

email gourmand

PROVENCE / ALPES / CÔTE D'AZUR

N°289 • Lundi 19 juillet 2010 • Hebdomadaire • Rédaction Gérard et Michelle Bernar • (0)6 33 55 01 19

RESTAURANTS



DE GAUCHE À DROITE, RICHARD FRANÇOIS, CHEF DE CUISINE, GUILLAUME LEGRAND, COMMIS, SÉBASTIEN GOIN, RESPONSABLE DE SALLE ET MARILOU FORTUNATO



SALADE DE CRUSTACÉS DU JARDIN, BISQUE ÉMULSIONNÉE À L'HUILE DE NOISETTE



DOS DE BAR SAUVAGE AU VERT DE LÉGUMES, HUILE ET SAUCE CHORIZO

PHOTOS GÉRARD BERNAR

Le Jardin de Sébastien à Saint-Raphaël

LE RENOUVEAU D'UNE TABLE DE CHARME

Après neuf ans passés dans le minuscule restaurant «Les Potiers» à Fréjus, Richard François et Marilou Fortunato ont quitté la ville et les vieilles pierres, pour s'installer dans une villa confortable, avec jardin verdoyant et terrasse, au cœur de la pinède de Valescure.

GOÛT. L'adresse, créée par Sébastien Arfeuille (aujourd'hui opticien à Cogolin), a connu plusieurs propriétaires, dont Gilles Pradines (il tient actuellement «L'Espérance à Bandols») et quelques vicissitudes avec le dernier occupant. En octobre dernier, Richard François et Marilou Fortunato saisissent l'opportunité de reprendre le flambeau pour redonner vie à ce lieu niché dans la nature. La recette est simple, accueillir avec affabilité, être proche des clients et servir une cuisine de qualité à des prix raisonnables. Tous ces ingrédients réunis, le sourire et la disponibilité de Marilou, la présence en salle de Sébastien Goin (déjà en place du temps de Gilles Pradines), la maîtrise culinaire de Richard François, ont apporté le renouveau tant attendu et motivé le retour de la clientèle. La cuisine très goûteuse de ce chef pâtif de Calais, influencée par les régions visitées lors de son parcours professionnel (il a débuté comme serveur pour André Daguin), le «Royal Champagne» près d'Épernay, l'hôtel «Crillon le Brave» dans le Vaucluse, une échappée en Angleterre, le «Petit Nice» à Marseille, la Villa Saint-Elme aux Issambres (sous-chef sous les ordres de Patrice Segreto), est teintée d'une identité méditerranéenne «fleurs de courgettes farcies au crabe, sauce vierge» (21€), «salade de crustacés du jardin, bisque émulsionnée à l'huile de noisette» (19€), «filets de rougets poêlés, socca, olives, roquette et tomate concassée» (27€), «dos de bar sauvage au vert de légumes, huile et sauce chorizo» (30€), «croustillant d'agneau braisé aux aubergines confites, le canon en carpaccio à l'huile de basilic» (26€), «palette de crèmes brûlées» (10€)... ♦

• Le Jardin de Sébastien

599, avenue des golfs - Valescure - 83700 Saint-Raphaël - Tél. (0)4 94 44 66 56

En été, fermé le lundi toute la journée et le samedi midi - Menus 28€, 39€, 48€, 52€. Carte 55€



LUDOVIC ORDAS

Mon rêve de gosse à Cannes

LE VŒU EST EXAUCÉ

Ludovic Ordas a quitté les cuisines du Martinez pour tenter sa propre aventure, en compagnie de sa fidèle compagne Laetitia.

PASSION. Ouvert il y a un mois, ce restaurant, situé à quelques enjambées du marché Forville, peut accueillir vingt-huit couverts dans les deux salles aux murs de pierre et de briques et dix en terrasse. Le jeune futur trentenaire a investi près de 200 000€ (matériel de cuisine, réfection des salles, changement de la vaisselle) pour accueillir ses clients dans les meilleures conditions et offrir «une cuisine personnelle, simple, avec des associations de saveurs qui me plaisent». Avant d'arriver sur les bords de la Méditerranée, chez Eric Maio à Montauroux, chez Stéphane Raimbault à l'Oasis à La Napoule, puis durant 5 ans et demi avec Christian Willer, puis Christian Sinicropi au Martinez (chef de partie, puis sous-chef les deux dernières années), ce natif de la région bordelaise a toujours eu la chance de rencontrer des gens humbles, et de travailler avec des personnes amoureuses de leur métier et de leur entreprise, comme Richard Coutenceau à La Rochelle, Jean-Marie Amat au Saint-James à Bouliac (première place de commis)...

Sa carte, courte (3 entrées de 12€ à 15€), 3 plats (de 18€ à 26€), 3 desserts (de 9€ à 11€) «maquereaux légèrement laqués, haricots coco et concombre, assaisonnés de chair de tomates avec feuilles de basilic et feta» (13€), «souris d'agneau confite, cébette glacée au jus, panisne croustillante accompagnée de tapenade» (26€), «cabillaud cuit à la plancha, courgettes pays parfumées à la sarriette, effeuillée de coppa et sauce au vin blanc» (15€), «entremets chocolat au cœur crémeux parfumé de cardamome, biscuit pistache» (10€)... respire la Méditerranée.

Un menu à l'ardoise est proposé, au déjeuner, à 20€ (entrée, plat ou plat, dessert avec café offert) ou 25€ (entrée, plat, dessert et café offert), du mercredi au samedi. ♦

• Mon rêve de gosse

11, rue Louis Blanc 06400 Cannes - Tél. (0)4 93 39 68 08

Ouvert midi et soir du mercredi au dimanche



LA SALLE QUI DONNE SUR LA CUISINE OUVERTE

PHOTOS GÉRARD BERNAR



LE RESTAURANT
LA PLACE DE MOUGINS

Mougins OUVERTURE DE DEUX NOUVEAUX RESTAURANTS

Le village, qui prépare activement la 5^e édition de son festival international de la gastronomie et des arts de vivre (10 au 12 septembre 2010), vient d'enregistrer la création de deux nouvelles adresses gourmandes.

LA PLACE DE MOUGINS. Après de nombreuses et nécessaires transformations et rénovations, l'ancien restaurant de Jean-Marie Bigard, maison sur deux étages avec bar, salle de séminaires, boutique pâtisserie, aujourd'hui propriété du financier britannique Chris Levett, rebaptisée «La Place de Mougins», reprend vie avec Denis Fétysson, jeune chef de 32 ans, paré du trophée Jacquard 2006 et d'une belle carte de visite. Le Marseillais a effectivement fréquenté de beaux établissements, «Les Chênes Verts» à Tourtour, avec Paul Bajade le détonateur, «La Belle Otéro» à Cannes, «Le Louis XV» à Monaco, «Le Moulin de Mougins» à Mougins, «Le Bateau Ivre» à Courchevel, «Chez Nico» à Londres, «Hôtel Daniel» à Paris, avant de diriger les cuisines du «Cheval Blanc» à Courchevel 1850, pour interpréter la cuisine de Yannick Alleno (3 étoiles au Meurice à Paris - 2 étoiles Michelin à Courchevel la première saison). Il supervise également la carte d'inspiration niçoise de la seconde adresse culte de Roger Vergé «L'Amandier» (également propriété de Chris Levett, ouverte depuis le mois de mai), mise en œuvre par Didier Chouteau, l'ancien chef du «Feu Follet».

• **La Place de Mougins**
41, place du Commandant Lamy 06250 Mougins - Tél. (0)4 93 90 15 78



DENIS FÉTYSSON ET GIAN MARIO GIORDANO

MECENATE. Inauguré, le 12 juillet dernier, en présence de Richard Galy, le maire de Mougins et de Dominique Fantino, directeur de l'office de tourisme de Mougins, ce restaurant blotti dans une ruelle du village se veut également un lieu d'échanges artistico-culinaire. Le premier artiste exposé sera Robbert Fortgens, artiste hollandais qui présentera son nouveau travail "Dualité", mélange de peinture et de photographies.

Le chef Gian Mario Giordano, promu «étoile de la cuisine italienne en 2010», ambassadeur de l'académie italienne de la gastronomie et qui a travaillé pendant de longues années à bord de yachts, plus prestigieux les uns que les autres, au service d'illustres amateurs, le couturier Valentino, le président du Conseil italien Silvio Berlusconi ou encore le prince Karim Aga Khan, propose une cuisine typiquement italienne avec des grands classiques inspirés de la tradition toscane, en hommage à sa région natale, le «scarpaccia», un gâteau à la courgette, le «farro della Garfagnana», une salade de mer à l'épeautre, le «gnudi con pinoli», des petits gnocchis à la ricotta et aux épinards avec des pignons, une sauce au beurre et à la sauge...



RICHARD GALY, LE MAIRE DE MOUGINS EN COMPAGNIE DE GIAN MARIO GIORDANO ET SA FEMME SABRINA AGOSTINI



FARRO DELLA GARFAGNANA



GNUDI CON PINOLI

LA SALLE À L'ÉTAGE, AVEC AU FOND UNE PETITE TERRASSE

• **Mecenate**
24, rue Honoré Henry 06250 Mougins
Tél. (0)4 93 75 63 60 - (0)6 19 34 38 19
Plat du jour à partir de 12€

RESTAURANTS

AGENDA

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

>> LUNDI 19 JUILLET

Théâtre dans la vigne
à Fréjus au Clos des Roses

>> 19 ET 20 JUILLET

Diner avec ambiance jazz live à La Napoule
à La Rotonde

>> MARDI 20 JUILLET

Soirée salsa île de Bendor
sur le port

>> MERCREDI 21 JUILLET

Théâtre dans la vigne
à La Crau
au Domaine de la Navarre

>> JEUDI 22 JUILLET

Soirée mi-ange mi-démon
à Juan-les-Pins à la Villa Belles Rives

Concert

Eddy Ray Cooper
à Vallauris au Café Marianne

Concert dans les vignes Le Castellet
au domaine de l'Olivette

Soirée cubaine
à Ansois au Domaine du Puy
des Arts et son bistro

Garden des Marches
à Cannes Les Marches

>> VENDREDI 23 JUILLET

Summer dinings at Las Brisas à Monaco
au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

Soirée jazz
à Callas à l'hostellerie
des Gorges de Pennafort

Théâtre dans la vigne
à La Celle à l'hostellerie
de l'abbaye de La Celle

Concert dans les vignes Le Castellet
au domaine de l'Olivette

Soirée jazz
à Nice à l'Elysée Palace

Diner dansant jazz
à Lorgues au Château de Berne

Soirée jazz
île de Bendor sur le port

>> DU 23 AU 25 JUILLET

28^e fête du vin et de l'artisanat d'art
à Saint Rémy de Provence



PHOTOS X
DE GAUCHE À DROITE, DAVID KINCH, MAURO COLAGRECO ET ALEX ATALA

RESTAURANTS

Mirazur à Menton
DÎNERS À 6 MAINS

Les 21 et 22 juillet, Mauro Colagreco invite deux pointures de la gastronomie mondiale pour deux repas d'exception.

VOYAGE. Alex Atala, chef du D.O.M. à Sao Paulo au Brésil (élu meilleur chef brésilien en 2003, 18^e au classement San Pellegrino des meilleurs tables au monde), premier chef brésilien à être connu en dehors de son propre pays et David Kinch, chef du «Restaurant Manresa» à Los Gatos aux Etats-Unis (2 étoiles Michelin, élu meilleur chef 2010 aux Etats-Unis, zone Pacifique), chef de file de la nouvelle cuisine californienne, vont rejoindre Mauro Colagreco (1 étoile Michelin) dans sa cuisine pour un extraordinaire voyage culinaire sans frontière. Chaque chef présentera 4 plats représentatifs de sa personnalité. Menu 130€ (12 plats, hors boissons). Forfait boissons 50€ (sélection du chef sommelier) ou vins et boissons à la carte. La réservation est obligatoire. ♦

• **Mirazur**
30, avenue Aristide Briand - 06500 Menton - él. (0)4 92 41 86 86



LAURE LÉAUNARD EN CUISINE

L'Étincelle à Marseille
GRILLADES AU FEU DE BOIS

Laure Léaunard et Ludovic Fabre, après avoir concocté leur projet pendant une année, sont maintenant aux commandes. Une réussite.

LUDOVIC FABRE PREND SOIN DE LA CHEMINÉE

OUVERTURE. Une lueur brille sur le ravissant petit port de l'Estaque et l'esprit de Paul Léaunard souffle sur ce nouveau lieu. La déco, contemporaine d'acier, de verre et de pierre grise promet une ambiance chaleureuse créée par la superbe cheminée d'acier qui est le cœur de l'Étincelle. Le cœur, parce que Laure et Ludovic ont articulé le concept autour des grillades au feu de bois. Pas étonnant pour qui a connu Paul Léaunard, le papa de Laure. « Je suis née quasiment dans une cheminée, je ne connais rien d'autre que la cuisine au feu de bois, mon père m'y a initiée depuis toute petite. Ludovic a tout de suite adhéré et nous voilà tous les deux embarqués dans l'Étincelle. Heureusement ma mère, Martine est là aussi pour nous aider. C'est une affaire de famille ! » Au menu, bien sûr, grillades sous toutes les formes. Poissons et viandes sont placés sous la responsabilité de Ludovic, quant à Laure, en cuisine, elle travaille les légumes dans toute leur authenticité, poivrons grillés, riz, courgettes... Seulement des légumes de saison frais, frais, comme le poisson et la viande. Tout est irréprochable. La terrasse à l'étage qui domine le petit port est bien sympathique, celle sur la rue aussi. Cet hiver il sera temps de tester l'intérieur. Profitons, pour l'instant, des soirées estivales et gourmandes. ♦ M.A.

• **L'Étincelle**
82-84, plage de l'Estaque 13016 Marseille
Tél. (0)4 91 09 38 54
Fermé le lundi. Ticket moyen de 28€ à 35€ sans les vins, que l'on peut prendre au verre



BREVES

TURQUIE
Patrick Raugeard, le chef étoilé de Port Palace à Monaco, vient de représenter la principauté à l'occasion d'un repas servi pour 90 personnes dans un palais d'Istanbul.

CHEF SUR LE CAMPUS

À l'occasion de la 21^e édition de la « Semaine du goût », qui se déroulera du 11 au 17 octobre 2010 dans la France entière, les chefs s'invitent, pour la seconde fois, dans l'enceinte des campus pour partager leur savoir-faire culinaire avec les étudiants et leur apprendre à « manger bien, bon et pas cher ». Jacques Chibois, Emmanuel Lehrer et Nicolas Sale animeront l'opération dans notre région à l'Idrac et au Skema de Nice.

BUFFET DE LA MER

Chaque vendredi soir, «La Table du Cantemerle» à Vençe (258, chemin Cantemerle) propose un buffet de la mer à volonté pour 49€ par personne (65€ avec une bouteille de Château Malherbe). Réservation (0)4 93 58 08 18 - <http://www.hotelcantemerle.com>

POLYNÉSIE FRANÇAISE

Rompu à ce genre de manifestation, Bernard Vaumousse, avec son association «Goût et terroirs en Polynésie française» s'investit à fond dans les prochaines journées du goût en Polynésie française, du 11 au 19 octobre 2010. «La différence est que j'intègre dans la journée du goût l'équilibre alimentaire. Ici, c'est une catastrophe, plus de 50 % des jeunes sont pré-diabétiques... influence de la culture américaine » déplore l'ancien chef varois. Pour en savoir plus <http://pagesperso-orange.fr/gastro11>

ROMANO

Antoine Marret, ancien élève de Patrick Raugeard au Zebra à Monaco, puis chef au Château Eza à Eze Village, chez Petrossian à Monaco, La Table du Marché à Marrakech, vient de poser ses valises sur le port de Cassis au «Romano» (tél. (0)4 42 90 09 05 - restaurant.romano@wanadoo.fr)

LE DELOS

Le Delos sur l'île de Bendor, propose, pour l'ensemble de la table, un menu dégustation décliné en sept plats, selon la créativité du chef, pour 95€ par personne, avec la possibilité d'un forfait vin à 30€ par personne (un verre de vin pour chaque plat sélectionné par le maître d'hôtel). Un brunch est également servi, chaque dimanche midi (de 11h30 à 14h30) jusqu'au 29 août. 32€ par personne, coupe de champagne Perrier Jouët offerte.

RIDEAU !

La célèbre brasserie niçoise Flo a fermé (provisoirement) ses portes depuis le 1er juillet dernier, suite à une augmentation de ses loyers. Des négociations sont en cours et l'hypothèse d'une installation dans de nouveaux lieux n'est pas à exclure.

PROMOTION

Jusqu'au 31 août 2010, le Moulin de la Combette à Flayosc (8, chemin des Moulins - (0)4 94 84 63 69) organise une promotion sur les huiles «AOC Provence» et «Huile d'olive de France vierge extra», médaillées 7 fois en 2010. Pour 1 bidon de 5 litres acheté, 1 bouteille d'1 litre vous est offerte (de la même catégorie). <http://www.moulindelecombette.com>

BAÏLI RIME AVEC MIAMI

Les propriétaires du restaurant cannois vont ouvrir une réplique en Floride à Miami. Après transformation, le «Vita by Baïli» devrait être opérationnel l'année prochaine.

LE VAR SUR IPHONE

Destinations françaises ou étrangères, le Petit Futé devient désormais accessible sur le smartphone d'Apple comme en témoigne cette toute nouvelle application Petit Futé dédiée au Var, disponible depuis le 19 juillet dernier.



Éditions Odile Jacob

RECETTES ET ASTUCES D'AUTREFOIS POUR AUJOURD'HUI

Transmission et mémoire, voilà ce qui passionnent l'auteur de cet ouvrage. Catherine Fructus, une femme d'aujourd'hui, bien dans son temps, bien dans sa vie, travaille depuis plus de 20 ans sur les recettes et astuces de nos grand mères.

TRUCS. À l'époque du zapping et du toujours plus vite, Catherine fait une pause, sans nostalgie et avec humour. La recette de ce livre qui a séduit l'éditeur Odile Jacob est toute simple : quelques légendes, quelques secrets d'autrefois, des recettes de beauté aussi bien pour la maison que pour soi, des petits « trucs » qui simplifient la vie... et voilà. Le tout traité avec l'humour et le dynamisme qui caractérise Catherine. Un livre à garder près de soi pour les petits problèmes quotidiens, du masque pour la peau ou pour les cheveux, de l'orange piquée de clous de girofle, du vinaigre magique... tout y est pour faciliter la vie sans avoir recours à des produits onéreux. En cette période de « rigueur », voilà un ouvrage bienvenu qui conjugue avec le sourire tradition, astuces et recettes de nos aïeux... à réaliser soi-même. Transmettre pour ne pas oublier. ♦

• Catherine Fructus.
21€
Auguste sarl -
Tél. (0)4 91 33 21 25
(0)6 11 43 45 12

ÉDITION



Photo Anzol

Huiles d'olive du Midi de la France SUCCÈS POUR L'OPÉRATION « L'ORIGINE N'A PAS DE PRIX » À SAINT-TROPEZ

Samedi 10 juillet a eu lieu, à Saint-Tropez, sur la place des Lices, en plein cœur du marché tropézien, la première opération « L'origine n'a pas de prix » en présence d'une quinzaine de mouliniers et producteurs du Midi de la France.

INFORMATION. À partir d'un stand aux couleurs des huiles d'olive du Midi de la France, producteurs et mouliniers, reconnaissables à leur tee-shirt blanc bardé du logo « L'origine n'a pas de prix », ont expliqué aux visiteurs comment lire une étiquette, repérer l'origine d'une huile d'olive et leur ont distribué un document informatif sur le sujet.

Une opération bien accueillie par les visiteurs nombreux et de toutes nationalités, comme par la municipalité de Saint-Tropez qui avait pour l'occasion offert un emplacement stratégique.

L'association française interprofessionnelle de l'olive (AFIDOL), à l'origine de cette démarche, estime que ce type d'opération permet une forte sensibilisation des acheteurs comme des vendeurs aux notions d'origine et aux atouts de nos huiles du Midi de la France (issues d'olives récoltées en France et transformées en France).

D'autres opérations du même type vont suivre à Nyons (Drôme), l'Isle-sur-la-Sorgues (Vaucluse), Saint Rémy de Provence (Bouches-du-Rhône), et dans le Languedoc-Roussillon, fin juillet – début août. ♦



Photo X

Domaine Mezghani ELIXIR

Une huile tunisienne, produite à partir d'une sélection des meilleurs olives de Sfax, variété Chemali, arrive sur le marché français.

NOUVEAU. Au nez, son parfum frais rappelle la pomme et l'amande verte. En bouche, elle est agréablement fruitée, avec un bel équilibre entre l'amer et le piquant et se distingue par une parfaite harmonie. Elle est particulièrement conseillée pour accompagner les salades, délicate sur le carpaccio, idéale en assaisonnement final sur les grillades de poissons, dont elle met le goût en valeur, sans le recouvrir.
20€ la bouteille de 500 ml. ♦

• Domaine Mezghani
Disponible sur le site
<http://www.elixir-oil.com>

PRODUITS

BRÈVES **BLOG CULINAIRE**
La 3^e édition du salon du blog culinaire se tiendra les 20 et 21 novembre 2010, dans les cuisines du lycée hôtelier de Soissons. Renseignements (0)9 81 88 30 96 - <http://www.salondublogculinaire.com>

CUISINE-SANTÉ
L'université François Rabelais, institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation de Tours prépare actuellement, un diplôme universitaire qui s'intitule « Cuisine et santé ». L'influence du régime alimentaire sur la santé et la qualité de vie est un discours très bien connu et acquis. Mais en raison de la vive préoccupation de la population au sujet de l'alimentation concernant les maladies, telles que le diabète, la maladie de coeliaque, allergies alimentaires, et bien d'autres, il est souhaitable de réfléchir à l'avenir de la production culinaire. Cette formation combine l'étude de la nourriture à partir d'un aspect pratique et appliquée à la restauration, en vertu de leurs effets bénéfiques. « Expert en cuisine-santé » est un métier d'avenir qui offre la maîtrise des propriétés des aliments. Cette formation permet de connaître, comprendre, bien choisir, et être capable de renforcer les bienfaits des aliments. C'est pourquoi l'expert en cuisine-santé se doit d'avoir des compétences, en agriculture, hygiène, anthropologie, techniques culinaires, commercialisation et consommation. Renseignements (0)2 47 05 00 44 – (0)6 23 26 21 50 - kilien.stengel@univ-tours.fr - <http://www.univ-tours.fr>

MICHELIN CHICAGO
Poursuivant son expansion internationale aux États-Unis, la collection des guides Michelin s'enrichira prochainement d'une nouvelle destination : Chicago. Le tout premier guide consacré à une ville du Midwest paraîtra en novembre 2010. Il répertoriara les hôtels et les restaurants de Chicago.

CONCOURS
La Loire accueille le 26^e concours du meilleur sommelier de France – UDSF. Trois jours durant, les 16, 17 et 18 janvier 2011, l'abbaye royale de Fontevraud (choisie pour sa position centrale dans le vignoble) servira d'écrin pour accueillir les 21 associations régionales de sommeliers, les nombreux lauréats des différents concours, les chefs sommeliers en poste dans les établissements de prestige et les décideurs de nombreuses sociétés. Les inscriptions au concours du meilleur sommelier de France – UDSF sont ouvertes jusqu'au 1^{er} septembre. Pour toutes les demandes de règlement et d'inscription : udsf@wanadoo.fr

CONCOURS (bis)
Le concours de confitures sera reconduit cette année lors du salon du goût à Sainte-Maxime. Comme la remise des pots est prévu du 1^{er} au 7 octobre 2010, vous avez encore tout le temps devant vous pour vous entraîner ! Renseignements (0)6 17 35 39 59 (de 16h à 18h uniquement) ou robert.tortel@orange.fr

VISITE
Plus connu pour sa culture viticole que pour ses bières, le sud-est de la France est pourtant une terre brassicole et plusieurs brasseries indépendantes s'y sont implantées. Heineken Entreprise est d'ailleurs présente à Marseille avec sa brasserie de La Valentine (4, rue Saint Charles). Des visites gratuites sont possibles sur réservation uniquement au (0)4 88 19 57 55, du lundi au vendredi. Pour la petite histoire, c'est dans cette brasserie que furent inventées les célèbres bières Panaché et Monaco de Panaché.

ROSÉ DES EMBIEZ
La mise en bouteille du rosé des Embiez s'effectuera les 26 et 27 juillet.



RECETTES AUTOUR DU DE PROVENCE rosé

Téléchargez le fichier PDF sur le site <http://www.email-gourmand.com>



SERGE GOULOUÏMÈS, CHEF DE CUISINES, MARK SILVER, PROPRIÉTAIRE, GIUSEPPE COSMAI, DIRECTEUR D'EXPLOITATION ET ANTHONY TORKINGTON, DIRECTEUR GÉNÉRAL, HEUREUX DE RECEVOIR LA PLAQUE 5 ÉTOILES DES MAINS DE CLAUDE SERRA, SOUS-PRÉFET ARRONDISSEMENT DE GRASSE, EN PRÉSENCE DE RICHARD GALY, MAIRE DE MOUGINS

Le Mas Candille à Mougins UNE PLUIE D'ÉTOILES

La récente inauguration de la nouvelle exposition de photos de légende de Paris-Match, dédiée cette année au festival de Cannes « Un festival de stars », a été l'occasion de nombreuses surprises.

HÔTELS

SOIRÉE. L'équipe de Paris-Match représentée par Philippe Legrand, directeur de la communication, Marc Brincourt, chef du service photo et Jérôme Pébereau, directeur délégué business développement de Lagardère Active, a fait écouter, aux nombreux invités conviés, un enregistrement unique de Brigitte Bardot. Le livre « Dans les coulisses de Cannes », dont sont extraites les photos de l'exposition, a été ensuite présenté, en présence de Laurence Houille, directrice de la communication de Glénat, éditeur de ce magnifique ouvrage.

Puis, Claude Serra, sous-préfet arrondissement de Grasse et Richard Galy, maire de Mougins et conseiller régional, ont dévoilé la plaque annonçant le classement officiel du Mas Candille dans la catégorie 5 étoiles.

Anthony Torkington, directeur général du Mas Candille, a rendu hommage au travail de ses équipes, tout particulièrement au travail de Giuseppe Cosmai, le directeur d'exploitation, homme de l'ombre et bras droit du directeur général, au propriétaire des lieux, Mark Silver; ainsi qu'au chef Serge Gouloumès, présent depuis l'ouverture de l'hôtel et qui avait réalisé ce soir là un cocktail dînatoire que les invités ont dégusté avec plaisir au bord de la piscine à débordement de l'hôtel.

Un bonheur n'arrivant jamais seul, c'est un homme comblé qui s'est vu décerner également ce soir-là, la médaille du Tourisme, le ministère du Tourisme ayant souhaité ainsi distinguer l'exemplarité d'Anthony Torkington, sa passion, son énergie et sa volonté sans faille.

LA PERGOLA. Le restaurant d'été de l'hôtel est ouvert à déjeuner tous les jours de 12h à 15h (carte et menu du jour; une entrée et un plat proposés à l'ardoise, composés par le chef au retour du marché) et à dîner tous les soirs jusqu'au 22 août de 19h30 à 22h (carte et menu du soir 70€, entrée, plat, café gourmand, 2 verres de vin, eau minérale), avec buffet musical tous les vendredis soirs. Le lounge bar est également ouvert jusqu'au 22 août, de 19h à minuit. ♦

• **Le Mas Candille**

Relais & Châteaux - Boulevard Clément Rebuffel - 06250 Mougins - Tél. (0)4 92 28 43 43

Fairmont Monte-Carlo

COUP DOUBLE !

De nouvelles récompenses sont venues couronner les efforts d'un personnel dynamique, des trophées décernés à deux barmen lors d'un concours de création de cocktail et un cinquième losange obtenu par l'Argentin Grill, à la classification officielle des restaurants de la Principauté de Monaco.

BAR. C'est au Café de Paris, le mercredi 30 juin dernier, que s'est déroulée la 13^e édition du trophée Monaco Inter-Riviera, un concours de création de cocktail organisé par l'Association monégasque des barmen depuis 1989. Ainsi, une soixantaine de barmen français, italiens et monégasques sont venus exercer leurs talents lors de cette compétition avec, au programme, deux épreuves, le « short drink » et le « long drink ». Cette année, le Fairmont Monte Carlo a placé la barre haute et a su se distinguer des autres concurrents grâce à l'immense talent de deux de ses barmen, Marie-Christine Paris et Gilles Beauseigneur, qui ont chacun gravi la première marche du podium en remportant trois prix à eux seuls.

Marie-Christine Paris, qui a suivi avec succès ses études à l'Institut des arts et métiers de Cannes-la-Bocca, était la seule femme présente lors de cette compétition. Ainsi, le jury lui a attribué le « prix Gancia », un prix exceptionnel, afin d'honorer la participation de l'unique barmaid à ce concours.

Gilles Beauseigneur, quant à lui, a fait ses études au lycée Escoffier de Cagnes-sur-Mer. Il a remporté le premier prix lors de l'épreuve « long drink » grâce à son cocktail, le « Why not » et également décroché la première place dans la catégorie « meilleure décoration ».

Gilles Beauseigneur avait déjà participé à plusieurs concours, notamment au « concours des liqueurs internationales » de Bordeaux, durant lequel le « prix Or » des barmen lui avait été décerné. Enfin, il s'était classé parmi les 10 premiers au « concours des meilleurs barmen de moins de 25 ans de France ».

RESTAURANT. Quant au restaurant gastronomique de l'hôtel, l'Argentin Grill, il a récemment reçu un cinquième losange à la classification officielle des restaurants de la Principauté de Monaco, et se place ainsi parmi les restaurants monégasques les mieux notés en matière de qualité et de service. Ces établissements sont soumis à un classement par catégorie qui tient compte de leur niveau d'agrément et de confort, chacune des catégories correspondant à un nombre déterminé de losanges allant de un à cinq. Il s'agit là d'une distinction qui récompense à juste titre les efforts et le savoir-faire d'un personnel hors pair, et qui reflète l'excellence culinaire de l'Argentin Grill, grande table réputée pour ses succulentes grillades depuis plus de 30 ans et qui, grâce à l'engagement du Fairmont et du chef exécutif, Maryan Gandon, privilégie les aliments locaux. ♦

• **Fairmont Monte-Carlo**

12, avenue des Spélugues MC 98000 Monaco - Tél. 377 93 50 65 00



XAVIER F. RUGERONI, DIRECTEUR GÉNÉRAL DU FAIRMONT MONTE-CARLO ENTOURÉ DES BARMEN MARIE-CHRISTINE PARIS ET GILLES BEAUSEIGNEUR



DE GAUCHE À DROITE, XAVIER ADELIN, SOUS-CHEF DE CUISINE, PHILIPPE BIDARD, PREMIER MÂTRE D'HÔTEL ET MASSIMO SACCO, CHEF SOMMELIER DE L'ARGENTIN GRILL



Photo X

Le vin de la semaine CHÂTEAU CALISSANNE ROSÉ 2009

L'assemblage de ce rosé AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, à la robe très pâle, composé de syrah, grenache et d'une touche de cabernet-sauvignon, donne à cette cuvée une fraîcheur désaltérante.

DÉGUSTATION. Le nez, frais et appétissant, évoque des arômes de fleurs d'orange, de zeste d'agrumes et de framboise. La bouche, gourmande, laisse apparaître des notes de framboise, qui se fondent sur un fond floral et une finale épicée.

Merveilleux vin d'apéritif, il sera apprécié également au cours d'un repas où il s'accorde avec les grillades et les planchas de viandes, poissons et crustacés, salades méditerranéennes, fromages frais, glaces et salade de fruits. A servir entre 8° C et 10° C.

Cavistes et château 8,70€ ♦
• **Château Calissanne**
RD n° 10 - 13 680 Lançon de Provence
Tél. (0)4 90 42 63 03

VINS

Baron de Lestac DE TOUTES LES COULEURS

C'est à l'Atelier des Sens à Paris que « Baron de Lestac » est passé en cuisine pour dévoiler la personnalité de sa gamme variée, et ses associations gourmandes, de l'entrée au dessert.

DÉGUSTATION. • Baron de Lestac blanc, cépages sauvignon et sémillon, vinifié en fûts de chêne, une bouche fraîche et ample, aux arômes d'agrumes, d'ananas poire, pêche, abricot, bourgeon de cassis, asperge et pain grillé. Servi entre 10° et 12° C sur des croustilles de gambas, épinards au beurre noisette et curry vert.

• Baron de Lestac rouge, cépages merlot et cabernet-sauvignon, élevé en fûts de chêne, une bouche structurée, finement boisée, des arômes de fruits rouges et fruits noirs, de violette, de café, pain grillé et caramel, disponible en bouteille et en BIB à déguster chambré entre 16° et 18° C ou

• Les Hauts de Lestac (Haut-Médoc), cépages merlot et cabernet-sauvignon, élevé en fût de chêne 10 mois minimum. Un vin racé à l'attaque soyeuse et au corps souple, une belle persistance en bouche. Des arômes de fruits rouges et noirs, d'épices (régilisse, vanille), de sous-bois, de cuir de Russie, de café, caramel, pain grillé et moka. Servis avec un tournedos de magret et chips de noisette, polenta au parmesan, mesclin d'herbes.

• Baron de Lestac rosé, un assemblage de cabernet-sauvignon, cabernet-franc et merlot, rond et fruité, il se sert à l'apéritif et/ou au dessert, une légère acidité qui peut surprendre, mais donne de la fraîcheur, des arômes d'agrumes, de fraise, framboise, cassis, grenadine, abricot, pêche, buis et bourgeon de cassis. Servi très frais avec une tartelette au fromage blanc et aux fraises, jus de fraise poivré. ♦ M. C.-G.

• Retrouver les vins et des associations mets-vins avec les recettes sur <http://www.barondelestac.com>

Photo M. C.-G.



Disciples Escoffier international SOIRÉE BLANCHE À PARIS

Ce 17^e chapitre de la délégation Paris Ile-de-France, fête des cuisiniers autour de la défense de la cuisine française et son de savoir-faire, s'est déroulé le 2 juillet dernier au Pavillon des Loges de Potel et Chabot, à Roland-Garros, lieu unique et magique au cœur du bois de Boulogne.



Photo X

PARTAGE. Près de 800 membres, tout de blanc vêtus, dont 520 cuisiniers, se sont retrouvés pour célébrer l'événement de l'été, dans l'esprit Escoffier, en toute amitié, convivialité et partage. « La cuisine avance » clame Jean-Pierre Biffi, président des Disciples Escoffier international, « l'âme du plat est dans le jus, l'esprit dans la sauce » ou encore « l'art d'interpréter les sauces sublime l'opéra de la table ». Des dîners confirmés par le menu de la soirée concocté par Potel et Chabot, les Potel's pots, bar au fenouil, boudin pommes aubergines en passant par les tours de Babel, raie à la rhubarbe, soufflé de homard beurre vin rouge, cot cot de Bresse d'Emmanuel Bertrand, vin jaune et morilles, émièté de joue de bœuf royal pomme purée râpée de truffe d'été, risotto râpée de cépes et les desserts, pièce montée «Escoffier» pêche melba, découverte de chocolat guarana. Des mets très appréciés par les Disciples présents, tout comme les vins présentés par les sponsors. Et comme chaque année, les Disciples d'Auguste Escoffier ont placé ce moment de partage sous le signe de la générosité en organisant une grande tombola au profit d'une cause liée aux enfants et à l'alimentation. À l'issue de la soirée, 8 500€ ont été remis à Cécile Gueudin, la présidente de l'association des POIC (pseudo obstructions intestinales chroniques).

En début de soirée, comme la tradition le veut, la cérémonie des intronisations, organisée par l'équipe au complet de Jean-Pierre Biffi, devenu le 1er past-président, Pierre Mieczke, président des Disciples de Paris Ile-de-France, Michel Laurent secrétaire, Yann Lainé, fêtes et nuits, Thierry Burlot, secrétaire adjoint, Jean-Paul Périer, trésorier, Philippe Onofri, ambassadeur, Paule Neyrat aux écritures et Michel Roth, MOF, étoilé Michelin et vice-président, a permis aux chefs de cuisine (écharpe rouge) Patrick Asfaux, James Berthier, Eric Bisson, Florent Branchu, Nicolas Cousin, Pascal Martin, Alban Ronceray, Géraldine Rumeau, aux épiciers David Abramczyk, Delphine Courtier, François Deporte, Philippe Gauthier, André Grejon, Vincent Lazzaroni, Frédéric Masse, Renaud Serre, Michael Voskanian, Catherine Thierry (écharpe bleue) et à Emmanuel Bertrand (écharpe verte) de rentrer dans la grande famille des Escoffier, avec pour parrains, pour cette promotion 2010, Jacques Lameloise et Michel Rostang. ♦

DATES. 7 et 8 août les fêtes gourmandes de Villeneuve-Loubet avec les Disciples Escoffier Pays Italie. Le président Francesco Ammirati sera président du jury du concours de cuisine pour amateurs

- 7 septembre délégation Mayenne Pays France (secrétaire général Christian Louvigné), assemblée générale ordinaire au CFA des 3 villes à Laval
- 4 octobre Pays Suisse, chapitre organisé par son président René Winet
- 11 octobre finale régionale Provence Languedoc à Nîmes qualificative pour le Trophée international Escoffier France
- 20 octobre Pays Portugal, 1^{er} chapitre des Disciples Escoffier
- 20 novembre Pays Grande-Bretagne, 4^e chapitre à la «Brewery» dans la City de Londres
- novembre délégation Normandie Grand Ouest Pays France, chapitre
- 29 novembre délégation Normandie Grand Ouest trophée Auguste Escoffier de Normandie au lycée hôtelier Georges Baptiste de Canteleu
- février 2011 1^{er} grand chapitre Uruguay et Argentine organisé par sa présidente Elsa Malnepphe. ♦

• **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

