

## **Rencontre amicale au restaurant le TRAIN BLEU (Gare de Lyon)** **Jeudi 4 février 2016**

Selon une tradition établie depuis une quinzaine d'années, nous vous proposons, en alternance avec le restaurant du Sénat, ce déjeuner de début d'année qui se tiendra cette année au restaurant **le Train Bleu**, que certains d'entre vous connaissent déjà, et revêtira un caractère particulier puisque nous fêterons en cette année 2016 le 70<sup>ème</sup> anniversaire de la création de l'Onera. Il se tiendra le **Jeudi 4 février 2016**

Après l'accueil de **12h00 à 12h15**, le déjeuner se déroulera de 12h30 à environ 16h30.

Situé au cœur de la gare de Lyon, en étage, face aux voies, Le Train bleu se veut halte incontournable pour les étrangers et les voyageurs, mais aussi restaurant de référence pour les Parisiens.



Construit à l'occasion de l'Exposition Universelle de 1900 par la Compagnie Paris-Lyon-Méditerranée (PLM) le **Train Bleu** s'appelait à l'origine le Buffet de la Gare de Lyon. Le décor du restaurant, récemment restauré, est grandiose : hauts plafonds, dorures et moulures, lustres, mobilier d'apparat et 41 fresques peintes représentant les grandes étapes parcourues par la Cie PLM (Paris-Lyon-Méditerranée). Les deux salons ont d'ailleurs été classés monuments historiques par André Malraux en 1972. Fréquenté dès la première heure par une clientèle abondante et prestigieuse, parmi lesquels Coco Chanel, Brigitte Bardot, Jean Cocteau ou encore Dali et Jean Gabin, le Train Bleu affiche aujourd'hui encore un succès incontestable et les nostalgiques des années folles n'hésiteront pas à embarquer à bord de ce train.

**Le coût de ce repas sera de 70 euros par personne**

**TSVP**

✂ .....

### **BULLETIN d'INSCRIPTION**

## **Rencontre amicale au restaurant le TRAIN BLEU (Gare de Lyon)** **Jeudi 4 février 2016**

Nom : .....

Prénom : .....

Nom : .....

Prénom : .....

**Date et signature :**

Bulletin à retourner au siège de l'Association **accompagné de votre chèque pour le 14 décembre 2015 au plus tard**

## **- MENU -**

**Crémant de Bourgogne et ses amuse-bouches**

**Tourteau, avocat à la coriandre et tomates en tartare,  
vinaigrette aux éclats d'olives noires**

**Ballotine de volaille fermière au foie gras de canard,  
purée de céleri-rave au lait d'amande**

**Brie de Meaux**

**Millefeuille vanille chantilly,  
sauce aux perles du japon**

**Café**

**Eau minérale à discrétion**

**Vins blanc et rouge**

***Vin du Pays d'Oc «Viognier»  
Côtes de Bourg Laroche Joubert***

**Les organisateurs :**

**Georges BAUDIN**

**Marcelle POISSON**

*Les participants recevront environ 2 semaines avant la sortie une confirmation et les moyens d'accès ainsi que la liste des participants.*

**AAO – ONERA BP 72 – F 92322 CHATILLON CEDEX**

**Tél. 01 46 73 37 78 - CCP PARIS 6885 03 D - courriel : aao@onera.fr - site : anciensonera.fr**

Déclarée à la Préfecture de Police de Paris le 9 Avril 1979. Journal Officiel du 15 Avril 1979 (Loi du 1er Juillet 1901)