

Photo GB



MC2 Mediterranean Cuisine  
à Monaco

## UN CONCEPT NOVATEUR

Photo GB



Vins d'Argentine

## DÉGUSTATION À MONACO

em@il gourmand

# L'HEBDO

7<sup>e</sup> ANNÉE | N° 298 | 4 octobre 2010

P R O V E N C E • A L P E S • C Ô T E D ' A Z U R

Rédaction : Gérard et Michelle Bernar | (0)6 33 55 01 19 | gerard.bernar@wanadoo.fr | <http://www.email-gourmand.com>

Château de la Messardière  
à Saint-Tropez

# UN NOUVEL ATOUT



Christian Farenasso

Photo Gérard Bernar



PHOTOS GÉRARD BERNAR

LE CHEF CHRISTIAN FARENASSO

## ■ HÔTEL RESTAURANT.

Château de la Messardière à Saint-Tropez

# UN NOUVEL ATOUT

**Avec l'arrivée de Christian Farenasso, chef mature cinquantenaire, l'hôtel 5 étoiles le plus vaste du Var, juché au sommet des 10 hectares d'un parc luxuriant, ajoute une nouvelle corde à son arc et conforte son image de demeure d'exception.**

**EXPÉRIENCE.** Avec sa situation exceptionnelle, son environnement préservé, ses vues merveilleuses sur le golfe de Saint-Tropez, les vignobles de Ramatuelle et les plages de Pampelonne, ses 45 suites et 73 chambres aux prestations luxueuses, son service sur mesure, son espace bien-être, détente et spa, raffiné et lumineux, ses restaurants et son bar, cette demeure authentique du XIX<sup>e</sup> siècle, au style méditerranéen, tient une place de choix dans l'hôtellerie de luxe.

Arrivée en pleine saison estivale, le chef natif de Toulon, a apporté la sérénité, la sagesse et l'expérience, plaçant la satisfaction du client au-dessus de tout. Paradoxalement, c'est la carte du room service qui a été la première remodelée, car «elle doit être au même niveau culinaire que la carte du restaurant» affirme le chef. Au restaurant «Les trois saisons», il vient d'élaborer sa seconde carte, celle d'automne, qui met en lumière la saison et les produits de son terroir qu'il affectionne tant, comme les châtaignes de Collobrières ou les chèvres fermiers de Guy Blanc. Pour le chef «la technicité est importante, mais le cœur et l'envie sont tout aussi primordiaux» et les plats simples dans leur conception sont très souvent les meilleurs. Alors, comment ne pas succomber devant le carpaccio de cèpes, relevé d'un filet d'huile de noisettes, parsemé de fines lamelles de truffe, de quelques noisettes pilées, saupoudré de fleur de sel et d'une légère touche de piment d'Espelette, le velouté de châtaignes, confit de marrons et giroldes fraîches, le turbot poêlé aux cèpes, jus de volaille et blanc de seiche aux artichauts, le râble de lièvre à la royale, sauce et ragoût de cèpes au lard paysan... ?

Du côté des vins, la carte de Laurent Naudot, chef sommelier est toujours aussi riche, avec près de 400 vins et champagnes du monde, et éclectique, avec des vins d'artisans vigneronniers qui côtoient des grands crus. Il faut également noter la belle sélection de vins au verre et la présence de nombreux vins issus de l'agriculture biologique.

Avant la fermeture annuelle de l'hôtel, il ne vous reste plus qu'une bonne vingtaine de jours pour découvrir la cuisine de Christian Farenasso au restaurant «Les trois saisons» -qui bénéficiera durant l'hiver d'une mue complète-, où vous serez accueilli par une équipe de salle très attentionnée. Vous ne le regretterez pas ! ♦

■ Château de La Messardière\*\*\*\*\*

Route de Tahiti 83990 Saint-Tropez  
Tél. (0)4 94 56 76 00



VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES

Alexandre Durand-Viel, directeur d'exploitation  
Sébastien Nectoux, directeur assistant

### Équipe de cuisine

Christian Farenasso, chef de cuisine

Kevin Gandubert, second de cuisine

Pierrick Berthier, second de cuisine

Julien Jastrzberbski, chef pâtissier

### Équipe de salle

David Cerqueira, responsable de salle

Daniel Aubert, maître d'hôtel

Laurent Naudot, chef sommelier

Menu table d'hôte (changé chaque jour) 3 plats 48€

Menu Les trois saisons, prélude gourmand, 4 plats,

mignardises et friandises 68€

Menu découverte, prélude gourmand, 6 plats,

mignardises et friandises 96€

Carte, entrées 28€ à 32€, poissons et crustacés 39€ à 48€,

viandes et volailles 42€ à 49€, gibiers 49€,

frites 19€, desserts 17€ et 18€



PHOTOS GÉRARD BERHAR

FRÉDÉRIQUE MORA ET JEAN-PHILIPPE,  
RESPONSABLE DE LA RESTAURATION

## ■ RESTAURANT.

### MC2 Mediterranean Cuisine à Monaco

## UN CONCEPT NOVATEUR

En principauté, tous les styles de restauration sont représentés.

Mais pour Frédérique Mora, la jeune conceptrice et propriétaire de ce nouvel établissement ouvert en juin dernier, une nouvelle vision culinaire, contemporaine et responsable, s'imposait.

**NECTAR.** «J'ai souhaité apporter à la principauté de Monaco, une cuisine de partage, adaptée au rythme de la vie actuelle, plus légère et accessible que la cuisine gastronomique classique, sans pour autant transiger sur la qualité» souligne la jeune femme aux racines corses, issue d'une famille œuvrant dans la viticulture et le commerce de spiritueux, implantée à Monaco depuis plusieurs années.

Composé de trois zones non cloisonnées, vente à emporter, bar et restaurant, intégrées dans un espace unique, dont l'aménagement et la décoration répondent à des critères environnementaux, cette nouvelle adresse explore exclusivement les saveurs de la cuisine méditerranéenne, du Portugal à l'Arménie. Cette cuisine du produit, saine, où tout est travaillé sur place, sous le regard du client, privilégie la qualité à la quantité, avec une carte courte, 4 entrées, 5 plats, 4 desserts, pour le déjeuner et le dîner, une proposition restreinte pour la vente à emporter, 1 soupe de saison, 3 salades, 3 sandwiches, 3 desserts et joue la fraîcheur et l'originalité de recettes, quelquefois détournées et élaborées dans une approche moderne et personnelle. Pour vous en convaincre, deux semaines italiennes sont programmées dès ce lundi, avec une déclinaison revisitée de plats du patrimoine culinaire transalpin. ♦



### ■ MC2 Mediterranean Cuisine

27, boulevard Albert I<sup>er</sup>  
MC 98000 Monaco

Tél. +377 99 99 00 10

Formules déjeuner 28€,

«ParatagEmotionEnergie» 52€

(minimum 2 personnes)

Brunch dominical «63° Sud» 39€

Vente à emporter: Entrées de 6,50€ à 9,50€, sandwiches à partir de 7,50€, desserts de 3€ à 5€.

Ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le dimanche soir et le lundi soir.

Service non stop au bar

à partir de 8h30.

Vente à emporter de 11h30 à 20h30

SALLE ET TERRASSE



PHOTO CHRISTIAN LARIT



DIDIER  
ANIÈRES

## Dîner d'Épiculture

Le 3<sup>e</sup> dîner d'Épiculture aura lieu le jeudi 28 octobre 2010 au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat à Saint-Jean Cap-Ferrat, réalisé par 6 meilleurs ouvriers de France et orchestré par Didier Anières. Les fonds récoltés au cours de cette soirée exceptionnelle auront pour but de soutenir le fonctionnement du musée Escoffier à Villeneuve-Loubet, afin de continuer à toujours valoriser le travail de ces faiseurs de bonheur, hommes et femmes, cuisiniers et pâtisseries. Prix du dîner par personne : 140€ (apéritif, dîner, vin, café). Réservations impératives auprès d'Audrey Navarro (0)4 93 76 50 07 - anavarro@ghcf.fr. Voir le menu détaillé sous l'onglet «agenda» du site.

## 5 étoiles

Le Château de la Chèvre d'Or à Èze-village, le Relais & Châteaux dirigé par Thérèse Blay, vient d'obtenir le classement 5 étoiles. Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, le restaurant gastronomique «La Chèvre d'Or» restera ouvert jusqu'à la fin décembre.

## Cœur chocolat

Pour la 4<sup>e</sup> édition de «Cœur chocolat» qui se déroulera le 16 et 17 octobre à Belgentier, Alain Mari, le chef du Moulin du Gapeau (tél. (0)4 94 48 98 68 - moulin-du-gapeau@wanadoo.fr - www.moulin-du-gapeau.com) propose un repas unique, le 16 pour le déjeuner et le dîner, le 17 pour le dîner, sur le thème du chocolat, pour la modique somme de 49€. Voir le détail du menu sous l'onglet «agenda» du site.

## La Gousse d'Ail

Pour fêter les 104 ans de «La Gousse d'Ail», les membres de la jeune amicale des cuisiniers et pâtisseries de Monaco et leurs amis gastronomes, vont se retrouver le 25 octobre à 20h pour la traditionnelle soirée choucroute à la Brasserie du Café de Paris, sous un chapiteau dressé place du Casino à Monte-Carlo, dans le cadre de l'Oktoberfest. 70€ par personne, boissons et bière inclus. Réservations auprès de Marcel Athimond «La Gousse d'Ail» Villa Serena 8bis, avenue de la Costa MC 98000 Monaco.

## Le Caribou

Après son été corse, le restaurant Le Caribou à Marseille (38 Place Thiers - (0)4 91 33 22 63 - http://www.lecaribou-corse.com) vous attend de nouveau dans la cité phocéenne pour vous faire goûter ses traditionnels menus et sa grande farandole d'amuse-gueules.



BRUNO  
OGER

## Bistrot des Anges

Bruno Oger, qui vient de mettre en place sa nouvelle carte d'automne, annonce qu'une soirée très spéciale aura lieu au Bistrot des Anges (15 bis, rue Notre Dame des Anges - Le Cannet) le vendredi 22 octobre, en partenariat avec l'agence Club Med de Cannes. Pour plus d'informations (0)4 92 18 18 28 - http://www.bruno-oger.com - reservation@bruno-oger.com

## Concours

Les 27 et 28 novembre à Antibes (salle polyvalente, face au Fort carré), dans le cadre de la 37<sup>e</sup> exposition artistique «Sucre et chocolats», l'Union des pâtisseries des Alpes-Maritimes organise 5 concours très attractifs, chef d'œuvre en sucre, chef d'œuvre en chocolat, sculpture sur glace vive, devant le public, concours de pièce montée, devant le public et présentation d'entremets innovants. Renseignements auprès de Christian Cottard (0)6 16 26 32 81 - patisseriecottard@wanadoo.fr



DE GAUCHE À DROITE, PHILIPPE MASSEGLIA, SERGE GOULOUÏMÈS ET SON SECOND FRÉDÉRIC BOGÉ

PHOTO GÉRARD BÉNAÏR

## ■ HÔTEL-RESTAURANT. Le Mas Candille à Mougins

### ÉCHANGES DE CULTURES

Durant une semaine, Serge Gouloumès, le chef de l'hôtel 5 étoiles et du restaurant étoilé «Candille» a accueilli dans ses cuisines, un confrère de Saint Barth.

**OBSERVATION.** Philippe Massegli, cumule deux casquettes, directeur de la restauration et chef exécutif de l'hôtel Guanahani & Spa, un bel et vaste établissement posé dans un cadre paradisiaque sur cette île des Petites Antilles. Présent à Saint-Barthélémy depuis 16 ans, le chef d'origine niçoise, apprenti au Château Saint-Martin à Vence, puis au Mas d'Artigny, est venu passer quelques jours à Mougins pour «découvrir ce qu'il se fait en France», afin de pouvoir s'adapter à la pluralité et aux désirs versatiles de la clientèle internationale à fort budget (américaine à 60 %, brésilienne, européenne...) qui compose l'hôtel antillais. Avant cette rencontre, les deux chefs ne se connaissaient pas, mais pure coïncidence, ils se trouvaient tous les deux à Saint-Barth en 1989 ! Pas de déjeuner ou de dîner à 4 mains, mais simplement beaucoup d'observation et la participation aux essais de la nouvelle carte d'automne de Serge Gouloumès, où le gibier fait son apparition, dans une tendance plus allégée, avec le filet de lièvre au chocolat Valrhona et genièvre, gaufre de socca, ainsi que certains poissons méconnus, comme la barbue (à la chair blanche et ferme), cœur tendre truffé, légumes oubliés au beurre demi-sel et cerfeuil. ♦

#### ■ Le restaurant Candille

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

ALEXANDRA KHTOUR  
ET MARC DUSSOULIER

## ■ RESTAURANT.

La Table à Nice

### ESPRIT FÉMININ

Au 4<sup>e</sup> étage des Galeries Lafayette, cet espace qui accueille les divers rendez-vous gourmands de la journée, s'est offert un rajeunissement, tout en prenant en considération la féminité qui s'en dégage depuis sa création en 2004.



PHOTOS MICHELLE BÉNAÏR

**PAUSES.** Ce lieu repensé, créé et géré par Marc Dussoulier, vous attend dès le matin pour le petit-déjeuner, puis à l'heure du déjeuner (de 12h à 15h) pour découvrir la cuisine d'Alexandra Khtour, chef de cuisine, concoctée à partir de produits frais et du marché matinal. Une formule du jour (plat 14€) et une suggestion du jour (12€) viennent compléter la carte (23€ prix moyen). L'après-midi, place au salon de thé, avec des pâtisseries fines et différentes douceurs qui accompagnent une large carte de thés Mariage frères.

À partir du mois de novembre, pour renforcer l'esprit féminin des lieux, un déjeuner avec une femme connue sera programmé chaque deuxième mardi du mois. ♦

■ La table  
Galeries Lafayette  
6, avenue Jean Médecin 06000 Nice  
Tél. (0)4 93 62 24 92



## Ouvertures

«L'altro cose così» à Nice (colazione, lunch, salon de thé, art floral, décoration... 71, bd de Cimiez - Le Regina - (0)4 93 55 49 85 - <http://www.laltrocosecosi.com> - altrocosecosi@orange.fr). Le restaurant de Jean-Pierre Ferris, est désormais ouvert le vendredi et samedi de 19h30 à 21h30. Une carte et un menu vous sont proposés.

## Invité

Christophe Bacquière, le chef MOF du MonteCristo, le restaurant de l'Hôtel du Castellet, sera l'invité de Philippe Gauvreau le 22 mars 2011, pour réaliser un menu éphémère et unique, lors d'un dîner au Pavillon de la Rotonde à Charbonnières-les-Bains.



## Hôtels de films

L'Hôtel de Paris à Monaco, qui apparaît dans le nouveau film de super-héros «Iron Man 2», avec Robert Downey Jr., Gwyneth Paltrow et Mickey Rourke, fait partie du top 10 des hôtels qui ont servi de décor à des films au succès international, liste dressée par le comparateur de prix d'hôtels [www.trivago.fr](http://www.trivago.fr)

## Entretiens de Belley

Le vendredi 8 octobre, la Ville de Belley présente les 24<sup>e</sup> entretiens de Belley au pays de Brillat-Savarin. Le thème «Bien manger, carte blanche à une toque» mettra à l'honneur Laurence Salomon. Cette nouvelle formule permettra de découvrir de manière privilégiée le talent, le savoir-faire et le concept de «Cuisine originelle<sup>®</sup>», d'un chef, en l'occurrence d'une femme, Laurence Salomon, installée à Annecy dans son restaurant Nature & Saveur.

## Guide Michelin New York City 2011

Michelin a annoncé que 21 établissements supplémentaires ont reçu la distinction Bib gourmand (menus complets -deux plats plus un verre de vin ou un dessert- pour un prix maximum de 40 dollars), dans l'édition 2011 du guide Michelin New York City à paraître le 6 octobre, portant ainsi leur nombre total à 95 restaurants.

## Boulangerie

L'équipe de la région PACA, Laurent Brunet, Thomas Subrin et M. Moreau, s'est qualifiée pour la finale de la 10<sup>e</sup> coupe de France de la boulangerie qui se déroulera lors du Sirha à Lyon en janvier prochain.

## Blog culinaire

La 3<sup>e</sup> édition du salon du blog culinaire se tiendra les 20 et 21 novembre au lycée hôtelier de Soissons. Neufs blogueurs culinaires de la région Provence Alpes Côte d'Azur seront présents. Renseignements (0)9 81 88 30 96 - <http://www.salondublogculinaire.com>

## Tourisme Côte d'Azur

Le bilan du mois d'août est très satisfaisant, avec une occupation moyenne des hébergements proche de 85 % et une hausse globale des nuitées de l'ordre de 4 %, incluant les hébergements non marchands. Août reste, comme chaque année, le mois le plus fréquenté. Pour autant, on observe une évolution positive plus forte, cet été, pour les mois de juin-juillet, ainsi que de meilleures perspectives de gain sur septembre. Les nuitées hôtels-résidences ont augmenté de 14 % en juin et de 6 % en juillet, contre une progression limitée à 1 % au mois d'août. L'écart de fréquentation entre juillet et août n'est plus que de 8 % cette année, le plus faible niveau observé (21 % en 2003, 14 % l'été dernier). Pour consulter le baromètre tourisme Côte d'Azur d'août 2010 et les dernières tendances statistiques : <http://www.cotedazur-tourisme.com>

■ **HÔTEL RESTAURANT.** Monte-Carlo Bay & Resort

## BIEN CAMPÉ DANS LE TROISIÈME MILLÉNAIRE

Il y a cinq ans tout juste était inauguré en principauté de Monaco, un établissement d'un concept inédit sur la Côte d'Azur, assorti de la magie et du savoir-faire de la marque Monte-Carlo SBM.



Photo Monte-Carlo SBM

**SIGNATURE.** Cet hôtel ultra contemporain inspiré des palais méditerranéens s'est naturellement intégré au resort Monte-Carlo SBM. Après cinq années d'exercice, son bilan dépasse toutes les espérances. La clientèle le plébiscite par une présence toujours croissante.

Pour célébrer cet heureux anniversaire, le chef Marcel Ravin et son équipe proposent, à travers la carte d'automne du Blue Bay, les plats signatures qui ont marqué ces 5 dernières années. ◆

■ **Monte-Carlo Bay Hotel & Resort**  
40, avenue Princesse Grace - 98000 Monaco  
Tél. +377 98 06 02 00

LA FABULEUSE ARCHITECTURE MONTE-CARLO BAY & RESORT, DÉPLOYÉE SUR UNE PRESQU'ÎLE DE 4 HECTARES COUVERTE DE JARDINS ET PARCOURUE D'UN LAGON À FOND DE SABLE



Photo Gérard Bernier

LE CHEF MARCEL RAVIN

■ **SOIRÉE.** Le Chef

## LESTROPHÉES 2010

Chaque année à la même période, pas moins de 500 chefs se réunissent au Pavillon d'Armenonville, pour célébrer le grand rassemblement de toute la profession, organisé par le magazine professionnel des éditions de la RHF.

**PALMARÈS.** Des hommes d'exception ont été récompensés à la hauteur de leur engagement et de leur talent. Gilles Goujon, Auberge du Vieux-Puits à Fontjoncouse dans l'Aude, a été élu chef de l'année 2010. Camille Lesecq, hôtel Meurice à Paris, devient le chef pâtissier de l'année 2010, Sergio Calderon, restaurant Michel et Sébastien Bras à Laguiole, remporte le titre de sommelier de l'année 2010 et Julien Poisot, du restaurant Tante Louise à Paris a reçu le trophée de l'espoir de l'année 2010, après sa victoire face à 5 autres candidats lors d'une épreuve pratique à l'école Ferrandi, dont le jury était présidé par Éric Fréchon, chef de l'année 2009. Les tremplins «Le Chef», décernés à des jeunes chefs entrepreneurs récemment installés à leur propre compte, ont récompensés quatre cuisiniers de notre région, Jilali Berrekama, Jilali B, Théoule-sur-Mer, Denis Fétisson, La Place de Mougins, Mougins, Erwan et Pamela Houssin, Le Diapason, Avignon et Bruno Oger, La Villa Archange, Le Cannet. ◆

Photo Thierry Samuel



GILLES GOUJON, CHEF DE L'ANNÉE 2010



Photo Gérard Bernier

■ **RECETTE.** Mougins

## LE PAN BAGNAT S'EMBOURGEOISE

Depuis cet été, sur une idée lancée par Dominique Fantino, le directeur de l'office de tourisme de Mougins, ce sandwich aux crudités et à l'huile d'olive, qui fait partie de la culture populaire niçoise, a prit le contre-pied de la véritable recette.

**VARIANTE.** Initialement, ce casse-croûte à emporter est avant tout composé d'ingrédients simples et bon marché que l'on trouve dans la salade niçoise. Avec le thon, un poisson onéreux au début du XX<sup>e</sup> siècle, qui a évincé l'anchois, la recette avait déjà perdu son réel caractère populaire. Aujourd'hui, avec l'apport du homard bleu (légèrement poêlé), avec la présence de concombres coupés à plat, d'œuf de caille, de salade sucrine, cette variante mouginoise du pan bagnat prend ses aises et s'affiche à la carte du restaurant de Denis Fétisson «La Place de Mougins» (le pain -basé sur le nombre d'or !- est fabriqué par la Mouginoise des pains et le homard bleu est fourni par Thador - la maison du homard), avant d'être très certainement reprise par d'autres établissements du village, au Mas Candille notamment ! ◆



PHOTO GÉRARD BERNAIR

L'ÉQUIPE GAGNANTE, DE GAUCHE À DROITE, JEAN-DENIS RIEUBLAND, CHRISTIAN MORISSET, TOM PLOVIER ET GILLES MEREDIEU, FORMATEUR À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES

■ **CONCOURS.** Un des meilleurs apprentis de France 2010

## LES HONNEURS POUR TOM PLOVIER

Bernard Brochand, le député maire de Cannes, président de l'École hôtelière de Cannes et de la Faculté des métiers, a organisé une sympathique réception à l'hôtel de ville pour remercier tous les protagonistes de cette belle réussite.

**OR.** Pour un coup d'essai, ce fut un coup de maître. Pour sa première participation au concours «Un des meilleurs apprentis de France», organisé par la Société des Meilleurs Ouvriers de France, la Faculté des métiers et école hôtelière de Cannes, dirigée par Jean-Marie Besson, a trusté 4 médailles d'or aux finales nationales, dont une en cuisine pour Tom Plovier, apprenti de Christian Morisset, élève de Gilles Meredieu, qui n'a pas hésité à se rendre dans les cuisines du Negresco pour écouter les conseils dispensés par Jean-Denis Rieubland, MOF 2007. Bien encadré par son père, monté à Paris avec le matériel et Gilles Meredieu, son professeur, le jeune et talentueux cuisinier a su maîtriser les affres de la compétition pour rejoindre le cercle envié des lauréates, Jessica Etienne (en 2009) et Julia Demichelis (en 2008). ♦



DE GAUCHE À DROITE, JEAN-DENIS RIEUBLAND, CHEF DU NEGRESCO À NICE, BERNARD BROCHAND, DÉPUTÉ MAIRE DE CANNES, CHRISTIAN MORISSET, MAÎTRE D'APPRENTISSAGE ET CHEF DU «FIGUIER SAINT ESPRIT» À ANTIBES, M. PLOVIER, LE PÈRE, TOM PLOVIER, GÉRARD CIPRE, PRÉSIDENT DE LA SECTION DES ALPES-MARITIMES DE LA SOCIÉTÉ DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE, JEAN-MARIE BESSON, DIRECTEUR DE LA FACULTÉ DES MÉTIERS ET ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES, JEAN FAJAUD, MOF, PRÉSIDENT DU JURY CUISINE DE L'ÉPREUVE DÉPARTEMENTALE, NATHALIE DEMILLY, SOUS-DIRECTRICE PÉDAGOGIE DE LA FACULTÉ DES MÉTIERS ET ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES.



PHOTO GÉRARD BERNAIR

■ **RESTAURANT.**

Le Clem's à Grimaud

## UN LIEU DE VIE AGRÉABLE

La brasserie acquise il y a 15 ans par René Troin, adhérente du réseau «Service en tête», vient de recevoir la plaque officielle «Qualité tourisme».

**DÉMARCHE QUALITÉ.** L'association «Service en tête» a pour objectif de développer et dynamiser le secteur des cafés, hôtels, restaurants. En 2009, le ministère chargé du Tourisme reconnaît et encourage cette démarche et la nomme délégataire de la marque «Qualité Tourisme».

En mettant la recherche de la qualité et du service au cœur des préoccupations, ce réseau d'excellence a pour but de donner un nouveau coup de fouet à un secteur qui connaît quelques difficultés, en redonnant l'envie aux Français de venir dans les cafés. Un conseiller suit les adhérents par secteur (ils sont une quarantaine dans la région grand Sud), forme les employés et s'assure que tout est fait pour satisfaire et répondre à l'attente des clients.

Le Clem's, repris en 1996 par René Troin, ce simple café de village a été entièrement réaménagé et transformé en brasserie familiale et conviviale en 2004. L'établissement, placé face à la maison où est née Suzanne Prou, femme de lettres lauréate du prix Renaudot en 1973, s'agrandit en 2006 et, une terrasse couverte, chauffée l'hiver et répondant aux normes handicapés, est créée. Ouvert 365 jours par an, le Clem's est ainsi devenu le lieu de rendez-vous incontournable du village touristique de Grimaud. Cette constante remise en question de René Troin, et de son équipe, lui vaut aujourd'hui de recevoir la plaque officielle «Qualité tourisme». ♦

■ **Le Clem's**

3, boulevard des Micocouliers  
83310 Grimaud  
Tél. (0)4 94 43 20 19

■ **TRAITEUR.** Fauchon

## CHOC MADE IN F

Choc visuel, choc gustatif, choc émotionnel...

Ce triptyque gourmand a enchanté le palais de tous ceux qui l'ont découvert.

**NUMÉROS.** C'est la signature de la nouvelle collection de bonbons de chocolat de Fauchon, réalisée par Pascal Caffet, chocolatier-pâtissier à Troyes, meilleur ouvrier de France et champion du monde de la pâtisserie, éditée sous la direction de Damien Couliou, qui dirige le secteur confiserie de la maison.

Délicatesse des formes et des saveurs pour ces 20 bonbons, petites bouchées précieuses qui se déclinent autour de deux couvertures de chocolat, noire, 70 % de cacao issu de fèves Criollo, 100 % Venezuela, lait, 40 % de cacao de fèves « Ivory coast good fermented » 100 % Côte d'Ivoire. Les qualités aromatiques du cœur, ganaches ou pralinés, explosent en bouche. Selon votre goût, choisissez votre numéro de 0 à 9, dix saveurs différentes, vanille, crémeux, café, corsé, fruité, caramel... Mais toujours des produits d'exception, de la pure vanille de Madagascar, des amandes Valencia... Une ligne complémentaire, « les recettes », allie pépites de fruits gourmands, arômes de fleurs ou d'épices pour mieux révéler les facettes du chocolat 5 ganaches et 5 pralinés, noir ou lait. Un parcours initiatique à composer entre numéros et/ou recettes et à offrir ou à s'offrir dans un bel écrin rose et noir ! À partir de 14€. ♦ M. C.-G.

■ Boutiques Fauchon ou <http://www.fauchon.com>



PHOTO X



## VIN DE LA SEMAINE. Vignobles Dom Brial CHÂTEAU LES PINS ROUGE 2006

C'est sur 28 hectares que depuis plus de 20 ans, le Château Les Pins de Dom Brial élève des vins à la fois identitaires et fiers de leurs racines, mais aussi uniques en leur genre, par leur qualité, leur typicité et leur excellent potentiel de garde après affinage dans les caves.

**DÉGUSTATION.** Composé de 40 % syrah, 40 % mourvèdre et 20 % grenache, ce Côtes du Roussillon villages à la couleur rouge profond, révèle des arômes de fruits mûrs confiturés, quelques notes de cuir, avec une finale épicée, poivrée et vanillée. Servi chambré à 16°-18° C, ce vin de garde se marie idéalement avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages de caractère.

9,50€ départ cave ♦

■ Vignobles Dom Brial. 66390 Baixas - Tél. (0)4 68 64 22 37



## VINS. Sweet Bordeaux À LA CONQUÊTE DES JEUNES ET DES FEMMES

C'est avec une sweet sangria, des sweet tapas et une sweet musique, que les Sweet Bordeaux sont partis à la conquête d'un nouveau créneau de clientèle, les 25/35 ans, dans leurs lieux de prédilection, les bars « branchés » pour des « afterworks ».

**IDENTITÉ.** Sweet Bordeaux, c'est une identité commune « chic, moderne, tendance, urbaine, conviviale et festive » ; une particularité commune sur les deux rives de la Garonne, le botrytis cinerea ou pourriture noble, mais aussi des risques considérables en fonction du climat, des vendanges longues et délicates par tries, des rendements bas et une vinification lente. Vins faciles à vivre, ils s'adaptent à toutes les occasions décontractées ou sophistiqués, vins séduction d'une grande fraîcheur, adaptés à tous les budgets.

Chacune des 11 appellations conserve des caractéristiques propres, légèreté des Bordeaux supérieur, fruités et aériens ; suavité des Côtes de Bordeaux Saint-Macaire au confit miellé ; onctuosité des Graves supérieures au confit brûlé, tendresse des Premières Côtes de Bordeaux au confit exotique ; gaieté des Sainte-Foy Bordeaux à la douceur pimentée ; subtilité des Cadillac à la douceur épicée ; finesse des Cérons à la douceur acidulée ; élégance des Loupiac à la fraîcheur épicée ; amplitude des Sainte-Croix-du-Mont à la douceur ferme ; sensualité des Barsac au fruité épicé et volupté des Sauternes au confit épicé et puissant.

À découvrir sans plus attendre. ♦ M. C.-G.

## Gala des sommeliers

Le XIX<sup>e</sup> gala de l'association monégasque des sommeliers se déroulera le 15 novembre à l'hôtel Hermitage à Monte-Carlo.

## Portanière

Le domaine de la famille Blancard à Collobrières (route des Maures), en plus des cueillettes de pommes le week-end, organise deux rendez-vous en octobre, un repas des vendanges, le 9 et un pique-nique le 17, pour découvrir le premier vin de l'année. Réservations (0)4 94 48 05 24 - (0)6 99 44 05 24

## Marché américain

Du 4 au 6 octobre, 8 acheteurs américains iront à la rencontre d'une trentaine de vigneron de l'AOC Côtes de Provence. Pour information, les États-Unis sont un marché à fort potentiel pour les vins de Provence : 3<sup>e</sup> pays producteur mondial de vin rosé avec 3,8 millions d'hectolitres (en très grande majorité du rosé « blush », vin sucré et peu alcoolisé), les consommateurs américains se laissent de plus en plus séduire par d'autres types de vins rosés et se dirigent notamment vers des rosés plus secs et fins (en 2009, les ventes au détail de rosés importés ont augmenté de 28%). Les États-Unis sont destinataires de 15 % du volume total exporté en vins rosés Côtes de Provence, les exportations de rosés de Provence vers les USA ont été multipliées par 4 ces 4 dernières années et en 1 an, à New York, le nombre de références de vins de Provence présentés a doublé.

## Patrimoine des vigneron

Patrimoine des vigneron, groupe de vigneron de 11 régions françaises différentes, permet d'offrir aux importateurs, cavistes et restaurants, des vins de vigneron de toute la France tout en bénéficiant de leurs facilités logistiques. Cette association éthique de vigneron s'est positionnée sur la valorisation des terroirs et une démarche « développement durable » depuis 2006 avec des vigneron en bio, d'autres en agriculture raisonnée, mais avec la même philosophie et valeurs. Contact : (0)3 81 91 84 30 - [patrimoinedesterroirs@laposte.net](mailto:patrimoinedesterroirs@laposte.net) - <http://www.patrimoinevin.canalblog.com>

## Promotion vendanges

Le Puy des Arts, domaine Théric à Ansois (tél. (0)4 90 09 81 76 - [contact@lepuydesarts.com](mailto:contact@lepuydesarts.com) - <http://www.lepuydesarts.com>) organise une promotion « vendanges » sur les vins de son domaine, au caveau jusqu'au samedi 23 octobre, dans la limite des stocks disponibles. Une dégustation vous sera offerte avant de faire votre choix. Horaires d'ouverture du caveau, de 9h à 12h et de 15h à 19h, du mardi après-midi au samedi soir.



## Tourisme et vin

Atout France a mené avec ses partenaires, huit territoires rassemblant des représentants des filières vitivinicole et touristique, une étude approfondie sur le potentiel de développement de la clientèle vitivinicole. Les résultats de cette étude, basés sur des enquêtes qualitatives et quantitatives, ont abouti à une publication qui s'adresse, d'une part, aux élus ou gestionnaires de territoires vitivinicoles français intéressés par le développement de l'enotourisme et, d'autre part, aux porteurs de projet et professionnels du secteur. Disponible en format pdf sur <http://www.atout-france.fr> (40€) ou en format papier sur <http://www.ladocumentationfrancaise.fr> (45€).

## Vinexpo Asia-Pacific

Fort du nouveau succès rencontré en 2010, Vinexpo Asia-Pacific, le salon international du vin et des spiritueux pour l'Asie-Pacifique, se tiendra à Hong Kong les 29, 30 et 31 mai 2012. <http://www.vinexpo.com>  
Horaires d'ouverture du caveau, de 9h à 12h et de 15h à 19h, du mardi après-midi au samedi soir.



PHOTO X

■ **BOISSONS.** Heineken

## TWIST, UNE BOUTEILLE EN ALUMINIUM QUI SE REFERME

En collaboration avec le département innovation d'Heineken Entreprise, la marque a développé un format hybride, qui allie l'esthétisme de la bouteille et la praticité de la boîte en aluminium.

**NOUVEAU.** Légère, incassable, moderne, facile à ouvrir et à refermer, cette bouteille conserve toutes les qualités nécessaires à la bonne dégustation de la bière et à sa fraîcheur.

• La bouteille de 33 cl - 1,90€ Disponible en avant-première dans les rayons frais «vente à emporter» de la plupart des magasins Monoprix. ♦

■ **Infos lecteurs 0 810 401 250**



JULIA GOSEA ET BRUNO SCAVO DÉGUSTENT LE CLOS DE LOS SIETE, SERVI PAR JEAN-PASCAL BEHRA, VIN DISTRIBUÉ PAR VINS ET VIGNOBLES DOURTHE

PHOTO GERARD BEHRA

■ **VIGNOBLE.** Vins d'Argentine

## DÉGUSTATION À MONACO

À l'occasion du bicentenaire de la révolution de mai, et à l'invitation de l'ambassadeur de la république Argentine, Luis M. Ureta Saenz Peña, les professionnels de l'hôtellerie restauration se sont retrouvés à l'Argentin, le restaurant du Fairmont Monte-Carlo, pour une dégustation exclusive de vins argentins et pour la découverte de la «route du vin» et des régions vitivinicoles et touristiques argentines.

**EXCELLENCE.** Les invités ont pu découvrir, à travers une large sélection de vins argentins présentée par une dizaine d'exposants importateurs-distributeurs représentant environ 35 producteurs nationaux, les particularités de ces vignobles les plus hauts du monde (la moyenne générale des terrains cultivés se situe au-dessus des 900 mètres !). Aujourd'hui, l'Argentine représente 2,6 % du vignoble mondial, se situe au 9e rang pour la surface (actuellement le leader incontestable, en termes de superficie cultivée production et consommation, de l'hémisphère Sud), au 5e pour le volume de production et au 6e pour la consommation. Grâce à une conjoncture très favorable, les exportations de vins argentins ne cessent de croître ces dernières années. ♦

■ **ASSOCIATION.** Disciples Escoffier international



DE GAUCHE À DROITE, LUCIEN MONGELLI ET GÉRARD OUDIN, LES CO-PRÉSIDENTS DE LA DÉLÉGATION PAYS CATALAN & OCCITAN

## LA CLAPASSADE, LE PLAT DE MONTPELLIER

Un an et demi de réunions et de sélections ont été nécessaires pour arriver à la dernière étape de cette manifestation, l'élection du plat emblématique de Montpellier.

**DIX.** Jacques et Laurent Pourcel - qui seront bientôt présents à Cannes- ont mis leur restaurant étoilé «Le Jardin des Sens» à la disposition de la ville et de La Gazette de Montpellier, pour accueillir 60 jurés qui devront déguster et élire le vainqueur des 10 plats retenus lors d'une première sélection réalisée début 2010 par les élus de la ville et les responsables de La Gazette.

Chaque plat sera réalisé par dix chefs de Montpellier, en présence des «inventeurs culinaires» Laurent Pourcel, Le Jardin des Sens, Vincent Valat, chef au restaurant Insensé des frères Pourcel au musée Fabre, Gérard Cabiron, traiteur, meilleur ouvrier de France, Éric Cellier, La Maison de la Lozère, Charles Fontès, La Réserve Rimbaud, Philippe Chapon, restaurant Le Tamarillos, Jean-Michel Bourgal, traiteur, Jacques Mazerand, restaurant Le Mazerand, Michel Loustau, Domaine de Soriech et Pierre-Olivier Prouhèze, restaurant Prouhèze Saveurs.

Tous ces chefs sont des Disciples d'Escoffier de la délégation Pays Catalan & Occitan, association missionnée par Jacques et Laurent Pourcel, dans l'organisation de cette finale. Le plat gagnant, « La Clapassade », sera par la suite, bien sûr, à la carte dans les restaurants de la région. Que le meilleur gagne ! ♦

**DATES.** **4 octobre** Pays Suisse, chapitre d'automne organisé par son président René Winet à Bad Ragaz au restaurant gastronomique du Grand Hôtel Quellenhof & Spa Suite ♦♦♦ **11 octobre** concours «Terroir aux Toques» à Nîmes pour la région Languedoc-Roussillon, réservé aux chefs âgés de 25 à 35 ans, qualitatif pour la finale internationale «l'Escoffier 2011» ♦♦♦ **25 octobre** Pays Catalan & Occitan 11<sup>e</sup> chapitre chez Jean-Paul Hartmann au restaurant l'Almandin, hôtel Ile de la Lagune♦♦♦♦ à Saint Cyprien Sud dans les Pyrénées Orientales ♦♦♦ **27 octobre** Pays Portugal, 1<sup>er</sup> chapitre des Disciples Escoffier ♦♦♦ **5 novembre** Pays Grande-Bretagne, 4<sup>e</sup> chapitre au Club d'Anton Mosimann de Londres à 19h30 ♦♦♦ **8 novembre** soirée épicurienne en partenariat avec le club hôtelier d'Avignon afin de recevoir une délégation Suisse ♦♦♦ **19 novembre** délégation Riviera Côte d'Azur chapitre à la Villa Archange au Cannet organisé par le président Michel Duhamel et son équipe ♦♦♦ **29 novembre** délégation Normandie Grand Ouest Pays France, chapitre et trophée Auguste Escoffier de Normandie au lycée hôtelier Georges Baptiste de Canteleu ♦♦♦ **fin janvier 2011** Pays Italie chapitre à Naples ♦♦♦ **février 2011** 1<sup>er</sup> grand chapitre Uruguay et Argentine organisé par sa présidente Elsa Manelphe ♦♦♦ **20 au 22 février 2011** 4<sup>e</sup> rencontre internationale des Disciples d'Escoffier à Bruxelles, organisée par le président Pays Bénélux Daniel Lassaut et son équipe. ♦

■ Bernard-Louis Jaunet -  
Secrétaire « Disciples Escoffier international »  
Tél. (0)6 07 57 00 76 -  
ordre@disciples-escoffier.com -  
http://www.disciples-escoffier.com



DE GAUCHE À DROITE, GEORGES TRUC, BERTRAND BOISLEVÉ ET JULIEN BRÉCHET

■ **VINS. Gigondas**

## JOURNÉE MONDIALE DU GRENACHE

L'AOC Gigondas proposait, le vendredi 24 septembre dernier pour la première édition, une visite de vendanges et une dégustation autour du cépage roi de l'appellation.

**CÉPAGE.** L'initiative de cette journée est née à l'issue du «Grenache Symposium» qui avait eu lieu au Crestet au mois de juin dernier où 250 professionnels de 23 pays différents avaient débattu autour de ce cépage encore trop peu connu et à laquelle l'appellation Gigondas avait participé en proposant une dégustation sur le thème «des grands terroirs à grenache».

Cette nouvelle journée était donc l'opportunité de mieux connaître ce cépage qui rencontre sa limite septentrionale à Gigondas et de faire découvrir l'expression particulière du grenache d'altitude et la finesse qu'il confère aux vins de ce cru.

C'était aussi l'occasion de faire un point sur les vendanges qui débutent à peine sur l'appellation. L'état sanitaire des baies est excellent, les vignes faiblement chargées du fait de la coulure lors de la floraison, les apports hydriques ont été bons cet hiver et la chaleur du mois d'août a été compensée par des pluies bénéfiques début septembre. Le millésime 2010 à Gigondas s'annonce donc sous les meilleures auspices, tout en fraîcheur et en équilibre.

C'est Julien Bréchet, président des «Jeunes vignerons» qui a reçu le groupe au Domaine des Bosquets, pour une dégustation de baies à différents degrés de maturité suivie par une visite de cave et une dégustation au caveau de ses cuvées à forte majorité de grenache.

L'œnogéologue Georges Truc était bien entendu présent pour exposer l'adéquation du grenache au terroir d'altitude de Gigondas, un mélange harmonieux de calcaires permettant la perméabilité et l'aération des vignes et de marnes favorisant les réserves en eau et en éléments minéraux.

Le sommelier Bertrand Boislevé a rappelé les travaux et conclusions du «Grenache Symposium» ainsi que les actions menées à l'occasion de cette journée (consultables sur le site <http://www.grenachesymposium.com>) et a présenté l'histoire du cépage ainsi que sa répartition à travers le monde, de l'Australie au Chili, en passant par l'Afrique du Sud et le bassin méditerranéen... jusqu'à Gigondas. Il a ensuite commenté plusieurs cuvées de Gigondas, lors d'une dégustation de différents millésimes au Croc'Dentelles, au cœur du village dans une ambiance chaleureuse autour d'une assiette de tapas. Ce fut une agréable occasion de savourer des accords mets et vins et d'apprécier les multiples facettes du cépage grenache et des vins de Gigondas. ♦



Photo X

■ **VINS. Champagne Delamotte**  
**UN GRAND CHAMPAGNE EN BANDOULIÈRE**

À l'occasion de ses 250 ans, la maison champenoise édite un coffret anniversaire en édition limitée.

**1760.** Ce coffret, marron chocolat, en bandoulière à anse, a été conçu pour accueillir deux bouteilles de 75cl de champagne Delamotte blanc de blancs 1999, retenues par deux sangles. Le logo Delamotte, ainsi que la date de création de la maison, 1760, sont imprimés en relief sur le coffret. Les deux bouteilles portent un sceau de cire rouge, marqué «250 ans / 250 years», en haut et à droite de leur étiquette.

Le blanc de blancs Delamotte est issu de crus de la Côte des Blancs : Le Mesnil-sur-Oger, Avize et Oger. 90€ le coffret, prix indicatif. ♦

■ **Champagne Delamotte**

51190 Le Mesnil-sur-Oger

Tél. (0)3 26 57 51 65

Liste des points de vente (0)3 26 57 51 65

■ **TRAITEUR. Lenôtre**  
**DES PLATEAUX-REPAS 100 % BIO DÉGRADABLES**

En choisissant de remodeler entièrement le packaging de ses plateaux-repas pour minimiser leur empreinte écologique, Lenôtre affiche une volonté résolument verte.

**ENVIRONNEMENT.** Le plateau et le couvercle sont en carton 100 % biodégradable, les encres sont à base d'huiles végétales, les barquettes et les couvercles sont en amidon de maïs 100% biodégradable, tout comme les couverts et leurs pochettes, les verres, sans métaux lourds, sont 100 % recyclables, Lenôtre adopte une attitude éco-citoyenne. ♦

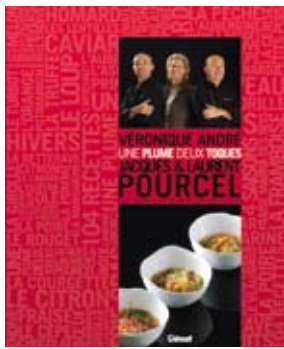
■ **Commandes par téléphone sur la Côte d'Azur (0)4 92 92 56 00.**

Toute commande de plateaux-repas peut être retirée dans les boutiques de Cannes et de Nice



PLATEAU-REPAS «CHÈNE»

Photos X



■ ÉDITION. Éditions Glénat

## UNE PLUME, DEUX TOQUES

Les toques, les jumeaux étoilés du Jardin des Sens à Montpellier et vénérés en Asie, qui marient les deux cultures dans leur cuisine. La plume, Véronique André, bien connue pour ses critiques gastronomiques.

**PRODUITS.** Au fil des quatre saisons, les produits sont traités comme un grand éclat de rire, mêlant références littéraires, historiques, artistiques, anecdotes oubliées, conseils de toqués et... indiscretions le tout en alexandrin, en vers ou en quatrain !

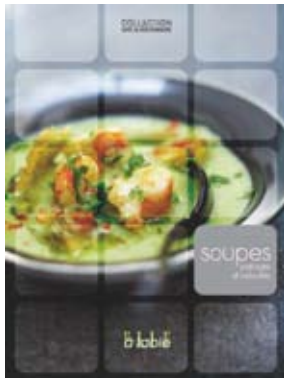
Mais que les adeptes des fourneaux ne se sentent pas frustrés, pour chaque produit, 2 recettes vous sont présentées, une traditionnelle et une revisitée par les frères Pourcel. De superbes photos viennent ajouter à l'excitation de vos papilles.

Parmi les confidences d'automne, sachez qu'« en Chine, le canard est le symbole de la félicité » cuisinez le en « carpaccio de canard gravelax au foie gras » ou « cuisson de canard comme un pot au feu ». La pomme, fruit le plus vieux du monde, est utilisée dans un tableau de Magritte à Bruxelles « pour appuyer son travail sur les mots et leurs représentations », elle se décline en « 100 % pomme » et « pomme bonne femme frangipane ». Pas moins de 51 produits sont ainsi traités. ♦

■ Véronique André, Jacques et Laurent Pourcel.

Préfacé par un gourmand-gourmet, Gérard Depardieu.

Collection *Le verre et l'assiette*. 256 pages. 29,90€



■ ÉDITION. Livres Glénat

## SOUPES, POTAGES ET VELOUTÉS

Avouez qu'en cuisine, il existe peu de préparations à la fois aussi dociles et ouvertes à l'improvisation.

Ça se prépare en temps réel, au fil de l'inspiration et du placard, où un ingrédient peut en cacher un autre.

**RECETTES.** Bien chaude au cœur de l'hiver, glacée au plus chaud de l'été... Quoi de plus réconfortant qu'une bonne soupe ? Veloutés, potages, bouillons ou délices sucrés, la soupe s'adapte à toutes vos envies. Du velouté de butternut aux châtaignes à la bouillabaisse glacée, ces recettes sont de celles qui sortent par tous les temps. Et tout cela en trois coups de cuillère à pot. À la soupe ! ♦

■ Collection *chic et gourmande. Elle à table*. 160 pages. 12€



■ ÉDITION. Livres Glénat

## MOUSSES, CRÈMES ET ENTREMETS

Il vous suffit d'un batteur, d'un peu de lait ou de crème fraîche, de deux ou trois ingrédients de votre choix et de monter le tout.

**RECETTES.** En écumant les recettes, vous découvrirez des desserts, des mignardises et des amuse-bouches alternativement classiques et inventifs, de la simplissime mousse au chocolat à l'innovante espuma de crème catalane, ce qu'il y a de commun entre une île flottante, un savarin, un riz au lait et une chantilly salée ou encore des spécialités du monde entier comme le eggnog, le trifle, le guacamole, la panna cotta et le sabayon. ♦

■ Collection *chic et gourmande. Elle à table*. 160 pages. 12€



■ ÉDITION. Éditions IG & AV et AME

## LES MEILLEURES RECETTES DES CHEFS DE CUISINE, RESTAURATEURS D'ALSACE

A l'initiative de la fédération des chefs de cuisine, restaurateurs d'Alsace, cet ouvrage présente les plats emblématiques des plus prestigieuses tables alsaciennes.

**SAVOIR-FAIRE.** 142 chefs, de la maison étoilée à l'auberge de campagne, de la winstube à la table d'affaires, ont joué le jeu pour partager avec le lecteur 142 recettes qui constituent un concentré de savoir-faire de la région la plus gourmande de France, dans sa diversité, sa générosité et dans le partage. Chaque établissement est présenté sur 2 pages, un portrait, une recette, la maison. ♦

■ David Bachoffer et Alexandre Marchi, photographies. 312 pages. 12€. En vente aux éditions IG & AV 11, rue de la chalaide 54115 Dommarie-Eulmont



■ ÉDITION. Leduc.s Éditions

## 100 RÉFLEXES POUR MANGER BIO ET PAS CHER

Ce livre, préfacé par Corinne Lepage, ancien ministre de l'Environnement, réunit écologie, diététique et plaisir de vivre.

**FORME.** Pratique, documenté et sans concession, cet ouvrage répond aux questions des consommateurs sur les véritables enjeux bio pour l'environnement, la société et la santé. Il vous permet de manger mieux, meilleur marché et vivre en pleine forme. ♦

■ Pierrick Bourgault. 240 pages. 12,90€



■ ÉDITION. Albin Michel

## TOUT CHOCOLAT BLANC

Le chocolat blanc a ses accrocS, lesquels succombent sans complexe à son goût de lait. Crémeux, aérien, croustillant, moelleux, à boire ou à croquer, il se prête aux accords les plus surprenants.

**EXPRESSION.** Sa suavité et son onctuosité en font un agréable support d'expression : la myrtille l'équilibre, les agrumes le titille, le gingembre l'ébouriffe, la coco le parfait, l'alcool lui donne du caractère. Succombez à la panna cotta au chocolat blanc, coulis de fruits rouges, aux sablés au chocolat blanc, parfum lavande, au crumble chocolat blanc-mangue-framboise au poivre de Sichuan... ♦

■ Jean-Paul Laillet. 64 pages. 7,90€



■ ÉDITION. Albin Michel

## MES APÉROS MÉLI-MÉLO MES DESSERTS, J'EN SUIS FIÈRE !

En 28 recettes illustrées, l'auteur propose de dépoussiérer les sempiternels apéros qui tombent à plat ou les éternels desserts fatigués, pour sortir des classiques déjà vus.

**CRÉATIVITÉ.** Exit les mini-quiches, les blinis au tarama, les feuilletés à la saucisse... bienvenue aux dips de courgettes au cumin et tuiles de parmesan, les sablés au chorizo, la tartinade de fèves au lomo, les rouleaux de magret fumé aux poires...

Exit les fraisières, moelleux au chocolat mousse au citron, bienvenue au sabayon de poires au pralin, aux crèmes brûlées au gingembre, au gâteau fondant chocolat et chamallow, au gaspacho de cerises au lait d'amandes, croûtons de brioche... ♦

■ Louise Denisot. Chaque ouvrage 64 pages. 7,90€



■ MATÉRIEL. FoodSaver

## DES APPAREILS DE MISE SOUS VIDE ACCESSIBLES À TOUS

La société, n°1 des ventes de systèmes d'emballage sous vide aux États-Unis et au Canada, se lance sur le marché français, réservé surtout aux professionnels, avec trois produits haut de gamme.

**PRÉSERVATION.** Expert sur ce marché, FoodSaver a développé une offre alliant design, efficacité et simplicité avec des systèmes qui permettent de préserver les aliments au réfrigérateur 5 fois plus longtemps que les méthodes de conservation traditionnelles. Les aliments peuvent également être conservés, de plusieurs semaines à plusieurs mois, au congélateur ou dans le garde-manger. ♦

■ En vente magasins Carrefour, Darty...



LE V2860-I, LE FLEURON DE LA MARQUE, AVEC DES FONCTIONS PLUS ÉLABORÉES COMME LE CHOIX DE VITESSE D'ASPIRATION, GARANTISSANT L'INTÉGRALITÉ VISUELLE DES PRODUITS MIS SOUS VIDE (179€ PRIX INDICATIF)

Date	Ville	Manifestation	Lieu
Jusqu'au 4 octobre	Marseille	Foire de Marseille	Parc Chanot
4 octobre	Villeneuve-Loubet	Cours de cuisine bio	Espace culturel André Malraux
7 octobre	Le Chaffaut	Les 6e rencontres du fromage fermier	Lycée agricole de Carmejane
	Cannes	Les vendanges de Cannes	rue d'Antibes et boulevard de la Croisette
	Juan-les-Pins	Sweet party by Jean-Michel Llorca	Villa Juana
	Fréjus	Vernissage de l'exposition de Gérald Foltete, artiste peintre et sculpteur	Clos des Roses
8 octobre	Cannes	Vernissage de l'exposition des huiles sur toile d'Alexandra Gilson et dégustation	Château Sainte Roseline
7 au 10 octobre	Sainte-Maxime	Salon du goût	Promenade Simon Lorient
8 octobre	Cannes	Lancement de l'école hôtelière de Cannes	École hôtelière de Cannes
9 octobre	Collobrières	Repas des vendanges	Domaine de la Portanière
10 octobre	Alpes-Maritimes	Brin de Culture dans le cadre des «Randonnés gourmandes»	Fermes participantes
	Saint-Paul	Fête des vendanges	Place de Gaulle
	Saint-Paul	Fête des châtaignes	Place de Gaulle, devant le canon
10 au 17 octobre	Enclave des papes	Semaine du goût	

■ Pour de plus amples informations (heures, prix, détail des menus...), consultez l'agenda sur le site <http://www.email-gourmand.com>