

restaurants

Daniel Desavie à Valbonne

LE CULTE DU PRODUIT

PLAISIR. Derrière ses fines lunettes, le regard éclairé de Daniel Desavie révèle toute la passion qui est en lui. Sa motivation est restée intacte et ce cuisinier, qui a besoin de rester derrière les fourneaux, persiste à dénicher les produits naturels, comme ces graciles haricots verts fertilisés au fumier de cheval ou ces délicieuses fleurs de courgette produites par Jean-Charles Orso, maraîcher à Cannes La Bocca, où à cultiver son potager qui jouxte le restaurant. Sur sa carte, qui change toutes les 6 semaines, le menu gourmand est un véritable plaisir. Vous succomberez à la « soupe au pistou au parfum de speck » avec ses jolis petits cocos, aux « filets de rougets grillés en crème de tapenade et huile de persil », au « feuilleté de Saint Jacques, gambas et calamars façon dieppoise » (notre photo), aux « petits fleurs de courgette farcies aux champignons des bois », un classique de la maison, au « suprême de pigeon émincé et cuisse confite aux haricots verts et sauce velours », avant de parachever ce repas par un « vacherin glacé au fromage blanc accompagné de figues rôties (déglacées au Porto) » ou par l'un des autres desserts proposés sur la carte. Pour accompagner ces mets, Chantal, son épouse, et Thierry Bellinger, le responsable de salle, vous conseilleront un vin de pays des Bouches-du-Rhône, « Le Grand blanc de Revelette » (100% chardonnay), du Château Revelette à Jouques, pour sa belle fraîcheur en bouche. Si vous souhaitez découvrir un autre cru, vous trouverez votre bonheur dans la carte des vins, riche en Provence, Bourgogne ou Bordeaux. ♦

• **Daniel Desavie**
1360, route d'Antibes à Valbonne. Tél. (0)4 93 12 29 68. Fermé dimanche et lundi.
Menus 29€ (déjeuner), 34€ (affaires), 39€ (plaisir) et 49€ (gourmand). Carte.

PHOTOS GÉRARD BERNAR



Daniel et Chantal Desavie entourés de leur souriante équipe



L'équipe

- Daniel Desavie, chef de cuisine
- Jean-Pierre Pons et Alexandre Ducroix, seconds
- Chantal Desavie, accueil en salle
- Thierry Bellinger, responsable de salle
- Jean-Baptiste Theleme, serveur

La Bastide de Saint-Tropez A FOND SUR LE CHAMPIGNON !

MENU. Ici, il n'est pas question de défier des radars, mais plutôt d'apprécier ce végétal comestible cuisiné à merveille par le chef Franck Broc. Au menu, proposé jusqu'à la fin octobre, amuse bouche gourmand; caillette de cochon et volaille aux girolles, petite salade croquante; duo de foie gras poêlé et cèpes, réduction balsamique et porto au Sichuan; quasi de veau rôti, fricassée de cèpes, girolles et trompettes, sauce brune aux épices à pain; croustillant de poires caramélisées, champignon meringué et glace chocolat; mignardises. ♦

• **La Bastide de Saint-Tropez**
Route des Carles à Saint-Tropez
Menu Les champignons... en folie
55€. Réservation
(0)4 94 55 82 55

Franck Broc

PHOTO X



PHOTOS GÉRARD BERNAR



Charles Séméria et Shingo Suzuki

Vistaero à Roquebrune-Cap-Martin PARENTHÈSE JAPONAISE

EXOTISME. Durant une semaine, le Vistaero a vécu à l'heure nippone, avec la présence du sympathique chef du Kobe Jones, Shingo Suzuki, où sa dextérité à la découpe, son approche différente de la cuisine, ses modes particuliers de cuisson, ont enrichi les connaissances de l'équipe de cuisine de Charles Séméria. Son parcours, qui l'a mené d'Australie aux Etats-Unis avant de se poser à Londres, a marqué sa cuisine, où fusionnent les saveurs. De japonais, il garde les sushi, qu'il fourre au foie gras et qu'il agrémenté de touches de tapenade, d'œufs de cabillaud, d'asiatique, il apporte le langage qu'il associe à l'agneau.

Pour Charles Séméria, la transition est toute choisie avec la mise en place de la nouvelle carte, joliment intitulée « La nature en automne », où les produits de saison paradent : « foie gras de canard au Marsala, accompagné de marrons, sorbet et cake minute à la châtaigne » (20€); « composition de cèpes, simplement crus et cuits » (18€); « grosses crevettes rôties aux aromates, berlugane automnale aux olives et aux noix » (40€); « canon d'agneau de Sisteron aux aiguilles de pin, barbajuan, sanguins au vin de Provence » (36€)... ♦

• **Le Vistaero**
Vista Palace Hôtel. Route de la grande corniche à Roquebrune Cap-Martin.
Tél. (0)4 92 10 40 00
Suggestions du jour : entrée, plat (viande ou poisson), fromage ou dessert 55 €.
Menu dégustation 75€. Carte.



Les sushi façon Shingo Suzuki

L'équipe

- Charles Séméria, chef des cuisines
- Christophe Marc et Martial Véron, sous-chefs
- Pascal Hairabédian, chef pâtisseries

agenda

>> **DU 24 AU 30 SEPTEMBRE**
Dégustation whisky « The Balvenie »

Fouquet's bar Cannes
3 verres de dégustation de 2 cl et leurs accompagnements 16€.

>> **MARDI 25 SEPTEMBRE**

Les Bacchanales

Monte Carlo Beach Hôtel
Matinée de dégustation de grands vins suivie d'un déjeuner gastronomique au restaurant Le Deck.
Information +377 98 06 51 00

>> **JUSQU'AU 26 SEPTEMBRE**

Menu rose

Villa Belrose à Gassin
Menu rose 115€
Réservations (0)4 94 55 97 97

>> **JEUDI 27 SEPTEMBRE**

Cours de cuisine

Château de Berne à Lorgues
L'agneau de nos garrigues.
Cours en matinée et déjeuner
120 € par personne
Renseignements (0)4 94 60 43 64

>> **VENDREDI 28 SEPTEMBRE**

Soirée italienne

Château Sainte Roseline
Les Arcs-sur-Argens
À 20h : concert l'ensemble de musique de chambre italienne, « Interpreti Veneziani » qui interprétera des œuvres de Antonio Vivaldi. Entracte avec dégustation des vins du Château Sainte Roseline
À 22h : assiette gourmande suivie d'un dessert le tout accompagné des vins du Château. Concert : 30€.
Assiette gourmande 25€
Renseignements Pascale Thomas
(0)4 94 99 50 39

>> **Soirée spéciale autour des vins piémontais**

Ristorante Langhe Doc à Beausoleil
20h apéritif et dégustation des vins blancs et rouges. 20h45 dîner où chaque plat typique des Langhe sera accompagné de différents vins. 65€ vins inclus.
Réservations (0)4 93 96 56 75

>> **SAMEDI 29 SEPTEMBRE**

La cuisine d'à côté

France 3 Méditerranée
À 17h10 Frédéric Soulié et Carine Aigon présentent Michel Cordes « Plus belle la vie »
Recette : jambon à l'os braisé à la sauge, purée de lentilles vertes Marché : la sauge.

>> **29 ET 30 SEPTEMBRE**

Santo Coupo

à Bormes-les-Mimosas
Grand marché de produits du terroir, espace enfants « La cuisine des pitchouns », démonstrations culinaires.
Informations (0)4 94 01 38 38

PHOTO GERARD BERNAR



Jean-Claude Brugel

soirée
**Société des
 Meilleurs Ouvriers de France
 Section des Alpes-Maritimes
 GALA D'AUTOMNE**

RENCONTRE. Comme chaque année, la société des M.O.F. organise son dîner de gala, une occasion qui permet à ses membres de se retrouver et de rencontrer les nouveaux élus. Cette année, c'est le chef des cuisines du Monte Carlo Beach Hotel, Jean-Claude Brugel qui accueille cette soirée au restaurant « Le Deck », à Roquebrune Cap-Martin.

Après une coupe de champagne Taittinger, et les canapés signés par le maître des lieux, Jean-Claude Brugel, MOF 1996, le dîner débute par les amuse-bouche élaborés par Jean-Denis Rieubland, MOF 2007, Hôtel Négresco à Nice, puis se poursuivra par l'entrée imaginée par Luc Gamel, MOF 2000, Hôtel de Paris à Monaco, par le poisson préparé par Jacques Rolancy, MOF 1996, Les Viviers à Nice, par la viande cuisinée par Yannick Franquès, MOF 2004, Hôtel Mirabeau à Monaco, par le dessert concocté par Jean-Claude Brugel, MOF 1996, avant de s'achever par les mignardises créées par Christian Camprini, MOF 2000, chocolatier à Opio. ♦

• Lundi 1er octobre à 19h30.

Menu dégustation 110€ par personne.

Réservations (0)4 93 76 76 02 ou gerard@cipre.net



PHOTO X

hôtellerie

**Majestic Barrière à Cannes
 HORIZON 2010**

TRAVAUX. Pascal Brun, directeur général du Majestic Barrière, vient d'annoncer la fermeture du palace du 9 novembre 2007 au soir jusqu'au 10 mars 2008, une cessation d'activités consécutive aux rénovations et à la création de la nouvelle aile, qui verra le jour pour le début de l'année 2010.

Cette nouvelle aile, qui sera le pendant de l'autre, abritera plus de 40 junior suites et suites ainsi que 2 suites duplex de 420 m², agrémentées d'un solarium et piscine privatifs. ♦

concours

**Spigol d'Or
 OUVERTURE
 DES INSCRIPTIONS**

ÉPICES. Ce concours national de recettes de cuisine organisé par la Centrale des Épices – CEPASCO, réservé aux élèves de bac pro restauration des lycées hôteliers et CFA de France métropolitaine, prépare sa 8^e édition. Pour rappel, sa spécificité réside dans l'apprentissage de la bonne utilisation des épices par la création d'un plat principal sur un thème imposé lors de chaque édition. En outre, le calendrier du Spigol d'Or s'intègre assez facilement dans le cursus scolaire, pour les élèves comme pour les professeurs, grâce aux 2 mois qui séparent la révélation du thème de la remise des recettes.

Depuis sa création, ce sont plus de 200 élèves représentant 72 établissements de la France entière qui y ont participé. ♦

• Renseignements et inscription :
 spigoldor@orange.fr

vins

LE VIN DE LA SEMAINE

**SANCERRE LES ECHENEAUX
 2006**

Appellation Sancerre contrôlée

Cépage : sauvignon blanc.

Terroir, vinification et élevage :

issu d'une parcelle de 0,80 hectare avec un sol, type silex sparnacien. Élevage en cuves inox afin de préserver sa fraîcheur.

Notes de dégustation de Pascal Gitton : robe jaune pâle ; nez floral qui exprime également des notes d'agrumes ; belle persistance aromatique en bouche.

Un vin franc très marqué par le fruit qui dégage beaucoup de fraîcheur, de vivacité et de minéralité.

Accords : à l'apéritif, sur un carpaccio de Saint Jacques, des poissons grillés, des fruits de mer et bien sûr un petit crottin de Chavignol.

Prix caveau 11,40€ ♦

• **Gitton père et fils**

Propriétaires récoltants. Chemin de Lavaud

18300 Ménétréol-sous-Sancerre. Tél. (0)2 48 54 38 84

PHOTO GERARD BERNAR



PHOTO X



**Le Palayson à La Motte
 NOUVELLE CARTE D'AUTOMNE**

restaurant

SAISON. Chaque semaine, le chef Marc Wynen proposera, midi et soir, ses suggestions du jour inspirées de produits de saison : champignons, potiron, truffes, vin et raisin, châtaigne... Ainsi, vous aurez le choix entre la carte et au minimum 2 entrées et 2 plats du marché, dont la suggestion basée sur le thème de la semaine (thèmes proposés du 24 septembre au 26 novembre 2007), par exemple sur la semaine de la châtaigne, une soupe de châtaignes et pommes de terre, copeaux de foie gras mi-cuit ; un rôti de volaille aux marrons, poêlée de fruits d'automne et un vacherin maison aux marrons. ♦

• **Le Palayson**

Domaines de Saint Endréol. Route de Bagnols-en-Forêt à La Motte. Tél. (0)4 94 51 89 88

agenda

JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE
Menu tout figue
 Restaurant Le Sud à Saint-Raphaël
 Menu figue 30€.
 Réservations (0)4 94 44 67 86

•••••

Champignons
 au Café de Paris à Monaco
 Dans le cadre des saveurs d'automne, les champignons sont mis à l'honneur dans un décor de saison. Carte au choix à partir de 18€
 Réservations +377 98 06 76 23

•••••

JUSQU'AU 12 OCTOBRE
Le Sud-Ouest
 dans tous ces états
 Brasserie Flo à Nice
 Tél. (0)4 93 13 38 38

•••••

JUSQU'AU 31 OCTOBRE
Les champignons en folie
 La Bastide de Saint-Tropez
 Menu à 55€
 Réservations (0)4 94 55 82 55

•••••

DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008

Agecotel

23^e salon professionnel méditerranéen cafés, hôtels, restaurants, gastronomie, collectivités. Palais des expositions à Nice, de 10h à 19h
 Renseignements (0)4 92 00 20 80
<http://www.agecotel.com>

•••••

DU 18 AU 20 FÉVRIER 2008

VINISUD
 2008

Parc des expositions à Montpellier
 8^e salon international des vins et spiritueux méditerranéens.
 Renseignements (0)1 41 86 41 29
<http://www.vinissud.org>

brèves **DESSOUS DE TABLE.** Du 1^{er} au 7 octobre, la semaine gastronomique au Fouquet's Cannes sera consacrée aux champignons ♦ **L'annuaire 2007/2008 de l'APCIG (association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin), sera présenté aux professionnels le 2 octobre au Sofitel Méditerranée à Cannes** ♦ La sortie du guide Champérad France 2008 est prévue le 11 octobre prochain. Le lancement dans la région s'effectuera le 22 octobre, sur invitation, au Juana à Juan-les-Pins ♦ **La cérémonie de tutorat pour les élèves de mention complémentaire sommellerie du LHTT Paul Augier à Nice se déroulera le lundi 8 octobre à 11h au Château de Crémat à Bellet** ♦ Du 27 septembre à 18h au 30 septembre 2007 à minuit, Dolce Frégate à Saint-Cyr-sur-Mer procédera à des ventes flash à des prix minis, à partir de 40€ par personne la nuit en chambre double standard, terrasse vue sur la mer Méditerranée, accès à l'espace fitness, aux piscines extérieures et intérieure, aux 2 saunas et au jacuzzi..., pour tout séjour jusqu'à Noël inclus ! <http://frigate.dolce.com> ♦ **L'épreuve finale du concours MOF 2007, catégorie « Boucherie-Etal » se déroulera les 7 et 8 octobre 2007 au CFA François Rabelais à Dardilly (Rhône) sur le thème « Voyage dans le temps : coutumes et traditions de nos régions au fil des saisons ».** Michèle Villemur en profitera pour présenter son livre « La pièce du boucher » (éditions Aubanel), réalisé en collaboration avec les artisans bouchers ♦ Le vendredi 12 octobre 2007 à partir de 17h30, dans les salons de l'hôtel Négresco à Nice, Jean-Philippe Poussier et Gérard Desbordes organisent un débat sur les difficultés du recrutement dans les CHR, et sur le e-recrutement ♦ **Magali Aimé et Jean-Pierre Rous dédicaceront leur livre « Les vignes de la franc-maçonnerie », le mercredi 10 octobre à partir de 19h30 au restaurant « Le Mirador » sur le port des Lecques** ♦

PHOTOS GÉRARD BONNIER



Elodie François reçoit ses prix des mains de Brigitte Leloup, présidente de l'A.S.E. et de Alain Quillé de Laurent-Perrier



La représentante de l'établissement Dauro en Andalousie, vainqueur du concours de la meilleure huile d'olive

Les Étoiles de Mougins JAMAIS 2 SANS 3 !

GASTRONOMIE. C'est sur cette affirmation, lancée à la volée en clôture du dîner de gala et dans l'euphorie du succès, que Richard Galy, le maire de Mougins a donné rendez-vous à tous les épicuriens les 12, 13, 14 et 15 septembre 2008.

Un festival qui a tenu toutes ses promesses et qui s'est achevé lundi soir dernier par deux événements marquants, en premier lieu par l'hommage émouvant rendu à Christian Willer, ce chef alsacien hors pair, créateur de « La Palme d'Or » le restaurant de l'Hôtel Martinez à Cannes et formidable formateur et en seconde partie de soirée par un dîner de gala, au Moulin de Mougins, réalisé par les chefs de la délégation autrichienne des Relais & Châteaux, secondés par les chefs des Relais gourmands de la Côte d'Azur et Corse, Alain Llorca, Jacques Chibois, Stéphane Raimbault, Philippe Labbé, Christophe Bacqué et servi avec efficacité par les élèves du LTHT Paul Augier de Nice.

Un dîner entrecoupé par les résultats des différents concours qui avaient émaillé le festival. Le concours amateur Nice-Matin, présidé par Pierre Gagnaire, a été remporté par Alain Dibusz, celui de la meilleure huile d'olive par l'établissement Dauro en Andalousie et celui du jeune sommelier d'Europe, organisé par l'association des sommeliers d'Europe, par Elodie François, jeune sommelière qui officie à la Siesta à Antibes.

Le résultat le plus attendu était bien sûr celui du jeune chef où 5 jeunes espoirs de la gastronomie, Jérémy Brun « Royal Riviera » à Saint-Jean-Cap-Ferrat, Sébastien Gianinni « La Vignette Haute » à Auribeau-sur-Siagne, Romain Masset « Hôtel Mirabeau » à Monaco, Erick Rabazzani « La Chèvre d'Or » à Eze village et Fabien Théault « Restaurant Giffon » à Grâne se sont affrontés sur le thème « Si vous étiez le chef du Moulin de Mougins ? ».

C'est finalement le poulain de Philippe Labbé, Erick Rabazzani, qui conquiert le trophée et empoche un chèque de 5 000€, assorti d'un aller-retour pour New-York, où il sera invité à participer à un stage d'une semaine dans trois restaurants étoilés de la ville, clôturé par la réalisation d'un dîner de gala au restaurant « Fig and Olive ». ♦

événement



Anthony Torkington et le maire Richard Galy rendent hommage à Christian Willer



Alain Llorca, Michel Bigot (représentant Jacques Chibois), Stéphane Raimbault, Serge Gouloumès et Michel Prosperi, proviseur du LTHT Paul Augier Nice



Le maire de Mougins Richard Galy remet le trophée du jeune espoir de la gastronomie à Erick Rabazzani



Erick Rabazzani entouré de ses aînés, Serge Gouloumès, Alain Llorca et son mentor Philippe Labbé

HOMMAGE À CHRISTIAN WILLER



Christian Sinicropi offre une toile qu'il a tout spécialement peinte en hommage à Christian Willer



Richard Galy, le maire de Mougins dévoile la plaque en hommage à Christian Willer



Christian Willer entouré de Richard Schilling, le directeur général de l'hôtel Martinez, de Christian Sinicropi et de la brigade de chefs et cuisiniers de l'hôtel Martinez

brèves

DESSOUS DE TABLE.

L'hôtel thalassothérapie de Port Fréjus vient d'intégrer le groupe Accor sous l'enseigne Mercure... Les cours de l'association des sommeliers d'Europe reprennent le lundi 24 septembre, de 20h à 22h, au « Resto Wine Notes » 6, rue Sainte Réparate dans le Vieux-Nice. Ce cours de rentrée aura pour thème « Que peut-on boire sur du fromage ? »... **Le samedi 29 septembre, Patrice Noël, le chef d'Urbain Dubois à Saint Zacharie sera reçu au piano d'Yvan Lebrun, chef du Relais et Châteaux Initiale au Québec. Pour ce dîner, un menu spécial sera concocté par Patrice Noël, afin de marier les saveurs provençales aux produits locaux québécois**... L'assemblée générale ordinaire de la Société des Bains de Mer, organisée le 21 septembre à Monaco, a ratifié les comptes arrêtés au 31 mars 2007 qui s'inscrivent dans un contexte d'amélioration de la conjoncture économique mondiale, et tirent profit de la montée en puissance du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort ainsi que des nombreuses initiatives prises pour dynamiser l'activité. La Société des Bains de Mer et ses filiales enregistrent des résultats annuels en forte progression forte par rapport à l'exercice précédent... **Joël Garault, Alain Ryon et Jean-Claude Santioni ont rencontré le ministre de l'Éducation nationale, Xavier Darcos, lors de sa visite au lycée professionnel régional golf hôtel à Hyères**... À suivre

association

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier



DATES. 17 et 18 octobre chapitre en Italie, à Terme de Cianciano en Lombardie... 19 octobre 6^e chapitre Riviera Côte d'Azur au lycée Paul Augier à Nice... 26 octobre chapitre à Saint-Pierre de la Réunion chez Henriette Axel «Stella Traiteur»... 29 octobre chapitre en Suisse à l'Hôtel InterContinental de Genève... 9 novembre 1^{er} chapitre en Grande-Bretagne à Londres... 18 novembre chapitre Normandie Grand Ouest à l'Hôtel «Normandie» à Deauville sous la houlette de notre ami André Plunian... 26 novembre 5^e chapitre Occitanie chez Eric Cellier au restaurant «la Maison de la Lozère» à Montpellier... 17 décembre 16^e chapitre des Hauts de France à Lille à l'Hermitage Gantois... 3 et 4 février 2008 première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au palais des expositions de Nice... **Mars 2008** 1^{er} chapitre à Rome Région de Lazio. ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétaire de l'Ordre International.

Tél. (0)6 07 57 00 76

disciplesescoffier@libertysurf.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>