

# PROGRAMME MIDWINTER CONCORDIA 2007

21 Juin 2007

A minuit, Champagne et ouverture de la Mid-Winter par le Station leader

22 juin 2007 (La journée Sir Ernest Shackleton)

Brunch

15h00 Match de foot

Arbitre Benoît.

Photographe Beppé

Suppléant Djamel

**17h00** Mise en place des derniers décors

**17h30** Apéritif/ Champagne

Menu et représentation de la Mid-Winter à l'identique de celle célébré le 22 juin 1915 par Sir Ernest Shackleton et son équipage, hommage à leur héroïsme, hommage aux explorateurs Polaires, aux scientifiques qui ont marqué par leur courage une page dans l'histoire Polaire. Malgré que ce premier menu de la Mid-Winter soit sobre, nous devons avec mes collègues leur rendre un hommage.

Menu noté par Harry McNish

Dinner at 6-0

MENU

Silton soup

Roast Pork stewed apples

Preserved peas

Plum pudding

Then we had a concert, which started at 8-0

Finished at 12 pm with fried onions

Le film de Shackleton sera rediffusé sur grand écran à cette occasion

Le concert sera réalisé par Yvan et Alexandro

**00h15 PIZZA**

23 juin 2007

BRUNCH

17h30

Aperitif Champagne

20h00

Soirée Raclette

Jeux organisés par Yvan

24 juin 2007

BRUNCH

17h30

Apéritif Punch

Chez nos amis les Gaulois, Un village dans l'Antarctique peuplé de Romains et de Gaulois résiste à l'envahisseur. Ces gens n'ont pas oublié les bonnes manières. Ils rotent sans retenue, mangent sans les couverts et discutent uniquement de femmes et de guerre.

Mise en scène : Yvan, François et Jean-Pierre.

20h00

Menu Gaulois

Comme les Romains, les Gaulois mangeaient fort peu pendant l'espace de temps qui s'écoule du lever au coucher du soleil, se réservant pour le repas du soir.

Les Gaulois s'étaient fait une réputation de gastronomes.

A partir du II<sup>ème</sup> siècle, les fragiles récipients en verre ornés de reliefs, figurèrent dans les salles à manger des plus fortunés.

Ici à Concordiarum, on mangeait en fait avec les doigts et dans des assiettes Arcopal.

Les Phocéens ont apporté l'usage du pain, comme celui du vin.

## MENU

Jambon, lards, rillettes.....

Mollusques terrestres (escargots)  
Coquillage(huîtres)

(Les Gaulois étaient de grands amateurs d'escargots et raffolaient de coquillage)

Œufs

(Durant les fêtes du solstice d'été, on offrait des œufs)

Pièces entières de Porc rôti et Jambon confit dans leur jus  
(Porc-mi sauvage élevé dans le Camp d'été)  
Accompagnés d'une confiture d'oignons

Ails, Oignons, Lentilles, Haricots, Choux..  
(Plantes potagères cultivés par les Gaulois)

Yaourt et Gâteau

(Les repas se terminait par des aliments obtenus par la coagulation du lait)

Bières

Vins

Hydromel gaulois (Réalisé par mes soins, avec les pommes restantes de la campagne d'été)

(Recette d'hydromel gaulois d'après Rutilus Taurus Aemilianus, agronome gaulois du 5<sup>e</sup> siècle)

Au commencement de la canicule, prenez de l'eau de source ; ajoutez pour trois setiers d'eau, un setier de miel non écumé ; mettez ce mélange dans des pots et remuer le pendant 5 heures. Laissez-le reposer à ciel découvert, pendant quarante jours et quarante nuits.

25 juin 2007

BRUNCH

15h00 Début des Olympiades avec les Gaulois et Les Romains. 3 équipes de quatre, un photographe et un arbitre. Il y aura plusieurs disciplines. Organisation Yvan.

18H00 Apéritif Kir Royal

26 juin 2007

BRUNCH

15h00 Mise en place des décorations de la Salle

17h30 Apéritif

Réunion annuelle des astronomes, sorciers, docteurs charlatans, druides, martiens, magiciens. Chacun doit faire partager sa découverte et définir le futur de la planète Terre.

18H00

Les convives auront 10 minutes pour convaincre l'assemblée (sketch, parodie, poésie, chants, ..), ensuite sera désigné le Maître de cérémonie.

20H00 Repas

## MENU

Consommé brunoise en Soufrière

Papillote de St Jacques, éprouvette d'essence d'herbes.

Plats mijotés du Marais de Caw en Guyane, entre crocodile et grenouille, accompagné d'une fiole de sauce aux effets détonants

Tête d'alouette aux vieux fromages

Symphonie de Chocolat,  
Verser 200 ml grammes de sauce Arabica  
avec un Becher

VIN « Cuvée spéciale DRACULA »

27 juin 2007

BRUNCH

Quartier Libre

18h00 Cocktail Brésilia

L'Amérique du Sud à Concordia :  
Soirée organisée par DEL Senior Runa dit le Bolivien.  
et le fameux musicien Yvan Maestro de la Pompa.  
Le menu étant à ce jour secret.

28 juin 2007

BRUNCH

15h00 : Désignation des deux Maîtres d'hôtel, tirage au sort.  
Formation express (par Carlos) des deux Maîtres d'hôtel pour le service à la Française. Mise  
en place de la table.

18h00 Apéritif – mise en bouche

Dîner à 20h00: Repas de clôture. Tenue de soirée et bonnes manières.

A Minuit : Pot au Champagne et la clôture de la Mid-Winter par le station Leader.

Dîner du 28 JUIN 2007

MENU

Consommé Concordia, accompagné de ravioles

Mousse de Saumon d'Alaska, émulsionné de tomates au Pistou  
Pain au seigle

Feuilletée de St jacques, beurre au Champagne  
Pain au citron

Sorbet au Romarin

Civet de Chevreuil sauce grand veneur,  
Polenta au parmesan, dariole de champignons des bois,  
Tian aux trois légumes  
Pain de Campagne

Plateau de Fromages  
Pain aux olives

Nougat glacé au lait d'amande amer,  
Tuiles dentelles aux agrumes,  
Soufflé antillais au Cacao Amer

Vins

Alsace Dopff au Moulin- Cuvée Europe 2004  
Château Bourbon 2000- Médoc  
Château Vieux Maurac 2002- Médoc  
Champagne Sauger brut - Avize

29 juin 2007

Remise en états des lieux/ Journée sandwich