

e-mail gourmand hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°140 Lundi 2 juillet 2007 - Hebdomadaire - Rédaction et photos Gérard et Michelle Bernar

Tél. (0)4 94 17 28 92 - (0)6 74 26 52 65

Envoi de vos informations et demande d'abonnement gratuit : gerard.bernar@wanadoo.fr

restaurant

Restaurant L'Oasis à La Napoule Le patio des délices

DEJEUNER. Les élégantes tables dressées sous un dais de feuillages se fondent dans la luxuriante végétation du jardin qui habille le patio. Dans cette quiétude ambiante, l'intensité du plaisir, procuré par le raffinement des mets proposés par les frères Raimbault, Stéphane, Antoine et François, décuple. Comment ne pas tomber sous le charme du menu-carte déjeuner qui, pour une addition de 54€ (72€ avec une demi-bouteille de vin), propose au choix, 7 entrées, 6 plats et la réputée caravane des desserts où rivalisent tartes, gâteaux et entremets de saison ?

Stéphane Raimbault est un perfectionniste. Chaque plat est d'une parfaite technicité, d'un idéal équilibre gustatif, d'une sage inventivité (sushi d'huîtres de Bouzigues en salade de concombre au caviar de saumon). Les produits, ramenés chaque matin du marché Forville à Cannes ou de la pêche locale, resplendent de fraîcheur dans l'assiette et clament leur identité méditerranéenne (fraise de melon et prosciutto aux truffes de la Saint Jean ; double filet de rouget farci aux asperges violettes du pays, sabayon aux olives) ou se parent de touches orientales (barbecue de filet de cabillaud au miso, en émulsion de Sauternes et gingembre, radis roses glacés et chou de Shanghai au sésame ; aiguillettes de canard chalandais et escalopine de foie gras à l'orientale, ananas Victoria caramélisé et shiitakes à la coriandre). Quant au menu saveurs d'Orient, il est proposé à 64€ (82€ avec une demi-bouteille de vin) avec un amuse-bouche, une entrée, un poisson, une viande et les desserts de François Raimbault.

Ce parcours gourmand, accompagné par un service discret et efficace, s'effectue également le soir à travers 3 menus (125€, 145€ et 165€ hors boissons) et la carte. Une carte qui va très prochainement se transformer de triptyque en deux volets, l'un consacré à l'Occident et l'autre à l'Orient. ♦

• Restaurant L'Oasis à La Napoule. Tél. (0)4 93 49 95 52 – www.oasis-raimbault.com



Sushi d'huîtres de Bouzigues en salade de concombre au caviar de saumon



Fraise de melon et prosciutto aux truffes de la Saint Jean



La caravane des desserts

La semaine en images



Jean-Rémy Casnedi, Pierre Capron, second et Thierry Barot, chef de cuisine

INAUGURATION. Jean-Rémy Casnedi et Thierry Barot avaient mis les petits plats dans les grands pour l'inauguration de La Grange des Agapes à Cogolin (7, rue du 11 novembre, tél. (0)4 94 54 60 97). Leurs invités ont pu découvrir quelques excellents plats de la carte, au format amuse-bouche, comme la daurade grillée, compotée de fenouil et pesto génois ou le tiramisu aux framboises. Ne manquez pas le prochain menu à thème proposé chaque mois, il sera élaboré autour de la truffe d'été. ♦



Nathalie Esclapez (à droite) présente les projets du Sofitel Cannes. À gauche Michel Lebrun.

LUMIÈRES. À l'invitation de Nathalie Esclapez, présidente et de Michel Lebrun, directeur général, un cocktail dînatoire a été donné sur le toit-terrasse du restaurant gastronomique Le Méditerranée à l'occasion de la mise en lumière de la façade de l'hôtel Sofitel Le Méditerranée à Cannes. Les invités ont pu ainsi découvrir la nouvelle et élégante décoration du restaurant et apprendre la future implantation d'un centre de thalassothérapie, unique à Cannes ! ♦



PHOTO CONTACT ÉVÈNEMENT

SCULPTURES. Geneviève Garrassin, Martine et Philippe Da Silva accueillent pour l'été des sculptures fessières de Bernard Bezzina, disséminées dans les jardins de l'Hostellerie Les Gorges de Pennafort. Le vernissage a réuni de nombreuses personnalités de la région, du monde de la politique, de l'art, du vin, Jean-Louis Masurel (Château de Trians), Marie-Louise et Bernard Fleury (Château Saint-Julien d'Aille), la famille De Wulf (Domaine du Jas d'Esclans...) et de la cuisine, Clément Bruno, Gui Gedda..., autour d'un excellent buffet, préparé par Philippe Da Silva et son équipe, et des formes colorées et fessues ! ♦



Clément Bruno, Bernard Bezzina, l'artiste, Gui Gedda et Philippe Da Silva

LANCÉMENT. La 9^e édition de Art et Vin a été officiellement lancée le jeudi 28 juin dernier à la Magnanerie Saint-Isidore à Hyères, en présence de nombreux vignerons et artistes qui participent à cette opération culturelle organisée par la Fédération des vignerons indépendants du Var prévue durant les mois de juillet et août dans les caves et châteaux du Var et de Nice au domaine Le Fogolar, chemin de Crémat. ♦

agenda

>> LUNDI 2 JUILLET

Assemblée générale du CIVP

(Conseil interprofessionnel des vins de Provence)
15h Château Mentone à Saint-Antonin-du-Var

>> 3 ET 4 JUILLET

American days

Café de Paris à Monaco
Dans le cadre des plats du jour, des spécialités américaines (à partir de 12 €) seront proposées à la clientèle à l'occasion de la fête nationale américaine.

Information +377 98 06 76 23

>> JEUDI 5 JUILLET

Remise de diplômes et 4^e soirée du rosé

Centre du rosé à Vidauban
15h : remise des diplômes du concours national des vins des vignerons indépendants.
De 16h30 à 22h30 : 4^e édition de la soirée du rosé

Dîner-concert

Château du Domaine Saint Martin à Vence.

20 h concert : Si on rêvait... avec le quatuor à cordes Rosamonde, suivi d'un dîner de gala concocté par le chef Philippe Guérin. 95€ par personne, vin compris. Réservations (0)4 93 58 02 02

>> SAMEDI 7 JUILLET

Les chefs en herbe

Vista Palace Hôtel à Roquebrune-Cap-Martin
Cours de cuisine
« La cuisine exotique de l'été, fraîcheur et couleurs » avec Christophe Marc, sous chef, assisté de Charles Séméria, chef des cuisines.

À 13h après le cours, dégustation des plats avec accord des vins sélectionnés par notre sommelier. 85€ par personne
Renseignements (0)4 92 10 40 13

>> DU 7 AU 14 JUILLET

Semaine turque

Café de Paris à Monaco
Une carte de spécialités turques sera proposée par le restaurant Ulus 29 à Istanbul. Ces spécialités seront élaborées par le chef Akkaya Selim en collaboration avec Jacques Lambert et leurs équipes respectives. Une soirée sera organisée le mercredi 11 juillet au Salon Bellevue, où un large buffet sera servi. Toutes les soirées seront animées par une ambiance musicale typiquement turque.
Information +377 98 06 76 23

événement

Salon du goût de Sainte-Maxime Des nouveautés

CHOCOLAT. Le programme de la prochaine édition prend forme. Programmé du 11 au 14 novembre à la salle des Bosquette, le salon cher à Michel Hébréard sera ponctué de nombreuses compétitions et démonstrations culinaires, concours des meilleurs apprentis du Var (jeudi 11), le grand trophée du chocolat (vendredi 12), en cuisine avec les chefs du département (samedi 13), les ménagères aux fourneaux et stars en cuisine (dimanche 14). Le samedi et le dimanche, un marché bio de produits du terroir provençal, ainsi que des stands de commerce équitable devraient s'installer sur la place qui jouxte la salle. Du côté des nouveautés, signalons la création du *grand trophée du chocolat*, confection et présentation d'une pièce sur le thème de l'automne, un concours ouvert aux professionnels chocolatiers, pâtisseries et glaciers du monde entier. Le dossier de candidature est à demander à Quentin Vandevyver Best Western Le Montfleuri 3, avenue Montfleuri 83120 Sainte-Maxime. Tél. (0)4 94 55 75 10 Les inscriptions devront être déposées avant le 1^{er} septembre 2007. ♦

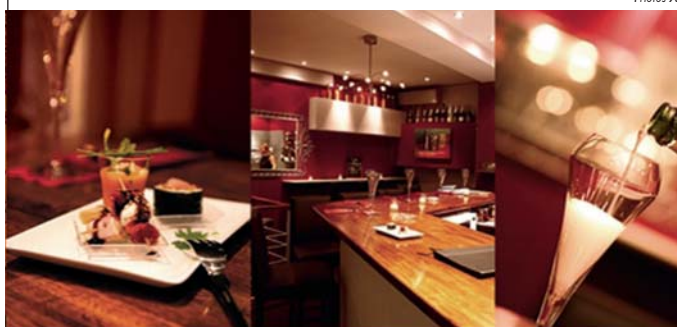
bar à champagne

L'effervescence à Nice Le concept du cocktail dînatoire

NOUVEAU. Le premier bar à champagne dînatoire niçois a ouvert récemment ses portes dans le Vieux-Nice. En plus des champagnes, Julien Bosio-Icart propose une carte de vins sélectionnés (1 rose, 3 blancs, 5 rouges), des jus de fruits Alain Millat et de l'eau Vos. Des bouchées gourmandes salées et sucrées sont servies avec une coupe de champagne (de 12€ à 14€). Les plus gourmands opteront pour l'assiette de saumon fumé (12€) ou pour l'assiette de foie gras (15€), champagne ou autres boissons en sus. ♦

• **L'effervescence**
10, rue de la Loge - Vieux-Nice. Tél. (0)4 93 80 87 37.
Ouvert de 18h à 0h30. Fermé le lundi.

PHOTOS X



Huile vierge de sésame Émile Noël Bio et équitable

SAVEURS. Émile Noël, maître moulinier à Pont Saint Esprit dans le Gard, propose plus d'une trentaine d'huiles végétales possédant toutes une incroyable diversité organoleptique avec une palette gustative de premier choix. Il fut notamment le premier en 1984 à mettre sur le marché une huile vierge de sésame équitable. Les graines utilisées proviennent exclusivement du Burkina Faso et du Mali. La grande finesse de cette huile associée à une petite note grillée de noisette, lui permet de se marier admirablement avec la cuisine asiatique et quelques gouttes suffiront pour sublimer assaisonnements, viandes et légumes grillés. ♦

• 8,45€ la bouteille d'un litre.
En vente dans les magasins spécialisés en alimentation biologique.

produits



Moulin Saint-Michel Des huiles issues de la vallée des Baux-de-Provence

NOUVEAUTÉS. Les huiles du Moulin Saint-Michel sont élaborées à partir d'un assemblage de quatre variétés d'olives : la salonenque, la béruguette, la verdale et la grossane. Elles sont disponibles dans différents conditionnements.

La gourde. L'huile fruité vert, caractérisée par des arômes qui rappellent la feuille d'olivier ou le poivre vert, est placée dans une bouteille aluminium, qui permet de protéger le nectar des rayons du soleil, si vous l'emmenez en pique-nique.

• 11,84€ (50 cl)

Le Bag in box. L'emballage préserve l'emballage de l'oxygène et de la lumière, garantissant une conservation pendant 18 mois.

• Fruitée 51,10€ et AOC 56,71€ (3 litres) - Fruitée 82,20€ et AOC 91,39€ (5 litres)

Le coffret. 3 fruités verts pour découvrir la gamme : la fruitée, avec un goût prononcé, une attaque assez franche et une petite pointe ardente en fond de bouche ; l'huile AOC vallée des Baux-de-Provence, douce et élégante avec de délicates tonalités de petits fruits verts et la Picho', huile monovariétale (picholine) de première qualité, vierge extra, à la robe lumineuse et au nez caractéristique d'herbe fraîche.

• 45€ (3 bouteilles de 50 cl). ♦

• **Moulin Saint-Michel** Cours Reveil 13890 Mouries. Tél. (0)4 90 47 50 40

brèves

DESSOUS DE TABLE. Le samedi 21 juillet, de 10h à 12h, dans la cuisine de la Villa des Lys, Bruno Oger et Sylvain Mathy vont transformer les enfants en virtuoses de la pâtisserie. Au programme la recette du cake au citron. Sur réservation (0)4 92 98 77 00 ♦ **Le 20 juillet prochain à 20h, Martine et Philippe Da Silva accueillent le trio jazz à cordes Jean-Louis Bouyssou à l'Hostellerie Les Gorges de Pennafort à Callas, pour une soirée jazz. 90€ le concert et le dîner (apéritif au champagne, vins, eaux minérales et café compris). Réservations (0)4 94 76 66 51 ♦** Le Beauvallon Beach Club à Sainte-Maxime a accueilli Bernard Deloupy, à l'occasion de la signature de son livre « Crim' sur la prom' » (5^e Éditions Gilletta - Nice Matin), le premier polar touristique de la Côte d'Azur ♦ **À la brasserie Flo à Nice, en juillet et août, les animations culinaires du chef Michel Bétis tournent autour de la tapenade et du basilic ♦** Le 6 juillet prochain, à partir de 19h, le Mas d'Artigny & Spa à Saint Paul de Vence organise un cocktail-vernisage pour l'exposition des artistes Daniel Groutteau, collages et Jacques Riby, sculptures. Dîner « vernisage » sur réservation 55€ par personne, boissons incluses. Tél. (0)4 93 32 84 54 ♦ **Le mardi 17 juillet, le Château Sainte Roseline aux Arcs-sur-Argens organise une soirée jazz avec Richard Galliano, le maître mondial de l'accordéon jazz et Tangaria Quintet. Renseignements Pascale Thomas (0)4 94 99 50 39 ♦** Du 30 mars au 2 avril 2008, la 7^e édition de Sirest Ideas à Paris-expo, porte de Versailles, vous invite à découvrir les nouvelles orientations de la restauration hors foyer. De nombreuses compétitions sont prévues, comme le concours national de cuisine artistique, présélection du Bocuse d'Or, l'open de France des desserts et le festival de créativité gastronomique ♦ **L'hôtel de charme Le Hameau à Saint Paul de Vence, ancienne ferme du XVIII^e siècle aux allures d'hacienda, fête son 40^e anniversaire. Tél. (0)4 93 32 80 24 ♦** Le championnat de France cycliste des métiers de la gastronomie aura lieu le 30 septembre prochain sur le circuit de Rungis MIN. Les personnes intéressées peuvent trouver le bulletin d'engagement sur le site du Club Cycliste des Toques Blanches <http://cctb.free.fr> ♦ **La soirée de prestige organisée au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat par Hadassah France, initialement prévue le dimanche 29 juillet est avancée au samedi 28 juillet 2007 ♦** Les éditions du Croît vif publient « Cognac, la saga d'un esprit » par Kyle Jarrard, l'histoire d'un des alcools les plus connus au monde. Ce livre offre un regard unique sur l'état de l'art actuel de l'industrie du cognac, vécu dans les coulisses des plus petits producteurs jusqu'aux plus renommés, les Hennessy, Courvoisier, Martell, Rémy-Martin, Delamain et autres marques légendaires ♦

Syndicat de défense viticole et de l'appellation contrôlée Bellet

Joseph Sergi président

BUREAU. Suite à l'assemblée générale extraordinaire du 22 mai dernier, le Syndicat de défense viticole et de l'appellation contrôlée Bellet, a élu un nouveau président, Joseph Sergi. Il sera entouré d'un bureau composé de Olivier Bettati, Hélène Calviera et Robert Cohendet, vice-présidents ; Cornélis Kamerbeek, secrétaire général et Nathalie Pacioselli, trésorier. ♦

vins

Le vin de la semaine

Château Calissanne Clos Victoire rosé 2006

Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence contrôlée

Cépages : syrah et grenache.
Vinification : récoltés à maturité optimale, les raisins sont foulés puis mis en cuve pour une macération de quelques heures, comme il est d'usage pour un rosé de saignée. Après clarification des jus (débouillage), la fermentation alcoolique est conduite à température contrôlée (16 à 18° C). Un petit volume de jus clarifié (5 à 10 %) est vinifié en fûts de chêne neufs (barriques et demi-muids) sur lies fines, en vue de conférer à l'assemblage final une plus grande complexité. Afin de conserver au vin une plus ample fraîcheur, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

Dégustation : robe rose carminé ; nez riche et confituré de fraise, sur des notes épicées ; la bouche est concentrée et charnue avec des notes de cerises, de kirsch, de tabac, de fruits confits.

Accords : aubergines à la provençale, rougets poêlés, gigot d'agneau rôti, picodons accompagnés d'une tapenade. Prix départ cave 14,60€ et chez les cavistes. ♦

• **Château Calissanne**
13680 Lançon de Provence. Tél. (0)4 90 42 63 03



Rosés 2007

MAGAZINE. Après dégustations, les 3 jurys de ce hors série de Nice Matin ont sélectionné les 100 meilleurs rosés millésime 2006 des vins de la vallée du Rhône, de Bandol, de Cassis, de Bellet, des Baux, de Pierrefort, de Palette, des Côtes de Provence, des Coteaux d'Aix-en-Provence et des Coteaux varois en Provence. Des confirmations et des découvertes. ♦

• 92 pages, 2,50€



associations

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

Bureau 2007-2008

ELECTION. À la suite de l'assemblée générale statutaire, le conseil d'administration s'est réuni pour élire le bureau 2007/2008. Certains sont membres de droit (présidents d'honneur), d'autres sont associés (collèges des professeurs et des élèves).

Parmi les changements importants, il faut noter que Jeff Brewaeys, vice-président sortant, cheville ouvrière de l'association pendant de nombreuses années, ne se représentant pas, a été élu président d'honneur de l'association, sous les applaudissements et que Robert Candat est le nouveau vice-président hôtellerie.

Présidents d'honneur : Joseph Mora, Jean-Paul Cordero, Jacques Chavance, Jeff Brewaeys.

Président : Robert Delpiano

Vice-présidents : Robert Candat (hôtellerie), Jean Gabas (tourisme), Jean-Baptiste Campana (élèves)

Secrétaire général : Thierry Lautard

Secrétaires adjoints : Annaïck Dellerba, Jonathan Gallois

Trésorier général : Gilbert Sgroi

Trésorier adjoint : Albert Benouaish

Vérificateur aux comptes : René Alliéri

Protocole : Jeanne Bernon

Relations publiques : Yves Bottasso

Responsable du site Internet : Rosanna Delpiano

Administrateurs élèves : Jérôme Barré (BdE)

Administrateurs professeurs : Loïc Jollivet de Castelot, Lionel Salmon, Albin Lauthelier, Philippe Char, Alain Callais, Bernard Quirin, Lucie Bertolotti, Henri Barralis, Gilles Biancheri

Administrateurs professionnels : Jean-Paul Cordero, Serge Ferrand, Vincent Amat, Bernard Arbona, Mireille Gouhier, Patrice Marty, Christian Felter, Anne-Marie Bianchi, Maurice Ours

Conseil des Sages (parrains de promotion) :

Jean-Claude Irondelle, Pierre Guoirand, Tony Fighiera, Jean-François Issautier, Raymond Armisen, Philippe Faure-Brac, Bernard Lambert, Dominique Charpentier, Jean-Louis Bottigliero, Yves Lecret, Alain Llorca, Michel Rostang, Robert Molinari, Christian Plumail, Eric Aceto, Stéphane Lelièvre, Jean Montagard

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier



4^e chapitre

DÉLÉGATION OCCITANIE.

Mercredi 27 juin dernier, au restaurant Le Cédrat du Casino du Boulou, chez Jean Plouzenec, s'est déroulé le 4^e chapitre de la délégation en présence de Jacques Febvay, trésorier général et de Jacques Bruneau, trésorier général adjoint de l'Ordre International.

Ont été intronisés en écharpe rouge : Olivier Bazard M.O.F. pâtisserie, patron de l'École internationale de pâtisserie ; Gérard Bertin M.O.F. pâtisserie ; Alain Delprat du Yucca à Perpignan ; Blaise Fons, formateur à la CCI de Perpignan ; Patricia Gomez de l'Auberge Saint Paul à Villefranche de Conflent ; Pierre-Louis Marin de l'Auberge du Cellier à Montner ; Jean-Claude Mourlane du Neptune à Collioure, 1 étoile Michelin ; Henri Ronde de La Petite Auberge à Vinça ; Jérôme Ryon de La Barbacane à Carcassonne, 1 étoile Michelin ; Christian Ségui, boucher charcutier traiteur



Photo X
Lucien Mongelli, président délégation Occitanie et Gérard Oudin, co-président de la délégation. (photo prise lors du chapitre précédent)

à Ponteilla ; Olivier Thépégnier, maître d'hôtel de la préfecture de Perpignan ; José Vinal de La Balette à Collioure, 1 étoile Michelin. En écharpe bleue : Bernard Fourcade, président de la CCI de Perpignan. En écharpe verte : Pierre Piquemal, vigneron de grand talent au Domaine Piquemal. La délégation compte maintenant plus de cinquante Disciples.

Le chapitre s'est poursuivi par un extraordinaire dîner de gala préparé et servi par l'équipe de Jean Plouzenec, au cours duquel ont été servis : des savoyrs et un cocktail Gaudi, une salade de crabe, homard et nectarines au fenouil avec un Domaine Piquemal muscat sec, une morue à la catalane, compotée de poires et tomates, à l'aioli d'abricot avec un Domaine Piquemal Les Terres Grillées, un médaillon de veau rosée des Pyrénées financière avec un vin des Vignerons de Terrats Les Pierres Plates, un méli mato et la pêche Melba du Grand Maître avec un vin des Vignerons de Terrats Rivesaltes ambré 1999 et un Domaine de la Casenove Rivesaltes ambré 15110. Le tout en suivant les préceptes du Grand Maître Auguste Escoffier.

Un grand moment d'excellence et d'amitié devenus rituels dans les réunions de ces amoureux de la tradition et de la gastronomie française que sont les Disciples d'Auguste Escoffier et leurs Amis. ♦ LUCIEN MONGELLI, PRÉSIDENT DÉLÉGATION RÉGIONALE OCCITANIE

RAPPEL. Michel Giacomino, président des Disciples d'Auguste Escoffier de la Réunion et de l'Océan Indien, a obtenu des tarifs préférentiels pour les séjours des Disciples dans les hôtels de l'île Maurice. Merci de le contacter par e-mail giacomino.michel@wanadoo.fr ♦

DATES. 19 octobre 2007 6^e chapitre Riviera Côte d'Azur au lycée Paul Augier à Nice ••• 29 octobre 2007 chapitre en Suisse à l'Hôtel InterContinental de Genève ••• 9 novembre 2007 1^{er} chapitre en Grande-Bretagne à Londres. ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétariat de l'Ordre International. Tél. (0)6 07 57 00 76 - disciplesescoffier@libertysurf.fr - http://www.disciples-escoffier.com

brèves

DESSOUS DE TABLE. ••• La prochaine édition d'Équip'Hôtel se déroulera du samedi 15 au mercredi 19 novembre 2008 à Paris-expo, porte de Versailles ••• Réuni à Paris à l'occasion de son congrès annuel le 31 mai dernier, le Groupe Exclusive Hotels a présenté à ses hôteliers membres le bilan de l'activité sur l'année écoulée. D'un point de vue marché, Bernadette Chevallier la présidente du groupe, a souligné que l'année 2006 a vu le secteur de l'hôtellerie progresser de façon significative dans toute l'Europe. Dans ce contexte, Exclusive Hotels continue sa croissance et confirme son statut de deuxième chaîne volontaire en France en termes de nuitées vendues avec 209 000 nuitées en 2006, soit une moyenne de 1050 nuitées par hôtels ••• Nicolas Sale, le chef étoilé de l'Hôtel du Castellet Resort Luxe vient de mettre en place sa carte d'été ••• Jean-Philippe Poussier, membre du CDRE PACA vient de créer un portail http://www.monstaff.com réservé au recrutement et à la formation pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme ••• Durant tout le mois de novembre 2007 à Paris, 200 à 300 restaurants participeront au mois de la restauration en proposant, midi et soir, un menu spécial « Tables en fête » à prix fixe. À quand une telle opération dans notre région ? ••• Le sel millénaire « Le Guérandais » s'affiche désormais sur Internet http://www.seldeguerande.com ••• Le coup de cœur du jury de « La Commanderie des gastronomes ambassadeurs de Rungis » a été attribué à notre consoeur Michèle Villemur pour son livre « Plats canailles (Éditions Aubanel-Minerva) » ••• A suivre