



Annual “La Fête du Cochon”!

Featuring Michel Richard and DC’s Top Chefs..

Café du Parc

Chef Christophe Marque
*“Poitrine de Porc” ~ Cured Pork
Belly*

Cityzen

Chef Eric Ziebold
“Joues de Porc” ~ Pork Cheeks

Cuisine Solutions

Chef Gérard Bertholon
*“Jarret de Porc & Travers de Porc”
~ Pork Shanks & Baby Back Ribs*

L’Academie de Cuisine

Chef Michel Pradier
*“Fromage de Tête” ~ Pork Head
Cheese*

La Chaumière

Chef Patrick Orange
*“Boudin Blanc &
Épaule de Porc Braisée” ~
Boudin Blanc & Braised Boston
Butt*

Marcel’s

Chef Robert Wiedmaier
*“Saucisse de Porc” ~
French Sausage*

Michel Richard Central

Chef Cédric Maupillier
“Pied de Cochon” ~ Pig’s Trotter

Michel Richard Citronelle

Chef David Deshaies
*“Pâté de Campagne” ~ Country
Pate*

The Willard Room

Chef Nicolas Legret
“Jambon à L’Os” ~ Bone-In Ham

Also, with the gracious participation of Jose Galia & Roger Willes of **Ocean M Restaurant**, Simon Ndjikinia of **Bistro Lepic**, Patrick Moulet, Patrick Musel of **Praline Bakery & Restaurant**, Joseph Poupon of **Patisserie Poupon**, Alain Roussel of **La Ferme Restaurant**, **Baguette Republic** and **Panorama Bakery**.