



Société des meilleurs ouvriers
de France

**UNE SOIRÉE
MEMORABLE
AU PARK
LENÔTRE**



Cap d'Antibes beach hotel

**LE CINQUIÈME
5 ÉTOILES
D'ANTIBES**


em@il gourmand

L'HEBDO
7^e ANNÉE | N° 300 | 18 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>



Numéro

**Bistrot L'Étage
L'Oasis à La Napoule**

UNIQUE !

Stu Dejeuner et au Diner

Bistrot d'Étage

Entrée 9€

- * 6 huîtres "Popin-Popillon"
- * Terrine de porc au feu
- * Foie gras en brioches (sup. 3€)
- * Soupe de poisson de roche
- * Œufs mimosa, bâtonnets en Salade
- * Petits grès en pots aux croûtons

Plat 16€

- * Saiche à l'Américaine
- * Bouillabaisse de d'Étage (sup. 3€)
- * Filet de Saumon en croûte
- * Filet de bœuf sous-ferrassière
- * Pluma de Pata Negra (sup. 3€)
- * Tête de veau sauté gr. biche

* Mesclun d'Estelle 4€
* Fromage du moment 5€

Formule à 29€
entrée + Plat + dessert



■ RESTAURANT.

Bistrot L'Étage - L'Oasis à La Napoule

UNIQUE !

Unique par son rapport qualité-prix et ses nombreux atouts, voiturier, prise de commande effectuée par un sommelier, ce lieu perché dans le restaurant doublement étoilé des frères Raimbault, devient encore plus exceptionnel avec la mise en place de 26 tables originales, véritables pièces de collection.

SUR-MESURE. Stéphane Raimbault peut être fier de ses tables du bistrot, réalisées par David Monzali de l'Entreprise provençale de menuiserie. Du sur-mesure, rien que du sur-mesure. Le chef de la décennie de la région Provence Côte d'Azur nous livre ici une conception très «Oasis» pour les tables du bistrot L'Étage. « Il aura fallu réunir 26 vigneron, uniquement de Provence, pour réaliser, grâce aux flammes des caisses de vins, ces tables uniques, pour rappeler la connotation «autour du vin» de L'Étage, qui a pour originalité de proposer les services d'un sommelier au jour le jour. Ces tables sont uniques par leur taille. Le standard des bistrot prône du 60 cm par 60 cm. Pour le plus grand confort de nos hôtes, nous en avons maintenu la largeur tout en bousculant leur profondeur à 80 cm. Uniques, car cerclées de bois, siglées « Oasis » par une plaque en laiton. Bref, un collector de bois clair, qui n'assombrit pas les lieux, fait voyager par monts et par vignobles et qui, un an et demi après son ouverture, finit de donner toute son identité au bistrot de L'Oasis».

Pour accompagner ces pièces de collection, les 52 chaises vertes, refaites totalement à neuf, et les assiettes de l'Oasis 3 étoiles, ont repris du service pour une nouvelle vie ! Mais le succès de ce bistrot-gastro repose sur la qualité des mets servis au déjeuner et au dîner et sur les prix doux de sa formule à 29€ (entrée, plat, dessert au choix) et ses suggestions à l'ardoise, (9€ l'entrée, 16€ le plat, 5€ le fromage du moment et 7€ les desserts). On se régale de plats simples remis au goût du jour par le coup de patte des frères Raimbault, Stéphane, Antoine et François, au sein même des cuisines de l'Oasis, œufs mimosas, betteraves en salade, terrine de pot au feu, petits gris en pots aux croûtons (escargots sauvages de l'Ardèche très goûteux), tête de veau sauce gribiche, bouillabaisse de l'Étage (supplément 4€), servie dans un caquelon pour conserver la chaleur, pluma de pata negra (supplément 3€), deux plats présents régulièrement sur l'ardoise, millefeuille, tarte au citron meringuée... Pour accompagner ces copieuses assiettes, un regard sur l'étiquette de la bouteille qui orne votre table, ou sur la carte des suggestions du sommelier, sélection de vigneron respectueux du travail de la nature et de la terre, travaillant en culture de philosophie biologique ou en bio-dynamie, vous permet de choisir un verre de vin au verre (5€) ou une bouteille (de 28€ à 65€).

Et pour votre plus grand bonheur gourmand, le bistrot L'Étage va s'installer dans l'enceinte du salon «Saveurs et terroirs en Méditerranée», du 19 au 22 novembre. Au menu : salade de brandade, riquette et parmesan, caille varoise au foie gras, en entrées, la bouillabaisse de l'Étage, filet de bœuf en brioche, en plats, millefeuille à la vanille, glace caramel, crêpe soufflée au Grand Marnier, en desserts. ◆

■ Bistrot L'Étage

L'Oasis. Rue Jean-Honoré Carle 06210 La Napoule

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi

Service voiturier

Tél. (0)4 93 49 95 52

http://www.oasis-raimbault.com - contact@oasis-raimbault.com



ŒUFS MIMOSAS,
BETTERAVES
EN SALADE



TÊTE DE VEAU
SAUCE GRIBICHE



PASCAL PEAUZE, LE SOMMELIER ET STÉPHANE RAIMBAULT



PHOTOS GÉRARD BERNARD

■ Les 26 tables :

Abbaye de Lérins, Cannes
Château de Crémat, Bellet, Nice
Château de Pibarnon, La Cadière d'Azur
Château de Roquefort, Roquefort-la-Bédoule
Château la Calisse, Pontevès
Château la Font du Broc, Les Arcs-sur-Argens
Château Léoube, Bormes-les-Mimosas
Château les Valentines, La Londe-les-Maures
Château Malherbe, Bormes-les-Mimosas
Château Miraval, Le Val
Château Pas du Cerf, La Londe-les-Maures
Château Revelette, Jouques
Château Sainte Anne, Sainte Anne d'Evenos
Château Simone, Meyreuil
Clos Val Bruyère, Roquefort
Domaine de Jale, Vidauban
Domaine de la Bégude, Le Camp du Castellet
Domaine de la Courtade, île de Porquerolles, Hyères
Domaine de Terrebrune, Ollioules
Domaine de Trévallon, Baux-de-Provence
Domaine Gavoty, Cabasse-sur-Issole
Domaine Hauvette, Saint-Rémy-de-Provence
Domaine Saint André de Figuière, La Londe-les-Maures
Domaine Tempier, Le Plan du Castellet
Le Clos Saint Vincent, Saint Roman de Bellet
Mas de Cadenet, Trets



ALAIN PALAMITI (À DROITE) EN COMPAGNIE DE SON PÈRE ET DE SA MÈRE ANNA, LA CUISINIÈRE

RESTAURANT. Les Pirates à Juan-les-Pins

MAMMA MIA !

C'est une belle histoire de famille qui caractérise ce restaurant, idéalement placé en bord de mer et niché aux abords de la célèbre pinède qui abrite de merveilleux concerts de jazz depuis 50 ans.

BUONO ! Initialement installé dans le domaine des fleurs, la famille Palamiti, originaire d'Ombrie, a souhaité diversifier ses activités, ce qui l'amène à s'installer en 1980 sur la plage de Juan-les-Pins où elle effectue «l'abordage» des «Pirates». Un établissement qui obtiendra le label «Qualité tourisme» en 2009.

Comme en Italie, la famille occupe une place centrale dans l'art de bien manger, ici, c'est mamma Anna qui est aux fourneaux et qui donne le tempo de la cuisine d'inspiration italienne et méditerranéenne, alors que son fils Alain et son équipe vous accueillent avec affabilité. Ils vous conseillent les plats d'une carte où il faut absolument goûter les «pasta della mamma», les raviolis de langoustine à la crème de truffe blanche (28€), les lasagnes al forno (18€), les gnocchi aux cèpes (17€), le risotto aux artichauts violets et gambas (26€), la suggestion du jour (de 18€ à 40€) comme cette généreuse parillada de poissons à la plancha et les pâtisseries maison.

Il semble difficile aujourd'hui de déjeuner les pieds dans le sable fin, mais jusqu'au 1er novembre, vous pouvez toujours profiter des belles journées, installé sur la terrasse abritée de la véranda, avec la baie de Juan-les-Pins et les îles de Lérins comme voisins de table. ♦

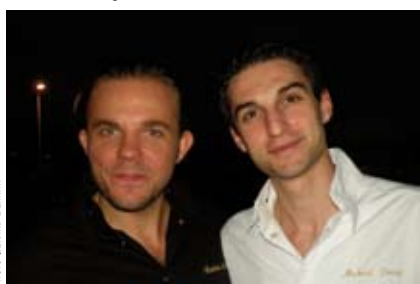
Les Pirates

23, boulevard Beaudoin 06160 Juan-les-Pins
Tél. (0)4 93 61 00 41

CHEF

NICOLAS SALE PREND DE LA HAUTEUR !

C'est certainement un des premiers transferts qui va agiter le mercato d'hiver des chefs de cuisine. Nicolas Sale, le jeune chef étoilé quitte l'azur de la mer pour le blanc des cimes.



NICOLAS SALE ET SON CHEF PÂTISSIER MICKAËL PRÉTET

TRANSFERT. C'était un secret de Polichinelle. Depuis plus d'un mois, le départ de Nicolas Sale était annoncé et sa destination connue. Aujourd'hui, c'est officiel, nous pouvons le dévoiler. Il va prendre la destination de Courchevel 1850 et rejoindre les cuisines de la «Table du Kilimandjaro», restaurant de l'hôtel Kilimandjaro & Spa, l'un des fleurons 5 étoiles de l'hôtellerie de luxe des Alpes françaises, situé au pied des pistes de ski. «Nous prenons de l'altitude cet hiver, mon équipe et moi, pour se donner de l'oxygène et atteindre ainsi les objectifs que nous nous sommes fixés depuis l'hôtel du Castellet. Nous allons vers un établissement «palace» qui, nous le souhaitons, nous donnera les moyens de nos ambitions» précise Nicolas Sale avant son départ vers les Alpes, prévu début novembre. ♦

Salon du goût

La huitième édition du «Salon international du goût» se tiendra à Turin (Italie) du 21 au 25 octobre, aux mêmes dates que «Terra Madre», la rencontre mondiale des communautés de la nourriture qui réunit des acteurs de la filière agroalimentaire, venus de 150 pays, respectueux de l'environnement, attentifs aux ressources naturelles, à la protection de la biodiversité et à la justice sociale. Ces deux manifestations bisannuelles sont étroitement liées, au point de représenter un seul et même événement. La France sera présente de manière significative. La brousse de chèvre du Rove et le petit épeautre de Haute-Provence, deux des «sentinelles Slow Food», représenteront notre région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, tout comme Dominique Hauvette, du domaine éponyme à Saint-Rémy-de-Provence, qui sera à l'écoute des visiteurs le samedi 23 octobre à 16h.

<http://www.salonedelgustoit/> / <http://www.terramadre.org>



PHOTO X

Oktoberfest 2010

Du 22 au 30 octobre, sous un chapiteau dressé aux couleurs de Monaco et de la Bavière, placé sur la terrasse du Café de Paris, se déroulera l'«Oktoberfest 2010» selon la pure tradition bavaroise. Cette cinquième édition est à nouveau organisée par le Groupe Monte-Carlo SBM et TA Distribution, l'importateur officiel des bières premium de la brasserie Weihenstephan et de la boisson santé XAN wellness.

Dégustations

Le samedi 23 octobre, de 17h à 20h, au restaurant La Litote à Vence (5, rue de l'Évêché - (0)4 93 24 27 82), Stéphane Furlan présentera une dégustation de vins de production locale (Tourrettes-sur-Loup, Saint-Jeannet, Abbaye de Lérins et Bellet), en présence d'Yves Bottasso, qui animera ce moment convivial agrémenté de préparations culinaires préparées par le chef à base de produits régionaux. 15€ par personne.

Bottin gourmand

Le guide «Bottin gourmand» sélection 2011 sera en vente le 3 novembre prochain.

Décès

Philippe Roudière, chef du restaurant «Chez Philippe» à Theoule-sur-mer s'est éteint à l'âge de 55 ans. Président de la branche mauricienne des Toques Blanches international club, amoureux de l'île Maurice, il était à l'origine du rapprochement entre l'école hôtelière Sir Gaëtan Duval et l'école hôtelière de Cannes. L'email-gourmand adresse ses sincères condoléances à sa famille, ses proches et ses amis.

Cuisson sous vide

Multivac organise des stages d'initiation à la cuisson à juste température de 2 jours, en collaboration avec la société Servipack. Le prochain stage se déroulera du lundi 8 au mardi 9 novembre 2010, de 9h à 17h au lycée hôtelier Paul Augier à Nice. L'objectif de la formation est d'acquiescer par la pratique les notions de mise sous vide, une cuisson à juste température des aliments, ainsi qu'une maîtrise rigoureuse de cette technologie, qui répond aux normes agroalimentaires (HACCP). Ce stage s'adresse aux restaurateurs, cuisiniers, traiteurs, charcutiers, et personnels de cuisine centrale. Il est réservé aux personnels de la profession alimentaire. Le nombre de stagiaire par session est de 7 à 12 personnes. L'encadrement est assuré par Xavier Aubrun (professionnel et conseiller culinaire) et Jocelyne Grimaud (coordinatrice du service formation Multivac) que vous pouvez dès à présent contacter au (0)1 64 12 13 67 pour vous inscrire.

Gouvernantes

Les épreuves qualificatives de la 2^e édition du concours «Un des meilleurs ouvriers de France», classe gouvernant(e)s des services hôteliers, se dérouleront le 25 octobre prochain à l'hôtel Méridien Étoile à Paris.



SÉBASTIEN GIANNINI ANIMERA L'ATELIER DU 23 OCTOBRE À 14H

■ COURS DE CUISINE.

Graine & ficelle à Saint-Jeannet

APPRENDRE À CUISINER LES GRAINES

Dans le cadre de l'exposition de nichoirs et de mangeoires, organisée par l'association «Les pieds sur terre» à la ferme de découverte, des ateliers de cuisine sont animés par des chefs de la région.

ATELIERS. L'exposition «Nichoirs et mangeoires design», regroupement de créations de nichoirs et mangeoires de designers venus du monde entier, sert également de support à des cours de cuisine ou chaque atelier propose une recette différente à base de graines, que le chef dévoilera le jour même. Les prochains cours, d'une durée de 2 heures et limités à 15 personnes maximum, seront dispensés le samedi 23 octobre à 10h par Jouni Törmänen, délaissant ses ruches et la montagne pour votre plus grand plaisir, et à 14h par Sébastien Giannini, le chef de l'hôtel Le Méridien à Nice. D'autres ateliers sont prévus jusqu'au samedi 11 décembre avec Sébastien Giannini et Christophe Dufau, Les Bacchanales à Vence. Tarif 30€ par personne. Planning à consulter sur le site. ♦

■ Graine & ficelle

670, chemin des Collets 06640 Saint-Jeannet

<http://www.graine-ficelle.com>

Réservation obligatoire : grain.ficelle@me.com - (0)6 48 41 67 75



DE GAUCHE À DROITE : ALAIN GUMIEL, CLAUDE SERRA, FRANCIS FERRANTE, FRANCK FARNETTI, JEAN LÉONETTI, MARC ET JEAN-FRANÇOIS FERRANTE

■ HÔTEL Cap d'Antibes beach hotel

LE CINQUIÈME 5 ÉTOILES D'ANTIBES

Cette reconnaissance vient couronner la seconde saison de ce Relais & Châteaux, propriété de la famille Ferrante, qui a investi 12 millions d'euros dans la création de cet hôtel contemporain de 27 chambres et suites pieds dans l'eau, entre le Cap d'Antibes et Juan-les-Pins.

EXCELLENCE. Au cours de cette soirée inaugurale arrosée par les champagnes Pommery, les orateurs, tour à tour, ont brillamment disserté sur cette maison de pêcheurs créée en 1960 et réhabilitée en 2003 par la famille Ferrante. Franck Farnetti, le maître de maison, a adressé ses «remerciements aux entreprises qui ont partagé de près ou de loin à notre renaissance». Alain Gumiel, président du Comité régional du tourisme Riviera Côte d'Azur, maire de Vallauris Golfe-Juan, a insisté sur la présence d'une équipe, Jean Léonetti, maire d'Antibes Juan-les-Pins, député des Alpes-Maritimes, a martelé le mot «excellence» et Claude Serra, sous-préfet d'arrondissement de Grasse, a salué «l'entrepreneur» avant de retracer l'histoire de la famille Ferrante. ♦

■ Cap d'Antibes beach hotel

10, boulevard maréchal Juin 06160 Cap d'Antibes

Tél. (0)4 92 93 13 30

<http://www.ca-beachhotel.com> - reservation@ca-beachhotel.com

● Concours

Professionnels ou amateurs, si vous souhaitez participer au 1^{er} championnat du monde de «La poule au pot d'Henri IV» qui se déroulera le 12 décembre dans le cadre de la 82^e foire à la volaille d'Egreville, vous devez faire acte de candidature, avant le 22 novembre, auprès de Philippe Gardette (0)6 07 37 01 15 - pg.concours@hotmail.fr

● Concours (bis)

Les 6^{es} rencontres «Science, art et cuisine» sont lancées. À partir de produits fournis, vous devez réaliser une «œuvre culinaire». Cette année, le thème est celui de la douceur... puisque ce sont des produits aux goûts sucrés qui sont distribués aux participants. L'idée est de jouer avec ces diverses saveurs. Tout le monde peut participer : professionnels des métiers de bouche, enseignants, étudiants, industriels... Pour s'inscrire : Odile Renaudin. Directrice des rencontres «Sciences, art et cuisine» - <http://www.sciencesetgastronomie.com>

● Stages

L'école Grégoire Ferrandi à Paris (28, rue de l'abbé Grégoire (0)1 49 54 28 00) publie son nouveau catalogue 2011 de formation continue en restauration. Au menu 2011, l'école propose, aux professionnels de la restauration commerciale et collective, une cinquantaine de stages de perfectionnement et des formations diplômantes. Neuf nouveaux stages sont au programme dont la formation tartes et tourtes salées, qui complète idéalement la formation à succès snacking et sandwiches. Au total, l'offre de formation continue Ferrandi couvre sept domaines d'expertises : cuisine, boulangerie-pâtisserie, restaurant, gestion-management, hygiène-nutrition, création d'entreprise et restauration collective. Catalogue disponible sur www.egf.ccip.fr

● Coupe du monde de la pâtisserie

Après un processus de sélections nationales et internationales qui se sont tenues en Europe, en Asie et en Amérique latine depuis près de deux ans, nous connaissons enfin les 20 équipes, composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier, qui concourront à la coupe du monde de la pâtisserie les 23 et 24 janvier 2011 à Lyon : Belgique, Corée du sud, Etats-Unis, Italie, Japon, Pays-Bas, Espagne, Russie, Royaume-Uni, Tunisie, Maroc, Singapour, Taiwan, Malaisie, Chine, Mexique, Brésil, Argentine, Colombie, Uruguay.

La France, lauréate 2009, ne peut pas participer à ce concours placé sous la présidence de son fondateur, Gabriel Paillason et de deux présidents d'honneur, Usuke Takahashi et Kazuaki Takai, présidents des deux plus importantes associations professionnelles japonaises, professionnels de renommée internationale et figures emblématiques de l'ouverture du concours à l'art pâtissier du monde entier.

● Cannes shopping festival

L'événement «mode» cannois a été déplacé aux printemps et se déroulera du 21 au 24 avril 2011. <http://www.canneshoppingfestival.com>

● Produits tripiers

À ce jour, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 52 restaurants et 1 artisan tripiier participeront au 10^e anniversaire de l'opération «Novembre, mois des produits tripiers 2010».

● Nouvel an russe

À Cannes, du 13 au 16 janvier 2011, à l'occasion de la célébration du nouvel an russe, le Palais des festivals et des congrès et les professionnels du tourisme vont se mobiliser pour créer, pendant quatre jours, des animations, des dîners de galas, des expositions en l'honneur des visiteurs russes.

● IGP

La moquette de Vendée, haricot blanc qui peut être récolté aux stades demi-sec ou sec, à la peau fine, lisse et brillante et à sa texture fondante, vient d'obtenir l'Indication géographique protégée (IGP).

■ **ASSOCIATION.** Société des meilleurs ouvriers de France

UNE SOIRÉE MÉMORABLE AU PARK LENÔTRE !

Les chefs meilleurs ouvriers de France de la Côte d'Azur ont fait la une de l'actualité avec la réalisation d'un merveilleux dîner à Mougins et une apparition télévisée remarquée dans l'émission «MasterChef» sur TF1.



PHOTO GÉRARD BERNARD

LES CHEFS MOF PRÉSENTENT AU MAIRE DE MOUGINS, RICHARD GALLY, À GÉRARD CIPRE ET AUX CONVIVÉS PRÉSENTS, LES PLATS QU'ILS ONT ELABORÉS

GALA. Après Jean-Claude Brugel au Monte Carlo Beach à Roquebrune Cap-Martin, Yannick Franques au Château Saint Martin & Spa à Vence, Jean-Denis Rieubland au Negresco à Nice, c'est au tour de Philippe Joannès de recevoir les convives du gala annuel de la section des Alpes-Maritimes des meilleurs ouvriers de France, tous métiers confondus, dans le cadre enchanteur du Park Lenôtre à Mougins, lieu merveilleux dirigé par Christophe Blachon.

Une soirée qui a tenu toutes ses promesses, avec une prestation remarquable, qualitative et gustative, des 6 chefs MOF intervenants, dans l'ordre d'apparition, Christophe Bacquie, MOF 2004, Hôtel du Castellet, Le Castellet, pour l'amuse-bouche, Yannick Franques, MOF 2004, Château Saint Martin, Vence pour l'entrée froide, Jean-Claude Brugel, MOF 1996, Monte-Carlo Beach Hotel, Roquebrune Cap-Martin, pour l'entrée chaude, Jacques Rolancy, MOF 1996, Les Viviers, Nice, pour le poisson, Philippe Joannes, MOF 2000, Lenôtre Côte d'Azur, pour la viande et Christian Camprini, MOF 2004, confiseur chocolatier, Opio, pour le dessert.

Pour clôturer cette belle soirée, Gérard Cipre, MOF, président de la section des Alpes-Maritimes, et Robert Sibon, MOF, responsable concours MAF 06, étaient également très fiers de présenter les onze jeunes apprentis présents, tous médaillés d'or du concours « Un des meilleurs apprentis de France 2010 », dans les métiers très divers (coiffure, couture flou, cuisine froide, fleuriste, marqueterie, sculpture ornementaliste sur bois, staffeur ornementaliste et tapisserie d'ameublement en décor). ♦



PHOTO X

LES CHEFS RÉCOMPENSÉS AVEC MICKAËL GRACIEUX ET CHRISTOPHE DUFU, (8^e ET 9^e EN PARTANT DE LA GAUCHE)

■ **CONCOURS.** Chef entrepreneur 2010

MICKAËL GRACIEUX ET CHRISTOPHE DUFU RÉCOMPENSÉS

Ce prix, créé à l'initiative du magazine «Le Chef» et du salon «Equip'Hôtel», a été attribué à 9 chefs qui ont su prendre des risques et créer leur propre entreprise.

PERSONNALITÉ. Pour cette première édition, ce concours s'est doté d'un jury prestigieux, 3 chefs entrepreneurs exemplaires, 3 grands noms de la restauration, sélectionnés par le comité éditorial du magazine «Le Chef», Georges Blanc, Alain Dutournier et Anne-Sophie Pic. Les établissements primés étaient classés par 3 catégories de longévité, plus de 10 ans, plus de 5 ans et plus d'1 an. Dans notre région, Mickaël Gracieux, L'Aromate à Nice, dans la catégorie plus d'1 an et Christophe Dufau, Les Bacchanales à Vence, dans la catégorie plus de 5 ans, ont obtenu ce trophée qui distingue des chefs entrepreneurs qui ont réussi à insuffler un élan, imposer une personnalité et à installer leur établissement dans la pérennité. ♦

■ **ÉVÉNEMENT.** Semaine du goût

LES CHEFS SUR LE PONT

Les chefs de cuisine ont donné l'exemple en multipliant les animations auprès des enfants et des adolescents pour leur faire prendre conscience de l'importance d'une bonne consommation alimentaire.



BERTRAND SCHMITT AIDE UNE FILLETTE À RÉALISER SA PÂTISSERIE

PHOTO X

INITIATION. Le lundi 11 octobre, au Majestic Barrière à Cannes, Bertrand Schmitt, chef des cuisines du palace 5 étoiles, a donné le coup d'envoi de cette semaine pédagogique en recevant les élèves du CM2 de l'école Frédéric Mistral de Cannes la Bocca, où après quelques règles de savoir-vivre (importance de l'hygiène, comment se comporter à table, les bons produits et la malbouffe...), il les invitera à rejoindre les cuisines pour un cours pratique de près de deux heures, baptisé « couleurs, saveurs et métamorphoses ». Supervisés par l'ensemble de la brigade du Majestic, les bambins ont réalisé une pâtisserie inspirée de « Bob l'éponge ». Au terme de cet atelier, chacun a reçu des toques, des tabliers et un diplôme remis en mains propres par le chef en personne !

À l'InterContinental Carlton Cannes, c'est Laurent Bunel qui a accueilli, le jeudi 14 octobre, les enfants d'une classe de CM2. Habillés de toques et de tabliers, les gastronomes en culottes courtes ont assisté à des ateliers de découverte et de préparation autour de la notion du sucré et du salé.



EMMANUEL LEHRER SUR LA CAMPUS DE L'IDRAC DE SOPHIA ANTIPOLIS

PHOTO X

Quant à Emmanuel Lehrer, le chef des cuisines du Mas de Pierre à Saint Paul, il partagera son temps entre les tout-petits de l'école maternelle du Val Fleury de Cannes-sur-Mer et les étudiants de l'Idrac de Sophia Antipolis, à qui il prêchera que bien se nourrir est à la portée de tous et que la malbouffe et le fast food ne sont pas une fatalité pour les petits budgets. ♦



■ **CONCOURS.**
Salon saveurs et terroirs
en Méditerranée
à Mandelieu-La Napoule

**6 CONCOURS
POUR LE 10^e
ANNIVERSAIRE**

Une nouvelle fois encore, Stéphane Raimbault et son équipe de l'Oasis vont se retrouver au Centre expo congrès pour animer de nombreux concours. Les inscriptions sont ouvertes.

ENFANCE. La cuisine est devenue le nouveau sport national. Cet engouement se confirme par l'organisation de 6 concours en 3 jours, lors du 10^e anniversaire du salon mandelocien. Les maires vont ouvrir le bal le vendredi 19 novembre et signer leur grand retour derrière les fourneaux. Le samedi 20 novembre, pour la 3^e année consécutive, les journalistes vont troquer leurs plumes pour quelques ustensiles de cuisine et pour une fois, seront critiqués et notés par des chefs sur la réalisation de recettes basées sur leurs souvenirs d'enfance. La pâtisserie prendra place l'après-midi avec le 6^e concours de bûches Lenôtre pour les enfants à partir de 8 ans et le 3^e concours de pâtisserie Oasis - Home Store. Le dimanche 21 novembre, la famille sera à l'honneur avec le 2^e concours «Secret de famille» où un adulte et un enfant devront travailler en équipe pour proposer leur interprétation personnelle de la pissaladière niçoise et avec le 9^e concours «Poêlon d'Or de L'Oasis» où les candidats devront préparer le loup sous toutes ses coutures. Encore faut-il participer à ces compétitions pour passer des moments inoubliables et conviviaux ! ♦

■ *N'hésitez pas à venir dévoiler vos talents et inscrivez-vous sans tarder auprès d'Anne Wencélius - Restaurant L'Oasis - communication@oasis-raimbault.com - (0)4 93 49 95 52. Chaque concours est richement doté !*

■ **ASSOCIATION.** Association Bénin enfants et avenir (BEA)

UNE SOIRÉE D'EXCELLENCE

Au lycée hôtelier de Monaco, l'impression de merveilleux a été largement partagée par les 95 participants à ce dîner où l'association BEA aura moissonné plus de 10 400 € pour continuer de scolariser durablement une cinquantaine d'élèves particulièrement fragiles au Sud Bénin.



DE GAUCHE À DROITE, ALBERT PAUL DARMON, PRÉSIDENT DE BÉNIN ENFANTS ET AVENIR FRANCE, CHRISTOPHE CUSSAC, CHEF DU «RESTAURANT JOËL ROBUCHON MONTE-CARLO» HÔTEL MÉTROPOLE MONTE-CARLO, JEAN-PIERRE ROUS, MAÎTRE SOMMELIER, JOËL GARAUULT, CHEF DU «VISTAMAR» HÔTEL HERMITAGE MONTE-CARLO



LES ÉLÈVES DU LYCÉE HÔTELIER AVEC LEUR PROFESSEUR MONSIEUR BLANC



**LES SYBELLES.
ESCAPADE
AU PAYS DU BEAUFORT**

En Savoie, au cœur de la vallée de la Maurienne, dans le massif Arvan Villards, à proximité de la frontière italienne, les Sybelles offrent, en toutes saisons, des massifs de plaisirs gourmands, culturels et sportifs.

Lire la suite sur le site sous l'onglet «numéros spéciaux» et télécharger le fichier pdf

CARITATIF. Un succès exceptionnel pour ce rendez-vous « totalement » caritatif, tant l'ambiance entre acteurs et convives tendait vers l'harmonie ! Comme le rappelait Paul Darmon, président de BEA France « Nous sommes tous bénévoles et envoyons la totalité des fonds récoltés au Bénin pour nos seuls bénéficiaires, les enfants ! ».

Au premier plan de cette réussite, la prouesse de deux chefs étoilés monégasques, Christophe Cussac, «restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo» Hôtel Métropole Monte-Carlo et Joël Garault «Vistamar» Hôtel Hermitage Monte-Carlo, réalisant un menu enchanteur dans la sagesse et la maîtrise de saveurs authentiques et d'un grand raffinement.

Gastronomie rehaussée par le choix de vins originaux et rares choisis par Jean-Pierre Rous, maître sommelier, ténor international dont les commentaires éclairés ont grandi le plaisir de la dégustation.

Sous la présidence d'honneur de Claude Péri, directeur de l'Education, de la Jeunesse et des Sports de la principauté, le Cordon d'Or, restaurant du lycée hôtelier de Monaco, a accueilli cette manifestation, dans des conditions qualitatives optimales, avec ses élèves des plus charmants et très professionnels, galvanisés par cette coopération avec leurs pairs d'exception, et sous la houlette de messieurs Baylac, intendant et Blanc, professeur encadrant l'évènement.

Enfin, l'artiste peintre brésilienne de la soirée, Mariângela P. Ricci, a amené sa touche de féminité et de chaleur, palette riche et haute en couleur, éclectique, multi-culturelle, dont les 24 tableaux exposés ont été vendus aux enchères, le produit étant, là aussi, intégralement offert par l'artiste à la cause de BEA.

Au final, un feu d'artifice d'émotion et de générosité, porté par un élan collectif de plaisir partagé avec simplicité et spontanéité entre acteurs et participants, en parfaite osmose. ♦



■ VIN DE LA SEMAINE. Château Mentone

CUVÉE EXCELLENCE ROUGE 2006

Ce millésime, troisième né de la gamme, témoigne de la qualité d'une production qui exprime toute la quintessence de l'appellation. Après des millésimes 2004 et 2005 plébiscités par la critique, le millésime 2006 est ainsi salué par le guide Hachette 2011 «comme l'un des meilleurs vins rouges de la région».

DÉGUSTATION. Issu d'un assemblage précis entre 40 % de syrah et 50 % de grenache, ce millésime compte également 10 % de carignan, dont les pieds de vigne sont en moyenne âgés de 70 ans.

D'une robe rubis, profonde et brillante, aux reflets violacés, la cuvée Excellence 2006, exhale des arômes de cassis, évoluant vers des notes de cacao torréfié et de cuir. Après une bouche racée, l'attaque se fait franche et concentrée. Les tanins sont présents, complexes et fondus.

On aimera le déguster à 16° C en accompagnement de gibiers ou viandes en sauce, d'une daube provençale ou d'une gardianne de taureau.

Prix public conseillé 15€ la bouteille de 75 cl, 35€ le magnum. ◆

■ Château Mentone

83510 Saint-Antonin-du-Var - él. (0)4 94 04 42 00

<http://www.chateamentone.com> - info@chateamentone.com

■ PRODUITS. Château Mentone

OUVERTURE DU DERNIER MOULIN À HUILE D'OLIVE DE NICE EN ACTIVITÉ

En lever de rideau, comme à son habitude, ce moulin du XIX^e siècle lance la récolte 2010 dans les Alpes-Maritimes le 19 octobre prochain.

ARÔMES. Même si la récolte s'annonce un peu tardive cette année, le moulin à huile Alziari va ouvrir ses portes dès mardi prochain. Ce moulin fonctionne encore à l'ancienne et laisse ses lourdes meules de pierre triturer les fruits pendant 3 heures. Ainsi, la première huile de l'année devrait révéler ses arômes dès 10 heures du matin.

Depuis 1868, le moulin à huile d'olive Nicolas Alziari excelle dans la production de grands crus d'huile d'olive et fait maintenant découvrir ses installations pour la joie de tous. ◆

■ Moulin Nicolas Alziari

318, boulevard de la Madeleine 06000 Nice

Tél. (0)4 93 44 45 12

<http://www.alziari.com>



Photo X

■ SOIRÉE. Grand-Hôtel du Cap-Ferrat

3^e DÎNER D'ÉPICURE

Après les deux premières éditions à La Bastide Saint-Antoine chez Jacques Chibois et à l'Oasis des frères Raimbault, rendez-vous à Saint-Jean Cap-Ferrat pour un dîner 14 mains placé sous le signe des MOF, le 28 octobre, date anniversaire de la naissance d'Auguste Escoffier.



Photo X

CONCEPT. Le musée Escoffier de l'art culinaire de Villeneuve-Loubet village renoué avec le concept lancé le 18 mai 1912 par Auguste Escoffier : un grand dîner célébrant la gastronomie française, dont les bénéfices sont reversés au profit d'une cause gastronomique, à savoir la sauvegarde et la promotion des nombreuses collections de l'unique musée français dédié à l'histoire de notre cuisine.

Six meilleurs ouvriers de France ont répondu à l'appel de la Fondation Escoffier pour élaborer un menu dégustation exceptionnel (140€ apéritif au champagne, dîner, vins et café compris), Didier Anières, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Saint-Jean Cap-Ferrat, MOF 2000, le maître des lieux, Yannick Franques, Château Saint-Martin & Spa, Vence, MOF 2004, Serge Chenet, MOF 1993, Mas Saint Bruno, Entre vigne et garrigue, Pujaut, Jean-Denis Rieubland, MOF 2007, Hôtel Negresco, Nice, Gérard Besson, MOF 1976, restaurant Gérard Besson, Paris, Sébastien Chambrun, MOF 2007, Le Moulin de Mougins, Mougins, complété de Luc Debove, champion du monde des glaces 2010, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Saint-Jean Cap-Ferrat. Voir le menu complet sous l'onglet «agenda» du site. ◆

■ Réservations impératives auprès d'Audrey Navarro

(0)4 93 76 50 07 - anavarro@ghcf.fr

● Le vin rosé

Cette année, dans la catégorie «œnologie», le jury des prix a attribué le prix de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) au livre «Le vin rosé», paru aux éditions Féret en 2009 et réalisé sous la direction de Claude Flanzy, Gilles Masson et François Millo. Ce prix sera remis aux auteurs lors d'une cérémonie se déroulant à Paris le mardi 26 octobre prochain.

● Châteaumeillant

Appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure (AOVDQS) depuis 1965, Châteaumeillant vient d'accéder à l'appellation d'origine contrôlée (AOC). Ce vignoble du Val de Loire, basé au sud de Quincy et de Reuilly, sur les rives du Cher, est planté en gamay et pinot noir. Il s'étend sur sept communes : Châteaumeillant, Saint-Maur, Vesdun (dans le Cher), Champillet, Feusines, Nérét, Urciers (dans l'Indre). Les quelque 4 500 hectolitres annuels sont vinifiés par huit vigneronnes et une cave coopérative qui compte une vingtaine d'adhérents.

<http://www.vins-centre-loire.com/chateaumeillant>

● Gamay du monde

Inter Beaujolais a décidé de promouvoir le gamay, cépage emblématique de sa région, en organisant le 15 janvier 2011 à Lyon, la première édition du concours international du gamay. Conscient qu'un des critères de sélection du vin pour le consommateur est le cépage, l'interprofession souhaite renforcer l'image et la notoriété du gamay auprès des consommateurs, mais aussi des producteurs du monde entier grâce à ce concours, qui ont encore la possibilité de s'inscrire jusqu'au 17 décembre sur <http://www.concoursgamay.com>.

Les résultats du concours seront dévoilés lors de la 1^{re} édition du salon «Place aux vins» qui se déroulera du 22 au 26 janvier au cœur du Sirha à Lyon.

● Vignobles et découvertes

Hervé Novelli, secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme, des Services et de la Consommation et Paul Dubrulle, président du Conseil supérieur de l'œnotourisme ont annoncé la liste des 10 premiers sites labélisés «Vignobles et découvertes». Il s'agit des projets de la Colline de Corton, de la Colline de Montrachet, de Dijon Côte de Nuits, de la Vallée du Layon, de Chinon-Bourgueil-Azay, de la Vallée du Loir, du Beaujolais des Pierres Dorées, de Rhône Crussol, du Vignoble de Cognac et du Pays des Bastides et vignoble du Gaillac.



LE U SPA BARRIÈRE

■ HÔTEL. Majestic Barrière Cannes UNE NOUVELLE DISTINCTION

Inaugurée au printemps dernier, la seconde aile du Majestic Barrière porte déjà le palace cannois vers les sommets. Lors de la quatrième cérémonie des World Luxury Hotel Awards, le 8 octobre dernier, à Hua Hin en Thaïlande, le palace 5 étoiles a été distingué dans la catégorie la plus convoitée, celle des Luxury Hotels.

INNOVATIONS. Pour Emmanuel Caux, directeur général du Majestic Barrière, cette récompense couronne une année 2010 particulièrement riche en innovations. Le Majestic Barrière s'est donné une nouvelle dimension avec la création notamment en mars dernier de 45 nouvelles chambres et suites, la création d'une salle de conférence vue mer (la salle Marta Barrière), de deux penthouses de prestige (Majestic et Christian Dior), d'un second restaurant (La Petite Maison de Nicole) ou encore d'un spa, en partenariat avec Sisley, le U Spa Barrière.

S'il profite aujourd'hui d'infrastructures exceptionnelles, le Majestic Barrière n'oublie pas les plus grandes de ses richesses, le savoir-faire et le dévouement de ceux qui, chaque jour, œuvrent au bien-être d'une clientèle exigeante. Ainsi, l'année 2010 aura été mise également à profit pour améliorer encore la qualité de service au sein de l'établissement. « En début d'année, avec l'ensemble de nos collaborateurs, nous avons travaillé pour offrir à nos clients toujours plus de personnalisation, d'émotion, de chaleur humaine, valeurs qui ont fait la réputation du Majestic Barrière. Nous continuons à faire vivre la légende en écrivant ensemble une nouvelle histoire » raconte Emmanuel Caux. ♦

■ **Majestic Barrière**
10, La Croisette 06400 Cannes
Tél. (0)4 92 98 77 00
<http://www.lucienbarriere.com>
majestic@cannesbarriere.com

■ HÔTELS. Concorde hotels & resorts

L'HÔTEL MARTINEZ ET LE PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE ACCRÉDITÉS «GREEN GLOBE»

Les deux établissements phare de la collection du groupe international d'hôtels Haut de gamme, ont reçu une récompense qui vient saluer la mise en place du programme de développement durable de la marque ainsi que l'implication quotidienne des collaborateurs des deux établissements cannois et niçois.

CERTIFICATION. « Nous sommes fiers que notre politique en matière de développement durable soit récompensée par l'accréditation de deux nouveaux hôtels par Green globe. Cette accréditation est pour nous l'une des plus marquantes, car elle prend les dimensions sociales, sociétale et environnementale, qui sont également les trois piliers clés de notre engagement », a commenté Françoise Houdebine, vice-président commercial et marketing du groupe Concorde hotels & resorts. « Nous félicitons à ce titre les équipes de l'hôtel Martinez et du Palais de la Méditerranée, qui se sont pleinement investies depuis plusieurs mois, afin de garantir des standards de qualité toujours plus élevés et toujours plus responsables ».

Green globe est un label international pour le voyage et le tourisme durable. Il récompense et accompagne les entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration de la gestion environnementale et sociale de leurs activités (pas moins de 240 critères évalués pour l'obtention de l'accréditation). ♦

■ **Hôtel Martinez** - 73, la Croisette 06400 Cannes

■ **Palais de la Méditerranée** - 13, promenade des Anglais 06000 Nice



HÔTEL MARTINEZ



LE PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE À NICE

■ ÉVÉNEMENT. Les Étoiles de Mougins

EXPORTATION À SAINT-TROPEZ

Fortes de leur réputation, les « Étoiles de Mougins », conduites par l'office de tourisme, et une délégation de chefs mouginois, accompagnés par Richard Galy, maire de Mougins et conseiller régional, ont participé au 3^e tournoi de golf « France-India business cup ».



L'ÉQUIPE DES ÉTOILES DE MOUGINS, CHRISTOPHE FERRÉ DU MANOIR DE L'ÉTANG, DENIS FÉTISSON DE LA PLACE DE MOUGINS, PHILIPPE JOANNÈS DE LENÔTRE CÔTE D'AZUR, SÉBASTIEN FOUET DE LA CAVE DE MOUGINS ET CHRISTOPHE BOUTES DE LA MOUGINOISE DES PAINS, ICI EN COMPAGNIE DE RICHARD GALY, MAIRE DE MOUGINS ET JEAN-PIERRE TUVERI, MAIRE DE SAINT-TROPEZ, ONT RÉGALÉ LES INVITÉS DU 3^e TOURNOI DE GOLF « FRANCE-INDIA BUSINESS CUP » ORGANISÉ AU POLO CLUB DE SAINT-TROPEZ À GASSIN

PROJETS Cette compétition originale de golf et de polo, organisée au Polo club de Saint-Tropez par PSO Production LDT, réunit des célébrités économiques et diplomatiques de la France et de l'Inde dans le cadre des « Drives de Saint-Tropez ». Une participation de la « team » des Étoiles de Mougins, pas vraiment sur le green, mais plutôt dans les cuisines du restaurant La Table du Polo ! Le but : faire découvrir à Kurami Selja, ministre du Tourisme indien et à Jean-Pierre Tuveri, maire de Saint-Tropez, leur savoir-faire en matière de gastronomie et surtout exporter « le pan bagnat de Mougins », une nouvelle création qui n'a pas fini de faire parler d'elle. Une occasion aussi pour les deux maires d'échanger sur des projets communs. « Nous souhaitons créer une véritable synergie de l'axe Cannes, Monaco, Mougins, Saint-Tropez, les 4 villes-phares de la Côte d'Azur et nous associer pour apporter une vraie valeur ajoutée à nos politiques touristiques » affirme Richard Galy. « Nos destins sont complémentaires et notre clientèle étrangère est friande de nos spécificités qui font de notre région la destination la plus visitée au monde » conclut Jean-Pierre Tuveri. Rendez-vous est donc d'ores et déjà pris avec la ville de Saint-Tropez et la délégation indienne, invitées, au prochain festival international de la gastronomie « les Étoiles de Mougins », dont le thème en 2011 devrait rapprocher l'art et la gastronomie. À suivre... ♦



■ ÉDITION. Livres Glénat

CRUMBLES, GRATINS ET CIE

Envie d'un bon gratin ? D'un plat chaud qui sort du four ? Crumbles, gratins, hachis... autant de plats conviviaux par excellence dont on se sert et se ressert, qui raviront tous les gourmands.

RECETTES. Des plus classiques (gratin dauphinois, crumble aux fruits de saison), aux plus originales (parmigiane d'artichauts, pie d'agneau aux petits légumes verts), salées ou sucrées, découvrez des recettes simples et gourmandes pour toutes les occasions. Fondez pour leur fondant et craquez pour leur croûte dorée ! ♦

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



■ ÉDITION. Livres Glénat

MIJOTÉS

Sortez vos cocottes, poêlons et plats en terre pour concocter plus de 70 recettes qui cuisent doucement et très longtemps.

RECETTES. Laissez vous tenter par un osso-bucco, un pot-au-feu de foie gras, un filet mignon sauté au chou rouge ou encore un tajine de veau safrané aux coings. Quelle que soit votre envie, la méthode reste invariable, les ingrédients s'arrangent entre eux au coin du feu et vous laissent tranquillement vaquer à vos occupations. Faciles à réaliser, ces plats peuvent se préparer à l'avance, se réchauffer, se congeler. ♦

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



■ ÉDITION. Éditions graine2

GRAINE DE CUISTOT

Livre en main, les petits chefs en herbe vont pouvoir endosser le costume de chef et réaliser des recettes simples, originales et équilibrées, pour le plaisir de toute la famille.

CHEF. Le coffret propose à la fois un livre de recettes très ludiques pour donner aux enfants, garçons ou filles dès 5-6 ans, l'envie de cuisiner en s'amusant, mais également la panoplie du parfait petit chef, incluant le tablier, la toque et l'indispensable cuillère ! La présentation des 48 recettes, mises en scène avec un personnage illustré rigolo, est très accessible grâce à une approche par couleur. Chaque couleur rassemble 8 recettes (entrées, plats, desserts, snacks), qui emmènent l'enfant dans une véritable aventure culinaire dont il est le héros. Le livre sensibilise également l'enfant au bien-manger en présentant les principaux apports bénéfiques liés à chaque recette. ♦

■ Nathalie Cahet. 19,90€ - <http://www.graine2-editions.com>



DAVID FAURE

■ ÉDITION. Chef'appeal®

CALENDRIER GOURMAND ET SOLIDAIRE

Né d'une collaboration entre deux passionnés de gastronomie, Cook'appeal, agence de communication culinaire, et Gérard Cambon, photographe de talent, ce calendrier de chefs n'est pas un calendrier comme les autres.

RECETTES. Du charme, avec douze chefs de renom qui se dévoilent avec sincérité, dans leur univers, sous l'oeil du photographe, dont le régional de l'étape, David Faure du restaurant Aphrodite à Nice. Des saveurs avec douze recettes de saison spécialement concoctées par les chefs, pour accompagner les gourmets mois après mois. Et de la solidarité, parce que la cuisine est aussi une histoire de partage, car sur chaque vente, 1,50€ seront reversés à «Restaurants sans frontières». ♦

■ 12€ - Boutiques spécialisées et <http://www.chef-appeal.com>

Les douze chefs solidaires :

Inaki Aizpitarte, restaurant Le Châteaubriand, Paris 11^e - Benjamin Darnaud, Toqué de cuisine, Top chef - Christian Etchebest, La Cantine du Troquet, Paris 14^e - David Faure, restaurant Aphrodite, Nice - Alexandre Gauthier, Auberge la Grenouillère, Montreuil-sur-Mer - Adeline Grattard, restaurant Yam'Tcha, Paris 1^{er} - Nicolas Isnard et David Leconte, Auberge de La Charme, Prénos Hugo Naon, restaurant El Nacional, Bordeaux - Christophe Pelé, restaurant La Bigarrade, Paris 17^e - Laurent Rigal, restaurant L'Alexandrin, Lyon - Sylvain Sendra, restaurant Itinéraires, Paris 5^e - Mickaël Tanguy, restaurant Le Bélouga - Hôtel L'Agapa, Perros-Guirec

LA RECETTE DE DAVID FAURE « GASPACHO DE PETITS POIS, ŒUFS DE CAILLE COULANT - CROÛTONS ET COPEAUX DE LÉGUMES DE SAISON »

■ ASSOCIATION. Disciples Escoffier international

37^e CHAPITRE EN SUISSE

C'est au restaurant «Abstube» du Grand hôtel Quellenhof & Spa à Bad Ragaz (SG) que s'est déroulé ce nouveau chapitre de la délégation suisse des Disciples d'Escoffier, sous la présidence de René Winet, qui a intronisé six nouveaux membres.

INTRONISÉS. Les six nouveaux impétrants sont Patrick Diethelm, instructeur de cuisine au centre universitaire de Lucerne, Martin Santschi, directeur, et Filipe Alloin, chef de cuisine de l'hôtel St-Gothard à Zurich, Rolf Mürmer, artiste pâtissier à Zimmerwald (BE), Romeo Brodmann, responsable des éditions Gastrojournal à Zürich et Seppi Kalberer, patron et chef de cuisine au restaurant Schlüssel à Mels (SG). La soirée s'est poursuivie par un repas de gala, préparé par le chef Roland Schmid, qui a mis les petits plats dans les grands pour que la perfection gastronomique mette un terme à cette sympathique rencontre. Le prochain chapitre se déroulera à l'hôtel de la Paix à Genève dans le courant du mois de mai 2011. ♦

RIVIERA CÔTE D'AZUR. Le prochain chapitre d'automne de la délégation présidée par Michel Duhamel se déroulera le vendredi 19 novembre au «Bistrot des Angés» au Cannet, chez Bruno Oger. La cérémonie des intronisations débutera à 19h et sera suivie d'un dîner (menu de saison à 120€, incluant les boissons) avec une animation jazz. Les réservations sont ouvertes auprès de René Allard (0)6 63 56 46 02 - 4, avenue Jean Giono 06800 Cagnes-sur-Mer. ♦

DATES. 25 octobre Pays Catalan & Occitan 11^e 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^{er} chapitre des Disciples Escoffier ♦♦♦ 5 novembre Pays Grande-Bretagne, 4^e 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 au Bistrot des Angés au Cannet organisé par le président Michel Duhamel et son équipe ♦♦♦ 21 novembre délégation Normandie Grand Ouest chapitre à Deauville à l'Amirauté ♦♦♦ 29 novembre délégation Normandie Grand Ouest Pays France, chapitre et trophée Auguste Escoffier de Normandie au lycée hôtelier Georges Baptiste de Canteleu ♦♦♦ 26 janvier 2011 Pays Italie chapitre à Naples ♦♦♦ 30 janvier 2011 pays USA chapitre à Cincinnati dans l'Ohio ♦♦♦ 18 février 2011 pays Italie chapitre à San Remo ♦♦♦ 20 au 22 février 2011 4^e rencontre internationale des Disciples d'Escoffier à Bruxelles, organisée par le président Pays Bénélux Daniel Lassaut et son équipe ♦♦♦ 25 février 2011 1^{er} grand chapitre Uruguay et Argentine organisé par sa présidente Elsa Manelphé. ♦

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

■ ASSOCIATION. Association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice

BAR DE RENTRÉE

Après la saison d'été, ce fut l'occasion d'une rencontre amicale et gourmande, entre les anciens élèves de toutes promotions, les élèves actuels, les parents d'élèves, les enseignants et les hôteliers.

RETROUVAILLES. Cette première manifestation, en présence de Francis Kolb, nouveau proviseur du lycée Paul Augier, a eu pour but de réaliser des retrouvailles autour d'une dégustation sur le thème retenu «Lillet et foie gras». Le Lillet, un apéritif à base de vin blanc ou rouge, originaire de la région de Bordeaux et distribué par la société Ricard a été présenté par la responsable et chef de secteur Claire Léveque. Le foie gras Rougié a été offert par Euralis gastronomie, par l'intermédiaire de Laurent Remy, chef de secteur France Sud-Est.

Parmi les nombreux participants citons Olivier Novelli, directeur de la restauration au Chanteclerc, hôtel Negresco à Nice ; Jérôme Vesoux, sous-directeur du Château de la Chèvre d'Or à Eze Village ; Evelyne Azzari, directrice de l'hôtel Westminster à Nice ; Jean-Claude Guillon, ancien chef de cuisine du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat et Christiane son épouse ; Serge Ferrand, président de la communauté urbaine de la CANCA ; Hubert Boivin, président de l'Union patronale des cafétiers-restaurateurs et métiers de la nuit Nice Côte d'Azur ; M. Thomas, directeur restauration HI Food à Nice ; Louis Bacchialoni, représentant la Sogeres à Nice ; le sommelier du restaurant «l'Âne Rouge» à Nice ; M. Mme Perez ; M. Mme Brewaews... Le président, Robert Delpiano, a profité de cette rencontre pour présenter le calendrier des manifestations pour l'année 2011 : mercredi 12 janvier, galette des Rois et vœux, avec l'Amicale du personnel et l'Association des parents d'élèves, vendredi 8 avril, baptême de promotion et soirée de gala et lundi 20 juin, remise des prix avec les parents d'élèves et les hôteliers donateurs. ♦



Date	Ville	Manifestation	Lieu
18 octobre	Saint-Laurent-du-Var	Réunion mensuelle de l'Association des sommeliers d'Europe	30, rue Jules Michel
21 octobre	Saint-Raphaël	Soirée dégustation, les vins de Saint Emilion	Hôtel Excelsior
	Juan-les-Pins	Bubble party	Villa Juana - Hôtel Juana
21 au 25 octobre	Turin	Salon du goût et Terra Madre	
22 octobre	Vence	Les vendredis du Château Saint Martin & Spa	Château Saint Martin & Spa
	Le Cannet	Soirée avec menu «Face à la mer»	Bistrot des Angés
22 au 24 octobre	Marseille	Artemisia	Parc des expositions de Marseille
22 au 30 octobre	Monte-Carlo	Oktoberfest fête de la bière	Café de Paris
23 octobre	Saint-Saturnin-lès-Apt	Fête de l'olivier et des moulins à huile de Vaucluse	
	Saint-Jeannet	Atelier cuisine	Graine & ficelle
	Vence	Dégustation de vins de production locale	Restaurant La Litote
	Tourrettes	Soirée gastronomie et musique classique	Restaurant Faventia
23 et 24 octobre	Stes Maries de la Mer	Salon du goût et des saveurs de Camargue	Palais des Congrès
24 octobre	Valdeblore	Fête des châtaignes	La Bolline

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



PHOTOS CHRISTINE LEFELLER

■ TOURISME. Star Clippers EMBARQUEMENT IMMÉDIAT POUR UNE CROISIÈRE GASTRONOMIQUE

C'est à bord d'un superbe voilier (clipper), des Caraïbes aux Antilles, des Bahamas aux îles grecques, en Méditerranée ou en transatlantique... que navigation, découverte et gastronomie se conjuguent.

■ À partir de 1640€ par personne pour les îles au vent, 8 jours
À partir de 4 309€ par personne pour le tour de Méditerranée, 13 jours.
<http://www.starclippers.com> - info.monaco@starclippers.com

Au 19^e siècle, les clipper assuraient la liaison entre les pays scandinaves et l'Amérique du Nord. On les appelait alors « les lévriers des mers ». Dans les années 80, Mikael Kraft, suédois et homme d'affaires, eut la bonne idée de reproduire à l'identique ces superbes voiliers pour les reconverter à la croisière. Un sacré pari à l'époque, la tendance étant plutôt aux « usines flottantes à touristes » charriant des milliers de passagers qu'aux grands voiliers, fussent-ils de la plus belle espèce. 30 ans plus tard, pari gagné - le premier Star Clipper a été suivi de deux autres bateaux dont un Royal Clipper. Si les « immeubles qui naviguent sur l'eau » font toujours recette, les vrais amoureux de la mer préfèrent ces grands voiliers.

DES NAVIRES MAJESTUEUX

134 mètres de long, 4 mats, 3 365 m² de voilure pour le Star Clipper. Des passagers venus de tous horizons, puisque sur les 170 personnes à bord, on compte près de 16 nationalités différentes. En 30 ans d'activité, le bouche à oreille a ainsi fait le tour du monde.

UN DÉFI GASTRONOMIQUE

Ce melting pot de nationalités implique une multiculturalité et surtout des habitudes culinaires et gastronomiques différentes. Voilà une gageure pour les chefs : comment harmoniser les menus pour satisfaire autant de papilles différentes ? « *Un vrai casse-tête* » admet Anna Lang, directrice de l'animation à bord du Star Flyer.

La solution « grand buffet » pour le repas de midi s'est vite avérée la meilleure. « *Oui, mais nous avons toujours voulu faire mieux qu'un simple buffet* » explique un des officiers du bord. « *Nous souhaitons chaque jour offrir des spécialités différentes, des plats bien cuisinés. Un buffet peut tout à fait être gastronomique, et nous avons voulu le prouver* ». Sur ce plan-là, le pari est encore gagné. Chaque midi, un chef prépare, devant les convives attentifs, un plat spécifique qui va s'ajouter à la myriade de mets proposés. Ces plats sont essentiellement issus des traditions locales des pays accostés. Recettes harmonisées évidemment, avec les vins du pays en question. Le tout mis en scène de façon ludique, et festive. Dans la salle à manger règne une ambiance chaleureuse, gourmande, curieuse et décontractée. Le soir à l'heure du dîner, on retrouve le charme de la tradition. Ambiance et atmosphère plus feutrées et plus sophistiquées. Le service se fait à table sous l'œil attentif d'un personnel aimable et très détendu.

CUISINE DE TOUS LES PAYS POUR UNE CROISIÈRE TRÈS COSMOPOLITE

Côté dessert, préférez les fruits sculptés aux pâtisseries. Les pâtisseries pour nos papilles françaises sont le maillon faible. Si nous ne raffolons pas de ces gros gâteaux roses, glacés, crémés et hyper sucrés, personne ne vous obligera à avaler ces gâteaux d'opérette ! D'autres choix plus raffinés sont tentants, comme les cavalcades de fruits frais merveilleusement présentés et accommodés (ananas, mangues, melons, pêches, raisins, fruits rouges,...). Si 40 litres de glaces sont consommés chaque semaine par les passagers, des centaines de kg de fruits et légumes frais sont embarqués aux escales hebdomadaires. Comme quoi le « French cooking », si prisé à bord, n'a pas réussi encore à s'imposer à la pâtisserie !

Pas de mal de mer à craindre, un astucieux système anti-roulis mis au point en Hollande assure aux hôtes des clipper un confort maximum. Qu'il pleuve ou qu'il vente - ce qui peut arriver - la salle du restaurant ne désemplit pas ! On aime son décor un peu kitch, ses tables nappées de blanc immaculé, ses serveurs philippins pour la plupart, joyeux et attentionnés.

UNE ÂME D'AVENTURIER

S'embarquer sur un clipper c'est un peu donner vie à ses rêves d'enfant. Bluffé par leur beauté, leur élégance, on se sent une âme d'aventurier prêt à cingler toujours vers de nouvelles terres. C'est possible, car chaque année de nouveaux itinéraires se greffent aux précédents. Une aubaine pour les récidivistes dont certains en sont à leur septième croisière à bord. L'un d'eux m'a d'ailleurs confié « *Soyez gentille, ne parlez pas trop des clipper, ne leur faites pas trop de publicité, il faut que ça reste entre nous* ».

Je vous invite à naviguer sur leur site pour tout savoir sur les itinéraires (hiver/été 2010-2011), les tarifs, les réductions à certaines dates et les nouveautés, notamment le Costa Rica et le canal de Panama, dès que les clipper auront rejoint, depuis Rome et Athènes, leur base hivernale dans les Grenadines. ♦ M.A. - CHL.Com

