

restaurant

Les Pêcheurs à Juan-les-Pins LA PARTITION AUTOMNALE DE FRANCIS CHAUCHEAU

CARTE. Jean-François Ferrante est tout sourire. La saison estivale s'est déroulée sous de favorables auspices pour le restaurant gastronomique. Un succès qui n'est certes pas dû au hasard. La situation à l'orée du cap d'Antibes est idyllique, avec sa vaste terrasse qui embrasse d'un coup d'œil Cannes, les îles de Lérins et l'Estérel, et surtout, sa table est remarquable.

En place depuis le début de l'année 2005, le pondéré chef étoilé des cuisines Francis Chauveau, qui fait preuve d'une grande sagesse culinaire, a su s'entourer d'une équipe de professionnels fidèles, Angelo Gelpi, directeur de la restauration, Dominique Guskiewicz, sommelier, Hervé Busson, second et Marc Janodet, pâtissier.

La nouvelle carte d'automne est révélatrice d'une cuisine de virtuose, véritable symphonie de saveurs d'automne, avec le « cappuccino de homard bleu aux pistaches de Sicile, croustille de châtaigne » (30€), le « pigeonneau de grains farci au foie gras et champignons des bois en croûte dorée, quelques fruits d'automne » (44€), le « loup de Méditerranée poêlé en jus d'olives taggiasche anisé, socca de légumes confits à l'antiboise (une merveille de délicatesse - photo du haut) » (50€)... Les délicieux desserts de Marc Janodet, assisté de Stéphane Corolleur, apportent les notes finales de bonheur avec « le carrément féminin » l'alliance chocolat-framboise et la nouvelle version façon Belle Hélène « coque fondante aux effluves de poire et caramel, chocolat chaud et sauce poire » (photo ci-contre).

• Les Pêcheurs

Cap d'Antibes 10, boulevard Maréchal Juin à Antibes. Fermé le mardi et le mercredi.

Menu 45€ le midi, 65€ ou 90€ (hors boissons). Carte. Tél. (0)4 92 93 13 30



PHOTOS GÉRARD BERNAR ET X



Francis Chauveau



Pomme d'Or 2007 LE PALAIS DES FESTIVALS ET DES CONGRÈS DE CANNES RECOMPENSÉ



De gauche à droite : Dr Daniel Clausner, directeur du service sécurité alimentaire à la direction départementale des services vétérinaires des Alpes-Maritimes, Michel Castaing, président de BVC, fondateur du trophée «Pomme d'Or», Martine Giuliani, directeur général et David Lisnard, président du Palais des congrès et des festivals de Cannes.

QUALITÉ. Le 6^e trophée « Pomme d'Or » organisé par le groupe BVC, 1^{er} réseau français spécialisé dans l'expertise de la sécurité alimentaire en restauration commerciale, a été attribué cette année au Palais des Festivals et des Congrès de Cannes, qui depuis 2002 a mis en place les procédures nécessaires à l'analyse des risques et à la maîtrise des différentes étapes concernant la sécurité alimentaire, et notamment le respect de la chaîne du froid, la traçabilité...

Avec le soutien constant du BVC, ce travail a pu être également mené au travers des accords de partenariat signés avec les 8 traiteurs agréés ainsi qu'avec l'implication des principaux organisateurs. Cette démarche entrant par ailleurs dans l'excellence de la qualité de service apportée aux 300 000 congressistes fréquentant le Palais des festivals et des congrès sur une année.

trophée

brèves

DESSOUS DE TABLE. L'hôtel Royal Riviera à Saint-Jean-Cap-Ferrat recherche son chef pâtissier. Il devra élaborer les cartes, être le garant de la qualité et contribuer à l'évolution du produit et justifier d'une première expérience réussie dans un poste similaire. (le travail du sucre et du chocolat est un plus). Pour ce poste CDI, et pourvoir rapidement, adressez votre candidature à Hôtel Royal Riviera, service du personnel, 3, avenue Jean Monnet, 06230 Saint Jean Cap Ferrat, par fax au (0)4 93 01 42 77 ou mail à vlamy@royal-riviera.com • **Vinomedia a décidé de créer le 1^{er} salon de l'oénotourisme à Lyon en février 2009.** Renseignements <http://www.vinsprimeurs.com/salonsloeno-tourismelcontact.asp> • La ville de Périgueux et l'association Péri-culture, font confiance à une nouvelle équipe pour l'organisation du 10^e salon international du livre gourmand qui aura lieu dans la capitale périgourdine les 14, 15 et 16 novembre 2008. Deux déléguées générales mèneront à bien les contacts entre auteurs et éditeurs. Il s'agit de Michèle Villemur, déléguée Paris-Ile-de-France de l'Apccj, journaliste indépendante, auteur d'ouvrages gastronomiques et de Catherine Chanseau • **À l'occasion de « Stars en cuisine », le dimanche 14 octobre à Sainte-Maxime, les comédiens de « Plus belle la vie » seront secondés par les chefs Eric Duquenne, Stéphane Raimbault, Dany Lambotin, Yvan, Max Callégari et Jean-Philippe Dubourg** • Alain Rattalino avec ses «rattalinettes» légumes du potager de Porquerolles, nominé dans la catégorie « agriculteur », est en lice pour les «Talents du goût 2007» • **Du 19 au 21 octobre, la ville de Belgentier (Var) va devenir la capitale varoise du chocolat, avec «Cœur chocolat», une manifestation entièrement dédiée au chocolat et au plaisir de la dégustation. Le 19 novembre, un dîner « Thé, café ou... chocolat » sera concocté pour l'occasion par Alain Mari « Le Moulin du Gapeau » et Xavier Anselme, maître chocolatier** •

agenda

>> **MARDI 9 OCTOBRE**

**Salon du goût
Slow Food**

Lafayette Gourmet

Cap 3000 Saint Laurent du Var
2^e édition, de 12h à 14h, le chef Yves Terrillon présentera différentes recettes et tours de mains pour travailler avec les fleurs, accompagné de la Confiserie Florian, pour les fleurs transformées et de Marius Auda pour les fleurs fraîches, herbes et salades.

•••••
Menu gibier

Villa Belrose à Gassin

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

Réervations (0)4 94 55 97 97

•••••
>> **DU 11 AU 14 OCTOBRE**

**Salon du goût
Sainte-Maxime**

13^e édition organisée par l'association Saveurs et terroir de Provence et la ville de Sainte-Maxime. Concours des meilleurs apprentis du Var (jeudi 11). Grand trophée du chocolat (vendredi 12). En cuisine avec les chefs du département (samedi 13). Les ménagères aux fourneaux et Stars en cuisine (dimanche 14). Parc des Bosquette. Entrée 2€.

•••••
>> **VENDREDI 12 OCTOBRE**
Conférence et débat

Hôtel Négresco à Nice

Les difficultés du recrutement dans les CHR et le e-recrutement est-il une nouvelle chance ?

A partir de 17h30

Renseignements Jean-Philippe Poussier (0)6 21 71 63 33

•••••
Soirée corse

Château Sainte Roseline

Les Arcs sur Argens

À 20h, concert en 2 parties de l'ensemble I Mantini.

Entracte avec dégustation des vins du Château accompagnée de charcuterie corse. 25€.

Renseignements Pascale Thomas (0)4 94 99 50 39

•••••
>> **JUSQU'AU 12 OCTOBRE**

**Le Sud-Ouest
dans tous ces états**

Brasserie Flo à Nice
Tél. (0)4 93 13 38 38

•••••
>> **SAMEDI 13 OCTOBRE**

La cuisine d'à côté

France 3 Méditerranée

À 17h10 Frédéric Soulié

et Julie Gence présentent

Alain Boeuf « Le Concorde » à Viduban.

Recette : carpaccio de cèpes et lactaires au vinaigre.

Marché : les champignons

•••••



PHOTO X

VOYAGE. Le 29 septembre dernier, Patrice Noël, le chef du restaurant « Urbain Dubois » à Saint-Zacharie, a été reçu au Québec par le chef du restaurant « Initiale » Yvan Lebrun, pour un dîner à 4 mains. C'est la première fois que le chef québécois recevait un confrère à son piano pour un échange de ce genre. ♦



PHOTO GERARD BERNAR

MOF. La section des Meilleurs Ouvriers de France, section des Alpes-Maritimes, et son président Gérard Cipre, ont été accueillis au Monte Carlo Beach Hôtel par la directrice Danièle Siri et par le chef Jean-Claude Brugel, qui a orchestré le dîner confectionné par les MOF Jean-Denis Rieubland, Luc Gamel, Jacques Rolancy, Yannick Franquès et Christian Camprini. ♦



PHOTO X

UNION. Florence et Lionel Compan se sont mariés le 29 septembre 2007 à Villecroze, joli village du Haut-Var, où ils partagent leur passion aux côtés de Charlette et Michel Audier, dans l'hôtel restaurant familial « Au Bien-Être ». ♦

retour sur images

RÉCOMPENSE.

Le chef du 3.14 à Cannes, Mario d'Orio, ici en compagnie de Karine Ellena-Partouche, a reçu le trophée de l'American Academy of Hospitality Sciences 2007. ♦



PHOTO GERARD BERNAR

JAZZ. Première pour Fabrice Lavergne et « Le Clos des Arts » à La Colle-sur-Loup, qui viennent de lancer les soirées « gastronomie en musique » avec le trio jazz de Jean-Louis Bouyssou et un menu signé du chef Hervé Gély. Prochains rendez-vous en 2007, le 2 novembre et en 2008, les 25 janvier, 29 février, 28 mars et 25 avril, avec un menu qui évoluera en fonction des saisons. ♦



PHOTO FABRICE LAVERGNE



PHOTO X

CHEVALIER. Ils étaient nombreux, personnalités et amis, près de 300 personnes réunies dans la rotonde du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, pour rendre hommage au professionnalisme de Michel André Galopin, qui recevait des mains de Christian Estrosi, secrétaire d'Etat chargé de l'Outre-Mer, président du Conseil Général des Alpes-Maritimes, l'insigne de chevalier de l'ordre national du Mérite. ♦

agenda

>>> 13 ET 14 OCTOBRE Salon international du tourisme de la Côte d'Azur

à Nice
3^e édition. De 10h à 18h.
Entrée 3,5€ à partir de 15 ans.
Palais des expositions
Renseignements BO2 (0)4 94 34 30 02

>>> 13 AU 15 OCTOBRE Salon des champignons

Antibes
Parc Phoenix Nice
40^e édition. Salle Emeraude
Renseignements (0)4 92 29 77 00

>>> DIMANCHE 14 OCTOBRE Descente de la transhumance

à Menton
Artisans de qualité. Concours des vins du Mentonnais organisé par la Confrérie de l'Étiquette du Mentonnais. Entrée gratuite.

>>> DIMANCHE 14 OCTOBRE Descente de la transhumance

à Menton
Artisans de qualité. Concours des vins du Mentonnais organisé par la Confrérie de l'Étiquette du Mentonnais. Entrée gratuite.

Autour du raisin

Écomusée du pays de la Roudoule
Fruits et légumes d'automne, marché de saison, drôles de légumes... Atelier sur les arômes et initiation à l'œnologie avec Franck Thomas. Dès 10h Ferme de Bertrik, route de Auvare. Entrée 3,5€
Réservations pot-au-feu
(0)4 93 05 07 38

Fête des châtaignes

Berre-les-Alpes
Place du village
Renseignements (0)4 93 91 88 36

Fête de la châtaigne

Collobrières
Fête du terroir avec un grand marché d'artisans et de producteurs. Renseignements office du tourisme (0)4 94 48 08 00

brèves **DESSOUS DE TABLE.** La quinzaine dédiée à l'Inde au Vistamar à l'Hôtel Hermitage à Monte-Carlo, initialement prévue du 8 au 21 octobre est repoussée du 22 octobre au 4 novembre ♦♦♦ *La collection « Le meilleur de (du)... », aux Editions Ramsay, les recettes sucrées et salées des plus grands chefs à la portée de tous, s'enrichit d'un 4^e ouvrage écrit par Michèle Villemur « Le meilleur de la vanille »* ♦♦♦ 20 cuisiniers, issus de 20 pays européens, seront réunis les 1^{er} et 2 juillet 2008 à Stavanger, en Norvège, pour défendre leur place au Bocuse d'Or. Nouvelle compétition, le Bocuse d'Or Europe se place d'ores et déjà comme la nouvelle référence culinaire ♦♦♦ *En partenariat avec l'Alpa, le groupe Elixir, acteur majeur de la restauration sous contrat et des services associés en Europe, crée deux parcours de professionnalisation à destination des employés de restauration collective et de restauration de concession : les parcours agent de restauration et cuisinier* ♦♦♦ La 3^e édition du « Concours de biéologie Heineken-France » va réunir plus de 60 établissements d'enseignement hôteliers, répartis dans la France entière. Il s'adresse aux élèves majeurs des classes terminales baccalauréat professionnel ou technologique restauration et service, mentions complémentaires barman et sommellerie et BTS hôtellerie-restauration. Les demi-finales régionales prévues entre janvier et avril 2008 permettront de sélectionner 10 élèves pour la finale nationale prévue le 16 mai 2008 à la brasserie Heineken de Marseille ♦♦♦ *Le dimanche 21 octobre prochain, le Château Sainte Roseline, vignoble cru classé Côtes de Provence organise la seconde édition de la « journée automnale » où champignons, châtaignes et jardinage seront à l'honneur de 10h à 17h. À 12 h30, dans la salle des Barriques, un déjeuner « tout champignon » (53€) sera confectionné par Mathieu Gossuin, chef du restaurant « L'Impérial » à la Valette-du-Var. Réservation indispensable (0)4 94 99 50 39* ♦♦♦ Faire partager sa recette culte à des milliers de personnes devient réalité avec le CIV. Pour tenter d'accéder aux plateaux de Cuisine TV, il suffit d'avoir un accès Internet, de se connecter à <http://www.civ-viande.org> et d'envoyer sa recette de viande sur le thème « Je cuisine comme un chef » ♦♦♦ *Le 22 octobre, Mauro Colagreco « Mirazur » à Menton, sera présent à « Collections » au Capri Palace, à Capri, en Italie, pour une soirée spéciale faisant honneur à six cuisiniers qui représentent pour Enzo Caldarelli la « dream team » des chefs trentenaires français qui insufferont les meilleures tendances de la cuisine de demain* ♦♦♦ Le site des sirops de Monin <http://www.moninshopping.com> permet de réaliser de multiples applications, tout comme un véritable professionnel du bar ou de la restauration ♦♦♦

Vins de Provence

LE POINT SUR LA RECOLTE 2007

vins

MILLÉSIME. En Provence (AOC Côtes de Provence, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence Sainte-Victoire, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence), les vendanges 2007 sont quasiment terminées. La première quinzaine de ce mois devrait voir les derniers coups de sécateurs, à donner dans la région d'Aix-en-Provence et des Coteaux Varois en Provence. Ces vendanges 2007 se sont donc déroulées avec en moyenne une semaine d'avance.

En matière de volume, les premières estimations de la production totale confirment la baisse, qui devrait au global se situer entre -10 et -15 %. Les rendements à la parcelle et les rendements en jus sont tous deux en diminution.

Cette situation recouvre cependant de nettes disparités essentiellement imputables à l'alimentation hydrique. Les terroirs, qui ont exceptionnellement bénéficié d'orages d'été et ceux qui ont pu lutter contre la sécheresse par une irrigation raisonnée, affichent une récolte dans la norme. En revanche, dans les vignobles qui n'ont eu aucune précipitation ni aucun apport, on constate des baisses de rendement pouvant aller jusqu'à -40 %. La Provence confirme une fois de plus la forte variabilité de ses terroirs.

Les estimations laissent présager une diminution du volume de récolte en Côtes de Provence, surtout dans le Var. Les Coteaux Varois en Provence, et les Coteaux d'Aix-en-Provence devraient approcher un volume au plus égal à celui de l'an dernier.

En matière de qualité, la récolte a été particulièrement saine. Elle s'est déroulée sous une météo très favorable et a montré de belles grappes, même si le manque d'eau a conduit très souvent à une diminution de la taille des baies. Le stress hydrique relevé parfois n'a pas conduit au blocage de maturité, et n'a donc pas affecté la qualité de la vendange.

Le mistral, qui a soufflé régulièrement tout l'été, restera une caractéristique bénéfique et notable de ce millésime 2007. Les amplitudes de températures jour-nuit ont été importantes et ont favorisé la bonne évolution des polyphénols et des arômes. Les raisins ont été partout d'une grande qualité phytosanitaire, les nuits restant fraîches, ce qui laisse présager une très bonne extraction du potentiel aromatique.

Aujourd'hui, la récolte étant réalisée en quasi-totalité, on peut affirmer que son potentiel qualitatif est excellent. La Provence annonce un millésime d'une très haute qualité. ♦ CIVP

• *Enquête d'experts menée par le CIVP auprès des œnologues et techniciens de terrain, et validée par les organismes de la filière.*

PHOTO GÉRARD BERNAR



agenda

>> DIMANCHE 14 OCTOBRE
Brocante

Château de Berne à Lorgues
De 10h à 18h. Entrée libre.
Renseignements (0)4 94 60 43 64

>> 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>

LE VIN DE LA SEMAINE



PHOTO GÉRARD BERNAR

FLEURIE 2006 « LES ROCHES »

Appellation Fleurie contrôlée
Terroir, vinification et élevage :
sol maigre sableux sur arène granitique où la roche affleure par endroits. Âge moyen des vignes : 40 ans. Cuvaçons longues de 10 à 12 jours en cuves grillées.

Elevage 6 mois en cuves, assemblage avec quelques fûts.
Notes de dégustation de Lucien Lardy :
la robe est fine et brillante, le nez révèle des notes épicées, fumées où le poivre blanc domine.

En bouche, il est frais et fruité mûr. Température de service 16° C.

Accords : volailles et viandes blanches, gigot d'agneau.
Prix caveau 10,15€
ou Terroirs Originels (0)4 74 69 53 82 ♦

• **Lucien Lardy vigneron**
Le Vivier 69820 Fleurie

produits



PHOTO X

Huitres de Marennes Oléron

LE GRAND CRU

CLAIRE. Comme chaque année les amateurs d'huîtres vont bientôt pouvoir déguster le meilleur de la production de « Marennes Oléron », avec « la pousse en claire », autorisée à la vente à partir du lundi 8 octobre. Cette huître correspond à des critères très stricts. Le Label Rouge prévoit notamment un maximum de 5 huîtres par m² et un minimum de 4 mois en claire.

Sur une commercialisation de 60 000 tonnes à Marennes Oléron, seules 200 tonnes d'huîtres peuvent prétendre à l'appellation « pousse en claire » ! La commercialisation devrait durer jusqu'au mois d'avril ou mai. ♦

brèves

DESSOUS DE TABLE.

Faire partager sa recette culte à des milliers de personnes devient réalité avec le CIV. Pour tenter d'accéder aux plateaux de Cuisine TV, il suffit d'avoir un accès Internet, de se connecter à <http://www.civ-viande.org> et d'envoyer sa recette de viande sur le thème « Je cuisine comme un chef » ♦♦♦

Trois chefs de notre région, Mauro Colagreco « Mirazur » à Menton, Christophe Petra « Le Sud » au Lavandou et Laurent Tarridec « la Bastide des Cabris » à Grimaud ont participé à la belle aventure du livre de Philippe Boé et Denis Rouvre « Horsjeux » rugby et gastronomie, la rencontre au sommet. Davide Dalmaso est monté spécialement à Paris pour le lancement de cet ouvrage monumental et remarquable, pour présenter les produits transalpins diffusés en France par La Cambuse à Golfe-Juan et mis en valeur par les recettes élaborées par Mauro Colagreco (la burrata) et par Jean-Pierre Biffi (le lard de Colonnata) ♦♦♦

Le lundi 15 octobre au Pavillon Royal du Bois de Boulogne, la 18^e « Semaine du Goût », inaugurée par Michel Barnier, ministre de l'Agriculture et de la Pêche en présence de nombreux producteurs, agriculteurs et artisans des métiers de bouche venus de toute la France, sera marquée par une leçon de goût géante pour 180 enfants, qui leur permettra de participer à 6 ateliers du goût montés spécialement pour eux par des agriculteurs, des producteurs et des artisans, afin de leur faire découvrir les différents aliments, de la production à la consommation ♦♦♦

Le 55^e congrès national de l'UMIH se tiendra à Lyon, du 20 au 22 novembre 2007, à la Cité internationale de Lyon, Palais des Congrès, sous la présidence d'honneur de Gérard Pélisson et Paul Bocuse ♦♦♦ Au restaurant gastronomique « Paris-Rome » à Menton, la famille Castellana et son chef Yannick Fauriès, lauréat de la « Truffe d'Alba 2005 », proposent le vendredi 2 novembre à 20h, un dîner « Truffles et Champagne » (160€ par personne, 1 bouteille de champagne Gosset Grande Réserve pour 2 personnes). Réservations (0)4 93 35 73 45 ♦♦♦ Du 21 au 28 octobre, sous un chapiteau dressé aux couleurs de Monaco et de la Bavière et placé sur la terrasse du Café de Paris, se déroulera l'« Oktoberfest 2007 » selon la pure tradition bavaroise. Organisée par la Société des Bains de Mer Monte-Carlo et la TA Distribution SAM, cette 3^e édition s'annonce d'ores et déjà très riche en nouveautés ♦♦♦

À l'occasion de la « Semaine du goût » et de la « Grande fête du chocolat » la chocolaterie de Puyricard (près d'Aix-en-Provence) ouvrira ses portes les mardi 16 octobre à 14h et jeudi 18 octobre à 9h pour vous faire découvrir la magie du travail artisanal du chocolat, ses étapes de confection ainsi qu'un apprentissage de l'art de déguster ♦♦♦ La 3^e édition du guide « Chambres d'hôtes à la montagne » (Samedi Midi Édition), qui vient de paraître, présente 300 adresses de charme sélectionnées dont 92 nouvelles dans tous les massifs montagneux français ♦♦♦ A suivre

**Apcig
au Sofitel
Méditerranée
Cannes**
**SORTIE DE
L'ANNUAIRE
2007-2008**

RENCONTRE. Pour la seconde année consécutive, Michel Lebrun, le directeur du Sofitel Méditerranée Cannes, accueillait les membres de l'Apcig (association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin), à l'occasion de la parution de l'annuaire 2007/2008. De nombreux journalistes, chefs et sommeliers se sont pressés autour des stands où Marius Auda (salades et fleurs comestibles), Jean-Luc Pelé « L'Atelier » à Cannes (chocolats), La Cambuse (spécialités italiennes), Midipain (pains Petitfour), La Gastronomie Fromagère Robert Bedot (fromages) et le Domaine de Saint-Jean de Villecroze (vins) présentaient leurs produits, avant de goûter les amuse-bouche élaborés par Reynald Thivet, tout en écoutant le président Jean-Claude Mariani, venu spécialement de Paris, dresser les grandes lignes des projets 2008 de l'association, le lancement des «Trophées du terroir» et la publication d'un livre de recettes créées par les journalistes « Les critiques aux fourneaux » dont l'intégralité des droits d'auteurs sera reversée aux « restos du Cœur ». ♦



De gauche à droite : Jean-Pierre Rous, Joël Garault, René Bergès, Michel Lebrun, Reynald Thivet, Marcel Ravin, Mario d'Orio, Patrice Lafon, Max Callegari, Jean-Claude Mariani, Vincent Rouard, Patrick Raingear, Jean-François Issautier, Emmanuel Ruz et Philippe Onofri.



Jean-Luc Pelé « L'Atelier »



Midipain « Pain-Petitfour »



Sandrine Auda « Les fils de Marius Auda »



Le buffet préparé par Reynald Thivet



« La Gastronomie Fromagère » Robert Bedot



« Domaine de Saint-Jean de Villecroze »



« La Cambuse » Davide Dalmasso



Michel Lebrun, Patrick Flet, Jean-Claude Mariani et Gérard Bernar



Joël Garault et Reynald Thivet



Vincent Rouard, Patrice Lafon et Stéphane Raimbault



Sandrine Auda, Bernard-Louis Jaunet, Marcel Ravin et Joël Garault

**Ordre international des disciples
d'Auguste Escoffier**
JEUNES TALENTS



Michel Receveur

TROPHEE. Les sélections régionales du « Trophée national des jeunes talents Auguste Escoffier » sont lancées auprès des diverses délégations de l'Hexagone. Destiné à promouvoir l'œuvre d'Auguste Escoffier auprès des élèves et apprentis des différents établissements d'enseignement culinaire (lycées hôteliers, lycées d'enseignement professionnel, centres de formation d'apprentis), ce concours s'adresse aux apprentis et élèves en formation, âgés de 22 ans maximum au 30 juin de l'année du concours, sans distinction de niveaux (CAP, BEP, bac techno, bac pro, BTS, brevet pro). Cette compétition annuelle, placée sous la houlette de Michel Receveur, se déroule en 2 temps, une sélection régionale, où chaque délégation choisit un candidat et un suppléant, suivie d'une finale nationale. ♦

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 1⁶e 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
Secrétariat de l'Ordre International.
Tél. (0)6 07 57 00 76
disciplesescoffier@libertysurf.fr - http://www.disciples-escoffier.com