

# e-mail gourmand@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

**N°157** Lundi 19 novembre 2007 - Hebdomadaire - Rédaction Gérard et Michelle Bernar

Tél. (0)4 94 17 28 92 - **Nouveau numéro (0)6 33 55 01 19**

Envoi de vos informations et demande d'abonnement gratuit : [gerard.bernar@wanadoo.fr](mailto:gerard.bernar@wanadoo.fr)



De gauche à droite  
Jean-Pierre Leleu, maire de Grasse, Jacques Chibois, Michel Santinelli, Gérald Lombardo, maire du Rouret et Auguste Oddo, président du syndicat des producteurs de truffes des Alpes-Maritimes.

## événement

### 12<sup>e</sup> marché de la truffe à Grasse ÉCONOMIE, ÉCOLOGIE ET CULTURE

**PRODUIT.** « La trufficulture est un enjeu économique à ne pas négliger ». Au moment où tout le monde parle du Grenelle de l'environnement, il était important pour le syndicat des producteurs de truffes des Alpes-Maritimes d'affirmer le potentiel de cette production truffière.

C'est en effet un des rares produits de l'agriculture française à se développer. Chaque année en France, ce sont entre 500 et 600 hectares de plantations qui se réalisent, 200 dans notre région, soit plus de 400 000 arbres mis en place et au bout, la création d'emplois.

À cela, s'ajoute une dimension culturelle et économique non négligeable, car la truffe fait partie intégrante de l'histoire culinaire française... Jacques Chibois, l'hôte fidèle de ce marché de la truffe à Grasse en est le premier convaincu !

La 12<sup>e</sup> édition de ce marché de la truffe et des produits agricoles régionaux permettra de développer un art de vivre de partage, d'amitié et de générosité, le samedi 5 janvier 2008 à la Bastide Saint Antoine avec démonstrations de chiens truffiers, concours de recettes familiales, repas gastronomique, et d'aborder un aspect technique et de développement, le lendemain au Rouret « les pieds dans la paille », avec visite commentée du champ truffier expérimental et conférence sur la truffe et sa culture.

Cette année, la manifestation est placée sous le parrainage de Dany Lartigue, qui sera présent en compagnie de nombreux artistes. ♦

#### • 12<sup>e</sup> marché de la truffe

Le samedi 5 janvier 2008 à La Bastide Saint Antoine à Grasse

Le dimanche 6 janvier 2008 au Rouret

### Monte-Carlo gastronomie SAVEURS ET SENTEURS DU MONDE



Marcel Ravi, le chef du Monte-Carlo Bay effectuera des démonstrations culinaires le lundi 26 novembre de 16h30 à 17h30

**EFFLUVES.** Véritable invitation aux plaisirs de la gourmandise, ce rendez-vous annuel de la gastronomie est placé cette année sous le thème des épices. Fidèle à son positionnement, Monte-Carlo Gastronomie se caractérise par une sélection rigoureuse et diversifiée des 120 exposants présents, une architecture intérieure et un décor en harmonie avec l'univers de la gastronomie. Le salon, dont le partenaire officiel est la Société des Bains de Mer, accueille les plus importantes associations monégasques comme le Convivium Slow Food Sud-Est et Principauté de Monaco, l'Association des sommeliers de Monaco, Monaco goûts et saveurs, l'association de l'Industrie hôtelière monégasque ou "Les fêlés de la cabosse" réunissant professionnels, amateurs et passionnés de chocolat. Les meilleurs chefs de Monaco et des communes limitrophes seront également présents pour des démonstrations culinaires quotidiennes. ♦

#### • Monte-Carlo gastronomie

Du vendredi 23 au lundi 26 novembre 2007

Espace Fontvieille à Monaco. De 10h à 19h.

Entrée 5€, gratuite en semaine de 12h à 14h et pour les moins de 12 ans

Forfait parking 3,5€ pour une durée de 3 heures

<http://www.mc-gastronomie.com>

## salon



Photo X

## hôtellerie

Hôtel Martinez à Cannes

**MARC DOBBELS NOUVEAU DIRECTEUR DE LA RESTAURATION**

**NOMINATION.** Pour remplacer David Collas, parti au Ritz London, l'Hôtel Martinez a choisi Marc Dobbels, un ancien chef étoilé, qui a décidé de rentrer en France après des séjours en Polynésie, aux Bermudes et récemment au Mexique. A 42 ans, ce Lillois, ancien sous-chef des cuisines à l'Auberge de l'Eridan aux côtés de Marc Veyrat, a décidé de poser sa toque pour relever un nouveau défi, celui de manager l'important département restauration du palace cannois. ♦

## agenda

>> **LUNDI 19 NOVEMBRE**

### Assemblée générale de l'ASAMP

Domaine Saint Jean de Villecroze  
Assemblée générale de l'association des sommeliers Alpes-Marseille-Provence suivi du baptême des élèves de la mention complémentaire du lycée Bonneveine de Marseille. Parrain de promotion Jean-Pierre Rous. À partir de 9h45

### Cours de l'association des sommeliers d'Europe

Resto Wine Notes à Nice  
Thème « Que peut-on boire sur un dessert ? » 6, rue Sainte Réparate. De 20h à 22h

>> **MERCREDI 21 NOVEMBRE**

### Cours de cuisine

L'Intempo Méridien Beach Plaza à Monaco

Le chef Emmanuel Lehrer vous donne rendez-vous au «Live cooking» pour un cours de cuisine sur les poissons et légumes d'automne, suivi d'une dégustation du mets en compagnie du chef, avec un verre de vin. Le cours de cuisine et la dégustation 65€ par personne. Réservations (+377) 93 15 78 88

>> **DU 22 AU 26 NOVEMBRE**

### Provence Prestige

Palais des congrès d'Arles  
Tous les jours de 10h à 20h, nocturne vendredi 23 jusqu'à 23h  
[www.provenceprestige.com](http://www.provenceprestige.com)

>> **DU 22 AU 26 NOVEMBRE**

### Soirée « Prestige » dédiée à la Bourgogne

MonteCristo à l'Hôtel du Castellet Resort\*\*\*\* Luxe

La Bourgogne est à l'honneur autour d'un menu spécialement élaboré par Nicolas Sale. Le sommelier et la Maison Joseph Drouhin ont effectué une sélection des meilleurs crus de Bourgogne pour sublimer vos papilles. Menu : Marbré de bœuf 'pot-au-feu' au foie gras, légumes de saison, acidité huilée, truffée (AOC Chablis blanc, Grand Cru 'Vaudésir' 2001) ; Ravioles de langoustines au citron vert, émulsion homardine à l'huile de pistache, tagliatelles de courgettes au thym du pays (AOC Beaune blanc, 1<sup>er</sup> cru 'Clos des Mouches' 2005) ; Blanc de perdreau 'contisé' à la truffe, saïsis au jus, écume de céleri vert (AOC Corton rouge, Bressandes Grand Cru 2001) ; Saint Marcellin de la Mère Richard (AOC Corton rouge, Bressandes Grand Cru 2001) ; Croustillant de figues de Solliès, sirop des vignes, parfait gingembre, guimauve à la rose (AOC Savigny les Beaune rouge, 1<sup>er</sup> cru 'Les Serpentières' 2005) ; Café, mignardises. 180€ par personne. Réservations (0)4 94 98 37 86

PHOTO GÉRARD BERNAZ



**RÉUSSITE.** Environ 300 personnes, chefs de cuisine, sommeliers, restaurateurs, cavistes et journalistes se sont pressés aux ateliers de dégustation organisés au Mas de Pierre à Saint-Paul de Vence par Amour Vinum, cave niçoise, en présence d'une très belle sélection de maisons prestigieuses. Un succès qui incite Philippe Bour et son équipe à envisager une seconde édition. ♦

## retour sur images



PHOTO X

**SALON.** Nicolas Rutard, chef de cuisine de l'hôtel Hélios sur l'île des Embiez était présent au salon du palais gourmand à l'hippodrome de Cagnes-sur-Mer, pour vendre son «Longo Mai» et effectuer des démonstrations culinaires. On le retrouve ici en compagnie des éleveurs du seul élevage français de cochon noir de Bigorre, son épouse et le maire de Cagnes-sur-Mer, Louis Nègre. ♦

PHOTO X



**RETRAITE.** L'Ane Rouge a fêté le départ à la retraite de Michel Boyer qui officiait en salle depuis 32 ans. C'est au Nègresco que Michel Devillers et toute son équipe se sont réunis autour d'un repas pour saluer cet excellent professionnel qui a marqué l'histoire de cet établissement. Nous lui souhaitons une heureuse retraite. ♦

**BIO.** Dans le dessein de sensibiliser l'opinion publique à une nouvelle façon de vivre, Hexa'Toques, association de cuisiniers et pâtisseries, a organisé pour la première fois un repas ayant pour thème la culture «bio» au restaurant de «La Vignette Haute» à Auribeau-sur-Siagne, élaboré par Gérard Giraudi, professeur de cuisine au lycée hôtelier Paul Augier de Nice, Thierry Molinengo, sous-chef de cuisine chez Guy Martin au GrandVéfour à Paris et Sébastien. Giannini, chef de cuisine de l'établissement. ♦



PHOTO X

## Lycée Auguste Escoffier à Cagnes-sur-mer DECLINAISON DE POMMES BIO

**PÉDAGOGIE.** Jeudi 15 novembre dernier, dans le cadre du programme régional « Produire et manger bio en PACA », les élèves de la terminale alimentation du lycée Auguste Escoffier ont réalisé les desserts du repas bio sur le thème « déclinaison de pommes sans féculents ».

Du bio dans les assiettes, mais également du bio dans les programmes pédagogiques... Sous la direction de William Bastien, responsable du laboratoire de pâtisserie, les élèves ont pu réaliser un comparatif entre aliments bio et aliments conventionnels, en s'appuyant sur une perception sensorielle (couleur, odorat et goût) ; découvrir et travailler différentes variétés de pommes (reinettes, gala et elstar) et élaborer de délicieux desserts bio.

Lancé début 2005, ce programme est coordonné par « Bio de Provence », fédération d'agriculture biologique, en partenariat avec l'association « Un plus Bio » et les groupements biologiques départementaux (dans le 06 « Agribio Alpes-Maritimes »). Depuis septembre 2007, environ 45 lycées ont mis en place des repas bio mensuels. En 2006, environ 100 000 repas bio ont été servis. ♦

De gauche à droite William Bastien, responsable du laboratoire de pâtisserie, Céline Pépino, Julie Valencin, Chloé Cacciutolo, Mamel Raoufi, Christophe Parietti, Jean-François Tétu, chef de cuisine. Ont également participé, mais ne figurent pas sur la photo : Alexandre Goubeaux, Anthony Guarracino, César Raynard, Axel Ruelle, Manon Tassi

PHOTO X



## enseignement

## brèves

### DESSOUS DE TABLE.

Le samedi 8 décembre de 10h à 18h, l'association « Regarde-venir, un temps pour écrire », propose un atelier d'écriture à La Garde Adhémar, village perché de la Drôme provençale, autour du thème de la gourmandise. À l'apéritif, découverte de l'olive de Nyons dans « tous ses états », puis déjeuner à l'Absinthe, bistrot de pays, sur la place du village. Participation aux frais 70€. Renseignements sur <http://ateliers-regarde-venir.blogspot.com> ♦ ♦ ♦ **Suite au rendez-vous très réussi à l'Hôtel Nègresco de Nice le lundi 22 octobre dernier, le président Laurent Cogombles et l'ensemble des Châteaux de l'AOC Pessac-Léognan envisagent de transformer cette journée d'exception, dégustations suivies d'un dîner de prestige, en rendez-vous annuel** ♦ ♦ ♦ Le soir dans son restaurant à Nice, Keisuke Matsushima propose un menu « Passion et Saveur » aux parfums d'automne, avec un plat de gibier, le râble de lièvre, sa mousseline de céleri rave, cèpes sautés et jus de lièvre au cacao (entrée, poisson, gibier, dessert 65€) ♦ ♦ ♦ **Franck Broc, le chef des cuisines de l'Olivier, le restaurant de La Bastide de Saint-Tropez, vient de mettre en place un menu Saint-Jacques et truffes au prix de 65€** ♦ ♦ ♦ Au mois de novembre à La Chèvre d'Or à Eze-village, un menu spécial automne est proposé pour les déjeuners (en semaine, hors dimanche et jours fériés, 65€ hors boissons), pour profiter des derniers beaux jours avant la fermeture annuelle de l'établissement, le dimanche 2 décembre après déjeuner ♦ ♦ ♦

## agenda

### >> VENDREDI 23 NOVEMBRE

#### Nuit de la bière

Hôtel de Paris à Monte-Carlo  
127<sup>e</sup> chapitre de la Chope d'Or;  
Cocktail et dégustation de bières  
à 20h - Dîner à partir de 20h45  
Dîner 140€, boissons incluses.  
Réservations +377 92 16 36 36

### >> DU 23 AU 26 NOVEMBRE

#### Monte-Carlo gastronomie

Espace Fontvieille Monaco  
12<sup>e</sup> édition. De 10h à 19h.  
Entrée 5€. Gratuite en semaine  
de 12 h à 14 h.  
Gratuite pour les moins de 12 ans  
Renseignements (377) 92 16 61 16

### Salon du palais gourmand

Palais des congrès Saint-Raphaël  
14<sup>e</sup> édition. Entrée 5€  
Renseignements (0)4 94 52 80 80

### >> DU 24 AU 26 NOVEMBRE

#### Salon vin et gastronomie de Nice

Palais des expositions de Nice  
10h à 19h. Entrée 3€.  
Gratuit pour les moins de 12 ans.  
Renseignements (0)4 93 08 01 77  
<http://www.salondazur>

### >> DIMANCHE 25 NOVEMBRE

#### Marché de Noël anglais

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

### >> 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>

Photo X



## vins

**Châteaux  
Élie  
Sumeire  
à Trets-  
en-  
Provence**

### VINIFICATION EN 2007

**CRUS.** Afin de mettre en avant le maximum le terroir, la famille Sumeire a affiné la sélection parcellaire, pour élaborer notamment une cuvée César sur le Château Coussin, en Sainte-Victoire. Sur ces sélections, des vinifications en saignée ont été réalisées. En revanche, sur la grande majorité des rosés de cette année, la préférence s'est portée sur les macérations à l'intérieur même de tous les nouveaux pressoirs pneumatiques, ceux-ci étant arrosés avec de l'eau refroidie, ce qui limite les risques d'oxydation. Grâce à une maturité optimale, les fermentations alcooliques ont été un peu plus longues que d'habitude.

Les vins obtenus sont sucrés et très fruités. La palette des arômes est extrêmement variée et complexe, fraîcheur du pamplemousse, douceur de la fraise des bois, fruité de la pêche de vigne, puissance de la banane mûre, velouté du tilleul. En définitive, un millésime très typé, avec beaucoup de puissance, de rondeur, une faible acidité, des couleurs déclinant le rose pâle dans toutes ses nuances et des nez exceptionnels explosant de fruits et de fleurs.

• **Châteaux Élie Sumeire** Château Coussin à Trets-en-Provence.  
Tél. (0)4 42 61 20 00 - <http://www.sumeire.com>

## LE VIN DE LA SEMAINE

### GAILLAC PRIMEUR ROUGE 2007

Appellation Gaillac contrôlée.

Le Gaillac est le seul primeur du Sud-Ouest à arborer fièrement une AOC, garantie de sa qualité supérieure et ne sort qu'habillé de sa bouteille traditionnelle, « la Gaillacoise ». Plus rare, puisqu'il ne représente que 6 % de la production, mais non moins délicieux, le Gaillac Primeur est décliné également en blanc. Il est alors élaboré à partir de trois cépages, muscadelle, sauvignon et loin de l'œil.

**Cépage :** gamay 100 %.

**Vinification :** les grappes, cueillies à la main à pleine maturité, sont traitées avec soin jusqu'à l'étape essentielle, la macération, qui façonnera toute la puissance aromatique.

**Dégustation :** sa robe chaleureuse se pare de couleurs déclinées du rubis au grenat ; son nez puissant révèle des notes de fruits rouges, de subtiles notes de cerise, framboise et arômes de fruits mûrs ; il offre en bouche une belle souplesse et un arôme fruité et floral, dont le mélange exquis provoque au palais une impression gouleyante et rafraîchissante. Servir à 13°-14° C. Il se conserve durant toute l'année suivante.

**Accords :** dès sa sortie, il accompagne à merveille les châtaignes grillées, les saucissons et saucisses mi-sèches, le petit salé aux lentilles, sans oublier les fromages à pâte molle et à croûte fleurie (brie, camembert, coulommiers).

• Cavistes

<http://www.vins-gaillac.com>



Photo X

Photo X



## association

### Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

## 1<sup>er</sup> CHAPITRE EN GRANDE-BRETAGNE

### DELEGATION PAYS GRANDE BRETAGNE.

C'est un véritable retour aux sources pour l'Ordre international des Disciples d'Auguste Escoffier en Grande-Bretagne, qui s'est déroulé au Hurlingham Club Ranelagh Gardens, magnifique établissement sur les bords de la Tamise à Londres. En effet, c'est en 1903 sur le sol britannique que le Maître Auguste Escoffier créa l'association culinaire française. Le 9 novembre dernier, grâce à son président actuel, William Hamelin, ancien chef pâtissier du grand chef Michel Bourdin, et en accord avec le conseil magistral, la délégation Pays Grande-Bretagne de l'Ordre international (14e pays du monde où l'Ordre est présent) a été officialisée sur les bases de la création des Disciples, voulues par Jean Ducroux, ancien chef de cuisine d'Auguste Escoffier, en avril 1954 à Nice.

Près de 350 personnes se sont retrouvées en présence de Caroline Keen, Lord Mayor de Westminster et Bertrand Cochery, consul général de France, pour le grand dîner dansant annuel. Le repas débuta par une prière en français, puis en anglais pour bénir la nourriture, comme de coutume en Angleterre, et se conclut avec un toast à la reine d'Angleterre et au président de la République française. Au cours du dîner, la cérémonie du 1<sup>er</sup> chapitre, s'est déroulée dans la grandeur et l'émotion, en présence de Michel Escoffier, de Michel Bourdin, du secrétaire et du trésorier de l'Ordre international. Ont été intronisés les Disciples, écharpe rouge : Raymond Blanc, chef propriétaire du « Manoir aux Quatre Saisons » à Oxford, 2 étoiles Michelin ; Gary Rhodes, chef propriétaire de plusieurs restaurants, dont le « Rhodes 24 » à Londres, 1 étoile Michelin ; John Williams, chef exécutif du « Ritz » à Londres ; Eric Chabot, chef du « Capital » à Londres, 2 étoiles Michelin ; Philippe Corrick, chef exécutif du « Royal Automobile Club » de Londres ; écharpe verte ami des Disciples, Ian Le Visconte, directeur général de « Ritter Courivaud », fournisseur de produits alimentaires pour les professionnels. Ces premiers Disciples font dorénavant partie du bureau de la délégation Pays Grande-Bretagne, sous l'égide de l'association culinaire française de Grande-Bretagne, dont Dina Tabet-Mayer est la secrétaire générale.

La délégation française présente a achevé ce séjour par la visite des lieux historiques où Auguste Escoffier a travaillé chez certains, le « Ritz Hotel », le « Savoy Hotel », le « Wilton's », le « Langham hotel », « Westminster Kingsway College » et le « RAC (royal automobile club) ». Merci à Michel Bourdin, président d'honneur des Disciples Pays Grande Bretagne, à qui nous devons l'ouverture de la branche britannique des Disciples et à William Hamelin, 1<sup>er</sup> président de la délégation Pays Grande-Bretagne, président de l'association culinaire française de Grande-Bretagne et professeur de pâtisserie au Westminster Kingsway Collège, lieu où Auguste Escoffier était déjà présent en 1903.



### DATES.

**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

**mai 2008** 1<sup>er</sup> chapitre à Shanghai.

**Bernard-Louis Jaunet** Secréariat 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)

## brèves

### DESSOUS DE TABLE.

En novembre et décembre, le restaurant gastronomique de l'hôtel Belles Rives « La Passagère » et son chef Jean-Laurent Depoil, vous accueillent tous les jours (sauf lundi et mardi) au déjeuner et au dîner. Trois menus à 45€ (3 plats), 70€ et 95€ vous sont proposés ainsi que la carte. **Une truffe blanche de 750g a été adjugée 143 000€ à des acheteurs de Hong Kong, lors d'une vente aux enchères organisée dans le cadre du 77<sup>e</sup> festival international de la truffe blanche à Alba**. A l'occasion de la semaine de la solidarité internationale, Malongo s'associe à plusieurs événements azuréens (mini salon du développement durable au lycée Audibert à Antibes, le mardi 20 novembre ; accueil des étudiants du master 2 « ingénierie et médiation culturelle » de l'université de Nice Sophia-Antipolis à Carros, au sein de son siège social, le jeudi 22 novembre ; journée consacrée au commerce équitable organisée par Amnesty France de 10h à 16h à la Maison d'Amnesty rue Giuffredo à Nice, le vendredi 23 novembre) afin de sensibiliser les consommateurs au commerce équitable et au respect des conditions de vie des petits producteurs de café. **Le vendredi 7 décembre prochain, le traditionnel gros souper provençal au Château Saint Martin à Taradeau sera réalisé par Patrice Lafon et Vincent Rouard, MOF 1996, du restaurant « La Vigne à la Table » aux Arcs-sur-Argens (75€ sur réservation au (0)4 94 99 76 76)**. Le vendredi 30 novembre à 20h, Patrice Noël vous convie à une soirée « Géométries, couleurs et saveurs » au restaurant Urbain Dubois à Saint Zacharie, pour découvrir un menu, dont il a le secret, à 59€ par personne (vins et café compris). Réservation au (0)4 42 72 94 28. **Denis Dubourdieu, professeur d'œnologie à l'université de Bordeaux depuis 1987, a répondu favorablement à la demande de Anne-Marie et Jean-Louis Charmolue, propriétaire du Château Romanin à Saint-Rémy-de-Provence, pour devenir l'œnologue conseil du domaine**. A suivre

## idée week-end

### Mas des Colverts et La Chassagnette COURS DE CUISINE ET REPAS BIO EN CAMARGUE

PHOTOS GRAND BERNARD



Roger Merlin

• **Mas des Colverts**  
Route d'Arles  
Les Saintes Maries de la Mer.  
Tél. (0)4 90 97 83 73 -  
[www.cuisineprovence.com](http://www.cuisineprovence.com)

**BONHEUR.** La nature est omniprésente sur cette terre de riz, de taureaux, de chevaux, de gardians, de gitans... Pour s'enivrer de ses charmes, rien de tel qu'un séjour studieux pour la découvrir, en joignant l'utile à l'agréable.

Aux Saintes Maries de la Mer, dans son « Mas des Colverts », posé sur une pointe de terre entourée d'étangs où vous pouvez résider en studio, appartement ou chambre d'hôtes, Roger Merlin, conseiller culinaire et formateur en cuisine méditerranéenne au Conservatoire des cuisines de Camargue vous fera découvrir les produits de la Provence à travers des cours de cuisine très ludiques, suivis d'un repas dégustation des plats que vous avez préparés. En décembre, produits de la mer (samedi 8), repas de fêtes en Provence (dimanches 9 et 16), buffet méditerranéen (samedi 15), seront les thèmes abordés.

Au Sambuc, de l'autre côté de l'étang de Vaccarès, un arrêt à « La Chassagnette » est indispensable. Cette ancienne bergerie au design contemporain, fondue dans une végétation luxuriante, est devenue, depuis le début 2006, le lieu de création d'Armand Arnal, jeune chef de 29 ans, disciple d'Alain Ducasse durant 7 ans. Sa cuisine, à base de produits biologiques de son potager, de son verger bio (certifié Ecocert) et de produits camarguais, comme le riz rouge et le taureau bio, est moderne, goûteuse et authentique. Un plaisir simple illustré par des légumes en tempura, un velouté de chou-rave, poutargue de muge, un loup de Méditerranée cuit en croûte de sel ou dans une feuille de chou, châtaignes braisées, une pièce de taureau au sautoir, giroles aux échalotes et citron confit... ♦



Armand Arnal

• **La Chassagnette**  
(réouverture le 6 décembre)  
Domaine de l'Armellière,  
route du Sambuc  
à 12 km d'Arles  
Tél. (0)4 90 97 26 96  
[www.lachassagnette.com](http://www.lachassagnette.com)

## Riz de Camargue BLANC, ROUGE ET NOIR produit

**DIVERSITÉ.** Une quinzaine de jours après la fin de la récolte, le syndicat des riziculteurs de France et filière a organisé le samedi 10 novembre dernier à Arles, le premier salon des riz nouveaux de Camargue, afin de montrer la diversité des riz, blanc, rouge et noir et son utilisation en cuisine. Cette excellente initiative a été ponctuée le matin de démonstrations de recettes, aux riz de Camargue, préparées sur le marché par les chefs du Conservatoire des cuisines de Camargue, et l'après-midi d'ateliers du goût, de conférences sur l'histoire et les diversités de riz, la nutrition, la santé et le goût, d'une exposition de produits de Camargue labellisés et d'un concours de cuisine organisé dans les salons de l'hôtel Jules César.

La compétition culinaire, organisée par le Conservatoire des cuisines de Camargue, a réuni 4 chefs de cuisine et 1 cuisinier amateur, qui ont réalisé chacun une recette originale et rapide (le temps de préparation et de cuisson ne devait pas excéder 30 minutes) de riz de Camargue. C'est Jean-Philippe Vignerone, second de cuisine à « La Chassagnette » à Arles qui rallia les suffrages avec un original « Œuf de poule en coque de riz, fenouil confit et pousses de mâche ». ♦

PHOTO GRAND BERNARD



PHOTOS GRAND BERNARD

Les personnalités tunisiennes présentes et l'équipe de cuisine de l'hôtel Renaissance Tunis Hôtel Côtes de Carthage, autour de Marc Cosyns, directeur général du Riviera Marriott Hotel La Porte de Monaco et de Thierry Derrien, directeur des ventes et marketing.

## Riviera Marriott Hotel La Porte de Monaco à Cap d'Ail VOYAGE CULINAIRE EN TUNISIE

**PARFUMS.** Durant sept jours, l'équipe de l'hôtel Renaissance Tunis Hôtel Côtes de Carthage sous la houlette de Nebil Sinaoui, avec Lotfi Baccouche, chef de cuisine, Samir Yahyaoui, second et Hatem Belgaied, maître d'hôtel, a animé la brasserie « Le Cap » du Riviera Marriott Hotel La Porte de Monaco à Cap d'Ail, en proposant déjeuners, buffets et dégustations de thé à la menthe. Pour clore en apothéose cette semaine gastronomique tunisienne, un dîner de gala servi dans une ambiance musicale typique, agrémentée de danse orientale, et arrosé des vins de La Bastide Neuve, a permis aux invités de Marc Cosyns, le directeur général du Marriott, d'effectuer un périple gourmand entre Zarzis, Tunis, Hammamet et Djerba.

Dès cette semaine, le chef Alexandre Licakis, va reprendre les fourneaux en main, proposer une nouvelle carte et un buffet de fruits de mer chaque vendredi. ♦



Hattem Belgaied présente l'agneau cuit dans une jarre en grès

## hôtellerie

### Goldstar Resort & Suites à Nice PREMIER HOTEL DE LUXE « ALL-SUITES » EN FRANCE

**CONCEPT.** Face à une demande croissante d'une clientèle nationale et internationale très haut de gamme à la recherche d'hôtels de luxe au grand confort et au service maximum, le groupe Goldstar Resorts innove avec son nouvel hôtel, composé uniquement de suites spacieuses et superbement aménagées.

Le Goldstar Resort & Suites fournit, bien évidemment, tous les services d'un hôtel 4 étoiles très haut de gamme (piscine intérieur-extérieur chauffée à 30 degrés toute l'année, fitness center avec spa, sauna et hammam, parking privé surveillé...). Le Toucan, le restaurant haut de gamme de l'hôtel, sert une cuisine méditerranéenne raffinée dans une ambiance piano-bar. ♦

• **Hôtel Goldstar Resort & Suites**  
45, rue Maréchal Joffre à Nice. Tél. (0)4 93 16 92 77  
<http://www.hotel-goldstar-nice.eu>

PHOTO X



PHOTO X



PHOTOS: GÉRARD ET MICHELLE BERNAR

## Salon saveurs et terroirs en Méditerranée à Mandelieu-La Napoule LES MÉDIAS CUISINENT LE TERROIR

**CONCOURS.** Après avoir enfilé leurs vestes de cuisine, offertes par l'Oasis à La Napoule et Metro Cannes, et fait connaissance avec leurs commis, aimablement mis à leur disposition par le lycée hôtelier Paul Augier de Nice, les six finalistes entamèrent la préparation de leurs recettes. Durant 2 heures, ils vont ravir le public et le jury par leur dextérité, par la gestion de leur travail, par l'originalité des recettes, Meriem Bentaleb "Terre de Provence" avec un « Pintadeau aux épices douces et son orge aux carottes parfumées » ; Sophie Bidegaray "Nice Rendez-vous" avec un « Pintadeau miel et soja sur lit de chou beignets de pommes de terre et chutney de poires » ; Paule Elliott "Channelriviera.com" avec un "Pintadeau couronné, myrte, marrons et pâtisson étoilés de grenade" ; Stéphane Riss "Cuisinerenligne.fr" avec une "Poitrine de pintadeau rôtie au beurre de figue et abricot, ses cuisses en habit vert façon ballottine, un arlequin de quinoa aux fruits du mendiant, figes rôtis et raisins glacés" ; Bernard Van de Kerckhove "Proximité" avec un "Pintadeau à la Tfaia" et Franck Viano "Nice Premium" avec un "Pintadeau farci à la mousse de romarin et sa tatin de fenouil, accompagné d'un chutney de raisin". Le jury, présidé par Stéphane Raimbault et composé de Jilali Berrekama, Jacques Chibois, Mathias Dandine, Serge Giouloumès, Thierry Thiercelin, renforcé de Gérard Bernar, l'instigateur de cette joute culinaire conviviale, apprécia pour l'un la cuisson de la pintade, pour l'autre la hardiesse de la création ou la complémentarité et le goût des accompagnements. Le choix du vainqueur fut difficile, mais l'addition des notes du travail en cuisine, de l'originalité, de la présentation et surtout de la dégustation désigna le plat de Bernard Van de Kerckhove, certainement le plus simple, le plus goûteux et le mieux réussi dans son ensemble. Les candidats et les commis furent tous récompensés par de magnifiques lots offerts par EBH arts de la table et les champagnes Nicolas Feuillatte. Une première qui fut une réussite totale, qui appelle déjà une seconde édition en 2008 ! ♦



Sophie Bidegaray et Thibaut Lejeune



Meriem Bentaleb et Charlene Martinez



Bernard Van de Kerckhove et Jordan Garro



Paule Elliott et Quentin Petit



Franck Viano et Charles Madoux



Stéphane Riss et Jacques Viale



Le jury des chefs en pleine délibération



Christophe Cazenave, champagne Nicolas Feuillatte Stéphane Raimbault, président du jury, Bernard Van de Kerckhove, vainqueur et Emmanuel Barge, E.B.H. arts de la table



Frédéric Soulié, animateur du concours, et Alain Courtois, champagne Duval Leroy



Stéphane Raimbault, Mathias Dandine et Serge Giouloumès surveillent le travail en cuisine