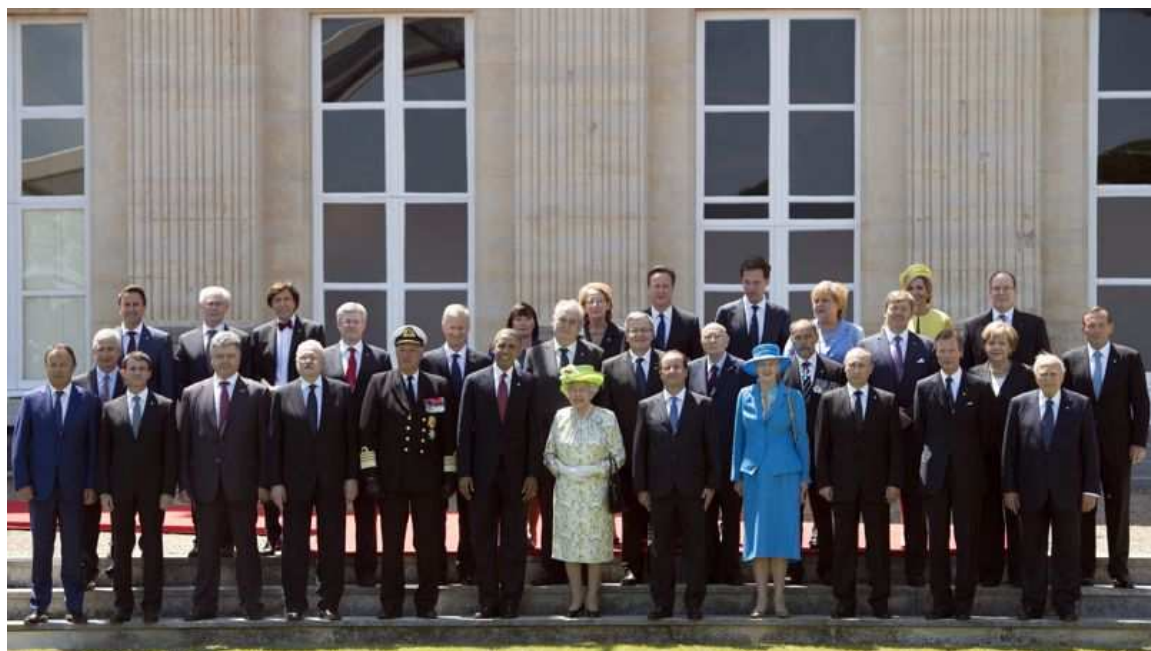




**Le 6 juin 2014**



**70<sup>ème</sup> anniversaire du  
Débarquement  
Au Château de BENOUVILLE**



# L'équipe





# Les contrôles de sécurité L'escorte par les motards





# Le buffet des délégations étrangères







# Les personnalités



Les souveraines de Belgique  
et Pays Bas



Elisabeth II



Mr Poutine



Mr Obama



Elisabeth II



# Les personnalités







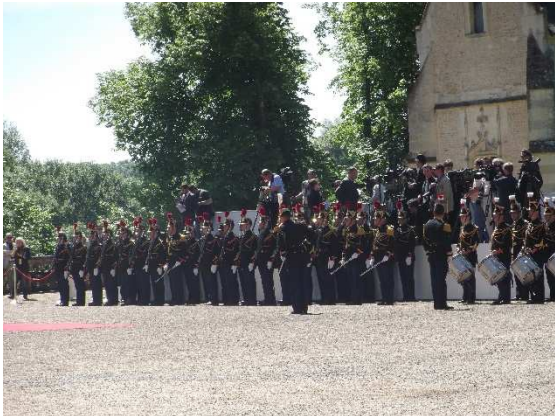
# Les personnalités







# Les personnalités







# Quelques images au hasard de la journée ...







# Quelques images au hasard de la journée ....







# Quelques images au hasard la journée ....





# Quelques images au hasard la journée ....







**DANET TRAITEUR a été choisi par l'Élysée et la préfecture pour préparer le repas des ambassadeurs et délégations étrangères au château de Bénouville le 6 juin 2014 dans le cadre des cérémonies du 70<sup>ème</sup> anniversaire du débarquement.**



## **PATRICK DANET et le D DAY**

**Dossier de presse  
de la préfecture**



ANNIVERSAIRE  
**BATAILLE DE NORMANDIE**  
TERRE DE LIBERTÉ

[le70e-normandie.fr](http://le70e-normandie.fr)

Contacts presse

Préfecture de la région Basse-Normandie, préfecture du Calvados  
Pôle de communication grands événements

[pref-70-presse@calvados.gouv.fr](mailto:pref-70-presse@calvados.gouv.fr)

02 31 30 66 32

Région Basse-Normandie

Emmanuelle TIRILLY, Attachée de presse

[e.tirilly@crbn.fr](mailto:e.tirilly@crbn.fr)

02 31 06 98 85

SUIVEZ-NOUS !



70eNormandie





# La Normandie régale le monde





## Patrick Danet, le traiteur qui réglera les délégations

Patrick DANET est normand, né dans l'Eure, il aime sublimer les produits de sa région. Le 6 juin, c'est lui qui cuisinera le buffet normand pour 80 ambassadeurs et personnalités. Il sera aussi chargé de préparer 500 paniers-repas pour le personnel de sécurité et la garde républicaine. Patrick Danet a commencé sa carrière de cuisinier en 1977 au service du ministère de la Défense, avant de partir à Bruxelles où il travailla comme traiteur, collaborant entre autre avec le Palais Royal Belge.

En 1978 il fut sélectionné pour cuisiner le repas du Président américain Carter et du Premier ministre belge. Il a ensuite travaillé auprès du chef Gérard Pangaud, et fût choisi en 1982 pour cuisiner le repas des chefs-d'états au château de Versailles à l'occasion du G7 de 1982.

De retour en Normandie en 1983, il tiendra le restaurant Le gastronome pendant 20 années, durant lesquelles il ne sortira jamais du guide Michelin.

En 2004, Patrick Danet vend son restaurant et crée sa société de traiteur à Mondeville. Membre de l'association des Toques Normandes qu'il est fier de représenter, il est très heureux d'avoir une nouvelle fois l'occasion de cuisiner dans le cadre d'un événement international. Le jour J, ils seront 8 personnes en charge du buffet et des paniers repas.





# Patrick DANET au château de BÉNOUVILLE le 6 Juin 2014

## Caen agglomération

Mondeville 27.06.2014

### Le traiteur Patrick Danet était au château de Bénouville

1944 | 2014  
70 ANS  
DE LIBERTÉ

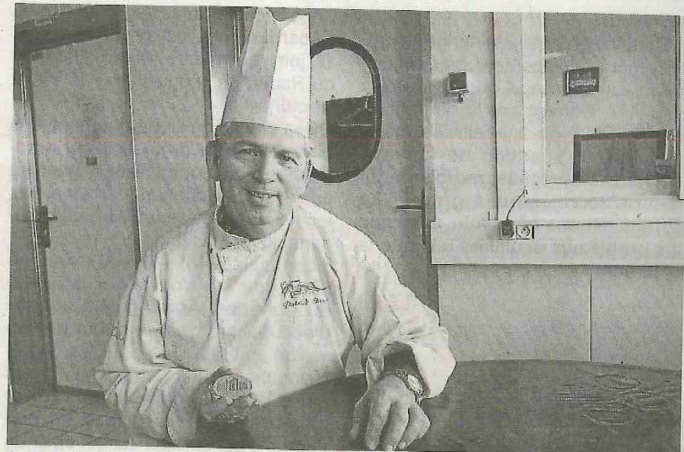
« Nous avons été contactés à la mi-mai par la préfecture pour assurer le buffet normand destiné aux 80 ambassadeurs et personnalités reçus au château de Bénouville le 6 juin, ainsi que 500 paniers-repas pour le personnel de sécurité et la Garde républicaine », explique Patrick Danet, le patron de la société Danet, traiteur situé dans la zone artisanale est.

Quelques jours plus tard, il a reçu un appel de l'Élysée l'informant que sa candidature avait été acceptée. « Mon passé professionnel et ma passion pour la cuisine des produits normands ont certainement joué », indique celui qui a été cuisinier en 1977, au ministère de la Défense et sélectionné en 1978 pour cuisiner en Belgique le repas du président américain Jimmy Carter et du Premier ministre belge.

#### Habitué aux chefs d'État

En 1982, alors qu'il travaillait auprès du chef étoilé Gérard Pangaud à Boulogne, il a été choisi pour cuisiner le repas des chefs d'État au château de Versailles, à l'occasion du G7. « Mitterrand voulait se démarquer de Giscard qui, lui, faisait appel à de grands chefs étoilés. Il avait souhaité mettre en valeur un jeune cuisinier », se rappelle l'intéressé.

C'est donc avec une certaine fierté mais aussi en toute sérénité que Patrick Danet a bâti son menu autour de



Patrick Danet a reçu la médaille de la Maison blanche.

produits normands. Huîtres d'Isigny, andouillette de Vire, jambon de la manche, filet de bœuf sauce au cidre ou de julienne sauce crème au poiré, teurgoule ou encore panier de fraises de Cagny ont constitué le menu proposé dans la salle attenante à celle où ont déjeuné les chefs d'État.

#### « Un événement exceptionnel »

Une première rencontre a eu lieu le 3 juin, au château de Bénouville, avec un représentant de l'Élysée pour régler les derniers détails. Six cuisiniers ou aides-cuisiniers ont préparé le repas avec des produits frais

de la région.

« Nous avons chargé les trois camions à 7 h, avant de nous mettre en route pour le Parc des expositions où nous devons passer devant les services de déminage. Là, nous nous sommes rendu compte que nous étions en train de vivre un événement exceptionnel », se rappelle l'intéressé.

Encadré par des motards de la police, le convoi s'est ensuite rendu au château où les services logistiques de l'Élysée avaient déjà installé tables, chaises, couverts et argenterie.

Parution du 12 juin 2014 OUEST France



# Patrick DANET Château de BÉNOUVILLE le 6 Juin 2014

## Le traiteur Danet a régalé les ambassadeurs *12.6.2014*



■ Patrick Danet devant le château de Bénouville.

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". 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 !

Parution du 12 juin 2014 Journal LIBERTE



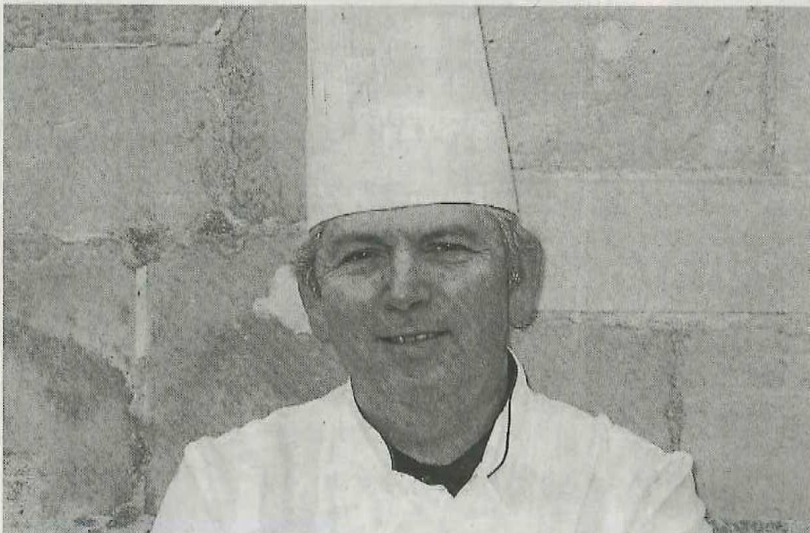


# Patrick DANET au château de BENOUVILLE le 6 Juin 2014

Avenay

13.06.2014

Un chef du repas officiel du 6 juin à la Fête du pain



Patrick Danet réglera les papilles dimanche 22 juin lors de la Fête du pain.

L'Association des toques normandes s'associe cette année à la Fête du pain d'Avenay et l'un des chefs qui seront présents à cette occasion n'est autre que Patrick Danet. Sollicité par la préfecture et par l'Elysée, il avait en charge le 6 juin dernier, au château de Bénouville, de régaler les ambassadeurs et personnalités de toutes les délégations étrangères avec les spécialités normandes (huîtres, bœuf au cidre, julienne à la crème et au poiré, jambon de la Manche, fromages, et l'incontournable teurgoule).

Le responsable du protocole américain a remis à Patrick Danet, en guise de remerciement, une médaille en bronze de la Maison Blanche signée au dos de Michèle et Barack

Obama.

Ce n'était pas une première pour Patrick Danet, puisqu'en 1978, il avait préparé un repas pour le président américain Carter et le Premier ministre belge. En 1982, il avait été choisi pour cuisiner le repas des chefs d'Etat au château de Versailles pour le G7 avant de devenir propriétaire et chef du Gastronomes à Caen, pendant vingt ans.

Les visiteurs de la Fête du pain pourront découvrir les toques normandes et ce chef si prestigieux lors de la journée ouverte au public dimanche 22 juin. Patrick Danet, entre deux recettes, aura peut-être quelques anecdotes à raconter au public sur ce mémorable 6 juin.

**Parution du  
13 juin 2014  
OUEST France**