

Caen

## Le traiteur Danet a régalié les ambassadeurs

***Parmi les acteurs économiques normands du 6 juin 2014, les chefs et autres artisans, ont relevé le défi de nourrir la "crème de la crème" du monde politique international***

Dernière mise à jour : 12/06/2014 à 11:41

Parmi eux Patrick Danet. Un traiteur local...

Le cidre, le poiret, jus de pomme... Il n'est pas plus normand que ce buffet de "**produits régionaux**" préparé dans les règles de l'art par Patrick Danet et ses équipes pour les 80 à 100 convives de Bénouville qu'il avait mission de régaler. "**La teurgoule a connu un immense succès**", affirme le traiteur, qui n'en est toujours pas revenu de sa surprise: "**ma crainte était de ne pas savoir comment allaient se comporter toutes nationalités différentes face à nos propositions**". Verdict: "**tout est parti**". Autre étonnement, malgré la diversité des produits, Patrick Danet a pu observer ces Excellences, Polonais ou Tchecoslovaques, Britanniques, Américains ou Australiens, déguster "essentiellement du fromage pendant tout le repas-buffet". Près de 20 kg de fromage fermier: du camembert, du Pont Lévêque, du livarot... "Grande fierté de proposer des produits de chez nous et de voir qu'ils ont été appréciés". Ils ont consommé les 300 pièces d'huîtres froides, "**pas évident quand on ne connaît pas la tradition française**". Pourtant aucun n'en fut offensé. Les attachés militaires présents, notamment américains en sont allés jusqu'à offrir une médaille en Bronze frappée de la Maison Blanche et au dos de la double signature de Michelle et Barack Obama. Grandiose!

Patrick Danet n'en était pas à sa première parmi les Grands de ce monde: auprès du Chef Gérard Pangaud, il a préparé le repas des chefs d'Etat en 1982 à Versailles, à l'occasion du G7. Habitué du Guide Michelin, Patrick Danet, l'enfant de l'Eure, a commencé sa carrière de cuisinier en 1977. Aujourd'hui, le traiteur Normand est comblé.