chef de La Table des Climats na Cidade Internacional de Gastronomia e Vinho em Dijon, sob a direção culinária de Eric Pras, o único chef 3 estrelas Michelin em Bourgogne-Franche-Comté), apesar do seu compromisso diário com o serviço do grupo Epicure, proprietário em particular do muito jovem Table des Climats na Cidade Internacional da Gastronomia e do Vinho, Kevin reservou tempo para fazer sucesso neste jantar a quatro mãos que será 100% Borgonhês (menu em construção).

Deve ser feito reserva para:

geral@grupomigas.com

+ 351 963 308 270 / +351 914 012 370

18 SETEMBRO | DOMINGO

BRUNCH (Chef Dominique Dansard e Chef Mário Moreira acompanhado pelo Chef Bruno Silvério e La Trattoria Migas)

JARDIM DO CENTRO CULTURAL VILA FLOR

O chef **Dominique Dansard** da Maison Dansard – cidade internacional da gastronomia e do vinho em Dijon - apresenta a sua proposta de menu: pão d'épice; ovos escalfados em molho de vinho tinto pinot noir; pato ao sal grosso, em molho de manteiga de estragão decorado com pequenos legumes da época; bife de novilho confitado, num caldo reduzido de cozedura de legumes e puré de cenoura com cogumelos cantareles; Frango à Gaston Gérard; Ravioli de caracol da Borgonha com legumes da época, sabor do bosque do Morvan como aperitivo; filete de bacalhau fresco com creme de lagostim; pimentos do Val de Saône em vinagrete de mostarda Fallot; tomate com queijo fresco de cabra Charolês servido como entrada; mini patés; Jambon persillé (um género de fiambre marmorizado); salada lentilhas em um copo; caixa de queijos da borgonha; bolinhos mulot e Petitjean da Borgonha; peras em vinho com crumble pão d'épice; tartes de framboesa; café; sumos de frutas frescas varias espremidas.

Lotação:

200 pessoas em 2 serviços (11h30 e 13h00/13h30)

(O público, uma vez servido, terá a opção de instalar-se em modo piquenique em grandes mantas ou sentar-se em mesas com bancos)

Deve ser feito reserva para:

geral@grupomigas.com

+ 351 963 308 270 / +351 914 012 370

16 - 18 SETEMBRO

CIRCUITO DE DEGUSTAÇÃO E VENDA (evento inserido na Green Week)

Especialidades locais e turísticas da região de Dijon

ALAMEDA DE SÃO DÂMASO

Martial Jacquey e sua esposa (Le Nez de Saint-Pierre – experiente organizador de degustações de vinhos da Borgonha) apresentarão para degustação e venda produtos de algumas áreas emblemáticas da denominação Borgonha Dijon.

Jean-Guillaume Dufour, hoteleiro e gastrónomo, recomendado pela associação de empresários **Vive la Bourgogne-Franche-Comté** (agrupamento de cerca de trinta PME agroalimentares artesanais regionais para participação em feiras ou exposições em França e no estrangeiro), participará no evento <https://www.vivelabourgognefranche.comte.fr/>

16 a 30 SETEMBRO

EXPOSIÇÃO DE FOTOGRAFIA

CLAUSTROS DA CÂMARA MUNICIPAL DE GUIMARÃES

Em 2019, dois fotógrafos de Dijon estiveram em Guimarães, o que se traduziu numa exposição inaugurada em fevereiro de 2020 em Dijon, com fotografias sobre Guimarães na visão desses mesmos fotógrafos. Desta vez, esta exposição de fotografia que se realiza em Guimarães vai mostrar a visão de Dijon pela lente do fotógrafo vimaranense Paulo Pacheco. Trata-se de um projeto que tem como finalidade a projeção e promoção internacional das duas cidades.

Exposição no âmbito da TEMPORADA CRUZADA.