

### événement

#### Salon saveurs et terroirs en Méditerranée à Mandelieu-La Napoule

### LA CAPITALE DES CONCOURS

**BIEN MANGER.** Avec 6 concours au programme durant 3 jours, Mandelieu va devenir le point de mire de tous les amateurs de compétitions culinaires. Tout commencera le vendredi 16 à 10h avec la 3<sup>e</sup> édition de «La cuisine de nos maires», où les édiles, aidés d'un chef de leur commune devront réaliser à 4 mains, une recette de gibier à plumes, thème choisi par Stéphane Rimbault.

Le samedi 17 à 10h, c'est l'innovation avec « Les médias cuisinent le terroir », le premier concours, initié par votre serviteur, où vont s'affronter des journalistes des Alpes-Maritimes et du Var, représentant leurs médias. La parité sera respectée puisque Mérim Bentaleb « Terre de Provence », Sophie Bidegaray « NiceRendezVous » et Paule Elliott « www.channelriviera.com » se retrouveront face à Stéphane Riss « CuisinerEnLigne.fr », Bernard Van de Kerckhove « Proximité » et Franck Viano « www.nice-premium.com » pour élaborer une recette de pintadeau, avec mise en valeur des saveurs et du terroir méditerranéens. Ils seront jugés –une fois n'est pas coutume- par ceux qu'ils critiquent habituellement, c'est-à-dire les chefs de cuisine. Et par des grands, jugez-vous même, Jacques Chibois, Serge Gouloumès, Thierry Thiercelin, Mathias Dandine, Jilali Berrekama et Stéphane Rimbault comme président du jury. À 14h, débutera le 4<sup>e</sup> concours de décoration de bûches de Noël par les enfants, organisé par Lenôtre Côte d'Azur, suivi à 16h30 du 2<sup>e</sup> concours de pâtisserie sur le thème de la tarte Laguna, avec François Rimbault, en collaboration avec Home Store Balitrand.

Le dimanche 18 à 12h30, les écoles hôtelières ouvriront le bal avec un concours de cocktail, durant lequel Pavillon Hédiard offrira ses petits fours. Enfin, à 14h30, tous les gagnants des six éditions précédentes du « Poëlon d'Or de l'Oasis » plancheront sur le thème du homard.

Cette 7<sup>e</sup> édition, placée sous la thématique du bien manger, riche d'exposants de qualité, propose également des animations permanentes, des expositions, des démonstrations culinaires de Gui Gedda, Jean Montagard, Stéphane, Antoine et François Rimbault. On ne va pas s'ennuyer le week-end prochain à Mandelieu ! ♦

• **Salon saveurs et terroirs en Méditerranée à Mandelieu-La Napoule**

Du 16 au 18 novembre. Palais des Congrès Europa, de 10h à 19h. Entrée 5€. Renseignements (0)4 92 97 99 27



C'était l'an dernier, le maire de Mandelieu Henri Leroy en compagnie de Stéphane Rimbault

### tourisme Club tourisme d'affaires Côte d'Azur

## CAP VERS L'EXCELLENCE

**RECONQUÊTE.** Gaston Franco, président du CRT Riviera Côte d'Azur, Dominique Charpentier, directeur général du CRT et Henri Céran, directeur du Convention bureau, en présence des personnalités locales et des membres du comité marketing du Convention bureau, ont annoncé la naissance du club pilote de la nouvelle stratégie marketing du CRT Riviera Côte d'Azur et présenté tour à tour le fruit de leur travail.

Avec une concurrence accrue et agressive, l'image de la Côte d'Azur s'essouffle. Pour le président Gaston Franco, « elle doit reconquérir la place qu'elle mérite parmi les destinations leader du tourisme d'affaires ». Avec la mise au point de ce nouveau concept, qui doit « privilégier la qualité à la quantité », la Côte d'Azur doit repartir de l'avant. Mais cette démarche requiert une implication totale des acteurs économiques et professionnels, publics et privés. Preuve de son implication dans ce projet d'envergure, le Conseil général apporte au club son cofinancement à hauteur de 50 %.

Ce club aura pour mission de créer une « alliance opérationnelle » des professionnels et des institutions autour d'une stratégie de marketing et de communication pour l'ensemble de la Côte d'Azur. Il est une promesse de professionnalisme, un engagement sur des critères d'excellence et une garantie pour les clients. Il regroupera des palais des congrès, des offices du tourisme, des hôteliers, des traiteurs, des transports terrestres, aériens et maritimes, des agences réceptives, des agences d'événements, des lieux événementiels...

Pour garantir la réussite de cette nouvelle stratégie, l'adhésion à ce club du tourisme d'affaires est conditionnée par des normes exigeantes visant une qualité optimale et une garantie d'excellence pour le client. ♦

• Renseignements (0)4 93 37 78 78



Henri Céran, Gaston Franco et Dominique Charpentier

## chefs

### Châteaux & Hôtels de France

## « LA FRANCE REICUISINEE! »

**TERROIR.** À l'initiative de son président Alain Ducasse, Châteaux & Hôtels de France lance une opération d'envergure dont l'objectif est de valoriser ses « Tables remarquables ».

La cuisine française est riche de la diversité de ses terroirs. Les traditions sont ancrées dans des façons de vivre séculaires et surtout liées à la nature. Dans chaque région, les produits ont une saveur inimitable et se cuisinent différemment. Cette mémoire des goûts est aujourd'hui bien vivante ! Les chefs de talent la font vivre et l'interprètent à leur manière.

L'événement se déroulera du 1<sup>er</sup> mars au 30 avril 2008, dans les restaurants distingués par le label « Tables remarquables » de Châteaux & Hôtels de France. Pendant ces deux mois, les chefs revisiteront les classiques de leur région et mettront à l'honneur la qualité et la diversité du patrimoine culinaire français. ♦

### >> LUNDI 12 NOVEMBRE Ateliers dégustation

au Mas de Pierre à Saint-Paul-de-Vence  
Journée réservée aux restaurateurs, chefs de cuisine, cavistes, traiteurs, revendeurs, organisés par Amour-Vinum Nice, en présence d'une vingtaine de domaines prestigieux de nombreuses appellations françaises.  
Renseignements (0)4 93 44 06 44

### >> JUSQU'AU 12 NOVEMBRE

### Salon du palais gourmand Hippodrome de la Côte d'Azur à Cagnes-sur-Mer

16<sup>e</sup> édition. Vins et produits du terroir. Ateliers du vin animés par Franck Thomas. De 10h à 20h (lundi 12 novembre de 10h à 19h). Entrée 8€. Un verre vous sera proposé à l'entrée 1,5€.  
Renseignements (0)4 94 52 80 80

### >> 12 ET 13 NOVEMBRE

### Colloque international gastronomie et politique à Nice

La Fondation Auguste Escoffier et l'Institut européen des hautes études internationales ont voulu conjuguer leurs expertises réciproques pour évoquer cet aspect si particulier de la comédie humaine, en appelant à témoigner aussi bien ceux qui en sont les acteurs, en coulisses comme sur le plateau, que ceux qui en sont les critiques, s'efforçant d'en pénétrer les arcanes.

Centre universitaire méditerranéen 65, promenade des Anglais  
Renseignements et inscriptions (0)4 93 20 80 51

### >> JEUDI 15 NOVEMBRE Soirée Beaujolais et châtaignes

Hauts-de-Cagnes  
Renseignements (0)4 89 98 64 77

### 1<sup>er</sup> dîner de gala "bio" Auberge de la Vignette Haute à Auribeau-sur-Siagne

Dîner réalisé par 3 chefs de cuisine, finalistes du 48<sup>e</sup> grand prix culinaire international Auguste Escoffier®, Sébastien Giannini, chef de cuisine à l'Auberge de la Vignette Haute, Gérard Giraudi, professeur de cuisine au lycée hôtelier Paul Augier de Nice et Thierry Molinengo, chef de cuisine à Paris. À 20 h. Réservations (0)4 93 42 20 01 ou [info@vignettehaute.com](mailto:info@vignettehaute.com)



PHOTO: GÉRARD BERVAR

## enseignement

### Challenge de l'apprentissage au Monte Carlo Beach 2<sup>e</sup> ÉPREUVE



**VOCATION.** La seconde étape programmée dans les cuisines de Jean-Claude Brugel, MOF, s'est malheureusement déroulée sans la présence de Raphaël Faivre, apprenti chez Jilali Berrekama au Miramar Beach Hôtel, absent suite à une confusion d'horaire. Mais le jury a tenu à confirmer sa participation à la dernière épreuve, à La Réserve à Nice, début décembre.

Les cinq apprentis encore en lice, Julia Demichelis, Sarah Gade, Alexandre Thomas, Lionel Lambert et Julien Vauthrin (ordre de passage tiré au sort) devaient réaliser en 3 heures une recette imaginée par Jean-Claude Brugel, un suprême de pigeonneau farci à la duxelles de champignons, sauce bordelaise, gnocchi et petits légumes glacés. Un bon exercice technique, que Serge Gouloumès et Jean-Denis Rieubland, MOF 2007, ont suivi avec attention, en tant que jury cuisine. Au niveau de la dégustation des plats finalisés, les chefs Jean-Claude Brugel, Joël Garault, Francis Scordel et Jouni Tormanen inspectèrent dans tous les recoins de l'assiette, la présentation, la température de service, la cuisson, le goût... avant d'attribuer leurs notes. Des points qui viendront s'ajouter à ceux obtenus précédemment au Château de la Chèvre d'Or à Eze-village, dans l'attente de la dernière joute et du dénouement final, le 10 décembre prochain à La Réserve de Nice. ♦



Julia Demichelis



Sarah Gade



Alexandre Thomas



Lionel Lambert



Julien Vauthrin



Jean-Denis Rieubland, Serge Gouloumès et Patrick Bonnaud



Joël Garault, Francis Scordel, Jean-Claude Brugel et Jouni Tormanen

### Lycée Auguste Escoffier à Cagnes-sur-mer LA BIO S'INVITE POUR LA 2<sup>e</sup> FOIS

**PÉDAGOGIE.** Le jeudi 15 novembre prochain, les élèves du lycée Auguste Escoffier à Cagnes-sur-mer (environ 500 convives) mangeront leur 2<sup>e</sup> repas bio de l'année scolaire 2007-2008, préparé par leur chef cuisinier Jean-François Tetu et son équipe, en collaboration avec le laboratoire de pâtisserie dirigé par William Bastien. Ce repas s'inscrit dans le programme régional « Produire et manger bio en PACA ».

Ce second repas 100 % bio est le résultat d'une étroite collaboration entre les agriculteurs biologiques, regroupés autour de l'association « Agribio Alpes Maritimes » et le personnel du lycée : direction (Jacqueline Gicquel), gestionnaire (Bénédictte Cros), chef cuisinier (Jean-François Tetu) et équipe pédagogique (orchestrée par Richard Leman - chef des travaux), sans oublier les élèves qui ont réalisé un vrai travail pédagogique sur l'agriculture biologique. ♦

### >> VENDREDI 16 NOVEMBRE

#### Réunion générale du Conseil interprofessionnel des vins de Provence

à Saint Maximin la Sainte Baume  
Réunion ouverte pour la première fois aux adhérents du CIVP, producteurs et négociants ainsi qu'aux personnalités de la filière vitivinicole. L'Assemblée générale statutaire, réservée aux délégués votants, débattera sur les réalisations et l'état d'avancement du budget 2007 ainsi que sur la situation économique des appellations et votera le budget 2008 durant la matinée. 14h30 : accueil du président du CIVP, Jean-Jacques Breban  
14h45 : situation de l'économie des appellations. 15h30 : place des appellations de Provence dans l'économie viticole. 16h00 : présentation des programmes d'actions 2008  
17h15 : intervention du président du CIVP. 17h30 : intervention des personnalités. De 14h30 à 17h45 au Couvent Royal de Saint Maximin la Sainte Baume  
<http://www.vinsdeprovence.com>

#### Tout à la truffe d'Alba

Ristorante Langhe Doc  
Le restaurant spécialisé en cuisine piémontaise A.O.C. (D.O.C en italien) vous propose un menu tout à la truffe d'Alba, avec œuf en cocotte avec truffe d'Alba râpée ; risotto au champagne avec truffe d'Alba râpée ; filet Rossini accompagné de purée de pommes de terre à la saveur de truffe ; semifreddo de marrons au rhum en chantilly. 85€ hors boissons. À 20h15.

14, bd de la République à Beausoleil  
Réservations [www.langhedoc.com](http://www.langhedoc.com)  
[info@langhedoc.com](mailto:info@langhedoc.com)  
Tel. (0)4 93 96 56 75

### >> DU 16 AU 18 NOVEMBRE

#### Salon des saveurs gourmandes

Le Pradet  
5<sup>e</sup> édition en présence d'exposants vins, foie gras, champagne, biscuits..., démonstrations culinaires des chefs cuisiniers de la région, concours de cuisine. Espace des arts.

## brèves

**DESSOUS DE TABLE.** Le site de l'association des Maîtres restaurateurs varois est en ligne. Tapez <http://www.maitresrestaurateurs-varois.com> et vous découvrirez la réplique du guide 2007-2008. De futures rubriques restent à finaliser, zoom sur un chef, recettes... ♦♦♦

♦♦♦ Carlsson, le préparateur allemand de Mercedes Benz, a choisi de s'installer à l'hôtel Columbus Monaco pour faire découvrir les performances et le design de son dernier modèle, un coupé CL baptisé CK65 édition limitée « Eau Rouge » ♦♦♦ Du jeudi 15 au lundi 19 novembre, si vous vous trouvez dans la région de Toulouse, préparez-vous à fêter la sortie officielle du Gaillac primeur 2007. (Enotourisme et fêtes sont au programme de ce week-end gastronomie dans le vignoble de Gaillac) ♦♦♦ Concernés et sensibilisés par les maladies de leucémies qui manquent fortement de donneurs de moelle osseuse en France et spécialement dans notre région, l'association Léonard, Nicolas, Andrea et les autres... organise une vente aux enchères d'œuvres d'art contemporain, le 7 décembre prochain à 18h au Palais Stéphanie, 50, La Croisette à Cannes. Personnellement touché par cette épreuve, Richard Duvauchelle, directeur général de l'Hôtel Palais Stéphanie Cannes « managed by Sofitel » s'est tout naturellement associé à l'initiative de Roland Moreau où 125 artistes, galeries et associations ont répondu présent et ont offert 181 œuvres. L'association espère mobiliser un maximum de participants à cette vente aux enchères au profit des dons de moelle osseuse ♦♦♦ Le salon ILTM (International Luxury Travel Market) qui rassemblera tous les professionnels du secteur du tourisme de luxe au Palais des festivals et des congrès de Cannes du 3 au 6 décembre, a prévu cette année d'organiser plus de 42 000 rendez-vous de 20 minutes entre les clients potentiels et professionnels. Renseignements (0)4 93 39 01 01 ♦♦♦

vins



Monte-Carlo wine festival  
**PREMIÈRE !**

**RENDEZ-VOUS.** Le Monte-Carlo Wine Festival est conçu autour d'une sélection des meilleures productions vitivinicoles internationales, et proposera des dégustations guidées, des ateliers de mise à jour et des séminaires, tant pour les professionnels que pour les amateurs, des conférences et des tables rondes, une vente aux enchères de grands crus. ♦  
• Du 23 au 25 février 2008 au Méridien Beach Plaza à Monaco, salle Atlantique. Tél +377 97 77 52 87 <http://www.monte-carlowinefestival.com>



édition

**200 FABULEUX COCKTAILS**

Du « Manhattan » au « mojito », du « Tibetan mules » au « Southern shag », cet ouvrage revisite tous les classiques, mais nous présente également de nouvelles recettes, merveilleusement illustrées par les très beaux dessins de Kat Macleod. ♦

• Par Jane Rocca.  
Édition De Vecchi.  
168 pages.  
19,90€

**LE VIN DE LA SEMAINE**

**LE PAS DE LA BEAUME ROUGE 2006**

Appellation Côtes du Rhône contrôlée  
**Cépages :** grenache 76 %, syrah 8 %, vieux carignan 8 %, cinsault 8 %.  
**Terroir :** Les vignes sont plantées sur des coteaux argilo-calcaires caillouteux, en pentes douces bien exposées au soleil, face aux Dentelles de Montmirail et au Mont Ventoux.  
**Vinification :** 90 % en vinification traditionnelle avec égrippage. Macération de 5 à 7 jours à une température assez élevée de 28 à 30°C afin d'extraire un maximum de la matière et de la stabiliser. 10 % en macération carbonique afin d'extraire le maximum de fruit.  
**Dégustation :** belle robe grenat ; nez plaisant qui révèle des notes de fruits rouges, de garrigue et d'épices ; bouche fruitée, souple avec une bonne longueur. La structure tannique exprime un bon potentiel de vieillissement de 2 ans. Température de service 17-18° C  
**Accords :** charcuterie, crespéou d'omelettes, viandes grillées, lasagnes, plats épicés, douceurs chocolatées. Cavistes environ 4,50€ ♦  
• **Cave de Cairanne**  
Route de Bollène 84290 Cairanne  
<http://www.cave-cairanne.fr>



Photo Gérard Benoit

associations

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



**INFO.** Dans le cadre de la rencontre annuelle de la délégation Riviera Côte d'Azur, les Disciples sont conviés à un petit-déjeuner amical, suivi d'une visite guidée des serres Auda (fleurs comestibles, fines herbes et produits maraîchers) 1019, route de la Baronne, plan de Gattières, à Gattières, par Sandrine Auda.  
Le rendez-vous est fixé au lundi 3 décembre, à partir de 8h pour le petit-déjeuner et à 10h pour la visite. Merci de confirmer votre présence avant le 19 novembre au (0)6 15 24 80 29 ou (0)6 83 21 58 68.



**DATES. 9 novembre** 1<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> chapitre Occitanie chez Eric Cellier au restaurant « la Maison de la Lozère » à Montpellier ♦♦♦  
**17 décembre** 16<sup>e</sup> chapitre des Hauts de France à Lille à l'Hermitage Gantois ♦♦♦  
**28 janvier 2008** chapitre Provence Languedoc avec l'équipe de Michel Receveur au lycée hôtelier d'Avignon ♦♦♦  
**3 et 4 février 2008** première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au Palais des expositions de Nice ♦♦♦  
**Mars 2008** 1<sup>er</sup> chapitre à Rome Région de Lazio. ♦  
**Bernard-Louis Jaunet** Secrétaire de l'Ordre International. Tél. (0)6 07 57 00 76 [ordre@disciples-escoffier.com](mailto:ordre@disciples-escoffier.com) [bljaunet@infonie.fr](mailto:bljaunet@infonie.fr) [www.disciples-escoffier.com](http://www.disciples-escoffier.com)

**CHAPITRE A GENEVE**

**DELEGATION PAYS SUISSE.** C'est toujours avec grand plaisir que les Disciples et les Amis des Disciples d'Escoffier de la délégation suisse se retrouvent à l'occasion d'un chapitre.  
Pour cette 17<sup>e</sup> édition, le président René Winet et son équipe, Pierre Alain Favre, vice-président et Roland Plocher, trésorier, ont accueilli les participants dans les salons de l'Hôtel InterContinental de Genève, dans un premier temps pour l'assemblée générale, suivie de l'apéritif où le champagne et les amuse-bouche furent servis à l'ensemble des nombreux convives présents, puis pour le déjeuner, qui fut précédé des intronisations. Écharpe rouge : messieurs les chefs de cuisine Jean Marc Bessire, « Le Cigalon » à Thonex. Pascal Glorieux du « Palexpo », Frédéric Népoty « Le Club Nautique », Olivier Samson « Le Parc des Eaux-Vives », Didier Quesnel « Hôtel InterContinental ». Écharpe bleue : Gérard Agazzis, directeur « Palexpo », François Bryand, directeur général de « Genève Tourisme », France Cundasawmy, traiteur « Centre Balaxert », Stéphane Fanari « Le Giardino Romania », Jean-Claude Fournier, patron de « Donna Pasta », et Michel Perret, directeur général « Hôtel InterContinental ». ♦

brèves

**DESSOUS DE TABLE.**

Le mercredi 28 novembre, le prochain « Wine dinner » chez Keisuke Matsushima à Nice sera élaboré autour du champagne Veuve-Clicquot Ponsardin. 100€ (vins, eau, café compris). Réservations (0)4 93 82 26 06 ♦♦♦ Les « Gastronomades d'Angoulême » qui vont se dérouler du 23 au 25 novembre 2007 ont décerné le « prix Cognac de la révélation culinaire » à Mauro Colagreco, le chef du « Mirazur » à Menton ♦♦♦ À l'occasion de l'arrivée du Beaujolais nouveau, NPD Group s'est penché sur la consommation de vin des Français au restaurant. Ainsi, selon les données du panel CREST de NPD (cumul 12 mois à fin août 2007), près de 1 client sur 4 consomme du vin au restaurant. Autre fait intéressant, la consommation de vin a lieu davantage au dîner qu'au déjeuner. Ainsi, à l'heure du dîner, 1 client sur 3 choisit de commander du vin. Enfin, il est à noter que la consommation de vin est plus forte en novembre et décembre. En 2006, celle-ci avait ainsi progressé de 20% par rapport à septembre-octobre ♦♦♦ Le jeudi 29 novembre, le prochain dîner lumière œnologique à l'Hostellerie Bérard à La Cadière d'Azur sera consacré aux vins d'Espagne. Dîner accord mets et vins 98€. Réservations au (0) 4 94 90 11 43 ♦♦♦ Le comité européen d'organisation du Bocuse d'Or, présidé par le chef norvégien Eyvind Hellstrom, vient de sélectionner les 20 pays qui participeront à la première édition du Bocuse d'Or Europe, les 1<sup>er</sup> et 2 juillet 2008. Cette nouvelle compétition européenne, construite sur le modèle du Bocuse d'Or, se tiendra les années paires dans un pays européen ♦♦♦ À suivre

agenda

>> DU 16 AU 18 NOVEMBRE  
**Salon des saveurs et terroirs de la Méditerranée**

Mandelieu La Napoule  
Palais des congrès Europa  
7<sup>e</sup> édition. Voir détails page 1

>> SAMEDI 17 NOVEMBRE  
**Fête de la châtaigne**

Cagnes-sur-Mer  
Marché artisanal, produits du terroir, déjeuner campagnard.  
Place de Gaulle, de 10h à 18h.  
Renseignements (0)4 93 20 61 64

♦♦♦♦♦  
**Soirée « champignonnesque »**

Urbain Dubois à Saint Zacharie  
Cocktail maison et croustillants de champignons ; mousseline de pleurotes au parmesan ; carpaccio de cèpes, glace aux pignons de pin, écume de noisettes ; tournedos de veau, hachis de morilles ; marbré de chèvre et chanterelles ; gros chamallow à la truffe, lait au thé, glace araguaní tonka.  
20h - 85 € par personne (apéritif, vins et café compris)  
Réservations (0)4 42 72 94 28  
[urbain-dubois@wanadoo.fr](mailto:urbain-dubois@wanadoo.fr)

>>> DIMANCHE 18 NOVEMBRE  
**Fête de la châtaigne**

Roquebrune-Cap-Martin  
Marché du terroir. Village.  
Renseignements (0)4 93 35 62 87

>>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008



23<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> salon international des vins et spiritueux méditerranéens.  
Renseignements (0)1 41 86 41 29  
<http://www.vinisud.org>