



Photo GB

Grasse et Le Rouret  
**15<sup>e</sup> MARCHÉ  
DE LA  
TRUFFE**



Photo X

Concours tourta dé blea  
**PARTICIPEZ  
À LA PREMIÈRE  
ÉDITION**



Photo GB

l'email-gourmand  
vous souhaite  
d'atteindre  
tous vos  
objectifs  
en

**meilleurs vœux**

**em@il gourmand**

**L'HEBDO**

7<sup>e</sup> ANNÉE | N° 310 | 3 janvier 2011

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>



Le Moulin de Mougins

**SÉBASTIEN  
CHAMBRU  
PRÊT  
POUR 2011**

Rémi Robert  
et Sébastien  
Chambru

**MM**  
Sébastien Chambru

Photo Gérard Bernar



DE GAUCHE À DROITE, RÉMI ROBERT ET SÉBASTIEN CHAMBRU

■ **RESTAURANT.** Le Moulin de Mougins

## SÉBASTIEN CHAMBRU PRÊT POUR 2011

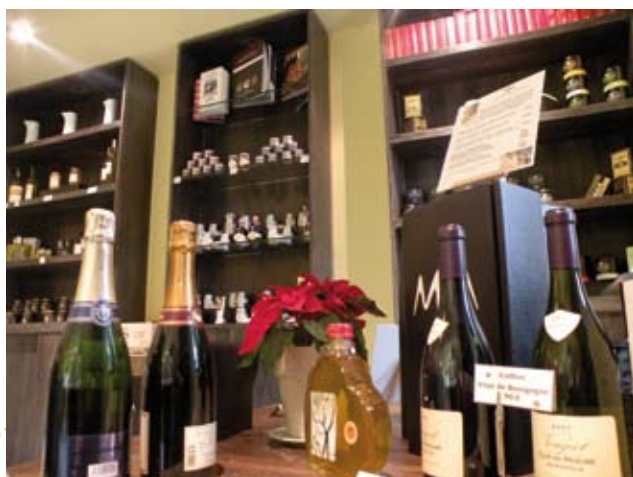
Avec l'arrivée d'un nouveau chef à ses côtés et la sortie d'un livre remarquable, le chef étoilé, MOF 2007, commence l'année 2011 dans les meilleures conditions.

**CHEF.** Il fallait un remplaçant à Stéphane Paccaud en partance pour Genève. Et le hasard fait bien les choses, car mi-octobre dernier, lors de la soirée de clôture du trophée Masse du foie gras, Sébastien Chambru rencontre Rémi Robert, vainqueur de la sélection Grand Sud, chef à Calvi et désireux de revenir travailler sur le continent. « *J'aime son côté pédagogique, sa maturité dans le travail et son comportement pour stabiliser l'équipe et faire avancer les jeunes* » confie Sébastien. Cette arrivée va lui permettre de poursuivre le travail de reconstruction entrepris depuis son arrivée dans les cuisines, il y a plus d'un an et demi, et de s'investir encore plus dans le restaurant pour asseoir cette haute cuisine française et confirmer l'esprit créé par Roger Vergé il y a 40 ans. ♦

MATTHIEU CELLARD ET SÉBASTIEN CHAMBRU



**LIVRE.** L'autre actualité est... littéraire avec la parution, en mars prochain lors du salon du livre à Paris, de «L'O à la bouche» (La fabrique de l'épure), réalisé en compagnie du photographe Matthieu Cellard. Ce livre, organisé autour de trois chapitres et quarante recettes de poissons d'eau de mer, poissons d'eau douce, coquillages et crustacés, est certainement l'un des plus aboutis de ces dernières années, avec une approche inédite du livre de cuisine, concrétisée par la mise en avant des produits bruts, la matière première, et la volonté d'obtenir la composition parfaite, tant dans la cuisine élégante de Sébastien Chambru que dans les photographies saisissantes de Matthieu Cellard.



PHOTOS GRAND BERNARD

■ **LE MOULIN DE MOUGINS**

Avenue Notre-Dame de Vie 06250 Mougins  
Tél. (0)4 93 75 78 24  
<http://www.moulindeougins.com>

**BOUTIQUE.** Maintenant opérationnelle au rez-de-chaussée du petit bâtiment situé à l'entrée du Moulin de Mougins, la boutique «Les gourmandises du Moulin» (ouverte du mercredi au dimanche) propose pâtisseries, chocolats, produits d'épicerie fine (huiles et miels de Francis Ricard, exploitant récoltant à Mougins, Château d'Estoublon...) vins et champagnes, ainsi qu'une déclinaison du menu de la semaine en plats traiteur. ♦

Vous pouvez vous procurer ce livre de 276 pages, en avant-première directement au Moulin de Mougins, au prix de 45 € (au lieu de 50€). ♦



JACQUES CHIBOIS

■ **PRODUIT.**

**Grasse et Le Rouret**

**15<sup>e</sup> MARCHÉ DE LA TRUFFE**

Compte-tenu des nombreuses pluies estivales, de belles truffes devraient être présentées lors de ce premier et très attendu rendez-vous de la nouvelle année.

**TUBER MELANOSPORUM.** Durant ces deux journées complémentaires où plus de 5 000 personnes sont attendues, le syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes informera et conseillera tous les chalands présents, venus découvrir ce produit naturel. Dans une ambiance conviviale, autour de la vente de truffes (uniquement de la tuber melanosporum, vérifiée par le syndicat) et de produits agricoles locaux, de nombreuses animations vont se succéder, démonstrations de chiens truffiers, dégustation de mets truffés, repas gastronomique à la Bastide Saint-Antoine (115€ par personne), visite commentée du champ truffier expérimental (au Rouret le dimanche de 9h à 12h), conférence sur la truffe. Et si par bonheur, votre ticket de tombola, acheté 5€, est tiré au sort, vous repartirez avec un panier garni composé de produits présents sur le marché et 250g de truffe tuber melanosporum (voir le programme détaillé sous l'onglet agenda). ♦

■ **15<sup>e</sup> MARCHÉ DE LA TRUFFE**

Samedi 8 janvier, de 9h30 à 17h30 à La Bastide Saint-Antoine à Grasse  
Dimanche 9 janvier, de 6h à 16h au Rouret

■ **ENSEIGNEMENT. La Recette Magique**

**SAVEUR ET BIEN-ÊTRE**

La société d'événements gastronomiques de Marie Coffigneau s'est à nouveau associée au Crous de Nice Toulon, afin d'ouvrir les portes de la gastronomie aux étudiants.



LE CHEF PASCAL LAC (À GAUCHE) ET LE CHEF FRÉDÉRIC GALLAND (À DROITE), AUX CÔTÉS DES ÉTUDIANTES GAGNANTES DU CONCOURS DE CUISINE « A VOUS LA TOQUE ! »

**NUTRITION.** Les étudiants ont pu retrouver Frédéric Galland (pour l'entrée et les plats), chef du restaurant Parcours à Falicon et Pascal Lac (pour les desserts), chef des pâtisseries Lac à Nice. Ces derniers ont imaginé le menu d'un déjeuner gastronomique à 3 euros, (prix d'un ticket de resto u), que les équipes des restos u ont ensuite réalisé.

En plus de la création du menu sur le thème « No stress », Frédéric Galland et Pascal Lac ont donné un cours de cuisine aux lauréats du concours « A vous la toque ! », Célia, Laëtitia, Laura, Maëva et Nora, étudiantes sur différents campus niçois. Laëtitia et Laura sont ainsi passées maître dans l'art de la découpe des légumes grâce à Frédéric Galland. Tandis que Pascal Lac a appris à Célia, Maëva et Nora ses astuces pour réaliser une meringue parfaite !

Le prochain rendez-vous « Toquissimes » aura lieu le 15 février et sera animé par le chef étoilé Mauro Colagreco, partenaire de La Recette Magique. ♦

■ **LA RECETTE MAGIQUE**

14, avenue Thiers 06130 Grasse. Tél. (0)9 61 01 58 85 - (0)6 99 77 45 65  
contact@larecettemagique.com - <http://www.larecettemagique.com>

● **Acquisition**

Par l'intermédiaire de la société Vinea Transaction de Port-Fréjus, le Château de Berne à Lorgues vient d'acquérir la Bastide des Bertrands, domaine de 200 hectares au Cannet-des-Maures, dont près de 100 hectares de vignes, situé au pied du massif des Maures, propriété de la famille Marotki depuis 1964. Pour Didier Fritz, le directeur général du Château de Berne « Il s'agit là d'une belle opportunité permettant au Château de Berne d'envisager un renforcement de ses différentes marques de vin, et un développement de ses activités touristiques autour du tourisme équestre dans la plaine des Maures ».

● **Concours**

La finale régionale PACA de l'édition 2011 du concours « le bœuf les races à viande » se déroulera le vendredi 4 février au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier à Nice. Le chef parrain est Bruno Oger.

● **Clefs d'Or**

Maxime Nerkowski, de l'hôtel InterContinental Carlton Cannes a terminé en 3<sup>e</sup> position de la 3<sup>e</sup> édition du trophée Pierre Quentin « Les Clefs d'Or ».

● **Croisières**

MCS Croisières propose plusieurs croisières gastronomiques « Vin et gastronomie » en 2011 en Méditerranée : le 7 janvier à bord du MSC Fantasia, le 9 avril à bord du MSC Magnifica, le 1er mai à bord du MSC Poesia, le 11 septembre à bord du MSC Orchestra, le 9 octobre à bord du MSC Musica et le 5 novembre à bord du MSC Magnifica.  
Renseignements sur <http://www.msccroisieres.fr>

● **Omnivore**

Christophe Dufau, le chef des Bacchanales à Venise, sera de nouveau présent sur la scène de l'Omnivore, le festival culinaire de Deauville, qui se déroulera du 20 au 22 février au Centre international de Deauville.  
Renseignements <http://www.omnivore.fr>

● **Grands chefs**

La 7<sup>e</sup> édition du « Colloque national des grands chefs », parrainée par Georges Blanc, qui se déroulera les 21 et 22 mars 2011 à l'hôtel Le Negresco à Nice, proposera 3 conférences : le lundi 21 mars de 10h à 12h « Conséquences de l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité » ; de 15h à 17h30 « la transmission des savoirs, acquisition et transmission des maisons » ; le mardi 22 mars de 10h à 12h « Nouvelles tendances et attentes des clients ».  
<http://www.colloquechr.com>

● **Assemblée générale**

La prochaine assemblée générale de l'Association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence (contact@asnacp.fr - <http://www.asnacp.fr>) se tiendra le 24 janvier prochain, à partir de 10h, au Château de Crémât à Nice. À l'ordre du jour notamment, la nomination d'un nouveau secrétaire général et de son adjoint.

● **Offre touristique**

Le Domaine de Toasc, vins de Bellet à Nice (213, chemin de Crémât - (0)4 92 15 14 14 - [domaine-de-toasc@wanadoo.fr](mailto:domaine-de-toasc@wanadoo.fr) <http://www.domainedetoads.com>), s'agrandit et s'ouvre aux professionnels. Cette nouvelle offre touristique sur la Côte d'Azur, propose un lieu de réception et de culture unique et privilégié alliant des événements à l'art du vin.

● **Cours**

Les cours de cuisine et d'œnologie reprennent à l'hôtel Le Méridien Beach Plaza à Monaco.  
Le chef Jimmy Desrivières vous attend dès le 6 janvier, à partir de 18h, pour réaliser une recette de selle de chevreuil cuit au sautoir, purée de céleri et marrons, sauce aux groseilles et les sommeliers Dominique Milardi et Serge Depoisier vous initieront aux plaisirs du vin, deux fois par mois, à partir du 13 janvier.  
Informations et réservations : +377 93 15 78 88



Photo X

■ **HÔTEL.** Radisson Blu Hotel Nice

## PROMOUVOIR LA DIFFÉRENCE

L'engagement de l'hôtel en matière de prévention des discriminations, d'égalité des chances et de promotion de la diversité dans le cadre de la gestion des ressources humaines, vient d'être récompensé par le « Label diversité » Afnor.

**DISTINCTION.** Lancée en décembre 2008 à l'initiative du président de la République, cette distinction valorise une démarche globale. L'obtention du « Label diversité », valable 3 ans, certifie que le Radisson Blu Hotel Nice a mis en place un dispositif de lutte contre l'exclusion couvrant toutes les compétences de la gestion RH, depuis le recrutement (offres, sélections, entretiens...) jusqu'au développement des carrières (promotions, formations...) qui s'inscrit dans une démarche personnelle de progrès.

Lionel Servant, le directeur général du Radisson Blu Hotel Nice, se déclare « fier d'être les pionniers et moteur de lutte contre toutes les formes de discrimination, l'obtention du « Label diversité » va nous permettre de partager nos valeurs avec l'ensemble de la profession ». ♦

■ **RADISSON BLU HOTEL NICE**

223, promenade des Anglais 06200 Nice - Tél. (0)4 97 17 71 77

http://www.radissonblu.fr/hotel-nice - info.nice@radissonblu.com

■ **CONCOURS.** Tourta dé blea

## PARTICIPEZ À LA PREMIÈRE ÉDITION



Photo X

À travers le concours de ce dessert typiquement local et original, les organisateurs souhaitent valoriser et perpétuer le savoir-faire local et unique.

**DESSERT.** Afin de valoriser le savoir-faire des habitants et professionnels des Alpes-Maritimes et de Monaco, Air France lance le premier concours « Tourta dé blea 2011 », en collaboration avec la Fédération des maîtres boulangers et boulangers-pâtisseries des Alpes-Maritimes, le lycée Paul Augier, ainsi que Nicexpo. Cette compétition se déroulera sous la présidence de Mme Renée Graglia, présidente de la Capelina d'Or et « Mado la Niçoise » sera la marraine.

Ouvert à tous, jeunes en formation, professionnels et grand public, ce concours se déroulera en deux phases, après sélection des candidats sur dossier. La demi-finale de dégustation se tiendra au lycée Paul Augier, le 16 février 2011. De 8h à 12h pour les juniors et de 14h à 17h30 pour le grand public qui devront réaliser leur dessert sur site. Les professionnels apporteront le produit fini, afin d'être notés par le jury.

La finale est programmée lors de la Foire de Nice, le 18 mars 2011. Les finalistes de chaque catégorie réaliseront leur tourte de blettes devant le public. En fin de journée sera proclamé le nom du gagnant de chaque catégorie, ainsi que la remise des prix, dont un billet aller-retour en classe voyageur, sur l'A380.

Le dossier de candidature, téléchargeable sur <http://www.tourtadeblea.com> est à retourner avant le vendredi 20 janvier minuit. ♦



Photo GÉRARD BERNAR

■ **HÔTELLERIE.**

Baromètre tourisme Côte d'Azur

## PRÈS DE 3 MILLIONS DE NUITÉES EN HÔTELS 4 ET 5 ÉTOILES EN 2010

L'hôtellerie 4 et 5 étoiles de la Côte d'Azur réalise une belle performance en novembre 2010, avec une occupation moyenne qui gagne 4 points à 38 %.

**PROGRÈS.** Ce taux reste cependant, tout comme durant les mois de janvier, février et décembre, en deçà des 40 %, et donc à un niveau encore bas. Même si la tendance est redevenue positive sur le segment du tourisme d'affaires, la demande additionnelle ne suffit pas à assurer un remplissage satisfaisant des établissements, pour cette période de l'année difficile à remplir.

Si l'occupation reste basse, le volume de fréquentation en nuitées 4 et 5 étoiles progresse de 7 % en novembre, et poursuit une nette tendance à la hausse observée tout au long de l'année. Hormis les mois d'août et novembre, les nuitées 4 et 5 étoiles ont connu une croissance à deux chiffres chacun des autres mois de l'année (dans l'attente bien sûr des résultats de décembre, qui devrait connaître une moindre hausse).

Sur l'année entière, on prévoit que le taux d'occupation des hôtels 4 et 5 étoiles atteindra les 57 % en moyenne (+3 points), avec un total de nuitées dépassant les 2,8 millions, soit une progression de 18 % et un retour au niveau de fréquentation de l'année 2000. Ce résultat en nuitées est excellent, même s'il reste inférieur aux années records de 2001 et 2002 (la fréquentation était d'environ 3,2 millions), mais reste moyen en niveau d'occupation, les années 1997-2002 et 2006-2008 ayant dépassé les 60 %. Ces évolutions traduisent tant un retour des clientèles haut de gamme vers l'hôtellerie azuréenne qu'une poursuite de l'évolution de l'offre hôtelière en faveur des catégories supérieures, incluant notamment les 23 établissements (2 727 chambres) nouvellement classés en catégorie 5 étoiles. ♦

■ Pour consulter le baromètre tourisme Côte d'Azur

de novembre 2010 et les dernières tendances statistiques : <http://www.cotedazur-touriscope.com>

■ **VIN DE LA SEMAINE**

Calmel + JJoseph

## VIEUX CARIGNAN 2009

Ce vin de pays des Côtes du Brian, issu de vignes très âgées, offre une parfaite harmonie entre le fruit, la souplesse et la finesse.



Photo X

**DÉGUSTATION.** Une belle couleur rouge rubis, un premier nez épicé, des arômes de fruits mûrs (cerise, cassis...), une bouche souple et fruitée, des tanins soyeux, caractérisent ce 100 % carignan. Cavistes 8 €. ♦

■ **CALMEL + JOSEPH**

11000 Carcassonne

Tél. (0)4 68 72 09 88

[jjoseph@vtlanguedoc.com](mailto:jjoseph@vtlanguedoc.com)

[www.calmel-jjoseph.com](http://www.calmel-jjoseph.com)



■ **ASSOCIATION. Disciples Escoffier international**

## CHAPITRE AU VIËT-NAM

C'est par un pluvieux samedi de décembre 2010, que les Escoffier du Viêt-nam se sont réunis au restaurant chez Don's à Hanoi, pour introniser 4 nouveaux chefs.

**INTRONISATIONS.** Lors de cette cérémonie, Madame Nguyen My Giang Huong, plus connue sous le nom de Tin, du restaurant Green Tangerine à Hanoi, est devenue la première femme Disciple vietnamienne. Ont été intronisés en sa compagnie, le chef Bruno Serre de la Luna d'Autunno, le chef Nguyen Van Thu et le chef propriétaire Donald Berger; les hôtes de l'événement. Deux épicuriens ont été également accueillis dans cette grande famille mondiale, Madame Nguyen Thi Kim Thuy, directrice du restaurant Bleu de Thuy et Stéphane Yvin, directeur du restaurant Green Tangerine. Après les intronisations, un délicieux déjeuner a été servi aux convives par le personnel du restaurant. ♦

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

**DATES.** **8 janvier** délégation Paris Île de France, la galette des chefs, tous Disciples Escoffier (Pierre Hermé, Yannick Alleno (Le Meurice), Lionel Lallemand (Saint-Clair le Traiteur), William Ledeuil (Ze Kitchen Gallery), Jean-Jacques Massé (La Grande Epicerie), Michel Rostang (Restaurant Michel Rostang), Michel Roth (Hôtel Ritz), Thierry Burlot (Le Zebra Square), Jean-Pierre Cassagne (La Closerie des Lilas), Didier Coly (Hôtel Costes), Maison James Berthier, Marc Rivière, Philippe Vallat (Potel & Chabot)...), la galette du cœur vendue au profit intégral d'une maladie orpheline, organisée par Pierre Mieczak, président, et son équipe, avec le soutien de Potel & Chabot, à partir de 9h, place Saint Germain des Prés Paris 6<sup>e</sup> ♦♦♦ **18 janvier** pays Italie chapitre à San Remo ♦♦♦ **24 janvier** dans le cadre du Sirha à Lyon, hall 1, sur le stand de Sud de France 2<sup>e</sup> Trophée Bernard Loiseau organisé par la délégation Pays Catalan & Occitan des Disciples Escoffier et par ses coprésidents Gérard Oudin et Lucien Mongelli ♦♦♦ **30 janvier** pays USA chapitre à Cincinnati dans l'Ohio ♦♦♦ **20 au 22 février** 4<sup>e</sup> rencontre internationale des Disciples d'Escoffier à Bruxelles, organisée par le président Pays Bénélux Daniel Lassaut et son équipe ♦♦♦ **25 février** 1<sup>er</sup> grand chapitre Uruguay et Argentine organisé par sa présidente Elsa Manelphe ♦♦♦ **26 février** Pays Italie chapitre à Naples ♦♦♦ **28 mars** délégation Provence-Languedoc, chapitre au lycée hôtelier d'Avignon, organisé par Michel Receveur et son équipe. ♦



■ **BOUTIQUE. Plus belge la vie à Fréjus**

## GOURMAND, UNE FOIS !

Un concentré de gourmandises de Belgique vient de s'installer en plein centre du cœur historique de Forum Julii.

**NOUVEAU.** Papilles en émoi, les gourmands, les connaisseurs ou les curieux investissent cette boutique pour découvrir les bières trappistes, d'abbayes, gueuzes, blondes brunes ou ambrées, mais aussi les pralines artisanales et toutes les confiseries, notamment les cuberdons, ces petites friandises en sucre farcies de sirop, biscuits, chocolats ou sauces du plat pays. ♦

■ **PLUS BELGE LA VIE**  
74, rue Jean-Jaurès 83600 Fréjus  
Tél. (0)4 94 95 39 10  
[plusbelgelavie@hotmail.com](mailto:plusbelgelavie@hotmail.com)

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

## LES 13 DESSERTS DU PAYS NIÇOIS

Pour la 4<sup>e</sup> année consécutive les étudiants de IAGTL (BTS tourisme animation et gestion touristique locale, qui par ailleurs préparent le diplôme de guide interprète régional) ont mis leurs compétences au service de l'animation et de l'organisation d'une manifestation culturelle et gourmande sur le thème symbolique des treize desserts de Noël, avec le concours de plusieurs classes d'hôtellerie.



**TRADITION.** Un quiz, des jeux et une interaction avec le public, la participation de la formation locale « Piemontesi nel mondo » ont complété le caractère festif de cet événement, qui s'est déroulé au restaurant « La Baie des Anges » du lycée hôtelier et de tourisme Paul-Augier.

Cette manifestation s'est fait sous l'égide des professeurs Isabelle Duneau, Marianne Le Bris, Françoise Pinnelli et l'organisation administrative et coordination pédagogique de Francis Kolb, professeur du lycée Paul Augier, Odile Desjardins, chef des travaux tourisme, Jean-Paul Gravelle, chef des travaux hôtellerie, Michel Duhamel, adjoint chef des travaux hôtellerie. ♦

■ <http://www.anciens-ecole-hoteliere-nice.org>

meilleurs vœux