

“Passport to France” : une bonne excuse pour se desserrer la ceinture. Un événement qui ne cesse de prendre de l’ampleur !

Delphine Pontvieux
Miss Nyet Jewelry and Publishing

Si la soirée de 2012 avait déjà placé la barre très haut avec huit cents invités, la 29^{ème} édition de “Passport to France”, organisée par la Chambre Economique Franco Américaine de Chicago, a battu une fois de plus son record de participation.

Plus de neuf cents francophones et francophiles se sont retrouvés ce troisième jeudi de novembre, date traditionnelle de l'arrivée du Beaujolais nouveau, à l'*Union League Club*, pour célébrer la culture, la gastronomie et les vins français à Chicago, dans une ambiance raffinée (le port du jean est proscrit dans l’enceinte du club), quoique résolument festive. La chambre économique franco américaine compte sur les profits générés par cet événement majeur pour financer sa mission annuelle, qui consiste à développer et promouvoir les relations économiques entre les Etats Unis et la France, ainsi qu’à pourvoir aux besoins des entreprises et membres individuels de la Chambre dans la région de Chicago. Et pour s’assurer que cette soirée soit encore plus attrayante que les précédentes, les organisateurs, avec le soutien de généreux sponsors tels que Deloitte, ont vu encore plus grand.

Vingt chefs, chefs pâtisseries et chocolatiers ont été invités à préparer un assortiment de créations culinaires visant à présenter la qualité et le savoir faire de leurs établissements respectifs.

Greg Biggers, du *Café des Architectes* (le restaurant du Sofitel de Chicago) a fait le bonheur des papilles du public avec son “escargot tatin”, ainsi que Leigh Omilinsky, en offrant, pour la première fois à PTF, des mini bouchées de l’incontournable “bûche de Noël”, *LE* dessert traditionnel des dîners de réveillon en France. A noter aussi, sans faire de favoritisme, la soupe de poissons de *LM bistro*, le croque-monsieur de saumon à l’aïoli de Cecilio Rodriguez, du restaurant *The Savoy*, les macarons à l’Armagnac de *Vanille Pâtisserie*, le boeuf bourguignon de chez *Frog n Snail*, ou encore le foie gras en barquette de *Henri*, le Paris-Brest de *Brindille* et la merguez ‘maison’ de *La Sardine*. Sans oublier la participation de *The French Pastry School of Kennedy-King College*, dont les étudiants ont, une fois de plus, fait le bonheur des gourmands avec une nouvelle sculpture entièrement confectionnée en chocolat.

A noter dans la salle du 5^{ème} étage, le nouveau *Spirits Lounge*, où l’on (re)découvre, par exemple, le goût original du gin. En effet, *Citadelle* est la seule marque de gin au monde à être distillée, à Cognac, dans des alambics de cuivre, selon une méthode datant de plus de deux siècles, puis vieillie durant plusieurs mois en fûts de chêne. Là encore, on s’imagine à la table d’un troquet de Montmartre à jouer des coudes avec Toulouse-Lautrec, pour se perdre dans un élixir élaboré par Deidre Darling, “sommelière d’absinthe” au *Savoy*, dont le bar propose plus de quarante sélections de la “Fée Verte”. Et bien entendu, on se délecte des incontournables Cognac et Bas Armagnac, Eau de vie, Kir royal et Calvados, tout en se laissant transporter par les mélodies entêtantes de la

violoniste Ms Yokley, une pointure qui a partagé la scène avec Barry White, Andrea Bocelli, Smokey Robinson, Aretha Franklin -et même J. Lo.

Enfin, comme il n'est pas d'au revoir approprié sans photo souvenir, toute personne qui se respecte se doit de ramener un petit morceau de France chez elle. Si l'année dernière, les invités se sont fait tirer le portrait devant les peintures rupestres de Lascaux, cette année, c'est la Normandie qui fut à l'honneur, en préparation de la commémoration du 70^{ème} anniversaire du débarquement de Normandie, qui se célébrera le 6 juin 2014.