

Le Bastion à Antibes DANS L'AIR DU TEMPS

Vincent Halby, le jeune propriétaire, a redonné du lustre à cette adresse phare antiboise, en insufflant modernité, convivialité et originalité.



VINCENT HALBY, LE PROPRIÉTAIRE ET MICKAËL BAZILE, LE CHEF DE CUISINE

ESCALE. Le décor, habillé de noir, de gris, d'orange et de rouge, est résolument contemporain. Chaque espace est bien délimité pour accueillir les différentes pauses culinaires et festives de la journée. Le lounge bar avec ses larges canapés, ses tables hautes ou basses, sa terrasse, invite à la détente pour siroter apéritifs, cocktails, assiettes de dégustation, tapas, vin au verre, coupe de champagne ou alcools après le dîner. L'espace cuisine, avec ses airs de l'Atelier de Joël Robuchon, se déploie sur 150 m² et offre des places assises au comptoir, qui permettent d'admirer le travail du chef Mickaël Bazile, l'ancien second de Christian Morisset au Juana, entouré de sa petite brigade, Benjamin Begon, second et Frédéric Bastin, pâtissier. Les salles de restaurant s'ouvrent sur le musée d'archéologie, sur la baie d'Antibes et sur la terrasse qui va bientôt reprendre vie avec les beaux jours.

Tous les jours au déjeuner, sauf le dimanche réservé au brunch (38€), la formule bistrot, façon «gastro» à prix doux, entrées à partir de 6,50€, plats à partir de 13,50€, desserts 5,50€, et les suggestions, selon le marché du chef, sur l'ardoise du jour, escalopes de foie gras poêlées, poire pochée (18€), feuilleté de filets de sole pochées petits légumes (14,50€), pièce de bœuf rôtie purée de pommes de terre (12,50€), filet de daurade poêlé, marmite de légumes (16€), par exemple, complètent la carte à l'humeur voyageuse ((Espagne, Italie, Norvège, Japon, Chine, France, Allemagne, Belgique, Côte d'Ivoire, Brésil..) et les menus «ici et ailleurs» à 38€ et «balade en France» à 58€.. ♦

• Le Bastion

1, avenue général Maizières 06600 Antibes

Tél. (0)4 93 34 59 86

Service voiturier



FEUILLETÉ DE FILETS DE SOLE PÔCHÉS PETITS LÉGUMES



LINGUINES AU HOMARD, FUMET DE CRUSTACÉS



PHOTOS: GÉRARD BERNAR

HIROAKI NAGAI ET KENICHI IGUCHI
DEVANT LE TABLEAU DE KEISUKE MATSUSHIMA

Saison à Nice

CULTURE JAPONAISE

Ouvert depuis 7 mois, le restaurant de Keisuke Matsushima, version «JapaneseMediterranean», comble tous les amateurs de gastronomie nipponne authentique.

INITIATION. Le jeune chef Kenichi Iguchi, qui a travaillé auparavant un an avec Keisuke, rue de France à Nice, et dans de grands restaurants au Japon, cuisine ici habilement la plupart des aliments proposés habituellement au pays du soleil levant, poissons en sushi ou en sashimi, soja en miso, en tofu, riz en apprêts salés avec du poulet, du porc pané, du saumon..., des nouilles de sarrasin, froides ou en soupe, et excelle dans la préparation de la tempura, véritable orgueil de la cuisine japonaise, avec des beignets aériens de gambas, de légumes mélangés... Vous pouvez apprécier tous ces mets à la carte ou à travers le menu du jour à 16€, servi pour les personnes pressées en moins d'une heure, le menu «saison» à 35€ ou le menu «découverte» à 45€. Pour accompagner votre repas, Hiroaki Nagai, l'accueillant associé de Kei, vous proposera bien évidemment du thé. Une boisson dont la préparation n'aura plus de secret, si vous participez, les samedi 6 mars et dimanche 7 mars à 15h30, à une initiation au thé japonais, mise en scène par la maison Jugetsudo (30€). Durant 1h30, vous apprendrez l'histoire du thé, découvrirez ses différentes variétés et ses nombreux bienfaits sur la santé, goûterez différentes sortes de thé, gyokuro (thé vert de haute qualité), matcha (poudre de thé vert), sencha (le plus populaire des thés verts) et genmaicha (mélange de matcha et de riz grillé). Et pour récompenser votre présence, un cadeau vous sera offert! ♦

• Saison
17, rue Gubernatis 06000 Nice
Tél. (0)4 93 85 69 04
Fermé le dimanche et le lundi



PHOTO X



PHOTO LAURENT LOISEAU

KARINE ET JEAN-JACQUES BERTHON

La Rotonde à La Napoule UNE INTÉRESSANTE PROGRESSION

Rachetée en 2006 par Jean-Jacques et Karine Berthon, cette ancienne pizzeria s'est muée progressivement en table gastronomique de qualité.

CARRÉ D'AGNEAU FRANÇAIS AU MOKA,
MOUSSELINÉ DE POTIRON



PHOTO GÉRARD BÉNAÏ

SYMPHONIE D'ASPERGES EN DUO
AVEC UN ŒUF MOLLET
ET COPEAUX DE JAMBON CRU

SIGNATURE. La salle circulaire, qui accueille les repas, surplombe la Méditerranée, embrassant un panorama qui s'étale de la pointe Croisette à la baie de Théoule, en passant par les îles de Lérins. Mais les plaisirs ne s'arrêtent pas au cadre, ils sont également à découvrir dans l'assiette et sont signés Jean-Jacques Berthon, chef de 47 ans. Né à La Rochelle, après des études au lycée hôtelier de Royan, il intègre les brasseries des frères Blanc, «un véritable détonateur», part faire un stage à l'Oasis, chez Louis Outhier, l'élève de Fernand Point, y reste deux ans comme chef de partie, en compagnie de Jean-Marie Meulien «qui m'a apporté la passion du métier», travaille un an et demi chez Roger Vergé au Moulin de Mougins, décroche 3 fourchettes Michelin au Relais du Pas de l'Aï à Pégomas, avant de partir vers divers horizons. Qui aurait pu penser que, quelques années plus tard, le Charentais allait se retrouver de nouveau sur les bords de la Méditerranée, à quelques encablures de l'Oasis ? Aujourd'hui, secondé par Franck Maurein, un ancien cuisinier de «Mandarine», le restaurant de Port Palace à Monaco, il impose sa signature sur une cuisine raffinée, ponctuée de touches créatives «symphonie d'asperges en duo avec un œuf mollet et copeaux de jambon cru», «pannequets aux deux saumons, betterave rouge et sa crème montée à la vodka», «carré d'agneau français au moka, mousseline de potiron, noix et gingembre confits»... Il construit sa carte autour des produits de saison et du terroir, la change 4 à 5 fois par an et incorpore, toutes les 3 semaines environ, de nouveaux plats en fonction du marché. À déguster à travers la formule déjeuner à 19€ (plat et dessert), servie du lundi au vendredi, sauf jours fériés, le menu «saveurs de Provence» à 27€ (3 plats), le menu «inspiration» à 39€ (3 plats) ou le menu «découverte» à 58€ (mise en appétit et 5 plats). ♦

• **La Rotonde**

391, avenue du 23 août 06210 Mandelieu - La Napoule - Fermé le mardi soir et le mercredi (hors congés scolaires)
Tél. (0)4 93 49 82 60

Le Festival à Cannes

UNE NOUVELLE DIRECTION

Depuis le début octobre, la direction de cette brasserie, véritable institution cannoise depuis les années 1950, a été confiée à Enzo Testaverde.

MYTHIQUE. Après «The Coast» à Villefranche-sur-mer, le «Mirabeau» et le «Maya Bay» à Monaco en qualité de maître d'hôtel, le «Zest» à Monaco, comme directeur de la restauration, Enzo Testaverde a accepté le challenge de diriger ce bar, brasserie, restaurant mythique situé au centre de la Croisette à Cannes. Nouvelle motivation du personnel, changement de mobilier et mise en place d'une nouvelle dynamique ont été ses premières priorités. Du côté de la restauration, la carte conserve sa ligne brasserie le midi, avec ses nombreuses entrées et salades (de 12€ à 19,50€), ses pâtes fraîches (de 14€ à 16€), ses poissons, ses viandes et grillades, ses pâtisseries maison (9€) et ses plats du jour (18€, du lundi au samedi). Le soir, place à une carte plus resserrée et à un menu 3 plats (43€). ♦

• **Le Festival 52, la Croisette 06400 Cannes Tél. (0)4 93 38 04 81**



ENZO TESTAVERDE, LE DIRECTEUR,
DEVANT LA CÉLÈBRE TERRASSE, TRÈS PRISÉE DES PREMIERS RAYONS DE SOLEIL

PHOTO GÉRARD BÉNAÏ

chef



PHOTO GÉRARD BÉNAÏ

LIONEL LÉVY

Lionel Lévy à Marseille

DES COURS DE CUISINE CHEZ BUT

En partenariat avec le guide Champérad, But est fier d'ouvrir la première session de l'université populaire de la cuisine et cela dans 50 villes en France.

GRATUIT. Lionel Lévy, chef du restaurant « Une table, au Sud » à Marseille vous invite chez But à assister gratuitement à un cours de cuisine. Le 1^{er} thème abordé sera la carotte. Grâce à ce partenariat, But peut vous prouver que manger mieux en dépensant moins est devenu possible. Dans ce dessein, le mardi 9 mars, de 19h à 20h, le magasin But de Marseille Cabriès mettra ses cuisines à la disposition de Lionel Lévy pour le bonheur de tous. ♦

- Inscription à l'avance à l'accueil du magasin **But** - Centre commercial Barneoud - Plan de Campagne - 13480 Cabriès - Tél. 04 42 02 05 05 (places limitées).
- **Une table, au Sud 2, quai du Port - 13002 Marseille - Tél. (0)4 91 90 63 53**

restaurants

agenda

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

>> **JUSQU'AU 28 FÉVRIER**

Kermesse aux poissons à Théoule-sur-mer

>> **22 AU 24 FÉVRIER**

Vin Sud

à Montpellier

>> **MERCREDI 24 FÉVRIER**

Championnat de France du dessert 2010 à Nice

au lycée Paul Augier

>> **L'assiette et la plume**

à Marseille au Caribou

>> **JEUDI 25 FÉVRIER**

Mix en bouche

à Marseille

Les grandes tables de la Friche

>> **Diner truffes** à Grasse

à La Bastide Saint-Antoine

>> **VENDREDI 26 FÉVRIER**

L'assiette et la plume

à Marseille au Caribou

>> **Soirée musicale**

à Château-Arnoux

à La Bonne Étape

>> **SAMEDI 27 FÉVRIER**

Réouverture du Cap Estel à Eze bord de mer

>> **Journée truffes**

à Vidauban

à La Bastide des Magnans

>> **Vente aux enchères grands vins et alcools**

à Cannes à l'hôtel Martinez

>> **Soirée mets et vins**

à Plan du Var au restaurant Cassini

>> **DU 27 FÉVRIER AU 7 MARS**

Salon international de l'agriculture à Paris

Paris expo - Porte de Versailles

>> **DIMANCHE 28 FÉVRIER**

Fée la truffe

à L'Isle-sur-la-Sorgue

brèves

RENDEZ-VOUS

Le vendredi 19 mars à 17h30 au Forum Fnac Monaco, Marc Brunoy, journaliste épicurien, critique gastronomique, vous propose une rencontre autour de son ouvrage «Un chef, un légume» (Shipley Park Editions), en compagnie de Joël Garault, chef du «Vistamar», restaurant de l'Hôtel Hermitage, qui présentera sa recette et vous offrira de la déguster.

Email@le Gourmand



Glénat livres
6 SAISONS EN LUBERON.

ÉDOUARD LOUBET

Cette terre d'ocre qui l'accueille depuis bientôt vingt ans constitue une source et une richesse inépuisables dans sa création culinaire.

NATURE. Savoyard pure souche, Édouard Loubet, chef doublement étoilé de la Bastide de Capelongue, située à Bonnieux, en plein cœur du Luberon, travaille depuis de nombreuses années sur les saveurs naturelles des produits, sublimes à l'aide de plantes et autres herbes aromatiques. Il a ainsi construit sa cuisine autour des saisons. Ceci pourrait paraître classique pour un chef... sauf que, lui, considère qu'il n'existe pas quatre mais six saisons ! Autour de cette déclinaison, et des produits « de saison », Édouard Loubet nous livre ses recettes et nous emmène à la découverte de la richesse du terroir et des figures locales qui habitent son univers. ♦

- Eve-Marie Zizza-Lalu. Photographies Jacques Guillard et Jean-Marc Favre. Collection le verre et l'assiette. 200 pages. 45€

édition



Châteaux & Hôtels Collection

LA FRANCE (RE)CUISINÉE

Du 15 au 26 mars, la troisième édition sera riche en nouveautés...

TERROIR. Près d'une centaine de chefs Châteaux & Hôtels Collection vont revisiter les recettes et produits emblématiques de leur terroir en proposant un plat régional au goût du jour à seulement 10 euros ! Ce sont les chefs des restaurants distingués par le label «tables remarquables» qui se mobilisent pour faire (re)découvrir au plus grand nombre le patrimoine culinaire.

A cette occasion, un livre, résolument moderne et légèrement décalé «La France re[cuisinée]» présente 25 recettes agrémentées d'entretiens originaux entre Laurent Mariotte, animateur télé et passionné de cuisine et les chefs Châteaux & Hôtels Collection (68 pages - 9€). ♦

- Liste des restaurants participants et livre disponibles dès le 1^{er} mars sur <http://www.lafrancerecuisinee.com>

restaurants

brèves

REOUVERTURE

Le restaurant Mirazur à Menton (30, avenue Aristide Briand 04 92 41 86 86 - mirazur.menton@yahoo.fr) rouvre le 3 mars prochain avec le lounge transformé en restaurant, où une immense baie vitrée permettra désormais de voir à l'œuvre Mauro Colagreco et sa brigade.

Vinos Ibéricos 2010

Ce salon de dégustation sélectif, où le contact personnel des exposants avec les clients professionnels sera privilégié, est organisé au lycée Paul Augier le 1er mars 2010. Il est réalisé en partenariat avec Spirit' (salon des liqueurs et spiritueux), avec le soutien de Virgile Vanier (président de l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence) de Patrice Frank (président de l'association des sommeliers de Monaco, chef sommelier de l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo, maître sommelier de l'UDSF), de Jean-Pierre Rous (président du convivium Slow Food Sud Est et principauté de Monaco, ancien chef sommelier du restaurant Louis XV Alain Ducasse de l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo et maître sommelier de l'UDSF), de Didier Crato (maître sommelier de l'UDSF, ancien président de l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence) et de l'ICEX, institut espagnol du commerce extérieur à Madrid.

Vous pourrez y déguster et choisir les meilleurs vins espagnols et découvrir de nouveaux produits gastronomiques inédits. <http://www.vinosibericos.fr>

CNCA

Le compte à rebours a commencé pour Sébastien Giannini, le chef du Méridien à Nice, sélectionné pour le concours national de cuisine artistique 2010, épreuve disputée au Sirest Ideas à Paris Nord Villepinte et qualificative pour le Bocuse d'or Europe. Sa prestation est prévue le mercredi 10 mars, box n°1, début d'épreuve à 7h, envoi assiette poisson 12h et plat viande 12h30. <http://www.concours-cnca.com>

MENUS DE LÉGENDE

Du 1^{er} au 30 avril 2010, neuf grands chefs étoilés vont revisiter six menus présidentiels qui ont marqué l'histoire et les mémoires des grands de ce monde. La célèbre maison champenoise au cordon rouge dévoile les plats servis à l'Elysée lors de visites d'Etat officielles, et invite tous les férus d'histoire et de gastronomie à prendre place à la table de Lady Di, de Kennedy ou de Gorbatchev le temps d'un voyage gastronomique d'exception autour de sa tête de cuvée R. Lalou 1998. Jacques Chibois fait partie des neuf chefs sélectionnés par la maison G.H. Mumm pour la seconde édition des menus de légende.

MARRAINE

Le vendredi 26 mars, au lycée Paul Augier à Nice, se déroulera le « baptême de la promotion 2010 ». Une ancienne élève, Hermance Carro, 30 ans, chef-proprétaire du « Relais » à Seillans dans le Var, auteur de plusieurs ouvrages de cuisine, « vedette » de l'émission « Madame le chef » sur M6 sera la marraine de cette promotion. Une grande soirée de gala est prévue. Inscription pour le repas 70€ tout compris (le nombre de places est limité). <http://www.anciens-ecole-hoteliere-nice.org>

SEMAINE VENITIENNE

L'élégance, le raffinement et la folie du carnaval de Venise vont bientôt s'emparer de Monte-Carlo ! Au cours d'une somptueuse semaine, du 9 au 14 mars, la place du Casino revêtira un costume de fête aux allures de piazza San Marco. Dans une véritable ambiance festive, artistes et artisans, masques blancs et tabarri paraderont dans les hauts lieux du resort Monte-Carlo SBM. Tandis qu'à l'hôtel Hermitage, le chef cuisinier Luciano Orlandi du restaurant Boccadoro à Venise invitera le public monégasque à découvrir son savoir faire culinaire.

télévision

TF1

L'ÉMISSION «LA PROCHAINE FOIS, C'EST CHEZ MOI !» TOURNÉE À NICE

Serge Castaldi, le producteur niçois délégué du programme court culinaire, diffusé à 19h50 du lundi au jeudi, et qui rassemble plus de 6 millions de téléspectateurs a choisi de tourner une série d'émissions à Nice et dans la région.



LILAS SPAK CHEZ ANNIE à CIMIEZ

REGETTES. Pour ce programme de télé réalité sur le thème de la cuisine, c'est essentiellement sur leur personnalité qu'ont été choisis neuf azuréens, qui, tour à tour, ont réalisé leur recette préférée chez quelqu'un qu'ils ne découvrent qu'au dernier moment. Avant d'accueillir chez eux celui ou celle qui viendra préparer sa spécialité. Parmi, les intervenants, Lilas Spak, la chroniqueuse du journal « Le petit Niçois » qui a dévoilé les secrets de sa recette, parmi les oliviers, dans le jardin de la maison d'Annie, à Cimiez. Pour accompagner son plat « une papillote de saumon au fenouil et à la courgette, aux graines de sésame vert au wasabi », elle recommande un vin blanc frais, le Château de Bellet cuvée G. L'émission sera diffusée à 19h50, le mardi 16 mars. Le lendemain, elle recevra chez elle, Alexandre, un cuisinier de Mandelieu qui donnera les secrets de sa pissaladière. ♦

- <http://www.laprochainefoiscestchezmoi.fr>

FFCA

CHAMPIONNAT DE CUISINE AMATEUR

La fédération française de cuisine amateur lance, pour ses licenciés, la 3e édition de cette compétition, placée sous le parrainage de Christian Etchebest. Vous pouvez découvrir ce chef d'origine basque en ses établissements parisiens, mais c'est au Martinez à Cannes, aux côtés de Christian Willer, qu'il a fait ses classes.

HOBBY. La cuisine est un des passe-temps favoris des Français, la FFCA rassemble plus de 10 000 amateurs et apporte à ses adhérents la possibilité de se former, de s'informer, s'équiper, jouer, sortir et s'assurer de manière privilégiée grâce à des invitations, des tarifs préférentiels, des rencontres avec des chefs et la participation à des jeux-concours. La carte licence est en vente sur les événements, salons, marchés... dans les écoles de cuisine, sur <http://www.ffcuisineamateur.org>

INSCRIPTION. Rendez-vous sur le site <http://www.ffcuisineamateur.org> pour vous inscrire dans l'une des 2 catégories, écoles ou individuels, et connaître les conditions. Après une présélection sur dossier, la suite du concours se déroule sur le terrain ! Les sélectionnés sont invités à concocter, à partir d'un panier d'ingrédients surprises 1 plat en 60 minutes et à le présenter au jury. En demi-finale, les meilleurs candidats de chaque région découvriront une présélection de vins des Côtes du Rhône pour réaliser un accord mets et vin avec le plat réalisé en 1h30 avec le panier surprise. 3 finalistes dans chaque catégorie, réaliseront 1 plat et 1 dessert en 2h avec les accords mets et vins des Côtes du Rhône. 10 000€ de cadeaux sont à gagner grâce à de nombreux sponsors, Villeroy & Boch, Wusthof, Côtes du Rhône, Cristel, Valrhona... Dates des 1/4 de finale pour la région : 26 et 27 mars à Toulon. La demi-finale et la finale se dérouleront fin novembre dans un lieu tenu secret... Surprise ! Cuisiniers amateurs à vos fourneaux et soyez créatifs ! ♦ M.C.G.



PHOTO M.C.G.

concours

emailgourmand



INTERVIEW DE PHILIPPE FAURE-BRAC, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1992

En 1969, est créé le concours du meilleur sommelier du monde, épreuve qui se déroule tous les trois ans. Les élus ont alors la lourde responsabilité de représenter « l'élite du monde du vin ». La 13^e édition aura lieu les 15 et 16 avril 2010 au Chili. Philippe Faure-Brac a très aimablement accepté de parler de ce que ce titre, obtenu en 1992 à Rio, représente pour lui.

- **email gourmand : Obtenir un tel titre, est-ce un objectif professionnel, une ambition personnelle ou un rêve de sommelier ?**
Philippe Faure-Brac : On peut dire que c'est à la fois le rêve de tout sommelier, un objectif professionnel et le but suprême d'une carrière. L'ambition évidemment en fait partie, c'est un élément mineur mais nécessaire. L'ambition permet d'entreprendre. Je reviens sur le but suprême d'une carrière, on croit avoir atteint le but alors qu'après ce titre une nouvelle carrière commence.
- **e.-g. : Savoir et technicité sont-ils les deux éléments indispensables ?**
Ph. F.-B. : Un socle technique solide et pointu est la fondation indispensable pour participer à ce concours et à ceux qui précèdent pour être sélectionné. Le savoir et le savoir-faire, cela va de soi, mais ne suffisent encore pas. De mon point de vue, il faut compter avec la passion. Sans passion, rien ne sera possible. Pour persévérer dans la masse de travail et de connaissances à acquérir la passion reste le moteur qui nourrit la volonté d'avancer. Il y a aussi l'émotion, l'approche sensitive, l'appel à la sensualité sans lesquelles on resterait dans l'aridité technique et didactique. La technique doit être au service de l'émotion et pas l'inverse.
- **e.-g. : Le vin serait-il exigeant ?**
Ph. F.-B. : Bien sûr. Le vin a besoin d'amour. De l'amour, du vigneron et de celui qui va parler du vin élaboré par l'homme. Le vin exige que tous les sens soient en éveil. Dire d'un vin qu'il a une belle robe, un nez aromatique et une bonne longueur en bouche c'est faire fi du voyage émotionnel auquel on est en droit de s'attendre. Un vin doit être un voyage au pays des souvenirs, une évasion dans le monde onirique, une histoire qui se lit avec le dégustateur, un instant où l'imaginaire se met en marche. Presque l'histoire de « la madeleine » de Proust.
- **e.-g. : Comment gère-t-on le titre de meilleur sommelier du monde ?**
Ph. F.-B. : Certes la médiatisation qui suit, l'image qui s'ancre à la fois dans la profession et dans la société, le repère historique, la référence, la reconnaissance par ses pairs... Toutes ces choses vont bien au-delà de ce que l'on peut imaginer. Tout de suite après on flotte dans une légère griserie. Puis la réalité reprend vite ses droits. Obtenir ce titre suprême impose une responsabilité. On devient alors, ambassadeur, et on entre (en toute modestie) dans le monde de l'élite du vin. On n'a plus le droit de se laisser aller ni de se reposer sur ses lauriers. A partir de ce moment, le devoir s'impose : de garder vivant l'acquis, le faire évoluer en permanence, succéder et « survivre » au titre, continuer et toujours se dépasser. Pour ma part, je me suis très vite rendu compte que je devais transmettre. Communiquer à la fois mon savoir faire, mes connaissances et surtout ma passion. Je tente au jour le jour de garder intact ce titre et de le mériter encore et encore.
- **e.-g. : Transmission dites-vous ?**
Ph. F.-B. : Le savoir se transmet depuis la nuit des temps. Les compagnons du tour de France, les enseignants, les parents, les historiens... La transmission est le devoir de celui qui « sait ». Initier le néophyte au monde du vin voilà mon rôle, je suis un vecteur et croyez-moi, c'est toujours un véritable plaisir que de regarder quelqu'un s'éveiller aux secrets de la vigne et du vin. Faire découvrir et partager j'y attache une importance toute particulière. Déjà dans mon restaurant, tous les vendredis au déjeuner et au dîner j'organise une table d'hôtes autour d'un vigneron. Présentation, dégustation, discussion, échanges, partage. Les hôtes viennent de tous les milieux avec pour dénominateur commun l'amour du vin.
- **e.-g. : Vous avez bien d'autres cordes à votre arc pour transmettre. Radio, TV, livres...**
Ph. F.-B. : Il est vrai qu'avec le titre de meilleur sommelier du monde, on est très sollicité. Je suis très heureux de participer aux émissions de radio sur BFM et à la télé avec BFMTV. Un moyen de transmettre au plus grand nombre. Je participe aussi à la rédaction d'articles dans certains magazines, du jury de sélection à la Revue du vin de France. En ce moment je fais partie de l'équipe qui entoure David Biraud sélectionné pour participer les 15 et 16 avril prochains au concours du meilleur sommelier du monde au Chili. Ce sera la 13^e édition. Nous avons confiance en son talent et puis, jusqu'à ce jour ce sont 6 français sur 12 qui ont remporté le titre. Alors pourquoi pas un septième ? D'ailleurs je vais être obligé de vous laisser, car David arrive pour travailler. ♦ PROPOS RECUEILLIS PAR MAGALI AIMÉ
- **Bistrot du sommelier**
 97, boulevard Haussmann 75008 Paris - Tél. (0)1 42 65 24 85

brèves

TRAVAUX
Le restaurant Aphrodite, boulevard Dubouchage à Nice, est fermé pour travaux d'agrandissement. David Faure vous donne rendez-vous à la mi-avril pour de nouvelles aventures culinaires.

CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE

Le lundi 8 mars, quatre chefs de notre région, Christian Bacqué («Hôtel du Castellet») Le Castellet, Mickaël Gracieux («L'Aromate») Nice, Sébastien Sanjou («Le Relais des Moines») Les Arcs-sur-Argens et Sylvestre Wahid («L'Oustaù de Baumanière») Les Baux-de-Provence, seront présents au festival de la créativité gastronomique (créé par le magazine «Le chef»), dans le cadre du salon Sirest Ideas au Parc des expositions de Villepinte.

EXTRAITS NATURELS

Signatures à Aix-en-Provence propose un nouvel extrait naturel de poivre de Sichuan dans sa gamme gastronomie (25€ les 30 ml).
 Tél. (0)4 42 90 84 32 - s.g.o@free.fr - <http://www.signatures.pro>

AGRICULTURE

Du 27 février au 7 mars, l'agriculture varoise sera présente à Paris au salon de l'agriculture, avec ses filières, ses produits, dynamisée par la présence des agriculteurs et de six élèves du lycée Agricampus Var de Hyères. Sur un espace de 80m², les vins varois, tous sélectionnés parmi les vins médaillés 2009 et représentant les 4 AOC viticoles (Côtes de Provence, Coteaux varois en Provence, Bandol, Coteaux d'Aix-en-Provence) et les vins de pays seront exposés, présentés et mis à la vente. Les huiles d'olives et olives du Var, la spiruline, le miel et ses produits dérivés, les escargots, les produits de la mer, la filière figue et châtaigne seront présents pour montrer la diversité, la qualité et la typicité du Var. Un pôle « agriculture biologique » animé par l'association AgriBiovar proposera à la dégustation et à la vente des produits agricoles varois issus de ce mode de production.

CONCOURS

Vous avez jusqu'au 31 mars pour déposer vos recettes si vous souhaitez participer au concours «accord mets et vins rosé de Tavel» organisé par le Domaine de la Mordoree.
Renseignements sur
<http://www.mordoree-en-cuisine.com>

PHOTO CULINAIRE

L'office du tourisme du Piémont oronais convie les chefs de cuisine et photographes professionnels à participer à la 3^e édition du concours international de photo culinaire, prévu le 20 septembre prochain. Inscriptions avant le 30 juin et règlement à télécharger sur <http://www.fotosculinaires.com>

AG

L'assemblée générale de l'association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice (A.E.A.E.H.T.N.) est prévue le mardi 9 mars à 18 heures, au restaurant « L'Oracio », 34, rue Bonaparte à Nice. Elle sera suivie d'un apéritif et d'un repas (28€ tout compris). Inscriptions <http://www.anciens-ecole-hoteliere-nice.org>

AEFO

André Deyrieux, journaliste, fondateur du magazine web winetourismfrance.com, Marc Olivier, journaliste, directeur de l'association nationale des élus de la vigne et du vin et Yves Paquier, chroniqueur et formateur, trésorier de la fédération internationale des journalistes et écrivains du vin, trois spécialistes du monde du vin, créent l'association européenne de formation à l'œnotourisme. Cette nouvelle structure a pour but de concevoir, de créer et de mettre en œuvre les formations et les prestations de conseil pertinentes dans le domaine de l'œnotourisme. Le lancement officiel sera fait à Vinsud à Montpellier, le lundi 22 février, à l'occasion de la conférence sommellerie et œnotourisme. Contact : ad@winetourismfrance.com - (0)6 84 93 80 83

vins



DAVID BIRAUD REPRÉSENTERA LA FRANCE AU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010

Il est 15h30 au « Bistrot du sommelier » à Paris et David Biraud a rendez-vous à 15h30 avec Philippe Faure-Brac. Il arrive à l'heure pile. L'enjeu est sérieux. Pas de déjeuner, le service est terminé, mais un programme de travail.

TRAVAIL. Et oui, se présenter à un tel concours, les 15 et 16 avril prochains au Chili, est une affaire sérieuse. Un pool de sommeliers soutient, entoure, aide et « coache » le postulant David. Il faut bien ça pour décrocher le titre qui va faire du vainqueur LE meilleur du monde !

David affiche un bel optimisme. Il faut dire qu'il a déjà un joli parcours. 29 ans seulement et détenteur du titre de « meilleur jeune sommelier de France » (1998). Il est alors commis sommelier chez Alain Passard, puis part vers la célèbre place de la Concorde, au Crillon. Là, en 2002 il obtient le titre de « meilleur sommelier de France ». Puis de sélections régionales en sélections régionales, 6 candidats restent en lice pour la participation au concours du mois d'avril. Il représentera la France au Chili !
 Le Crillon est fermé pour rénovation depuis plusieurs mois, David aurait pu partir en vacances sous le soleil, mais non, il profite de ce temps libre pour préparer, se préparer, travailler, déguster en vue du concours suprême. Aujourd'hui, il franchit la porte du « Bistrot du sommelier » avec cahiers, cartes des terroirs du monde... Philippe et David vont travailler ensemble pendant quelques heures, jusqu'au service du soir. Demain, ce sera un autre comparse avec qui il travaillera, puis tout le pool dégustera encore et encore pour que David arrive au « top » de ses connaissances et de sa forme sans trop de stress... si c'est possible. La France vigneronne, les professionnels et les amateurs envoient à David leur énergie et leur soutien. ♦ M.A.

Photo M.A.

PREMIERS PRIX NATIONAUX ET LABEL

Un an après sa création par Paul Dubrulle, président du conseil supérieur de l'œnotourisme et co-fondateur du groupe Accor, c'est accompagné d'Hervé Novelli, secrétaire d'État en charge du Tourisme et de la représentante de Bruno Lemaire, ministre de l'Agriculture, que s'est déroulée la cérémonie du premier prix national de l'œnotourisme au ministère de l'Économie et des Finances.



LES LAURÉATS EN COMPAGNIE DE PAUL DUBRULLE ET HERVÉ NOVELLI

INITIATIVES. Ce prix distingue des démarches contribuant à la promotion de l'œnotourisme. Tous les acteurs du vin sont concernés et l'objectif est de récompenser des initiatives simples et rapidement transposables dans quatre catégories, mise en valeur touristique d'un caveau ou d'un site viticole ; hébergement ou restauration dans le vignoble ; mise en réseau de maisons de vin avec d'autres ressources touristiques, patrimoine, sites naturels, produits d'agrotourisme... ; promotion d'un produit œnotourisme, par un événement, une agence de voyage, Internet... 260 candidats s'étaient mobilisés toutes catégories confondues. Le nombre et la qualité des dossiers ont imposé une sélection stricte basée sur 3 critères, un impact positif sur l'œnotourisme, une approche d'ouverture avec différents secteurs en particulier sur le patrimoine et la création de valeurs économiques viables.

LAURÉATS. Deux éliminatoires successives ont eu lieu sur dossier, et 14 finalistes ont été retenus, les 2 premières catégories ont été auditées sur place, les 2 autres par téléphone.

- 1^{er} prix 2009, catégorie mise en valeur d'un caveau ou d'un site viticole, la maison Cazes à Rivesaltes. Entièrement convertie en agriculture biologique et biodynamique, elle a mis en place l'organisation de nombreux événements autour du vin, l'organisation de visites des vignes, des chais avec dégustation et un restaurant « La Table d'Aimé » qui propose des menus bios, des menus ludiques pour enfants, une cuisine de marché qui a du goût ! Notre région était nommée avec le Château Sainte Roseline aux Arcs-sur-Argens, qui propose un large programme d'animations, couplé avec le dossier du Château des Demoiselles à La Motte, des chambres d'hôtes dans le vignoble. Le parcours comprend la visite de la chapelle Sainte Roseline, de la cave, des ateliers œnologiques, et de nombreux événements culturels. Un bon début pour le label !

- 1^{er} prix 2009, catégorie hébergement ou restauration dans le vignoble, la maison et la table d'Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet. Sa démarche, faire aimer la Bourgogne, les bourgognes et les Bourguignons. Notre région était nommée avec le Château de Berne à Lorgues, qui présentait un projet ambitieux et complet pour cet hôtel-restaurant Relais et Châteaux, qui intègre une visite de la cave, du jardin biologique, d'une école du vin et de cuisine, mais également des balades à vélo ou pédestres dans les vignes, la découverte de la fabrication de l'huile d'olive et l'organisation d'événements culturels.

- 1^{er} prix 2009, catégorie mise en réseau de maisons de vin avec d'autres ressources touristiques, la route des vins du Jura. Cet itinéraire s'étend sur 80 Km de Salins-les-Bains à Saint Amour, impliquant tous les acteurs du tourisme, patrimoine culturel et naturel, offices de tourisme, viticulteurs, hôteliers, restaurateurs, produits régionaux... Pour faire du Jura, une région attractive et conviviale, avec de nombreuses manifestations tout au long de l'année. Ne citons que la dernière en date, « la percée du vin jaune », ce vin issu d'un cépage rare, le savagnin, d'une élaboration mystérieuse et à une lente maturation de 6 ans et 3 mois sans soutirage, ni outillage et mis dans une bouteille caractéristique, le clavelin.

- Encouragements, catégorie maisons de vin avec d'autres ressources touristiques, à Synvira en Alsace pour la réalisation du grand pique-nique chez le vigneron indépendant, le week-end de la Pentecôte.

Les pionniers étaient aussi à l'honneur, la famille Dubœuf pour son œnopaarc « le hameau Dubœuf » depuis 1993, la famille Cazes pour son village de Bages, véritable « village des saveurs et du vin », la famille Cathiard pour les « Thèmes de Caudalie », au cœur des vignes du château Haut Lafitte, depuis 1999, la famille Maire pour « La Finette », taverne d'Arbois ouverte en 1961 par Henri Maire, un lieu typique de découverte du vin et de la gastronomie franc-comtoise.

CREATION. Ce label œnotourisme favorisera la mise en réseau d'acteurs diversifiés mais complémentaires et le maillage territorial. L'objectif du ministre est triple, améliorer la lisibilité de l'offre, difficile compte tenu de la multiplicité des appellations ; développer la fréquentation touristique grâce à ce facteur d'attractivité ; développer le débouché touristique pour la filière viticole. Le label est attribué à une destination et les prestataires partenaires, pour 3 ans. C'est une promesse d'écoute et de qualité pour le client. La destination candidate doit demander le dossier à «Atout France» et le déposer avant le 30 avril 2010. La décision est prise conjointement par le ministre de l'Agriculture et le ministre du Tourisme. Alors contactez vite pauline.leonard@franceguide.com et bonne chance ! Plus d'informations sur <http://www.atout-france.fr> ♦ M. C.-G.

tourisme



Le vin de la semaine CHÂTEAU D'ESCOT 2007

Ce Médoc - cru bourgeois, appellation Médoc contrôlée est composé de 70 % de cabernet sauvignon et de 30 % de merlot.

RONDEUR. Sa robe sombre et brillante est dominée par un rouge grenat du meilleur claquant. Son nez de fruits rouges est augmenté d'une touche vanillée du meilleur effet. Sa bouche est ronde et d'une infinie souplesse, car la longueur est belle et le vin, très finement boisé, révèle une vinification aux petits soins signée Carole Larrieux. D'Escot 2007 se marie naturellement avec une poule faisane, un rognon de veau grillé, ou bien une traditionnelle entrecôte cuite aux sarments. Servir entre 16° C et 18° C. Cavistes 8,5€ environ, disponible également à la propriété. ♦

• **Château d'Escot**
33340 Lesparre
Tél. (0)5 56 41 06 92

vins



PAYS CATALAN ET OCCITAN.

Elle a été préparée par son professeur Bruno Roche qui a été son commis pendant l'épreuve et qui n'a pas eu besoin d'intervenir dans le déroulement de la préparation. Nous étions là pour en témoigner. Forte de cette belle prestation, Maeva Lezaud a reçu de nos mains le diplôme d'espoir des Disciples d'Auguste Escoffier qui lui permettra d'être conseillée, suivie et soutenue pendant les cinq premières années de son parcours professionnel. Daniel Cancel, chef des travaux de la lycée des métiers de l'hôtellerie « La colline », qui déménagera bientôt à l'Odysseum pour devenir le lycée « Marianne », a très dignement reçu nos coprésidents, qui ont félicité la jeune étudiante et ses formateurs. ♦ LUCIEN MONGELLI

CANDIDATS. Finalistes du concours jeune talent, le 10 mars au lycée François Rabelais d'Hérouville, Christophe Basile (France), Basile Guiltat (Italie), Ludovic Vanackere (Belgique), Adrien Imesch (Suisse), Ivao Galvao Filho (Angleterre), Chao Xing (Chine), du concours Disciples Escoffier, Pascal Garrigues (France), Jean-François Sadeyen (Océan indien), Fernando Michig (Suisse) et Massimo Viglietti (Italie).. ♦

DATES. ••• 1^{er} mars délégation Nord Les Hauts de France 20e chapitre réalisé par Benjamin Bajoux, chef du Colysée à Lambersart, chez ses parents, Didier et Christine Bajoux, au restaurant La Baratte à Tourcoing ••• 9,10 et 11 mars 3^e congrès international des Disciples Escoffier à Deauville organisé par la délégation Normandie Grand Ouest, avec durant le congrès, le 10 mars la finale internationale de l'Escoffier et du jeune talent disputée au lycée Rabelais d'Hérouville •••

14 mars délégation Mayenne, grand chapitre à Laval ••• 2 avril délégation Riviera Côte d'Azur et Corse 11^e chapitre au Méridien Beach Plaza à Monaco, organisé par Michel Duhamel ••• 12 avril délégation Pays catalan et occitan 10^e chapitre organisé par Lucien Mongelli et Gérard Oudin à Montpellier au Jardin des Sens, chez nos amis les frères Pourcel. ♦

• **Bernard-Louis Jaunet.** Secrétaire « Disciples Escoffier Monde ». Tél. (0)6 07 57 00 76
<http://www.disciples-escoffier.com> - ordre@disciples-escoffier.com - bl.jaunet@infonie.fr

LUCIEN MONGELLI ET GÉRARD OUDIN ENCADRENT MAEVA LEZAUD, SON PROFESSEUR BRUNO ROCHE ET DANIEL CANCEL, CHEF DES TRAVAUX

Disciples Escoffier international MAEVA LEZAUD, UN ESPOIR DIPLÔMÉ

Maeva Lezaud, jeune étudiante de baccalauréat technologique au lycée hôtelier « La colline » de Montpellier, est montée sur le podium de la « main d'or au féminin » lors du salon Agécotel de Nice.



association