

>> LUNDI 22 OCTOBRE
Journée prestige
Pessac-Léognan

au Négresco à Nice
De 11h à 17h dégustation des millésimes récents rouges et blancs, présentés par les propriétaires des Châteaux de l'appellation. 20h dîner de prestige dans le Salon Royal, préparé par Jean-Denis Rieubland, le chef des cuisines, autour de millésimes plus anciens offerts par les propriétaires des Châteaux de l'appellation Pessac-Léognan. 75€ par personne.

11^e « Challenge de l'apprentissage »
Restaurant de la Chèvre d'Or à Eze village

1^{re} épreuve organisée par le « Qualité Club Apprentissage Côte d'Azur ». 6 jeunes motivés qui partagent la passion de leur maître d'apprentissage et qui viennent de 6 restaurants renommés azuréens, ont 3 heures pour réaliser un plat et sa garniture, pour 4 couverts.

À partir de 13h30
Contact organisation : Patrick Bonnaud (0)4 93 72 77 55

Présentation du Champéard 2008

Le Juana à Juan-les-Pins
À partir de 16h. Sur invitation.
Renseignements (0)1 45 06 79 97

La Bavaroise Fête de la Bière

au Café de Paris à Monaco
Repas organisé par « La Gousse d'ail ». 60€ par personne.

>> 22 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE
La quinzaine de l'Inde

au Vistamar
Hôtel Hermitage à Monaco
Tous les soirs menus découverte à partir de 80€ (hors boissons)
Réservations (00. 377) 98 06 98 98

>> DU 23 AU 26 OCTOBRE
Luxe Pack

Grimaldi Forum à Monaco
La 20^e édition de ce salon dédié à l'univers du packaging de luxe réunira 320 exposants venus présenter des emballages aux concepts toujours plus esthétiques et novateurs, pour les univers de la parfumerie-cosmétique, des vins et spiritueux, de l'agro-alimentaire de luxe, de la bijouterie-horlogerie, du tabac ou encore des arts de la table.
www.luxepack.com

>> MERCREDI 24 OCTOBRE
2^e Castagnada

à Nice
Dégustation de châtaignes grillées, traditions niçoises. Jardin des Arènes de Cimiez 11h à 16h.
Renseignements (0)4 93 53 85 95



Majestic Barrière à Cannes
PLÉIADE DE GRANDS CHEFS

RESTAURANTS. À l'occasion de la 53^e assemblée annuelle des «Grandes tables du monde», Bruno Oger, le chef de la «Villa des Lys», le seul restaurant français qui a rejoint l'association « Tradition & Qualité » en 2007, a reçu, lundi dernier, un grand nombre de ses confrères étoilés au Majestic Barrière, pour un dernier événement d'envergure avant la fermeture du 9 novembre consécutive aux travaux de rénovation et d'agrandissement.

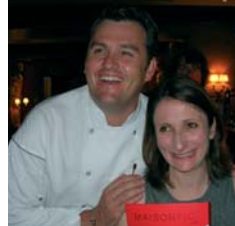
Accueillie à Grasse par le vice-président de l'association, Jacques Chibois, cette pléiade de grands toques s'est retrouvée sur l'île Saint-Honorat pour une visite de l'abbaye de Lérins et du vignoble de Saint Honorat, où un « remarquable pique-nique » (dixit Marc Haeblerlin) réalisé par Lenôtre Côte d'Azur, leur a été servi.

De retour à Cannes, les chefs se prêtèrent à la traditionnelle photo de famille avant d'apprécier un formidable dîner de gala orchestré par Bruno Oger et sa brigade, où Carlo Pétrini, le fondateur de Slow Food a reçu un trophée d'honneur des « Grandes tables du monde », sous la forme d'un coq en cristal, création unique signée Lalique.

Rappelons que 9 restaurants de notre région sont adhérents de cette association prestigieuse, Le Château de la Chèvre d'Or à Eze-village, La Bastide Saint Antoine à Grasse, La Réserve de Beaulieu à Beaulieu-sur-Mer, la Villa des Lys à Cannes, Le Chantecler à Nice, Le Petit Nice Passédât à Marseille, L'Oasis à La Napoule (Stéphane Raimbault est un des pionniers de la région), le Moulin de Mougins et l'Oustau de Baumanière Les Baux de Provence. ♦

hôtel

PHOTOS GRAND BERNAR



Bruno Oger en compagnie de Marc Haeblerlin, le président et de Anne-Sophie Pic, la trésorière de l'association



Patrice Lafon, Vincent Rouard et Christian Collette

La vigne à table
Les Arcs-sur-Argens



PASSIONNÉMENT

CARTE. Vincent Rouard, MOF, en maître d'hôtel averti, donne le tempo à l'accueil et en salle. En cuisine, à chaque changement de carte, Patrice Lafon, le chef, s'attache à proposer des plats où sa créativité est marquée du sceau de l'originalité. Passionné, il vient régulièrement en salle pour expliquer ses trouvailles aux clients, comme ce cœur de cèpes coulant d'un soufflé en persillade, accompagné d'un foie gras poêlé 26€, ces raviolis de loup (confectionnés uniquement avec la chair du poisson) cuites dans un bouillon de légumes, cromesquis de coulis de safran (22€), ce canon d'agneau fumé enfermé dans un verre, fricassée de champignons du moment et jus au thym (28€) où toutes les effluves viennent vous titiller les narines dès que le verre est soulevé. Ses origines basques ne s'éloignent jamais de son identité culinaire avec le filet de sole en crumble de chorizo, piperade aux saveurs du pays basque (27€) ou avec l'émincé de veau au lait voilé d'ardi-gasna (tomme dure de brebis), poêlée de cèpes et jus à la confiture de cerises noires d'Ixassu (26€ - notre photo). Du côté des douceurs, Christian Collette, son fidèle second et pâtissier, réalise des desserts tout en fraîcheur et légèreté, comme cette déclinaison de l'orange qui se fond à merveille dans une crème brûlée et dans une crème au curaçao (13€). ♦

• **La vigne à table.** Maison des vins Côtes de Provence D N7 Les Arcs-sur-Argens. Tél. (0)4 94 47 48 47. Menus 34€ (différent tous les jours en fonction du marché), 45€ (3 plats), 59€ (4 plats). Carte.

restaurants

La Table de Robuchon à Monte-Carlo
LE CHEF EN ACTION

CONVIVIALITE. Tous les jours, midi et soir, huit convives sont invités à prendre place autour de « La Table de Joël Robuchon ». Véritable trait d'union entre le restaurant et la cuisine, ce concept exclusif vous offre un moment privilégié avec le chef Christophe Cussac et sa brigade. Installé autour de cette table en bois massif, conçue sur mesure par Philippe Hurel et dressée devant la cuisine ouverte, vous observez le chef en action et assistez à un spectacle culinaire qui vous permet de partager le secret des dernières créations du chef et d'apprécier sa cuisine méditerranéenne autour du produit. ♦

• **Restaurant**
Joël Robuchon Monte-Carlo
Menu club à 70€, menu découverte à 160€, ou à la carte.
Réservations +377 93 15 15 10.



PHOTO X



pâtisserie

De gauche à droite : Patrick Scicard, Christophe Blachon et Philippe Joannès

Lenôtre Côte d'Azur L'ESPRIT DE NOËL

BÛCHE. Karl Lagerfeld a imaginé la bûche de Noël 2007, alliance de tradition française et de saveurs de gâteaux de Noël allemands. Guy Krenzer, chef exécutif et directeur de la création Lenôtre, de père alsacien et de mère allemande, l'a réalisée. Le résultat donne un biscuit merveilleux, harmonie de saveurs de pain d'épices, d'amandes, de noisettes, de cannelle, de chocolat et d'orange, que l'on découvre en ouvrant un paquet mystère en chocolat, doublé de parois de miroir. C'est Christophe Blachon, directeur de la boutique Lenôtre de Cannes, sous l'œil gourmand de Patrick Scicard, président du directoire et de Philippe Joannès, MOF, directeur régional Lenôtre Côte d'Azur qui a dévoilé le secret de cet écrin mystère (notre photo).
 • La bûche Karl Lagerfeld pour 8 à 10 personnes sera disponible dans les boutiques Lenôtre à partir du 22 décembre et à réserver dès le 6 décembre, au prix de 115€. ♦



soirée

Roland Ecaig entouré des chefs et de Richard Duvauchelle le directeur de l'Hilton Cannes

Hilton Cannes DÎNER DE HAUT VOL

MENUS. Roland Ecaig a de nouveau réalisé des prouesses en réunissant 10 chefs de renom pour le dîner de gala du « World air transport forum 2007 » servi au Hilton Cannes, dans le vaste hall de l'hôtel (c'était une première !) et au restaurant « La Scala » à l'étage, mis à disposition par Richard Duvauchelle, le directeur. Le chef de l'Hilton Philippe Artaud a accueilli dans ses cuisines Éric Balan « Amarante Golf Plaza » à Sainte-Maxime, Jacques Chibois « La Bastide Saint-Antoine » à Grasse, Denis Fetisso « Hôtel Daniel » à Paris, Chay Akhara représentant Serge Gouloumès « Le Mas Candille » à Mougins, Bernard Guillot « Épices et caramel » à Cannes, Antoine Heerah « Le Moulin de la Galette » à Paris, Jacques Le Divellec « Le Divellec » à Paris, Michel Quissac « Servair » et Thierry Thiercelin « Villa Belrose » à Gassin. Cet auguste aréopage de la cuisine a reçu un satisfécit unanime des invités pour la qualité des mets présentés. ♦

brèves

DESSOUS DE TABLE. ... L'AromaSpa Bérard a été inauguré officiellement jeudi 18 octobre 2007 en présence de nombreuses personnalités régionales et départementales (photo ci-contre) ...



Le bureau directeur de l'UMIH PACA vient de nommer Daniel Dorchie (ancien délégué interrégional du FAFIH et de la CREPEFIIH) au poste de conseiller spécial du président de l'UMIH PACA en matière d'emploi et de formation ... Rappel. Le 12 novembre 2007, de 10h à 18h, au Mas de Pierre à Saint-Paul-de-Vence, Amour-Vinum Nice organise des ateliers dégustation, avec des domaines prestigieux, réservés aux restaurateurs, chefs de cuisine, cavistes, traiteurs, revendeurs. Un Pétrus ou des caisses dégustation sont à gagner. Inscriptions au (0)4 93 44 06 44, fax (0)4 93 44 06 42 ou e-mail vinscoeur@amour-vinum.com ... Pour tous ceux qui cherchent de belles idées pour les fêtes de fin d'année, Châteaux & Hôtels de France décline l'art de faire plaisir grâce à son coffret cadeau. Composez le 0892 23 00 75 ou tapez <http://www.chateauhôtels.com> pour en savoir plus ... **Dans le cadre de sa mission de promotion culturelle de l'Italie, la Chambre de commerce italienne vous propose un week-end culturel et gastronomique dans les Langhe, du 16 au 18 novembre 2007. Le tarif est de 350€ et comprend les déplacements en car aller-retour de Nice, le séjour et l'hébergement en hôtel 4 étoiles, les repas (sauf un déjeuner libre à Alba), les dégustations, les visites avec un guide touristique. Délai d'inscription : vendredi 26 octobre 2007. Renseignements : Béatrice Bregoli et Roberto del Gaudio (04 97 03 03 70 et foration@ccnice.org)** ... Le 6 novembre, en collaboration avec le chef Yves Terrillon, Marie-Claude Létang de Serenoa Conseil vous propose un cours de cuisine à « L'Atelier de la Cuisine des Fleurs » à Pont du Loup, sur le thème de la violette. Dans l'après midi, visite d'un jardin privé près de Tourrettes-sur-Loup et découverte de toute la palette de ses richesses botaniques. 100€. Contact serenoaconseil@aol.com ... **Jusqu'au 15 novembre 2007, la « Bastide du Calalou » hôtel*** restaurant à Moissac-Bellevue propose des séjours « Douceur d'automne » de 3 ou 6 jours, pour vous permettre de partir à la découverte des terroirs du Var. Réservations (0)4 94 70 17 91** ...

34^e Championnat de France du dessert



JACQUES CHIBOIS PRÉSIDENT DES JURYS

INSCRIPTIONS.

Créé en 1974 par le Cedus (centre d'études et de documentation du sucre), en collaboration avec l'Éducation nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration française, l'édition 2008 du « Championnat de France du dessert » est sur les rails.

Pour participer à ce concours, chaque candidat doit envoyer au Cedus, avant le vendredi 30 novembre 2007, une recette originale, personnelle, et qui devra être réalisable de façon courante en restauration.

Le « Championnat de France du dessert » s'adresse à 2 catégories de participants, la catégorie « juniors-lycées » constituée d'élèves de lycées hôteliers français préparant la mention complémentaire « cuisiniers en desserts de restaurants » et la catégorie « professionnels » constituée de cuisiniers et de pâtisseries exerçant dans la restauration et l'hôtellerie à travers la France.

Trois temps marqueront le championnat : la sélection des candidats, les épreuves éliminatoires régionales et la finale nationale, où les vainqueurs de chaque épreuve régionale se retrouveront, les 19 et 20 mars 2008 à Marseille, devant les jurys présidés par Jacques Chibois, chef de « La Bastide Saint Antoine » à Grasse et composés de personnalités de la restauration et des métiers de bouche. ♦

• Le règlement du concours et le dossier de participation peuvent être consultés en ligne sur le site du Cedus <http://www.lesucre.com>

JEUDI 25 OCTOBRE

Cours de cuisine

Château de Berne à Lorgues
 La cuisine autour des cucurbitacées.
 Cours en matinée et déjeuner : 120€ par personne
 Renseignements (0)4 94 60 43 64

Journée des Epicuriens

Vista Palace Hôtel à Roquebrune Cap-Martin
 Atelier cuisine avec Charles Séméria, atelier œnologie avec Olivier Mercier, dégustation de thés, dégustation verticale de vieux millésimes. Déjeuner 39€.
 Tea time 20€. Dîner gastronomique 95€ par personne.
 Réservations (0)4 92 10 40 20

SAMEDI 27 OCTOBRE

École de cuisine

Keisuke Matsushima à Nice
 Le chef vous accueille à 10h dans le cadre d'un cours de cuisine convivial, suivi d'un repas au restaurant. Menu en 3 plats accompagné de vins sélectionnés par le chef sommelier.
 Leçon de cuisine et déjeuner dégustation : 100€
 Réservation (0)4 93 82 26 06

La cuisine d'à côté

France 3 Méditerranée
 À 17h10 Frédéric Soulié et Julie Gence présentent Alain Boeuf « Le Concorde » à Vidauban. Recette : civet d'épaule et pieds d'agneau, tagliatelles fraîches Marché : le genièvre

Dîner de clôture

Villa des Lys à Cannes
 Avant la fermeture provisoire, Bruno Oger prépare un bouquet final. 165€ boissons comprises
 Réservations (0)4 92 98 77 41

Dîner Dominique Le Stanc

Royal Riviera à St-Jean Cap-Ferrat
 Pour un soir « La Merenda » pousse les murs au Royal Riviera. Au menu soupe au pistou, sardines farcies, queue de bœuf à l'orange, chariot de desserts de La Merenda.
 Trio Jazz. 40€ hors boissons.
 Réservations (0)4 93 76 31 00



De gauche à droite : Jean-Pierre Rous, Michell Balanche, Bruno Scavo et Frank Thomas en pleine délibération.

Tire-bouchon d'Or à Théoule-sur-Mer LE PALMARES

CARTES DES VINS. Philippe Magne, le chef sommelier du « Château de la Chèvre d'Or » à Eze-village, dans la catégorie « *restauration gastronomique* » et Jean-Luc Gauffillier, ancien sommelier de Surmain, de « *La Terrasse* » à Mougins, dans la catégorie « *restauration traditionnelle* » ont remporté les 2^e « *Tire-bouchon d'Or* », alors qu'André Toscano, le chef sommelier de « *La Palme d'Or* » Hôtel Martinez à Cannes a reçu le « *prix spécial du jury* ». Ces vainqueurs ont été désignés par le jury présidé par Michel Balanche, maître sommelier de France, et composé de Jean-Pierre Rous, Frank Thomas, Bruno Scavo, Ali Hedayat, Gérard Bernar, Georges Botella et Dominique Baldini, après un après-midi d'études minutieuses de 32 cartes d'établissements situés du Gard à la Corse en passant par les Alpes-Maritimes. ♦

LE VIN DE LA SEMAINE

FAIVELEY CHABLIS 2006

Appellation Chablis contrôlée

Cépage : chardonnay.

Dégustation : robe brillante jaune pâle ; nez de senteurs fruitées (pamplemousse, citron et poire) ; l'attaque est franche et nette et par son côté minéral et agrume, la bouche équilibrée se poursuit sur la même palette aromatique.

La finale est d'une bonne persistance. Température de service 10 à 12° C. Potentiel de garde de 5 à 7 ans.

Accords : apéritif, terrine de poisson, poissons grillés, fruits de mer; ou sur des fromages du type époisses, chaource et même certains chèvres.

Cavistes 15€ environ (75 cl) ♦

♦ **J. Faiveley.** Nuits-Saint-Georges Tél. (0)3 80 61 04 55

vins



PHOTO X

édition Samedi midi éditions VINS ET CUISINES EN CHAMBRES D'HÔTES

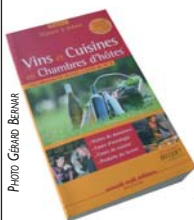


PHOTO GÉRARD BERNAR

ADRESSES. La seconde édition de ce guide présente des adresses sélectionnées qui offrent une prestation d'hébergement en chambres d'hôtes, associée à des séjours thématiques, découverte d'un domaine viticole ou d'un vignoble, initiation aux pratiques culinaires en région par les propriétaires, découverte des produits du terroir. 303 adresses classées par région y sont recensées. ♦

• 352 pages. 20€. <http://www.samedimidi.com>

association Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier CHAPITRE D'AUTOMNE À NICE



PHOTO GÉRARD BERNAR

DÉLÉGATION RIVIERA CÔTE D'AZUR. Ce chapitre organisé au lycée régional hôtelier et de tourisme de Nice Paul Augier par Michel Duhamel, président de la délégation et toute son équipe, a débuté par une première, l'intronisation d'un disciple représentant les producteurs, en la personne de Sandrine Auda, de l'entreprise familiale Marius Auda qui produit et conditionne à Gattières, une large gamme d'herbes aromatiques, de jeunes pousses de salades et maintenant de fleurs comestibles. Puis, 14 nouveaux membres sont venus rejoindre cette grande famille, avant que cette soirée conviviale se poursuive par un dîner réalisé par les élèves seconde TS et mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant et servi par les élèves de PTSH.

Echarpes rouges : Michel Bourdin (honoris causa), Alain Cavanna, Grégory Chevalier, Christian Desrumeaux, Pierre Flamin, Yves Gonella, Philippe Guérin, Christophe Loi, Dominique Louis, Jean-Yves Poisat, Philippe Roudière, Benoît Sinthon.

Echarpes bleues : Pierre Belleudy, Robert Véronèse.

Echarpe verte : Sandrine Auda. ♦



DATES. 26 octobre chapitre à Saint-Pierre de la Réunion chez Henriette Axel «Stella Traiteur» ♦♦♦

29 octobre chapitre en Suisse à l'Hôtel InterContinental de Genève ♦♦♦ 9 novembre

1^{er} chapitre en Grande-Bretagne à Londres ♦♦♦ 18 novembre

chapitre Normandie Grand Ouest à l'Hôtel « Normandy » à Deauville sous la houlette de notre ami André Plunian ♦♦♦ 26 novembre

5^e chapitre Occitanie chez Eric Cellier au restaurant « La Maison de la Lozère » à Montpellier ♦♦♦

17 décembre 16^e chapitre des Hauts de France à Lille à l'Hermitage Gantois ♦♦♦

3 et 4 février 2008

première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au Palais des expositions de Nice ♦♦♦

Mars 2008 1^{er} chapitre à Rome Région de Lazio. ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétariat de l'Ordre International. Tél. (0)6 07 57 00 76

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

brèves DESSOUS DE TABLE. La Maison Fabre à Pierrefeu vient d'envoyer à sa clientèle professionnelle française le nouveau catalogue « coffrets cadeaux collection 2007-2008 ». Il comporte les 4 grandes collections (dégustation, connaisseur, prestige et exception) et présente en avant-première le tout nouveau magnum cuvée Élégance rouge 2006 du Château de l'Aumérade cru classé ♦♦♦ **Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat vient de fermer pour une première phase de travaux de rénovation. La réouverture est prévue le 9 mai 2008** ♦♦♦ Le Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc vient de lancer sa nouvelle e-newsletter intitulée « Languedoc News », une véritable source d'informations du vignoble <http://mailing.languedoc-news.fr> ♦♦♦ **Conformément au décret du 14 mars 2007, l'ouverture de la récolte des olives en AOC Provence débutera le 1^{er} novembre 2007** ♦♦♦ Les trophées Spirit' seront remis dans le cadre du salon éponyme, le 8 novembre, Maison de la Mutualité, à Paris. Cette distinction est attribuée aux barmen, cavistes et sommeliers pour distinguer les professionnels qui mettent le mieux en valeur les eaux-de-vie dans leur établissement. <http://www.in-spirit.net> ♦♦♦ **Bruno Le Bolch, le chef du Royal Riviera à Saint-Jean Cap-Ferrat vient de mettre en place sa nouvelle carte, à découvrir sans tarder** ♦♦♦ A suivre

agenda

>> **DIMANCHE 28 OCTOBRE**

Journée des champignons

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

♦♦♦♦♦ >> **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

Egalement à Pignans, La Garde-Freinet (Var) et Saorge et Moulinet (le samedi 27 octobre), Roquebillière, Monti (Alpes-Maritimes)

♦♦♦♦♦ >> **28 AU 31 OCTOBRE**

Réunion annuelle du comité exécutif de l'Union internationale des concierges d'hôtel (UICH) Les Clefs d'Or
Majestic Barrière à Cannes

♦♦♦♦♦ >> **JUSQU'AU 28 OCTOBRE**

Oktoberfest 2007
Café de Paris à Monte-Carlo.
Réservations +377 98 06 36 36
de 10h à 19h ou +377 98 06 76 23

♦♦♦♦♦ >> **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.vinissud.org>