



PHOTO GÉRARD BERNAR

Salon du goût à Sainte-Maxime UN MILLÉSIME PROMETTEUR

GOURMANDISES. C'est au Casino Barrière de Sainte-Maxime, en présence de nombreux chefs de la région et de Jean-Pierre Rous, président du *convivium Slow Food Sud-Est et principauté de Monaco*, que Michel Hébréard, le président de l'association *Saveurs et terroir de Provence*, co-organisatrice du « Salon du goût » avec la ville de Sainte-Maxime, a dressé les grandes lignes de la 13^e édition de ce rendez-vous gourmand très attendu dans le golfe.

- Le jeudi 11 sera consacré à l'art de la boulangerie et aux concours des meilleurs apprentis salle et cuisine, compétitions organisées avec la Chambre des métiers et de l'artisanat du Var, le CFA du Beausset et les centres de formation d'apprentis du département.

- Le vendredi 12 sera placé sous le signe de l'innovation avec les « Trophées du chocolat ». Le matin, les apprentis des CFA de Draguignan et du Beausset s'affrontent sur le thème des bonbons en chocolats. L'après-midi, place aux professionnels qui travailleront sur le thème de l'automne et sous l'œil averti de Thierry Barot, le président du jury, chef de « La Grange aux Agapes » à Cogolin et auteur du livre « Cuisinez chocolat ».

- Le samedi 13, les chefs de cuisine vont investir les pianos pour travailler devant vous. Vont se succéder tout au long de la journée, Thierry Thiercelin, Philippe Migot, Arnaud Donckele, Jean-Philippe Dubourg, Thierry Barot, Michel Rethore, Luca Peirano, Franck Broc, Franck Hutin, Galle, Eric Balan, Emmanuel Billard, Rémy Rocles, Pierre Capron et les pâtisseries chocolatiers Pascal Pizot, Jean-Louis Vaissaud, Marc Steyaert, Daniel Perreaut...

- Dimanche 14, l'équipe de l'Escolo dei Sambro et les ménagères cordons bleus de Sainte-Maxime vous feront déguster des plats provençaux et découvrir des recettes à base d'huile d'olive. Pour clôturer ces 4 jours d'animation, sept comédiens de la série télévisée « Plus belle la vie » se prêteront au jeu de « Stars en cuisine », épaulés par de grands chefs, Eric Duquenne, Yvan, Stéphane Raimbault, Max Callegari, sous le regard attentif de Gui Gedda et Michel Hébréard.

Durant toute la durée du salon, des producteurs régionaux et des domaines viticoles seront présents, rejoints cette année, pour la première fois, par des artisans du goût, français et italiens, présentés par le *convivium Slow Food Sud-Est et principauté de Monaco* et par des castanéiculteurs de l'Ardèche, autres invités d'honneur. ♦

- Salon du Goût

Du 11 au 14 octobre, parc des Bosquette à Sainte-Maxime. Entrée 2€.



PHOTO SBM

hôtellerie

Hôtel Mirabeau à Monaco

BRUSQUE CESSATION D'ACTIVITES

CONSTERNATION. L'annonce de fermeture de l'hôtel Mirabeau au 15 décembre prochain est tombée comme un couperet, alors que la saison estivale s'achevait sur une excellente fréquentation.

Les propriétaires, les frères David et Frédéric Barclay, également possesseurs de « The Ritz London », un des fleurons de l'hôtellerie mondiale, ont effectivement décidé de transformer le quatre étoiles monégasque en résidence hôtelière de très haut de gamme et de licencier les 94 salariés de cet établissement situé entre le Grimaldi Forum et la place du Casino. Un rassemblement pacifique des salariés s'est tenu samedi dernier devant l'hôtel. ♦

restaurants

CARTES D'AUTOMNE

Avec l'arrivée d'une nouvelle saison, les chefs de cuisine rivalisent d'imagination pour donner de nouvelles couleurs à leurs cartes.

Hôtel du Castellet

RAFFINEMENT. Imaginée par le chef Nicolas Sale, étoilé au Guide Michelin®, la carte du restaurant le « MonteCristo » se pare de produits d'automne avec une « mosaïque de gibier en gelée, haricots verts à la croque au sel, note sucrée de raisins noirs épicés » (32€); un « filet de barbue juste grillé et ses jeunes poireaux truffés et cépes poêlés » (55€); une « canette des Dombes au miel de châtaignier, cocotte fumée, polenta à la farine de blé noir » (38€); des « figues violettes miel et vieux balsamique sur un croustillant de pain d'épices et parfait pistils de safran » (17€). ♦

Hôtel du Castellet Resort

**** Luxe

RN8

3001 Route des Hauts du Camp

Le Castellet.

Menus 50€ (déjeuner) et 80€.

Carte.

Renseignements

et réservations

(0)4 94 98 37 86



Nicolas Sale

PHOTO GÉRARD BERNAR

Lou Fassum à Grasse-Plascassier

TERROIR. Si le « fassum grassois et sa salade de jeunes pousses, tranche de lard Colonatta » (16€) reste le plat emblématique du chef Emmanuel Ruz, « l'escalope de foie gras de canard poêlée aux raisins » (28€); « le homard en risotto crémeux aux premiers champignons de saison » (40€); « la noix de ris de veau des vendangeurs, raisins et champignons des sous-bois » (40€); « le pigeon entier, compotée de chou vert façon chasseur » (38€), annoncent bien l'arrivée de l'automne. ♦

Restaurant Lou Fassum

381, route de Plascassier à Grasse.

Tél. (0)4 93 60 14 44

Formule du midi,

sauf week-end et

jours fériés 20€.

Menus 36€ et 56€.

Carte.



Emmanuel Ruz

>>> LUNDI 1^{er} OCTOBRE

Les aventures culinaires

de Sarah Wiener

sur Arte
Marco et Rossella, de la « Zucca Magica » à Nice, accueillent Sarah, jeune chef étoilée autrichienne, pour la première étape de son voyage gourmand à travers la France. Au menu, une initiation aux farcis niçois. À 20h15.

>>> MARDI 2 OCTOBRE

Menu gibier

Villa Belrose à Gassin

Thierry Thiercelin propose un menu gibier avec apéritif et après dîner au coin du feu. 85€ par personne.

Réservations (0)4 94 55 97 97

Soirée dîner privé

Villa des Lys à Cannes

Menu spécialement conçu pour les épiciers. En fin de repas, cigares proposés par Davidoff. 165€ boissons comprises. Réservations (0)4 92 98 77 41

>>> JEUDI 4 OCTOBRE

Cours de cuisine

Château de Berne à Lorgues

La cuisine autour des champignons des bois. Cours en matinée et déjeuner : 120€ par personne. Renseignements (0)4 94 60 43 64

>>> VENDREDI 5 OCTOBRE

Nuit de l'hôtellerie et de la restauration

Hôtel Hermitage à Monaco

L'association des industries hôtelières monégasques rend hommage à la Princesse Grace, avec un dîner conçu et réalisé par Keisuke Matsushima, Joël Garault, Henri Gérard, Marcel Ravin et Jocelyn Ballat. Salle Belle Epoque

>>> SAMEDI 6 OCTOBRE

Les chefs en herbe

Vista Palace Hôtel

à Roquebrune-Cap-Martin

Cours de cuisine : les viandes blanches (veau du Limousin, porc fermier de Gascogne) et les champignons des bois (cépes, girolles, trompettes et sanguins). 85€ par personne.

Renseignements (0)4 92 10 40 13

La cuisine d'à côté

France 3 Méditerranée

À 17h10 Frédéric Soulié

et Julie Gence présentent

Armand Arnal « La Chassagnette » à Arles. Recette : velouté d'herbes amères, brousse de chèvre frais,

tartine de pâte d'olives.

Marché : fines herbes.

♦♦♦♦♦



PHOTO SBM

restaurants

Café de Paris à Monaco TRADITIONS D'AUTOMNE

FRUITS DE MER. Joël de Pretto qui officie au *Café de Paris* depuis de nombreuses années, prépare chaque jour, avec une parfaite dextérité et le plus grand soin, des fruits de mer à l'intention et à la grande satisfaction des clients. L'assiette dégustation « *Café de Paris* », les plateaux de fruits de mer très complets « *Spécial Café de Paris* » vous sont proposés à la carte. Les amateurs désireux de partager ces délices en famille ou entre amis, pourront également les acheter sur place.

CRÊPES. Afin de renouer avec une belle page d'histoire écrite dans ce lieu mythique, le *Café de Paris* vous propose de retrouver la recette originale des crêpes Suzette, cette spécialité, bien française, inventée par un jeune apprenti pâtissier qui renversa, par mégarde, de la fine champagne sur une pile de crêpes, en présence d'Edouard VII, Prince de Galles, et de son invitée prénommée Suzette. Et pour le plaisir des yeux, comme celui du palais, le flambage sera réalisé en salle. ♦

• **Café de Paris à Monaco**

« Banc de l'Écailler » de 12h à 15h et de 19h à 0h30, du 1^{er} octobre 2007 au 31 mars 2008.

« Crêpe Suzette » tous les mercredis et jeudis soir du 10 octobre 2007 au 31 mars 2008. Réservations +377 98 06 76 23

produits

Téméraire.

La moutarde des chefs



PHOTO X

LA MOUTARDE ENTRE EN CUISINE

NOUVEAU. Des passionnés de moutarde et de gastronomie ont décidé de redonner ses lettres de noblesse à la moutarde en la réinscrivant pleinement dans la cuisine contemporaine.

« *La Moutarde des chefs* » pour préparations froides se présente en 5 versions, royale au chardonnay, royale au pinot noir, délice de figue et romarin, délice de poivron et piment et délice d'olives à la provençale.

« *La Moutarde des chefs* » à cuisiner à chaud permet d'élaborer de délicieuses sauces et propose 4 mariages de champignons et échalotes rissolées, d'aneth et de purée de citron, de bolets et de cèpes, de tomate et d'oignon. ♦

• **Européenne de condiments**

21160 Couchey. Tél. (0)3 80 51 52 17

Vista Palace Hôtel**** à Roquebrune Cap-Martin DANS LE FEU DE L'ACTUALITE

Charles Séméria
et Gérard Fossali



PHOTO IAN SAINTE-FARE

RÉCOMPENSES. L'hôtel dirigé par Gérard Fossali vient d'être récompensé à deux reprises, par la maison de champagne Gosset et par la mairie de la commune d'Alba en Italie.

Dans la catégorie « *Palaces de la Côte d'Azur* » de la 13^e édition du « *Trophée Gosset Célébris* » destiné à récompenser la meilleure carte des vins de champagne de l'année, le Vista Palace Hôtel a terminé en 3^e position sur 25 établissements participants, derrière le bar américain de l'*Hôtel de Paris* à Monaco et l'*Hôtel du Castellet*.

À l'occasion de l'inauguration de la place d'Alba à Beausoleil, Charles Séméria, chef des cuisines, a été honoré par le maire de la cité piémontaise pour la qualité de sa table. Il lui a remis la première truffe blanche d'Alba, qui annonce l'ouverture du marché d'automne. (notre photo).

Et comme deux bonnes nouvelles n'arrivent jamais seules, l'établissement, qui devait fermer pour une longue période de rénovation, ne fera qu'une parenthèse entre le 1^{er} novembre 2007 et le 1^{er} mars 2008 pour se refaire une beauté et sera ouvert pour les fêtes de fin d'année, entre le 15 décembre 2007 et le 7 janvier 2008. ♦

Lenôtre MILLE ET UNE FEUILLES

SUCRÉ SALÉ. Le mille et une feuilles et sa frise feuilletée croustillante, imaginé par Guy Krenzer et les chefs Lenôtre, s'habille en sucré d'un délicieux mélange de nougat et d'abricots rôtis, tandis que la version salée se garnit d'un mascarpone aux cèpes et aux carottes fondantes contrastant avec le craquant du feuilletage (notre photo). ♦

• **Boutique & Café Lenôtre**

63, rue d'Antibes à Cannes. Tél. (0)4 97 06 67 67

Mille et une feuilles abricots crème au nougat : 6,55 €

Mille et une feuilles cèpes aux noix : 6€ Du 1^{er} octobre au 30 novembre

PHOTO X



>>> **6 ET 7 OCTOBRE**

Fête du miel

Roquebrune-sur-Argens 4^e édition. Le nec plus ultra de ce que la production des miels de Provence peut présenter actuellement. Les bergers des abeilles vous attendent sur leur stand pour vous faire partager leur passion de la nature et vous expliquer leur métier. Place Germain Ollier; Renseignements office de tourisme (0)4 94 19 89 89

>>> **Fête de la bière**

Antibes Organisée par les Amis du Vieil Antibes, dans le cadre des échanges avec Schwabish Gmünd, ville jumelle. Choucroute, charcuterie et bière à flots. Salle des associations, face au Fort Carré.

>>> **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**



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**



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

brèves DESSOUS DE TABLE.

Du 8 au 21 octobre 2007, Joël Garault, chef étoilé du Vistamar et des cuisines de l'Hôtel Hermitage à Monaco, proposera deux semaines dédiées à l'Inde, en collaboration avec Hemant Oberoi, chef exécutif du Taj Mahal Palace & Tower de Mumbai ♦ **Thierry Barot le chef de « La Grange des Agapes » à Cogolin vient de lancer le casse-croûte du marché, un nouveau rendez-vous gourmand fixé tous les samedis de 10h30 à 13h** ♦ Du 1^{er} au 7 octobre, la semaine gastronomique du Fouquet's Cannes est consacrée aux champignons, avec par exemple des cèpes bouchons panés à la provençale (25€) ♦ **Alain Ducasse et Yves Thuriès se sont associés pour reprendre en main l'École nationale supérieure de la pâtisserie (ENSP) d'Yssingeanx en Haute-Loire, structure fondée en 1984 qui subissait une baisse régulière du nombre de ses étudiants** ♦ Après Thierry Marx en 2006, Anne-Sophie Pic a reçu le titre envié de « Chef de l'année », récompense créée en 1987 par Francis Luzzin, directeur de publication de la revue professionnelle « Le Chef ». Au cours de la cérémonie de remise de ce trophée, au Pavillon d'Armenonville à Paris, Laurent Poulet « La Table du Cap » à Saint-Jean-Cap-Ferrat et Thierry Barot « La Grange des Agapes » à Cogolin ont reçu le prix « Les Tremplins Le Chef 2007 », récompensant les chefs qui se sont mis à leur compte cette année ♦ **Toujours en quête de nouveauté, la « Boutique Sud » de l'Hôtel du Castellet Resort **** Luxe a créé un partenariat avec les tapisseries d'Aubusson pour exposer tout au long de l'année des artistes de renommée internationale** ♦ Le prochain cours de l'association des sommeliers d'Europe se déroulera le lundi 15 octobre de 20h à 22h, au « Resto Wine Notes » 6, rue Sainte Réparate dans le Vieux Nice, sur le thème « Que peut-on boire sur un civet de sanglier ? » ♦ **Le programme du mois d'octobre des cours de cuisine du chef Yves Terrillon à « L'atelier de la cuisine des fleurs » au Pont-du-Loup à Tourrettes-sur-Loup, est consacré aux champignons. Renseignements (0)4 92 11 06 94** ♦ Michel André Galopin, directeur général du Grand-Hôtel du Cap Ferrat depuis novembre 1998, a reçu des mains de Christian Estrosi, secrétaire d'État chargé de l'Outre-Mer et président du Conseil général des Alpes-Maritimes, l'insigne de Chevalier de l'Ordre national du Mérite ♦ **Cédric d'Ambrosio, l'ancien chef du Garlaban sur l'île des Embiez, a pris la direction des cuisines de l'hôtel 5 étoiles Golden Tulipp Farah à Casablanca au Maroc. Fort d'une nouvelle brigade de 60 cuisiniers, il occupe le poste de chef exécutif pour trois restaurants** ♦ Retrouvez les passions gourmandes de Christophe Michalak et son passage aux Étoiles de Mougins sur <http://www.amabilia.com/blogs/passionsgourmandes> ♦

PHOTOS GÉRARD BERNAR



Château Saint-Jean de la Gineste cuvée Crépuscule 11€



Château Ollieux Romanis cuvée Atal Sia 15€



Château Maylandie cuvée Carnache 13,80€



Château Fabre Gasparets 8€

Appellation Corbières Boutenac vins 1^{er} MILLESIME

DIVERSITÉ. En 1987, une poignée de vigneron passionnés, tous conscients du fabuleux potentiel de leur terroir, lancent le projet de reconnaissance de l'appellation *Corbières Boutenac*. Dix ans plus tard, c'est la sortie des 2005, premiers millésimes de l'appellation.

A ce jour, les 18 membres du syndicat *Corbières Boutenac* ont tous, ou presque, été agréés cru *Boutenac*. Parmi eux, 4 vigneron, 4 personnalités, mais aussi 4 vins d'une profonde élégance qui laissent entrevoir la diversité des vins du cru *Boutenac* et leur complexité : *Château Saint-Jean de la Gineste* avec la cuvée *Crépuscule*, des carignans centenaires (40 %), du mourvèdre 25 %, de la syrah (25 %) et une part de grenache (10 %) ; *Château Ollieux Romanis* avec la cuvée *Atal Sia*, heureux assemblage de carignan (45 %), de grenache (25 %) et de mourvèdre (25 %) ; *Château Maylandie*, avec la cuvée *Carnache*, fruit de l'agriculture raisonnée, issu de l'assemblage de carignan (50 %) et de grenache (50 %) d'où son nom ; *Château Fabre Gasparets*, assemblage de carignan (40 %), de grenache (10%), de syrah (20 %) et de mourvèdre (30 %) avec élevage 1 an en barrique de chêne français. ♦

• Disponibles chez les meilleurs cavistes ou directement dans les caveaux

association

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

DELEGATION NORMANDIE GRAND OUEST.

À l'occasion de la fête de la coquille Saint Jacques à Villers-sur-Mer, les 27 et 28 octobre, il a été décidé d'organiser des démonstrations de chefs, avec mini-dégustations gratuites ainsi qu'un espace de restauration « *La cuisine d'Escoffier* », où les convives pourront goûter notamment une terrine de Saint Jacques ; une normandise de Saint Jacques et des Saint-Jacques à la julienne de poireaux. ♦



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 « *Normandy* » 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

édition



PLAISIRS DU VIN

Cet ouvrage très didactique, présenté sous la forme d'un livre cahier, offre un double plaisir.

La partie livre permet d'explorer le vin et son immense univers, grâce à des explications simples, synthétiques et essentielles.

La partie cahier vous laisse le soin de noter vous-même les appréciations personnelles sur les vins que vous venez de déguster, pays, appellation, année, propriétaire, domaine, prix, accord mets et vins... ♦

• Editions Paja. Collection « *Les cahiers gourmands* ». 96 pages. 13,30€



LA NOURRITURE DES FRANÇAIS

Comment mangerons-nous dans 30 ans ? Après un voyage à travers l'histoire, de la maîtrise du feu à l'invention des OGM, l'auteur Pierre Feillet, directeur de recherche émérite à l'Institut national de la recherche agronomique, membre de l'Académie des technologies et de l'Académie d'agriculture de France, vous invite à parcourir cinq scénarios, tous imaginaires et donc imaginables. À vous de faire votre propre synthèse, selon votre intuition... ♦

• Editions Quae 248 pages. 29€ + 5€ de frais d'envoi. Commande en ligne sur <http://www.quae.com>

LE CHAMPAGNE DANS L'ART

Source d'inspiration incontestable depuis des siècles, le champagne est bien plus qu'un simple breuvage. Au fil des ans, sa place a évolué dans la société et le peintre n'a cessé d'en faire l'écho. L'auteur Jean-Marie Pinçon présente le nectar pétillant à travers une soixantaine d'oeuvres de Cézanne, Fougère, Gallé, Lichtenstein, Manet, Matisse, Picasso, Vasarely... ♦

• Thalia édition. 176 pages. 39€.



PHOTO GÉRARD BERNAR

BORDEAUX ET SES VINS

3 années de travail, 2,3 kg d'informations pour cette 18^e édition qui recense 6 200 crus, référence plus de 15 000 marques et détaille 1 200 propriétés. Une première partie de plus de 240 pages permet au lecteur d'obtenir les informations indispensables à la connaissance des vins de Bordeaux. La seconde partie de l'ouvrage constitue la présentation exhaustive (99,5%) de l'ensemble des propriétés viticoles du Bordelais, de la plus petite (0,12 ha) à la plus grande (290 ha), de la plus prestigieuse à la moins connue, classées par appellation, par commune et par ordre de mérite dans chaque commune. ♦

• Editions Féret. 2296 pages. 99€.



PHOTO X

brèves

DESSOUS DE TABLE. Le Château des Demoiselles, vignoble des Côtes de Provence à La Motte, propriété du Château Sainte Roseline, dirigé par Aurélie Bertin, fille de Bernard Teillaud, le propriétaire, organise, jusqu'au 31 décembre, sa première exposition dans le nouveau caveau de vente. Elle rassemble une douzaine de tableaux colorés sur le thème de Bouddha, peints par Gabrielle F, une artiste hollandaise. Le caveau est ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h et le dimanche de 9h à 13h ♦♦♦

Les éditions de l'Épure viennent d'éditer deux nouveaux ouvrages « *Carnet de vigne 08* » (co-édition avec *Omnivore*), une sélection de 200 vigneron à forte identité et « *Des tripes et des lettres* », un recueil littéraire et gourmand, né d'une rencontre entre Sébastien Lapaque, journaliste littéraire et Yves Camedeborde, chef de file de la bistronomie ♦♦♦ À l'occasion d'une exposition « *Un monde ovale* », organisée par la galerie Loumani au Moulin des artisans à Valbonne (du 8 octobre au 12 novembre), Nicolas Denis, le chef pâtissier de l'hôtel Four Seasons Resort Provence at Terre Blanche, présentera, pour l'occasion, une sculpture en chocolat et réalisera le cocktail dinatoire du vernissage (le 12 octobre), avec l'aide de Vincent Fleury, le responsable banquet du Four Seasons de Tourrettes ♦♦♦ **Dans le cadre du « *Trophée Gosset Celebris 2007* », la maison Champagne Gosset a décerné à l'Hôtel du Castellet Resort ****Luxe, le deuxième prix de la meilleure carte des vins de Champagne pour l'année 2007 dans la catégorie « *Palaces* » ♦♦♦** « *La Grande Fête du Chocolat* » chez les chocolatiers, les pâtisseries et les glaciers de France, organisée par la Confédération des chocolatiers et confiseurs de France va se dérouler du 12 au 21 octobre 2007. Programme détaillé sur <http://www.lagrandefeteduchocolat.com> ♦♦♦ **Keisuke Matsuhima fait partie du festival de jeunes chefs organisé, du 10 au 12 octobre, par Nicolas Masse, chef étoilé Michelin 2007 du restaurant Rosewood du Grand Hôtel Loréamar Thalasso Spa de Saint-Jean-de-Luz** ♦♦♦ Valérie Riboud du Château Roubine, cru classé Côtes de Provence, animera le 5 octobre prochain, le vendredi du vigneron, au « *Bistrot du Sommelier* » à Paris, le restaurant de Philippe Faure-Brac ♦♦♦ **L'union des artisans pâtisseries des Alpes-Maritimes organise sa 34^e exposition artistique « *Sucre et Chocolat* » à Antibes Juan-Les-Pins les 10 et 11 novembre. 5 concours très attractifs seront organisés : chef d'œuvre en sucre ; chef d'œuvre en chocolat ; sculpture sur glace vive, devant le public ; concours de pièce montée, devant le public et présentation et dégustation d'entremets innovants ♦♦♦** Le bulletin « *Bush Tucker* » de septembre 2007 sur la culture aborigène australienne est visible sur http://www.thehansongroup.com.au/has/newsletters/has_newsletter05.pdf. Vous retrouverez notamment un reportage sur la dernière venue de Daniel Abad et Dale Chapman à Nice au lycée régional hôtelier et de tourisme Paul Augier ♦♦♦ **À suivre**