



**L'Andana  
à Castiglione della Pescaia  
L'ART DE VIVRE  
TOSCAN**

**Toutes « Les Maisons Alain Ducasse » possèdent un charme fou. Celle située en Toscane, entre Florence et Rome, ne déroge pas à la règle.**

**SÉRÉNITÉ.** Dans un coin de Toscane appelé Maremma, à une dizaine de kilomètres de Castiglione della Pescaia, ancien village de pêcheurs devenu destination balnéaire très courue, se dresse cette résidence authentique, ancien palais d'été du grand-duc Léopold II au XVIII<sup>e</sup> siècle devenu domaine agricole, tapie dans un environnement d'oliviers et de vignes de 500 hectares, métamorphosée en majestueuse maison d'hôtes, par la volonté de Vittorio Moreti, producteur de vins haut de gamme et Alain Ducasse, aubergiste contemporain passionné.

Après avoir parcouru la longue allée de terre ocre de près d'un kilomètre, ourlée de cyprès et pins plantés en alternance, approché quelques vaches aux longues cornes recourbées et longé des vignes, vous arrivez au pied de deux bâtiments, la Villa seigneuriale et la Fattoria (ferme) qui abritent les chambres et suites de l'hôtel ouvert le 20 mai 2004.

La première impression qui se dégage est une sensation de sérénité et de raffinement. Coiffée d'une verrière, la lumineuse pièce d'accueil, qui relie les deux corps de bâtiments, donne accès aux chambres et suites. Celles de la Villa, qui bénéficient d'une vue sur les jardins, la chapelle et la campagne toscane qui se fond jusqu'à la mer Tyrrhénienne où se découpe l'île de Montecristo, sont d'un confort total et se composent d'une chambre, d'un salon séparé, d'une cheminée, d'un dressing et d'une spacieuse salle de bains avec baignoire et douche séparé. Sol de longues lattes de chêne, cheminée d'époque, colonnades de marbre blanc, mobilier florentin associé à des pièces chinées dans les brocantes de la région, tissus assortis aux tons ocre et or rehaussés d'orangé, sont autant d'éléments qui reflètent le cachet raffiné de l'art de vivre toscain. Celles de la Fattoria ont été imaginées dans un registre plus contemporain, plein d'agrément et de caractère.

suite page 2 •••



LA PIÈCE D'ACCUEIL AVEC LE BAR EN ARRIÈRE-PLAN



SUITE PRESTIGE



LA FATTORIA

PHOTOS GÉRARD BERNAR



PHOTOS GÉRARD BÉNAÏR

CHRISTOPHE MARTIN (À DROITE), LE CHEF EXÉCUTIF ET UNE PARTIE DE SA BRIGADE

(Suite de la page 1) ••• La Villa abrite également, au rez-de-chaussée, l'un des deux restaurants, avec sa cuisine ouverte pour les petits-déjeuners. Plutôt réservée aux hôtes, ce lieu élégant qui se complète d'une agréable terrasse, leur permet de se restaurer tout au long de la journée, d'une cuisine simple et savoureuse. Le second restaurant, le « Trattoria Toscana », ouvert également à la clientèle extérieure, se situe en contrebas, à quelques enjambées. Cette ancienne grange toute en longueur, que l'on atteint après avoir traversé un chemin bordé d'oliviers et de romarins, héberge une spacieuse salle à manger, un bar, une cave à vins, un four à bois, une grande cuisine et des salles de réception. C'est le lieu où officie Christophe Martin, le chef exécutif, du début avril à la fin septembre. Vous le retrouvez ensuite l'hiver, sa saison préférée, à la Villa, où il vous fera profiter de sa jovialité et de son talent.

Christophe Martin, jeune Sarthois de 35 ans, entame sa 10<sup>e</sup> année sous le giron d'Alain Ducasse, dont 5 ans à l'Andana. Troisième commis au Louis XV-Alain Ducasse à Monte-Carlo, il deviendra au bout de trois années le second de Franck Cerutti, pour lequel il ne tarit pas d'éloges, puis se verra confier la direction des cuisines de l'Andana pour l'ouverture en 2004. Il mettra 2 ans à identifier la cuisine locale, après moult rencontres auprès des paysans et des pêcheurs. Aujourd'hui, il maîtrise parfaitement cette cuisine de caractère, typée paysanne. Le chef, une étoile Michelin depuis 2005, offre une interprétation contemporaine de la cuisine toscane traditionnelle, avec des plats rustiques revisités, des crostinis recouverts de foie de lapin et accompagnés de fenouil, de bacon et de salade, de succulentes tripes de veau et haricots, cuites à l'étouffée au four à bois dans une mini cocotte de terre cuite (un régal !), une originale et goûteuse soupe à l'oignon à déguster à la fourchette, de la morue assortie de poivrons rouges, haricots et saucisses et, pour parachever ce festin que l'on a accompagné des huiles d'olive et des vins du domaine, une zuppa inglese que l'on savoure avec gourmandise.

Côté bien-être l'Andana propose les bienfaits d'un jacuzzi et des soins et massages du visage et du corps au centre Espa. Côté détente et loisirs, vous pouvez opter pour la piscine extérieure chauffée, le golf 3 trous, le tennis, des balades à bicyclette ou des promenades équestres. ♦



LA CUISINE OUVERTE POUR LES PETITS-DÉJEUNERS



TRIPES DE VEAU ET HARICOTS, CUITES À L'ÉTOUFFÉE AU FOUR À BOIS DANS UNE MINI COCOTTE DE TERRE CUITE



MORUE ASSORTIE DE POIVRONS ROUGES, HARICOTS ET SAUCISSES

• **L'Andana. Châteaux et Hôtels Collection**  
 Tenuta La Badiola – Località Badiola  
 58043 Castiglione della Pescaia (Grosseto)  
 Tél. +39 0564 944 800 - <http://www.andana.it>  
[info@andana.it](mailto:info@andana.it)



agenda

Pour obtenir plus amples informations (heure, prix, détail des menus...) consultez l'agenda sur le site [www.email-gourmand.com](http://www.email-gourmand.com)

>> **JUSQU'AU 4 OCTOBRE**  
**Fête de la vigne et du vin à l'époque romaine**

Le Plan de la Tour

>> **JEUDI 1<sup>er</sup> OCTOBRE**

**Cours de cuisine**

à La Napoule aux Ateliers de l'Oasis

**Vendanges du rond-point des mourvèdres**

à La Cadière d'Azur

**Les vendanges de Cannes**

rue d'Antibes et boulevard de la Croisette

>> **VENDREDI 2 OCTOBRE**

**Journée des petits plaisirs**

à Aix-en-Provence, Marseille et Nice

**Cours de cuisine**

à Villeneuve-Loubet Espace culturel André Malraux

>> **SAMEDI 3 OCTOBRE**

**Marché bio**

à Mougins-le-Haut Place des Arcades

>> **3 ET 4 OCTOBRE**

**Journées automnales**

à Sarrians

**Fête du miel**

à Roquebrune-sur-Argens Place Germain Ollier

**Fête de l'olivier**

à Ollioules centre ville piétonnier

>> **DIMANCHE 4 OCTOBRE**

**Fête de la courge** à Lauris

**Journée de la peinture**

à La Motte

au Château des Demoiselles

**Les 15 ans de l'Apréca**

à Grasse

à La Bastide Saint Antoine

brèves

**SOIRÉE CHOUCROUTE**

Dans le cadre de l'Oktoberfest organisé par le Café de Paris, les membres de «La gousse d'ail» vous attendent le lundi 19 octobre à 20h pour fêter le 103<sup>e</sup> anniversaire de la toute jeune amicale des cuisiniers et pâtisseries de Monaco. Le menu de cette soirée choucroute, avec orchestre bavarois, est concocté par Jacky Lambert, le chef des cuisines, et son équipe. 65€ par personne, mise en bouche, choucroute, dessert et bière compris. Sous chapiteau, place du Casino. Réservations +377 93 25 02 34 et règlement (libellé à l'ordre de «La gousse d'ail») à envoyer à Marcel Athimond «Le Saint Benoît» 10ter, avenue de la Costa MC 98000 Monaco.

email@gaugourmand.com



JESSICA DE WITTE ENTOURÉE DE JEAN-LUC LECLUZE, SON PROFESSEUR ET M. APPENZELLER, MOF 2007 ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

## Un des meilleurs apprentis de France

# JESSICA DE WITTE, UNE FILLE EN OR !

Voilà un an que Jessica De Witte se prépare. Après une victoire à Monaco, puis un nouveau succès en finale régionale MAF à Nice, l'élève du lycée professionnel Albert Camus à Fréjus vient de conquérir, en banlieue parisienne, la plus haute distinction en concours scolaire.

CONCOURS

**CONSÉCRATION.** Après Jessica Etienne qui vient de remporter la médaille d'or de la 7<sup>e</sup> édition du concours national « Un des Meilleurs Apprentis de France » métiers de la cuisine, lors de la finale disputée le 7 septembre dernier dans les locaux du CFA Médéric à Paris, c'est au tour d'une autre Jessica (De Witte) d'obtenir la suprême récompense dans la spécialité « art de la table et du service ». Après un court séjour à l'hôtel Martinez, sur l'invitation de Richard Schilling, le directeur général, pour peaufiner ses acquis, l'élève est montée sur Paris, en compagnie de son professeur Jean-Luc Lecluze, pour disputer la finale nationale. C'est à L'UTEC Marne-la-vallée à Emerainville que Jessica passera avec succès les différentes épreuves, argumentation commerciale d'un menu, découpe de fruit, décoration florale, analyse sensorielle de divers alcools et service en salle lors d'un déjeuner. Une prestation qui a permis de montrer l'efficacité et la qualité de l'enseignement reçu et la mis en avant de ses qualités personnelles. ♦

## Championnat de France du dessert

# LES INSCRIPTIONS POUR L'ÉDITION 2010 SONT OUVERTES

Pour participer à la 36<sup>e</sup> édition, chaque candidat doit envoyer, avant le vendredi 4 décembre 2009, une recette originale, personnelle, et qui devra être réalisable de façon courante en restauration.

**DESSERT À L'ASSIETTE.** Créé en 1974 par le CEDUS (centre d'études et de documentation du sucre), en collaboration avec l'Éducation nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration française, le championnat de France du dessert a pour but d'encourager la pratique du dessert à l'assiette dans la restauration en distinguant les meilleurs pâtisseries de France. Cette année, une nouveauté est apportée, car le candidat qui termine à la 3<sup>e</sup> place lors de la finale ne sera plus en reste. En effet, les 3 premiers auront la chance de monter sur le podium et seront récompensés par les titres de dessert d'or, dessert d'argent et dessert de bronze.

Ce concours s'adresse à deux catégories de participants :

- la catégorie « juniors » constituée d'élèves de lycées hôteliers français et d'élèves de CFA (centre de formation d'apprentis) préparant la mention complémentaire « cuisiniers en desserts de restaurants » ;
  - la catégorie « professionnels » constituée de cuisiniers et de pâtisseries exerçant dans la restauration et l'hôtellerie à travers la France.
- Trois temps marqueront le championnat : la sélection des candidats sur dossier, les épreuves éliminatoires régionales et la finale nationale. Après une première sélection sur dossier, les candidats retenus participeront à des épreuves éliminatoires, qui se dérouleront entre janvier et mars 2010, dans huit régions françaises.

Les vainqueurs de chaque épreuve régionale participeront ensuite à la grande finale nationale, qui se déroulera le 31 mars (finale « juniors ») et le 1<sup>er</sup> avril (finale « professionnels ») au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Alexandre Dumas de Strasbourg. La finale se déroulera en deux étapes :

1. Les candidats devront réaliser leur recette originale qui leur a permis d'accéder à la finale.
2. Les candidats devront élaborer un dessert à partir d'un panier imposé par le président du jury, qui leur sera dévoilé au début de l'épreuve.

Les meilleurs candidats de chaque catégorie seront distingués en fonction de l'aspect technique (organisation du travail, hygiène et propreté, bonne gestion des matières premières), de l'originalité, de la présentation, de la créativité et de la qualité gustative de leurs desserts.

Les jurys seront composés de personnalités de la restauration et des métiers de bouche et seront présidés par Frédéric Anton, meilleur ouvrier de France 2000, chef du restaurant le Pré Catelan, trois étoiles au guide Michelin.

Pour cette édition 2010, les sociétés Barry Callebaut et Elle&Vire professionnels sont les partenaires officiels. ♦

• Le règlement du concours et le dossier de participation peuvent être consultés en ligne sur le site du Cedus <http://www.lesucre.com> - espace pro - rubrique championnat de France du dessert.



PHOTO GÉRARD BERNAR



DE GAUCHE À DROITE, LES TROIS LAURÉATS, SÉBASTIEN BLUET, JOHANNA JEAN ET ALEXIS MARQUE

PHOTO X

## Malongo CONCOURS DESIGN 2009

Parmi les nombreux projets présentés, le jury en a retenu trois comme prévu dans le règlement. Pour déterminer les lauréats, il a retenu comme critères, le respect du cahier des charges qui prévoyait notamment la maniabilité et l'ergonomie, mais aussi la qualité de l'argumentaire et celle des planches de présentation.

**LAURÉATS.** Le premier prix est revenu à « Oh Mambo » par Johanna Jean, qui travaille à l'agence Creanove Design à Avignon. Fabriquée en bambou, matériau naturel et recyclable, « Oh Mambo » associe esthétique, facilité d'utilisation et robustesse et dissimule une batterie qui la rend énergétiquement autonome. La disposition des éléments fait référence au panier de pique-nique traditionnel. En position fermée, « Oh Mambo » évoque la protection et la douceur. L'extérieur symbolise la tasse de café chaud que l'on vient recouvrir de ses mains. Une fois ouverte, elle vous fait découvrir les saveurs du café et tout ce qui concourt à la fabrication du café : Oh Espresso, 4 tasses et sous tasses, spatules, buchettes de sucre et dosettes Malongo.

Le 2<sup>e</sup> prix est revenu à « Modulo » par Alexis Marque de Roubaix et le 3<sup>e</sup> à Sébastien Bluet, étudiant en BTS design produit à l'école Pro'Artigraph à Nice. ♦

**ATELIERS brèves**  
**La Bonne Étape à Château-Arnoux vous propose des ateliers d'œnologie, tous les 15 jours à partir du vendredi 2 octobre de 17h à 19h (50€ par personne) et de pâtisserie, tous les 15 jours à partir du 3 octobre de 9h à 11h (57€). Le premier cours sera placé sous le thème des petits fours, tuiles, guimauve, financiers, douceurs que vous emporterez. Possibilité de repas de midi à prix spécial. Tél. (0)4 92 64 00 09 - contact@bonneetape.com - <http://www.bonneetape.com>**

### CHEF(S) DE LA DÉCENNIE

Suite à l'annonce de la remise du trophée « Chef(s) de la décennie » lors de la prochaine édition d'Agecotel à Nice, il est nécessaire d'apporter quelques précisions importantes sur l'organisation de cet événement imaginé par Gérard et Michelle Bernar. Ce trophée est exclusivement réservé aux chefs de cuisine de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, propriétaires ou non, présents régulièrement en cuisine durant la première décennie du XXI<sup>e</sup> siècle (2000-2009), dans un ou plusieurs établissements. La liste des chefs susceptibles de participer au tour final sera établie après une consultation des journalistes et informateurs gastronomiques de la région. Courant janvier 2010, un jury souverain, composé de journalistes gastronomiques et personnalités de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur désignera le(s) vainqueur(s).

### ZEST

Dans son numéro de septembre, Thuriès gastronomie magazine met à l'honneur la cuisine de Zest Monaco avec un portrait du chef Ronan Kervarrec et de son pâtissier Laurent Jacquinot. Tous deux proposent aux lecteurs quelques unes de leurs recettes favorites. Découvrez aussi ces recettes sur le site du magazine <http://www.thuriersmagazine.fr> ou sur <http://www.zestmonaco.mc> dans la rubrique « événements ».

### RENTÉE

Le jeudi 15 octobre 2009 à partir de 17h30, l'association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice (AEAEHTN) organise son traditionnel « bar de rentrée » au restaurant « Baie des Anges » du lycée hôtelier de Nice. Cette rencontre amicale et gourmande entre les anciens élèves de toutes promotions, les élèves actuels, les parents d'élèves et les enseignants est placée cette année sous le thème « champagne et macarons ». À cette occasion, le président Robert Delpiano présentera le programme de l'ensemble des manifestations 2009-2010. Inscription auprès de Robert Delpiano : [delpiano@club-internet.fr](mailto:delpiano@club-internet.fr) ou 06 13 83 62 07.

### BÛCHE LENÔTRE

Cette année, la bûche Lenôtre sera signée par Kenzo et reprendra la symbolique japonaise avec un fagot composé de trois morceaux de bambous, soit trois desserts en un.

### RÉSIDENCES DE TOURISME

La 4<sup>e</sup> édition du colloque national des résidences de tourisme, organisée par l'agence Star Com, est programmée les 17 et 18 novembre 2009 à l'hôtel Marriott La Porte de Monaco à Cap d'Ail. Renseignements Patrice Marty (0)4 93 49 02 56 - <http://www.colloquechr.com>

### VENDREDIS DU VIGNERON

Les vins du Château Calissanne, AOC Coteau-d'Aix-en-Provence à Lançon-de-Provence, seront présentés le 9 octobre au « Bistrot du Sommelier » de Philippe Faure-Brac à Paris, lors des « vendredis du vigneron ».



PHOTO X

CHRISTIAN SINICROPI CUISINE POUR LE «DINNER IN THE SKY BY CUISINE CREATIVE» SUR SECOND LIFE

**hôtel**

**brèves** **EXPOSITION**  
**Du 3 octobre 2009**  
**au 3 janvier 2010,**  
**le Château Sainte Roseline**  
**aux Arcs-sur-Argens accueille**  
**Yvon Grac, artiste peintre niçois**  
**qui présente une collection**  
**d'huiles sur toile aux parfums**  
**du Midi.**

**TRUFFE BLANCHE**  
 Célébrant le retour de la truffe blanche sur les marchés, la foire internationale de la truffe d'Alba, connue dans le monde entier, réunit, du 3 octobre au 8 novembre 2009, professionnels et grand public amoureux de ce tuber magnatum. Formations, dégustations, événements VIP, manifestations culturelles et sportives se succèdent ainsi pendant plus d'un mois. De plus, cette foire est l'occasion de découvrir quelle personnalité du monde des arts, du spectacle ou de la politique succèdera à Alfred Hitchcock, Ronald Reagan, Claudia Cardinale, Luciano Pavarotti, Alain Delon ou encore Gérard Depardieu et se verra décerner un « tuber migliore » en récompense de son travail ou de son œuvre. Plus d'informations sur <http://www.fieradeltartufo.org>

**EFFERVESCENTS DU MONDE® 2009**  
**La 7e confrontation qualitative des meilleurs vins effervescents du monde se déroulera dans le cadre de l'école hôtelière du lycée Le Castel à Dijon, les 19 et 20 novembre 2009.**  
**La date limite d'inscription est fixée au 26 octobre 2009.**  
<http://www.effervescents-du-monde.com>

**SWEET BORDEAUX**  
 Julien Belle, œnologue de la Chambre d'Agriculture de la Gironde et directeur du Centre œnologique de Cadillac-Podensac annonce « De grandes espérances pour le millésime 2009 en liquoreux » ! Les vendanges ont débuté le 15 septembre à Sauternes et Bommes. Constat actuel, les raisins sont délicieux, les fruits précoces et très aromatiques presque comme des raisins de table, le sucre et l'acidité s'équilibrent à merveille, la maturité est bonne et les conditions idéales pour le développement du botrytis, cette pourriture noble si appréciée. Seul bémol à cette symphonie, quelques jeunes vignes ont du mal à faire face à la sécheresse et si les marées d'équinoxe ne viennent pas troubler ces conditions climatiques idéales le millésime sera d'exception !... M. C.-G.

**PARTICIPATION**  
**Le groupe Marie Claire entre de manière significative dans le capital de Nabuchodonosor, société fondée il y a 10 ans par Antoine Borgey. « Cette participation va permettre au Groupe Marie Claire de développer ainsi une activité globale dans le monde du vin avec une offre composée du magazine la Revue du vin de France, des guides RVF, d'un site Internet, de salons toujours sous le même nom, et désormais d'une activité événementielle haut de gamme, tout en assurant la pérennité de la marque Nabuchodonosor, ainsi que son développement en France et à l'international » déclare Jean-Paul Lubot, directeur général adjoint du Groupe Marie Claire et directeur de la Revue du vin de France.**

**PÂTISSIER**  
 Florent Bourdier, 18 ans, vient de passer son CAP de pâtissier après deux années d'apprentissage en alternance chez Denis Matyasi à La Crau. Il souhaite faire une année complémentaire en pâtisserie. Le milieu de la restauration gastronomique serait très enrichissant pour lui. Afin de diversifier son expérience, il cherche un nouvel employeur dans un secteur géographique couvrant les communes de La Garde, La Crau, La Farliède, La Valette, Solliès-Pont, Toulon (en moyenne 1 semaine sur 4 en cours au CFA du Beausset).  
 Contact (0)6 50 52 32 53 - wol83@live.fr

**Hôtel Martinez à Cannes**  
**SINICROPI ET MOYA,**  
**UNE RENCONTRE PAS SEULEMENT VIRTUELLE**

**C'est l'histoire d'une belle rencontre entre un chef de cuisine un peu « illuminé », Christian Sinicropi et un artiste très inspiré, Patrick Moya...**

**3D.** Pour célébrer ses 100 ans, le Guide Michelin avait proposé aux chefs de choisir chacun un artiste pour réaliser une couverture « anniversaire ». Autant d'œuvres d'art en pièces uniques ont ainsi été exposées au musée d'Orsay à Paris au début du mois de mars 2009. De cette rencontre est née tout d'abord une œuvre originale dédiée aux « mondes virtuels »... a suivi une complicité bien réelle qui s'est naturellement installée.

Quand il ne cuisine pas, Christian Sinicropi aime à dessiner et peindre... aussi quand il croise Patrick Moya, l'un des grands talents vivant dans la région, il est tout de suite séduit par son univers fantasmatique et novateur ; c'est que le plasticien niçois est également artiste numérique sur le net. Sur « Second Life », il a façonné une île extravagante et culturelle au nom éponyme. L'artiste en a fait une œuvre d'art globale et immersive. En ce lieu, via leurs « avatars », des milliers de terriens visitent et échantent. Fasciné par le monde imaginaire de l'île Moya, Christian Sinicropi se fait initier à cette nouvelle technologie et devient rapidement un invité très actif.

Une réplique fidèle de l'Hôtel Martinez va être érigée par Moya sur Second Life. Lieu de départ d'un voyage culinaire conduit par Christian Sinicropi où il s'envole avec ses visiteurs vers sa cuisine virtuelle qu'il a choisi de situer dans le ciel. Aux fourneaux du Martinez et de la Palme d'Or le jour, la tête dans les étoiles de « Second Life » une partie de la nuit, Christian Sinicropi s'amuse ainsi à faire vivre sa cuisine virtuelle et invite à découvrir en 3D l'ensemble de ses créations culinaires... Bon voyage et bon appétit ! ♦

• Inscription au voyage virtuel sur <http://www.seconlife.com>

Dès l'enregistrement terminé, merci d'envoyer vos coordonnées à Florence Canarelli [fcanarelli@free.fr](mailto:fcanarelli@free.fr) qui vous téléportera directement sur l'île Moya.

**restaurant** **Tante Louise à Paris**  
**SOIRÉE PÉTILLANTE POUR**  
**SES 80 ANS**

PHOTO: MARGÈNE

**Pour ses 80 printemps, « Tante Louise », l'aînée parisienne du groupe Bernard Loiseau, a dignement reçu, en la personne de Dominique Loiseau, accompagnée de ses équipes, près de 380 convives, et ce n'est pas la pluie qui a entravé la bonne humeur de la réception.**

**SOIRÉE.** Elle a juste rapproché un peu plus les convives, vedettes du spectacle, de la politique, journalistes, clients fidèles et amis, pour une dégustation de buffets raffinés et de produits emblématiques de la carte tel, le filet de sole « Tante Louise ».

La pimpante octogénaire s'était même offert un lifting durant sa fermeture annuelle, afin de recouvrer une seconde jeunesse et s'adapter aux temps modernes. Résultat : rénovation de la cuisine, avec l'assistance de la société Matinox, pour optimiser la qualité de travail, une meilleure ergonomie, des équipements de pointe, une maîtrise de la température ambiante, une qualité de lumière et une disposition propice à la pédagogie, mais aussi dans un souci d'économie d'énergie, c'est ainsi que les calories des unités de froid sont récupérées pour produire de l'eau chaude sanitaire ; rénovation au niveau des caves où la cave voûtée aux murs de pierre reprend vie, ouverte sur les cuisines, devient un espace convivial avec « table d'hôtes » et permet l'organisation de toutes sortes d'événements privés et professionnelles (dégustations, repas, apéritifs dînatoires, démonstrations avec les chefs du groupe). Alors courez vite rendre visite à Tante Louise et savourez la cuisine de Julien Poisot avec un premier menu très raisonnable à 38€, mais n'oubliez pas pour autant le reste de la famille, « Tante Marguerite » également parisienne et la branche bourguignonne « Le Relais Bernard Loiseau » à Saulieu et « Loiseau des vignes » à Beaune. À vos papilles ! ♦ M. C.-G.



DE GAUCHE À DROITE, EMMANUEL CHAIGNON, DIRECTEUR DE TANTE LOUISE, JEAN-LUC PETITRENAUD, DOMINIQUE LOISEAU ET JULIEN POISOT, CHEF DE TANTE LOUISE



DE GAUCHE À DROITE : BERNARD VALISSON, CHEF DE L'ÉLYSÉE, DOMINIQUE LOISEAU, GUILLAUME GOMEZ, CHEF DE L'ÉLYSÉE, DOMINIQUE BOUCHET, CHEF ET MICHEL ROTH, CHEF DU RITZ



Photo X

## Les Champagnes de Vignerons À CHAMPAGNE PERSONNALISÉ, LIEU PERSONNALISÉ ET D'EXCEPTION !

Pour son rendez vous annuel, c'est dans un triplex privé et privatisé, bénéficiant d'une vue imprenable sur la Seine et la Dame de Fer, ancien appartement d'Alain Delon, que «Les Champagnes de Vignerons» sont venus présenter leur sélection 2009 à quelque 220 professionnels du vin, journalistes, cavistes et œnologues.

**DÉGUSTATION.** 20 vignerons champenois ont présenté chacun 3 vins de leur choix, associant une idée de plat approprié. Ils représentaient les quatre régions de production, vallée de la Marne (des vins au bouquet fruité et d'une grande souplesse, où le pinot meunier domine), montagne de Reims (ici, le pinot noir apporte puissance et noblesse), côte des Blancs (le chardonnay donne des arômes légers et délicats et côte des Bar (des arômes complexes et une belle rondeur où le cépage le plus planté est le pinot noir). «Les Champagnes de Vignerons», ce sont 5 000 personnalités regroupées autour d'une marque collective garantissant que leur produit est issu de vignes cultivées et élaborés par les vignerons eux-mêmes sur leur domaine ou au sein de sociétés de vignerons. Créateurs de champagne, leur savoir faire se transmet de génération en génération, participant ainsi à la qualité et à la typicité des cuvées.

Par l'intermédiaire de leur nouveau site Internet [www.champagnesdevignerons.com](http://www.champagnesdevignerons.com) dénicher les adresses des vignerons, comprenez leur travail et tout l'art du champagne, apprenez à conserver et déguster un champagne de vigneron, mais aussi découvrez des recettes conçues par le chef étoilé Michelin William Ledeuil du Ze Kitchen Galerie à Paris, en complicité avec le champagne, pour vous habituer à le consommer tout au long du repas. Pour que la fête soit totale, suivez le guide et faites sauter les bouchons ! Mais modérément... ♦ M. C.-G.



## Val de Vire boissons UN CIDRE NOMADE

Fruit de la meilleure sélection de pommes, le cidre Mont St Michel révèle une belle fraîcheur, une profonde finesse et vivacité exemplaire.

**MODERNITÉ.** Aujourd'hui il se singularise et arrive en canette individuelle rose, très tendance. C'est le 1er cidre fruité premium décliné dans ce format. ♦

• En pack de 6 canettes au prix de 4,95€ environ.

À découvrir très bientôt en vente à emporter en canette individuelle.

boissons

vins



Photo X

## LE VIN DE LA SEMAINE

**Château de Pibarnon  
rouge 2006**

Appellation Bandol contrôlée

**Cépages :**

mourvèdre 90 %, grenache 10 %.

**Dégustation :**

une robe profonde presque violine. Marqué par le fruit mûr et les petites baies, le bouquet évoque des notes de romarin ou de sauge.

La bouche est ample et puissante avec une finale particulièrement veloutée.

**Accords :**

brouillade de truffes, ris de veau, foie gras poêlé, gibier à plumes (pigeon, canard...), agneau.

À boire dès maintenant ou après quelques années de vieillissement.

Cavistes 26€. ♦

• Château de Pibarnon  
Comte de Saint Victor  
83740 La Cadière d'Azur  
Tél. (0)4 94 90 12 73  
contact@pibarnon.fr

association

## Disciples Escoffier international

### CHAPITRE D'AUTOMNE À SAINT-JEAN CAP-FERRAT

C'est au Grand Hôtel du Cap-Ferrat, 5 étoiles, entièrement relooké après 14 mois de travaux d'extension et de rénovation, que les disciples et amis gastronomes vont se retrouver pour une soirée mémorable.

**PAYS FRANCE. DÉLÉGATION RIVIERA CÔTE D'AZUR.** Le président Michel Duhamel et toute son équipe vous convient, le mardi 10 novembre dès 19h, à un nouveau chapitre, qui sera, comme à l'habitude, précédé par une cérémonie d'intronisation de nouveaux membres. Didier Aniès, MOF 2000 et disciple, a élaboré le dîner de cette soirée. Le menu se compose d'un foie gras des Landes aux fruits confits et coings, d'un dos de loup de Méditerranée, jus de coquillages, d'agneau Allaiton de l'Aveyron rôti aux herbes potagères, d'un croustillant de poire à la réglisse et de café et mignardises. 120€ par personne... ♦

• Réservation et chèque (libellé disciples A. Escoffier RCA) avant le 16 octobre

à l'attention de Michel Duhamel L.T.H.T Paul Augier 163, boulevard René Cassin BP 3145 - 06203 Nice Cedex 3

**DATES.** 28 septembre délégation Occitanie chapitre à Sérignan chez notre ami Bruno Cappellari ♦♦♦ 30 septembre délégation Normandie Grand Ouest réunion organisée au lycée Rabelais de Hérouville Saint Clair avec la préparation des concours « finale internationale » de l'Escoffier et du « jeune talent » prévus lors du prochain congrès ♦♦♦ 12, 13 et 14 octobre Pays Italie chapitre à Chianciano Terme ♦♦♦ octobre Pays Grande-Bretagne chapitre à Londres ♦♦♦

9 ou 18 novembre Pays Italie chapitre à Sallo (Brescia) ♦♦♦ 10 novembre délégation Riviera Côte d'Azur chapitre au Grand Hôtel du Cap-Ferrat ♦♦♦

30 novembre date limite de la sélection pour le concours «jeune talents» ♦♦♦ 15 janvier finale Pays France du concours «jeune talents» au lycée hôtelier d'Avignon, organisé par Michel Receveur, président Provence Languedoc et responsable concours nationaux Pays France ♦♦♦ 1<sup>er</sup> mars délégation Hauts de France 20<sup>e</sup> chapitre chez Didier et Christine Bajoux, au restaurant La Baratte à Tourcoing. Le repas de gala sera réalisé par Benjamin Bajoux, chef du Colysée restaurant à Lambersart ♦♦♦

9, 10 et 11 mars 2010 3<sup>e</sup> congrès international des Disciples Escoffier à Deauville organisé par la délégation Normandie Grand Ouest ♦♦♦

14 mars délégation Mayenne, grand chapitre à Laval ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétariat « Disciples Escoffier Monde ». Tél. (0)6 07 57 00 76

<http://www.disciples-escoffier.com> - [ordre@disciples-escoffier.com](mailto:ordre@disciples-escoffier.com) - [bl.jaunet@infonie.fr](mailto:bl.jaunet@infonie.fr)

MICHEL  
DUHAMEL



PHOTO GÉRARD BERNAR



**GB Thermae Hôtels  
à Abano Terme  
BIEN-ÊTRE EN VÉNÉTIE**

*Si vous voulez passer un hiver en pleine forme, rien de tel qu'un séjour aux pieds des collines euganéennes, au cœur d'une région constellée de villes historiques, Padoue, Venise, Vérone, pour recharger vos accus.*



PHOTOS GÉRARD BÉNAIR

LA PISCINE «ALASKA» EN EAU THERMALE REFRIGIÉE, DU GRAND HÔTEL TERME TRIESTE & VICTORIA

**ÉNERGIE.** Le groupe familial GB Thermae Hôtels a l'avantage de posséder cinq hôtels, qui disposent tous d'une source, d'un centre médical et d'un Thermal spa qui comprend un espace thermal, un centre de beauté, un centre fitness, des piscines d'eau douce et thermale. Chaque établissement, tout en proposant l'ensemble des programmes terre (fangothérapie - boue thermale), eau (thérapie à base d'eau thermale), feu (massages), air (beauté), est spécialisé dans un domaine de soins spécifiques. Pour retrouver vitalité et forme, ce sont le Grand Hôtel Terme, 5 étoiles luxe et le Trieste & Victoria, 5 étoiles, qui vous accueillent.

Le Grand Hôtel Terme Trieste & Victoria est une demeure historique construite au début du siècle dernier, qui fut notamment transformée en clinique militaire durant la deuxième guerre mondiale, ce qui lui évita d'être bombardé. Situé en plein cœur de la zone piétonne, l'hôtel, érigé dans un parc de 20 000 m<sup>2</sup> à la végétation luxuriante, dispose de 4 piscines d'eau chaude thermale et refroidie, qui permettent de s'adonner à de nombreux plaisirs aquatiques, aquabikes, lits massants, hydrojets, jacuzzi, parcours à contre courant, et d'associer natation sportive et bienfaits thérapeutiques.

De nombreux séjours à thème, golf et spa, vins et gastronomie (traitement bien-être conçu à base du resveratrol, principe actif dérivé de la fermentation du raisin, visite d'un domaine viticole des collines euganéennes avec dégustation de vins et de produits régionaux), spa et culture (visite de Padoue et de Venise), vous sont proposés et vous permettent d'associer détente et loisirs, découvertes et bien-être, sports et relaxation.

Les plus gourmands pourront s'arrêter dans la boutique de produits gastronomiques régionaux « Bertin » située face à la gare de Montebelluna Terme, ville mitoyenne à Abano Terme, où ils trouveront d'excellents produits à ramener, charcuterie (salami, saucisse, coppa...), fromages (pecorino, asiago...), pâtes et risotto (vialone nano, carnaroli...), vins (Prosecco, Soave, Valpolicella...)... ♦

• **GB Thermae Hôtels**

Bureau français Evelyne Campana. Tél. (0)4 94 44 18 06 - [evelyne.camapna@gbhotelsabano.it](mailto:evelyne.camapna@gbhotelsabano.it)

Bureau en Italie

Numéro vert 00800 88 11 88 11 - Tél. +39 049 8665800

[marketing@gbhotelsabano.it](mailto:marketing@gbhotelsabano.it)

<http://www.gbhotelsabano.it>

**Tourisme Côte d'Azur**

**UNE FRÉQUENTATION  
ESTIVALE STABLE  
MALGRÉ UN SENTIMENT  
DE BAISSÉ**

*Interrogés plusieurs fois tout au long de l'été passé, les professionnels du tourisme de la Côte d'Azur se sont d'abord déclarés plutôt optimistes, puis raisonnablement satisfaits de la fréquentation, tout en percevant une baisse pour chacune des périodes mensuelles.*



PHOTO GÉRARD BÉNAIR

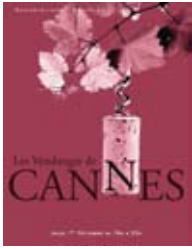
**ÉQUILIBRE.** Ce sentiment de baisse se trouve confirmé dans certains cas par les statistiques de fréquentation réelle, notamment pour l'hôtellerie (-6 % et 200 000 nuitées perdues entre juin et août), mais globalement il présente un décalage avec la réalité, car au final les flux totaux mesurés apparaissent, tout au moins dans les hébergements marchands, identiques à l'an passé.

En fait, le total des nuitées dans les hébergements touristiques s'avère remarquablement stable, pour le cumul juillet-août, depuis l'été 2005. Les 5 dernières saisons estivales s'inscrivent dans la moyenne historique, en volume de nuitées, inférieures aux années 98 à 2002, mais supérieures à 2003-2004.

Contrairement à ce que l'on envisageait, la « crise » ne s'est pas traduite par un surcroît d'activité pour les campings, gîtes et villages de vacances. Ce sont plutôt les résidences de tourisme qui en ont bénéficié, ainsi que les sites de visite et les activités culturelles et de loisirs, du fait d'une nouvelle tendance à l'allongement des séjours. D'autre part, la clientèle nationale s'est renforcée, tandis que les étrangers sont venus moins nombreux, surtout les Britanniques. Les séjours avion des étrangers ont ainsi reculé de 12 % entre juin et août.

C'est donc l'évolution qualitative (moins d'étrangers, plus de visiteurs à budget moyen, dépensé sur des séjours plus longs, moins de visiteurs avion, descente en gamme pour les séjours hôteliers) qui explique le sentiment de perte, alors qu'en volume la clientèle est venue aussi nombreuse que les étés passés. ♦

• Pour consulter le baromètre tourisme Côte d'Azur d'août 2009 et les dernières tendances statistiques : <http://www.tourisme.com/v2/barometre/>



**Les vendanges de Cannes**

**SHOPPING ET DÉGUSTATION DE GRANDS CRUS**

**Cannes renouvelle l'opération initiée l'an dernier par l'association Cannes Prestige. Ce rendez-vous de la rentrée cannoise permet à une trentaine de boutiques et d'enseignes de prestige d'accueillir leurs clients et leurs partenaires autour d'une dégustation de grands crus régionaux.**

**ART DE VIVRE.** Les vendanges de Cannes se tiendront dans la soirée du jeudi 1er octobre, l'occasion pour chaque participant de fêter le raffinement et l'élégance. Une manifestation pour soutenir en ce début d'automne l'activité commerciale sur les deux principales artères qui accueillent de grandes enseignes à Cannes, la rue d'Antibes et le boulevard de la Croisette.

La manifestation associe 16 grands vignobles de la région à une trentaine de boutiques de Cannes. Un « plus » pour l'animation commerciale locale et l'occasion pour les clients privilégiés des boutiques participantes, de découvrir ou redécouvrir les différentes collections ou nouvelles tendances 2009/2010, de façon festive et gustative.

Comment y participer ? Sur invitation de chaque boutique exclusivement. Il sera cependant possible pour un invité dans l'une des boutiques d'accéder aux autres établissements partenaires de l'événement via un « pass » identifiant (bracelet).

Voir les vignobles présents et les boutiques partenaires sous la rubrique « agenda ». ♦

• Renseignements  
(0)4 93 38 18 17  
[www.cannes-prestige.com](http://www.cannes-prestige.com)

presse



**Fruits et légumes magazine**

**CROQUEZ L'AUTOMNE...**

**Les réactions et l'intérêt portés à ce nouveau magazine prouvent que le temps est venu pour les fruits et légumes de reconquérir, dans notre vie de tous les jours et dans les linéaires de presse, un espace qui leur revient de droit.**

**NUMÉRO 2.** Vous saurez tout sur les bienfaits et curiosités des pommes, avocats, gelées, raisins, figues, oignons et autres salades..., sur les algues, « légumes » insolites des océans. Vous découvrirez de multiples recettes à base de pomme de terre, pruneau, betterave, kaki, raisin, fruits secs... Le chef Alain Passard vous ouvre la porte de ses jardins et confie ses recettes. ♦

• En kiosques. Trimestriel. 3€. ♦

**Éditions Faton**

**LE VIN DE BACCHUS À SAINT VINCENT**

**La revue « Histoire antique et médiévale », consacre un numéro hors série à l'histoire du vin de l'Antiquité au Moyen-Âge.**

**VIGNE.** Les meilleurs historiens et spécialistes ont collaboré à cette intéressante édition spéciale qui retrace tout le passé du vin, depuis sa naissance il y a plus de 7 000 ans au Proche-Orient et son implantation sur le pourtour méditerranéen, jusqu'à la fin du Moyen-Âge. Vous découvrirez notamment d'excellents articles, richement illustrés, sur la symbolique du vin en Grèce, sur le goût des vins vieux à Rome, sur les usages culinaires et médicaux du vin, sur la symbolique du vin au Moyen-Âge, sur la reconstitution de vendanges à l'Antiquité, sur la viticulture à Cîteaux... ♦

• Hors série n°20. En kiosques. 80 pages. 7,50€



édition



**Éditions Ouest-France**

**LA CUISINE AU FROMAGE**

**Les livres de cuisine qui publient des recettes autour du fromage ne sont pas légion. Celui de Philippe Cerfeuille, chef cuisinier installé en Loir-et-Cher, arrive à point nommé.**

**RECETTES.** Les fromages que l'on peut trouver en France sont si variés qu'ils permettent une infinie diversité d'expérimentations culinaires, alliant à la fois simplicité, mélange des saveurs et des arômes. Ils multiplient aussi les possibilités de préparation. A travers 108 recettes d'entrées froides (boulettes de Bruccio aux épices...) et chaudes (œufs cocotte à l'Epoisses...), de plats (cordon-bleu de dinde au Banon...), de sauces (sauce rouge au fromage blanc et au cognac...) et de desserts (clafoutis de Reblochon aux abricots...), cet ouvrage est une invitation à (re) découvrir la France à travers ses régions, ses traditions culinaires. ♦

• Recettes Philippe Cerfeuille. Préface Marc Veyrat. Photographies Franck Schmitt. 144 pages. 15,90€



**Terre vivante CRÉEZ VOS BOISSONS SANTÉ**

**Un livre qui donne envie de redécouvrir avec plaisir la saveur des aliments.**

**SANTÉ.** L'auteur explique pourquoi et comment les boissons contribuent de manière originale à une alimentation riche et variée. Elle préconise l'utilisation de produits frais et sains comme les fruits et légumes, mais aussi les plantes, céréales, laits... qui apportent les nutriments et vitamines nécessaires à un bon équilibre alimentaire. Avec plus de 50 recettes faciles et rapides à réaliser, sans besoin de matériel sophistiqué, tous les âges trouveront leur bonheur ! ♦

• Sylvie Hampikian. 160 pages. 19€

concours



ALEXANDRE PAISANT, ICI EN COMPAGNIE DE PHILIPPE GARDETTE ET MICHEL ROTH, LAURÉAT DU CONCOURS « PÂTISSERIE - PIÈCES ARTISTIQUES » REMPORTE LE VASE EN PORCELAINE DE LA MANUFACTURE DE SÈVRES, OFFERT PAR LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE.

Photo X

**78<sup>e</sup> foire aux haricots d'Arpajon**

**CONCOURS GASTRONOMIQUES : 58<sup>e</sup> EDITION**

**Sous l'égide de la société Codecom et organisés pour la 7<sup>e</sup> année par Philippe Gardette, conseiller technique en art culinaire et président fondateur de l'Ordre culinaire international, les 58<sup>e</sup> concours internationaux gastronomiques de la « Foire aux haricots » de la ville d'Arpajon se sont déroulés le samedi 19 septembre.**

**RÉSULTATS.** Nombreux étaient les candidats inscrits venus de différentes nations, et de très haute qualité étaient les pièces de chaque catégorie préparées et présentées devant les membres du jury, qui ont eu énormément de mérite pour évaluer les œuvres, toutes plus magnifiques et majestueuses les unes que les autres. Sous la présidence de Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France cuisine, Boccuse d'Or et chef des cuisines de l'Hôtel Ritz, assisté de 2 présidents d'honneur, Norbert Vannier, Meilleur Ouvrier de France pâtisserie et Marcel Fraudet, cuisinier en maison bourgeoise, le jury, composé de Meilleurs Ouvriers de France et de chefs étoilés, a attribué de nombreux prix et décerné le vase en porcelaine de la manufacture de Sèvres, offert par le président de la République, à Alexandre Paisant, lauréat du concours « pâtisserie - pièces artistiques ». Un seul prix a été décroché par notre région, avec Clément Adami de la pâtisserie confiserie Riederer à Aix-en-Provence, vainqueur du « trophée Sender ».

Pendant ces 3 journées de manifestation, de nombreuses démonstrations et dégustations culinaires ont été effectuées devant le public, dont les leçons de cuisine du chef Corvez avec « Longo Mai », la boisson à base de vin aromatisée au basilic et à la citronnelle, créée par Nicolas Rutard, le chef de l'hôtel Hélios sur l'île des Embiez. ♦