

e-mail gourm@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°139 Lundi 25 juin 2007 - Hebdomadaire - Rédaction et photos Gérard et Michelle Bernar
Tél. (0)4 94 17 28 92 - (0)6 74 26 52 65

Envoi de vos informations et demande d'abonnement gratuit : gerard.bernar@wanadoo.fr

agenda

>> **MERCREDI 27 JUIN**

**Dîner
dégustation de vins**
Keisuke Matsushima à Nice
Domaine de Beaucastel
Châteauneuf-du-Pape. À 20h30,
100€ café, vins, eau compris
Réservation (0)4 93 82 26 06

•••••
**Vernissage du
Parc des sculptures**
Grand-Hôtel du Cap-Ferrat
19h. 3^e édition. Sur invitation.

>> **JEUDI 28 JUIN**
**Colloque vin, santé...
communication
responsable
et les jeunes et le vin**

Château de Berne à Lorgues
Organisé par le COREVI, Vins et
Santé et «Les 4Vérités sur le vin»,
en présence du professeur Cabrol.
Accueil à 9h.

Participation pour la matinée seule
10€ ; pour la journée entière 25€.
Renseignements (0)4 94 59 12 91

•••••
Journée alpestre
à la vacherie de Montegas
Atelier du goût organisé par le
Convivium Slow Food Sud Est et
principauté de Monaco.

11h visite et participation à l'activité
de la vacherie. 12h repas d'alpage
réalisé par Sandrine et Manuel
Rogeri. 20€. Col du Turini,
route du Camp d'Argent
Réservations (0)6 61 48 09 89

•••••
Nuit de l'hôtellerie
Plage de Beau Rivage à Nice
Soirée de gala organisée par le
Syndicat des hôteliers.
Face au 107, quai des Etats-Unis
Renseignements (0)4 92 47 82 82

•••••
Lancement
9^e édition Art et Vin
Magnanerie Saint Isidore à Hyères
60 vignerons indépendants du Var
exposent 78 artistes
en juillet et août.
À 19h vallée de Sauvebonne.

•••••
>> **SAMEDI 30 JUIN**
École de cuisine
Keisuke Matsushima à Nice
À 10h cours de cuisine convivial,
suivi d'un repas au restaurant. Menu
en 3 plats accompagné de vins
sélectionnés par le chef sommelier.
Leçon de cuisine et déjeuner
dégustation : 100€
Réservation (0)4 93 82 26 06

•••••
>> **JUSQU'AU 30 JUIN**
Les tables du rosé
Côtes de Provence
Grand jeu-concours.
Découvrez les restaurants
partenaires de l'opération sur
www.inimitablerosedeprovence.com

restaurants

**Restaurant Chantecler
à Nice**

**La sage cuisine
de Bruno Turbot**

Bruno
Turbot

CARTE. Voilà 3 ans que Bruno Turbot, maître cuisinier de France, a pris en main les cuisines de l'Hôtel Negresco, après un parcours jalonné de références chez Ledoyen, chez Prunier, à La Tour d'Argent à Paris, au Petit Nice à Marseille et d'étoile au Clovis, le restaurant du Sofitel Arc de Triomphe.

Proposé uniquement pour le déjeuner, son menu plaisir retour du marché à 45€ (ou 55€ vins et café compris) change tous les 15 jours, tout comme le menu de saison à 60€ (ou 80€ eau, vins et café compris). On apprécie la fraîcheur des billes de melon en marinade de Sauternes et pommes vertes, l'association de la courgette fleur farcie de sa chair, sur soupe de pistou (notre photo).

La cuisine du chef normand, maîtrisée, équilibrée, posée, se dévoile également dans le menu Chantecler à 90€ et à la carte où sa perception méditerranéenne se signale dans le rouget grillé à plat au citron confit de Menton et pointes d'asperges vertes (55€) ou dans la selle d'agneau de Sisteron coupée en long, intercalée d'olives écrasées et compotée de tomates (45€). Les excellents desserts (18€) de Jean-Michel Cailleaux imaginés autour du chocolat ou des fruits, parachèvent le repas. Saluons également l'arrivée de Pascal Morel le nouveau chef sommelier, qui remplace Patrick Millereau parti à La Réserve à Nice. ♦

• **Le Chantecler**
Hôtel Negresco 37, promenade des Anglais à Nice.
Tél. (0)4 93 16 64 00.

Pascal Morel

EN BREF. Ce sommelier de 39 ans, né à Rennes, a beaucoup voyagé, en Angleterre, aux États-Unis et sur les mers, après avoir travaillé chez Lucas-Carton, à l'Hôtel de Crillon, aux Prés d'Eugénie - Michel Guérard. Il était précédemment chef sommelier au Domaine du Château Saint Martin à Vence. ♦

Au Bien-Être à Villecroze En famille



Michel Audier, Florence Audier
et Lionel Compan

supplémentaire pour tous ceux qui aspirent à la quiétude.

Dans l'assiette, c'est également le bonheur simple. Une carte courte qui garantit la fraîcheur des produits avec trois entrées (légère mousseline de queue de langouste sur son lit de salade méditerranéenne 14€ - notre photo-), trois plats (copieuse jambonnette de volaille farcie aux morilles, polenta au parmesan 18€), un assortiment de goûteux fromages de chèvre de Villecroze (8€) et 3 desserts (rafraîchissant marbré glacé maison aux fruits confits, coulis de fruits rouges et caramel à la menthe 10€). Et avec tous ces plats, vous pouvez composer à votre guise un menu à 38€. L'offre est également complétée par une formule à 19€ (une entrée et un plat ou un plat et un dessert), par un menu découverte à 26€ (entrée, plat et dessert) et par un menu de fête à 68€.

Depuis mars dernier, Charlette et Michel Audier ont reçu du renfort avec l'arrivée de leur fille Florence et de leur futur gendre, Lionel Compan, sommelier bien connu dans la région (La Ferme de Mougins, Le Palais de la Méditerranée et l'Âne Rouge à Nice...). Florence, qui seconde son père en cuisine, apporte sa jeunesse et ses connaissances acquises auprès de grands professionnels, François Blanchet (Hôtel Métropole à Beaulieu-sur-Mer) et Jean-Claude Guillon (Grand-Hôtel du Cap-Ferrat) et Lionel s'occupe de la salle et vous guide dans le choix des vins. Une nouvelle vie et un beau challenge pour ce jeune et sympathique couple. ♦

• **Au Bien-Être**
Quartier Les Cadenières
à Villecroze.
Tél. (0)4 94 70 67 57
Maîtres restaurateurs varois.



La Terrasse Mirabeau à Monaco Quartiers d'été



• **La Terrasse Mirabeau**
Hôtel Mirabeau 1, avenue Princesse Grace à Monaco. Tél. +377 93 25 93 00
Formule du Gecko Bar à 25€, valable au déjeuner uniquement, avec un plat, une boisson et un café.
Places de parking disponibles.

OUVERTURE. Pour la saison, l'Hôtel Mirabeau a transféré son restaurant au niveau de la piscine. Le chef Yannick Franques, MOF 2004, propose, pour le déjeuner, une carte structurée autour des produits de saison. Le soir, Enzo Testaverde, 1^{er} maître d'hôtel, se fera un plaisir de vous présenter une carte gastronomique et Francisco Segovia, le chef sommelier accordera vos plats choisis, avec les meilleurs crus. Parmi les nouvelles créations estivales de Yannick Franques, citons le melon de Provence, mariné au Beaufort-de-Venise et son émulsion, coppa du val d'Aoste ; le homard bleu, bouillonné de tomate confite au lait d'amande ; le saumon frais mi-fumé cuit à l'unilatérale aux citrons verts, crème d'oeuf et olives taggiasche ; le loup de Méditerranée, tétragones, agrumes et amandes parfumés à la coriandre.
Le bar, ouvert dès 9h, vous propose un happy hour de 18h à 19h les mercredi, jeudi et vendredi, à la piscine ou à l'intérieur de l'hôtel. Le chef barman Dominique Cinneri, se fera un plaisir de vous faire déguster toute une gamme de cocktails de sa création ainsi que tous les breuvages classiques. ♦

PHOTO X

événements

Aqua Club à Ramatuelle Consécration de l'Académie du tartare

ANIMATION. Née de l'imagination de Paul Van de Castele et de Didier Col-laro, le 1er juin 2006 sur la plage de l'Aqua Club à Pampelonne, l'Académie du tartare a été baptisée le jour de l'été, en présence de nombreux chefs de la région qui ont rivalisé d'imagination pour concevoir des associations gustatives de légumes, poissons, viandes, fruits, aromates... dans la règle de l'art !

Christian Benoît (Le Petit Charron à Saint-Tropez) a réalisé un tartare de mérou à la noire de Crimée, Franck Broc (La Bastide de Saint-Tropez) un dos de bar et huîtres en tartare, Patrick Cuissard (La Messardière à Saint-Tropez) un tartare de pageot, façon aioli, Nicolas Decaillon (Aqua Club à Ramatuelle) un tartare de thon au céleri rave et julienne de betterave et un tartare de canard aux jeunes pousses de soja et miel de lavande, Jean-Philippe Dubourg (Le Mûrier à Grimaud) un tartare de lapin en nem de seiche crue, Edith et Sylvie Guérin (Le Gorille à Saint-Tropez) le tartare du Gorille, Sylvain Humbert (Château Valmer à La Croix-Valmer) -représenté par son second- un carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de curry, Jean Lempreia (Aqua Club à Ramatuelle) un tartare de ratte au caviar de hareng, Stéphane Prost (chef pâtissier La Messardière à Saint-Tropez) une verrine de tartare exotique, Thierry Thiercelin et Bruno Kaufmann (Villa Belrose à Gassin) un tartare de sardines et pignons au foie gras et au pain sec et un tartare d'agrumes mêlé à une glace noix de coco sur guimauve aux amandes et Yvan (Aqua Club à Ramatuelle pour l'occasion) un tartare de fraise à la Chartreuse et basilic, glace pistache. Tous ces chefs, ainsi que Dominique Le Stanc (La Mérenda à Nice) ont reçu le diplôme de l'Académie du tartare, pour avoir respecté les critères de fraîcheur et qualité du produit, de fabrication et de présentation.

Un idée qui va cheminer dans d'autres régions françaises, puisque le concept est appelé à se délocaliser au mois de novembre à Paris, puis en Alsace. ♦

Paul Van de Castele



Patrick Cuissard présente son tartare de pageot façon aioli

Plage Beau Rivage Nuit de l'hôtellerie

RENDEZ-VOUS. Le 28 juin, la plage privée de l'hôtel Beau Rivage à Nice va accueillir la 33^e édition de la grande nuit de l'hôtellerie et du tourisme Nice Côte d'Azur, événement organisé par le Syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur.

Michel Tschann, président du Syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur, Christian Roussel, directeur du syndicat ainsi qu'Antoine Attia, le président-directeur général de l'hôtel Beau Rivage recevront leurs invités entre galets et terrasse en teck. Un dîner élaboré par la nouvelle équipe, Stéphane Nardi, responsable de la restauration et Jean-Pascal Strohmeier, chef de cuisines, sera servi dans une ambiance lounge. ♦

• **Plage Beau Rivage 107, quai des Etats-Unis à Nice.**
Renseignements et réservations (0)4 93 88 39 42



Jean-Pascal Strohmeier

• **Plage Beau Rivage 107, quai des Etats-Unis à Nice.**
Renseignements et réservations Syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur (0)4 93 88 39 42

retour sur images

TERROIR SAVEUR SOLEIL.

Deux groupements de producteurs, basés en Provence, (Alliance saveur soleil, 1^{er} groupement de producteurs de tomates de Provence Alpes Côte d'Azur et Terroirs oléicoles de France, 1^{er} groupement de producteurs d'huile d'olive de France) se sont associés dans une logique de mise en synergie de leurs produits pour former Terroir Saveur Soleil. Ils se sont retrouvés récemment chez Christian Étienne dans son restaurant d'Avignon, pour définir leur objectif commun : promouvoir l'alliance savoureuse et l'éternelle histoire d'amour entre la tomate et l'huile d'olive. ♦



10 ANS. Robert-Jan van Straaten, directeur général depuis 2001 de la Villa Belrose à Gassin, a invité 300 clients et amis, pour célébrer les 10 ans de ce Relais & Châteaux. Organisée en partenariat avec Samira El Attar du magazine Personal Styling, cette soirée exceptionnelle, ponctuée de défilés de mode et de bijoux signés Jiki et Julian joailliers de Saint-Tropez, s'est prolongée tard dans la nuit autour d'un cocktail dînatoire réalisé par le chef Thierry Thiercelin et son équipe. ♦



ABBAYE DE LERINS.

Frère Marie Pâques a présenté son diplôme de Médaille d'Or obtenu par la cuvée Saint Sauveur, lors de la première édition du concours international Syrah du Monde. Il animera ensuite une dégustation des nouveaux millésimes avec de nombreux sommeliers présents sur l'île Saint Honorat. ♦



DÎNER À 6 MAINS. Ce repas à 6 mains (même 8, car il ne faut pas oublier la présence de Jean-Paul Boesten, chef chez Haerberlin, vainqueur en 2005 du Trophée de la cuisine provençale à Sainte-Maxime) et 5 étoiles, servi dans la salle des barriques du Château Sainte Roseline, a permis aux convives d'apprécier la sublime cuisine de Marc Haerberlin, Jacques Maximin et Sébastien Sanjou, le jeune et talentueux chef du Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens, initiateur de cette soirée. ♦



PHOTOS JAKUB IWANLIK



PHOTO CONTACT ÉVÉNEMENT

brèves

DESSOUS DE TABLE.

L'assemblée générale du Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP) se tiendra le lundi 2 juillet, à partir de 15h, au Château Mentone à Saint Antonin du Var, en présence de Josette Pons, députée, vice-présidente du Conseil Général du Var et présidente de la Commission agricole, de Pierre Dartout, préfet du Var et de Yves Bénard, président du Comité vins et eaux de vie de l'INAO ♦♦♦ **Les 3 et 4 juillet 2007, dans le cadre des plats du jour, des spécialités américaines seront proposées à la clientèle de la brasserie du Café de Paris à Monaco, à l'occasion de la fête nationale américaine** ♦♦♦ Le Centre du rosé à Vidauban, recherche et expérimentation, accueille deux manifestations le 5 juillet prochain : à 15h, la remise des diplômes du concours national des vins des Vignerons Indépendants et à partir de 16h30, la 4^e édition de la « Soirée du rosé », où différentes interventions permettront aux professionnels du secteur viticole d'exposer leurs recherches scientifiques et techniques sur l'élaboration des vins rosés aromatiques ♦♦♦ **La carte d'été de Patrice Noël, restaurant Urbain Dubois à Saint Zacharie, sera mise en place le 26 juin** ♦♦♦ Le dimanche 29 juillet 2007, l'association Hadassah France organise au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat une soirée de prestige, dans le but de récolter des fonds pour le Centre hospitalo-universitaire de Jérusalem. La soirée débutera à 20h30 avec le concert de Wilhelmina Fernandez, l'inoubliable interprète de « Diva » le film de Jean-Jacques Beineix et sera suivie d'un dîner gastronomique concocté par Didier Anies, MOF 2000. Participation 300€ par personne. Réservations (0)1 53 42 67 06 ♦♦♦ **Après 13 années en tant que directrice commerciale, Françoise Rigourd quitte le Château de la Chèvre d'Or à Eze village** ♦♦♦

vins

Château Sainte Roseline Les Arcs-sur-Argens Sculptures monumentales et étiquette collector

EXPOSITION. Œuvres de l'artiste est-allemande Rotraut, dix gigantesques sculptures d'acier ou d'aluminium laqué, de formes harmonieuses et de couleurs vives, sont essayées dans le parc et le vignoble du Château Sainte Roseline. A cette occasion, une étiquette collector habille la cuvée *Prieure cru classé* AOC Côtes de Provence blanc et rosé 2006 et rouge 2005.

Lors de cette visite, découvrez également la cuvée limitée d'exception *Chapelle Sainte Roseline* (qui remplace *Barons de Sainte Roseline*), en blanc et rosé 2006 (24€) et en rouge 2004 (39€), merveilleux de puissance. ♦

• **Château Sainte Roseline.**
Tél. (0)4 94 99 50 30.
Exposition jusqu'au 10 octobre,
de 9h à 18h30.



Le vin de la semaine Château de Pibarnon rosé 2006

Appellation Bandol contrôlée
Cépages : cinsault 40 % et mourvèdre 60 %.
Vinification : le cinsault est pressé directement et le mourvèdre est issu de saignée directe (jus de goutte). Les deux cépages sont assemblés avant la fermentation (25 à 30 jours) en cuves inox. Elevage en cuves pendant 6 mois. Pas d'élevage en bois.
Dégustation : robe couleur corail. Nez aux arômes de fruits et d'épices douces. Bouche fraîche, ronde, complexe où le cinsault apporte le gras et le mourvèdre la minéralité et l'amplitude. Pour ceux qui veulent attendre, la plénitude sera atteinte après l'été où vous découvrirez la finesse et l'élégance du mourvèdre.
Accords : cuisines méditerranéenne et exotique à base d'épices douces. ♦
• **Château de Pibarnon**
83740 La Cadière d'Azur Tél. (0)4 94 90 12 73



Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

Un disciple à l'île Maurice



PARTAGE. Intronisé en octobre 2006 lors du chapitre d'automne à Berne, à l'occasion du 160e anniversaire de la naissance d'Auguste Escoffier, je compte parmi les disciples de l'Ordre International des Disciples d'Auguste Escoffier. Mes parrains sont Luc Gamel (mon cousin !) de l'Hôtel de Paris à Monaco, MOF 2000 et René Winet, président de la délégation suisse. Mon épouse et moi venons de passer 15 jours à l'île Maurice. J'avais glissé dans mes bagages le petit annuaire 2005 des Disciples. Une fois sur place, dans le nord de l'île, et au bout d'une semaine de vacances, je pris le téléphone pour appeler le chef de cuisine

d'un grand hôtel *Le Trou aux Biches*, qui était aussi Disciple d'Auguste Escoffier. Rendez-vous était pris un matin à 11h pour faire connaissance.

Assis en face d'un océan Indien d'un bleu magnifique, nous avons passé 1h30 à discuter de cuisine, de la façon de travailler, autant chez nous en Europe que dans les îles, de nos différentes expériences professionnelles, d'Alain Chapel, un ami du chef Paul, de nos attentes de l'Ordre International des Disciples. Paul se disait un peu déçu du manque d'activités de l'Ordre par rapport à la WACS (World Association of Chefs Societies) dont il est membre.

Pourquoi ne l'ai-je pas contacté plus tôt, avant d'arriver sur l'île Maurice ? Il se proposait de nous accueillir, soit dans l'hôtel où il officie, en nous surclassant, soit chez un collègue auprès duquel il aurait négocié notre séjour...

Voilà un exemple de confraternité réalisable au sein de notre ordre, que l'on pourrait même imaginer à travers d'autres suggestions, des conseils de visites à faire dans le pays, des découvertes auprès de producteurs, de fournisseurs de produits locaux, d'échange de conseils culinaires, de recettes...

Voilà entre autres les attentes et le partage que l'on doit favoriser dans notre Ordre lorsque nous nous déplaçons, en visite dans quelque endroit du monde, que ce soit à côté de chez nous ou à 9 000 km. J'ai beaucoup apprécié ce moment de partage avec Paul et son aimable invitation à dîner un soir, associée à la visite des 3 restaurants de ce magnifique hôtel du *Trou aux Biches*. J'encourage tous mes confrères Disciples à ne pas hésiter à prendre contact entre eux pour ces moments très intéressants de partage d'expérience, d'échanges et d'amitié.

Mais pour cela, il est vrai que nous devons avoir les infos les plus à jour possible, autant sur notre site que dans les annuaires. Je me réjouis de consulter le nouveau site des Disciples d'Auguste Escoffier qui doit être mis en ligne très prochainement et que l'on annonce très complet.

Je vous souhaite à tous de voir multiplier et fructifier les échanges entre nous pour le bien de notre passion dont nous avons fait notre métier. ♦ DIDIER SIDOT Disciple d'Auguste Escoffier, Suisse

association



DÉLÉGATION BENELUX. Les nouveaux Disciples d'Auguste Escoffier intronisés le 3 juin dernier, Raphaël Adam, restaurant *l'Essentiel* ; David Demi, hôtel restaurant *Bourgeois* ; Herve Dindinn restaurant *Bijsaarden* ; Didier Galet, restaurant *Maison des Senteurs* ; Yves Mattagne, hôtel *Radisson SAS* ; Bert Neewis, restaurant *Salmolen* ; Jeroen Meus, restaurant *Luzine* et *Peters Gast*, restaurant *T'Schulten Hues*, entourent leur président Daniel Lassaut et Peter Goosens, disciple et chef propriétaire du 14^e restaurant mondial (*cravate rose*). ♦

RAPPEL. Michel Giacomino, président des Disciples d'Auguste Escoffier de la Réunion et de l'Océan Indien, a obtenu des tarifs préférentiels pour les séjours des Disciples dans les hôtels de l'île Maurice. Merci de le contacter par e-mail giacomino.michel@wanadoo.fr ♦

DATES. 27 juin nouveau chapitre pour l'Occitanie, au Boulou, organisé par son président Lucien Mongelli ♦♦♦

29 juin salle Gabriel face à la grille du Coq, traditionnelle soirée blanche à Paris des Disciples d'Auguste Escoffier pour le grand chapitre ♦♦♦ 19 octobre 2007 6^e chapitre Riviera Côte d'Azur au lycée Paul Augier à Nice ♦♦♦ 9 novembre 2007 1^{er} chapitre en Grande-Bretagne à Londres. ♦

Bernard-Louis Jaunet
Secrétariat de l'Ordre International. Tél. (0)6 60 07 57 00 76 - disciplesescoffier@libertysurf.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>

brèves

DESSOUS DE TABLE. ♦♦♦ Jusqu'au 2 septembre, le restaurant « La Vigie » Monte-Carlo Beach Hotel, propose tous les dimanches un brunch à 39€ ♦♦♦ **À l'occasion de son 50^e anniversaire, la chaîne hôtelière des Grandes Étapes Françaises rend hommage à René Traversac, dans le n°7 de son magazine « De Demeures en Châteaux »** ♦♦♦ Le prochain chapitre du Club Prosper Montagné est programmé le 16 septembre prochain. Au menu, intronisation et déjeuner champêtre dans les vignes des moines de l'Abbaye des îles de Lérins, puis dîner à l'Hôtel Hermitage à Monaco, mitonné par Joël Garault dans la salle Belle Époque. Réservations auprès du secrétariat du Club, 45, rue Saint Roch 75001 Paris ♦♦♦ **Le 19 août 2007, la traditionnelle « Soirée rose » sera, cette année encore, le point d'orgue de la saison, sur les terrasses de la Villa Belrose à Gassin** ♦♦♦ Bénéficiant d'une bonne conjoncture pour l'hôtellerie haut de gamme et des nombreuses initiatives prises dans le domaine commercial, le chiffre d'affaires du secteur hôtelier de la Société des Bains de Mer à Monaco a progressé de 28 % pour la période du 1^{er} avril 2006 au 31 mars 2007. Le nouvel établissement du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, qui accomplit là son premier exercice complet d'exploitation, prend une part importante dans cette performance, à laquelle participent également les autres établissements, avec une croissance de 10 % ♦♦♦ **La 7^e édition de « L'Artichaut d'Or », recomposition artistique des feuilles de la plante potagère, est prévue le 10 août prochain à l'Aqua Club sur la plage de Pampelonne** ♦♦♦ À suivre