



La Véranda à Beausoleil

**UNE  
ADRESSE  
À DÉCOUVRIR**



Les toqués font du skip

**DESTINATION  
VALBERG**



Championnat de France du dessert

**GROS PLAN  
SUR  
ROMUALD  
GUIOT**

Photo CB

 **em@il gourmand**

**L'HEBDO**

7<sup>e</sup> ANNÉE | N° 320 | 21 mars 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>



Concours culinaire  
du Grand Cordon d'Or  
de la cuisine française

**LE LYCÉE  
DE MONACO  
EN PÔLE POSITION**

MARCEL ET DOMINIQUE ATHIMOND  
REMETTENT LE TROPHÉE  
À STEVEN CHAUME

Photo Gérard Bernar



DE GAUCHE À DROITE, BENJAMIN CHARTRAIN, STEVEN CHAUME, IBRAHIMA AHAMADI, JUSTINE CASSINI, ALESSANDRO GUARDIANI, GRÉGORI DANDEL, GUILLAUME GILLAN ET ROMMEL LAROSE

■ **CONCOURS.** Concours culinaire du Grand Cordon d'Or de la cuisine française

# LE LYCÉE DE MONACO EN PÔLE POSITION

La 31<sup>e</sup> édition de ce concours réservé aux élèves de terminale en écoles hôtelières et C.F.A., a une nouvelle fois tenu ses promesses, et a été remportée par un jeune issu du lycée technique et hôtelier de Monte-Carlo, Steven Chaume.

**PALMARÈS.** Les 8 candidats sélectionnés, Ibrahim Ahamadi, lycée polyvalent de Kaweni, Mayotte, Justine Cassini, lycée des métiers de Sisteron, Benjamin Chartrain, lycée hôtelier de Marseille, Steven Chaume, lycée technique et hôtelier de Monte-Carlo, Grégory Dandel, lycée technique et hôtelier Savoie Léman, Thonon-les-Bains, Guillaume Gillan, lycée hôtelier Paul Augier, Nice, Alessandro Guardiani, institut E. Ruffini, Aicardi, Arma di Taggia, Rommel Larose, école Sir Gaëtan Duval, île Maurice, avaient 4 heures pour confectionner un plat pour 4 personnes, une sole farcie avec une farce mousseline de poisson et trois garnitures, dont une chartreuse de légumes en portion individuelle et un entremets pour 8 personnes, deux Paris Brest, avec réalisation d'une pâte à chou et d'une crème mousseline pralinée.

En fin d'après-midi, Marcel Athimond, président du Grand Cordon d'Or de la cuisine française dévoile le palmarès. C'est finalement le travail de Steven Chaume, du lycée technique et hôtelier de Monte-Carlo, qui remporte les suffrages du jury composé d'Henry Baudet, Jeanne Bernon, Sylvain Etiévant, Thomas Millo, Georges Ratagne, Charles Séméria, Laurent Sturbois et Richard Vacher. Le jeune élève de Gilles Brunner, ancien chef du palais princier, devance Justine Cassini et Benjamin Chartrain. Les 8 jeunes candidats repartent les bras chargés de cadeaux et de récompenses. ♦



LE VAINQUEUR STEVEN CHAUME EN COMPAGNIE DE SON PROFESSEUR GILLES BRUNNER



JUSTINE CASSINI, SECONDE, A REÇU LE PRIX DE L'IMAGINATION ET DE L'INNOVATION



LE CHALLENGE ROBERT DELANNE DÉCERNÉ AU CANDIDAT AYANT LA MEILLEURE NOTE POUR LE PLAT DE CUISINE, A ÉTÉ ATTRIBUÉ À BENJAMIN CHARTRAIN, TROISIÈME

PHOTOS GERARD BERNARD

# à la une



PHOTO GÉRARD BERNAR

**RESTAURANT. La Véranda à Beausoleil**  
**UNE ADRESSE À DÉCOUVRIR**

Voilà pratiquement 2 ans qu'Olivier Crispino a repris en mains les destinées de ce restaurant situé dans le centre de Beausoleil. Complet tous les midis, il ne figure pourtant pas dans aucun guide gastronomique.

**PARTAGE.** À 30 ans, Olivier Crispino, possède déjà un parcours professionnel de vieux briscard, après des études à Paul Augier à Nice, des passages à l'Âne Rouge, au Château Saint Martin, au Monte-Carlo Bay et de nombreux séjours à l'étranger. Mais celui qui lui a mit le pied à l'étrier, c'est Jacques Maximin, à l'époque du Diamant Rose à La Colle-sur-Loup, et qui lui a inculqué la passion du métier. Olivier n'est pas derrière les fourneaux, mais en salle. C'est lui qui donne le tempo à la cuisine et, de façon discrète, vous donne envie de goûter les plats écrits sur une ardoise qui évolue régulièrement en fonction des produits frais glanés sur le marché, salade de carpaccio d'artichauts, parmesan (7€), raviolis frais gratinés, saveurs de topinambours (9€), accras de Saint-Jacques et gambas (9€), filet mignon de porc croûté à la moutarde en grains (15€), filet de bar poêlé, purée de légumes d'antan (18€), pannacotta au caramel au beurre salé (6€)... La carte des vins (Domaine du Silène en rouge, Chardonnay Comtes de Chartogne en blanc, Château Harès, en rosé...) imaginée en fonction des plats qui figurent à l'ardoise, change régulièrement et reste dans des prix raisonnables (de 20€ à 31€). Olivier est également un excellent barman et créé de savoureux cocktails. Demandez-lui celui au Baileys et caramel au beurre salé. Le soir, dès 18h, c'est une formule apéritive, plus conviviale, qui prend le relais avec une carte de tapas. ♦

**LA VÉRANDA**  
 27, boulevard de la République 06240 Beausoleil - Tél. (0)4 93 78 48 70  
 Ouvert du lundi au vendredi. Formule déjeuner à 16€  
 (entrée, plat du jour ou plat du jour, dessert)

em@il gourmand

**sur  
l'email-gourmand  
votre communication  
est entre bonnes mains**

**tél. 06 29 77 70 69**

**Concours MAF**

L'École hôtelière de Cannes et la Faculté des métiers accueilleront le mardi 22 mars 2011 de 9h à 17h30, dans leurs locaux, 54-56, avenue de Cannes à Cannes-la-Bocca, les sélections départementales du prestigieux concours des meilleurs apprentis de France dans les métiers suivants : barmans, cuisiniers, arts de la table, fleuristes et coiffure. Plus d'une soixantaine de candidats va ainsi concourir toute la journée. Le jury composé de meilleurs ouvriers de France prononcera les résultats à partir de 17h et désignera les candidats sélectionnés pour les finales régionales.

**L'Ô à la bouche**

Du 23 mars au 9 mai, Sébastien Chambru, MOF et étoilé Michelin, vous propose de déguster des recettes issues de son livre « L'Ô à la bouche » à travers un menu spécial servi au Moulin de Mougins.

**Printemps du guide Michelin**

Durant 3 mois, du 21 mars au 21 juin, plus de 900 restaurateurs sélectionnés dans le guide Michelin France 2011, proposeront des offres exclusives aux lecteurs du guide, détenteurs du pass privilège inséré dans l'édition 2011. La liste des restaurants participants, ainsi que leurs offres sont consultables sur <http://www.printempsduguidemichelin.fr>.

**Mirazur**

Du 23 au 25 mars, au déjeuner et au dîner, au Mirazur à Menton (30, avenue Aristide Briand - tél. (0)4 92 41 86 86 [info@maurocolagreco.com](mailto:info@maurocolagreco.com)), afin de fêter l'arrivée du printemps, Mauro Colagreco vous invite à déguster un menu avec les dernières truffes et les premières asperges 75€ par personne. Voir le détail du menu sous l'onglet «agenda».

**Vistaero**

Le Vistaero, le restaurant du Vista Palace Hôtel à Roquebrune-Cap-Martin, propose tous les vendredis une formule à 36€ par personne qui comprend aioli et crêpes Suzette.

**100 % mag**

La bande annonce de 100 % mag du mercredi 23 mars sur M6, où l'on aperçoit Estelle Denis en compagnie de David Faure, a été tournée dans les cuisines d'Aphrodite à Nice. <http://www.youtube.com/watch?v=-QjPRpJhRM>

**100 % mag (bis)**

Retrouvez le chef Yves Terrillon et L'Atelier de la cuisine des fleurs (16, route de Grasse - Pont du Loup à Tourrettes-sur-Loup - (0)4 92 11 06 94 - [contact@la-cuisine-des-fleurs.com](mailto:contact@la-cuisine-des-fleurs.com) - <http://www.la-cuisine-des-fleurs.com>) dans l'émission 100 % mag sur M6, lundi 21 mars à partir de 18h45.

**Les Épicuriens**

Le restaurant «Les Épicuriens» à Nice (6, place Wilson - (0)4 93 80 85 00) vous invite à découvrir sa nouvelle carte de printemps et vous informe de son ouverture le midi midi et de la possibilité de déjeuner en terrasse. Formules le midi de 15€ à 25€.

**Réouverture**

À l'occasion de la réouverture de leur restaurant «Au rendez-vous des amis» à Nice (176, avenue de Rimiez - Aire Saint Michel - (0)4 93 84 49 66 - [contact@rdvdesamis.fr](mailto:contact@rdvdesamis.fr) - <http://www.rdvdesamis.fr>), Isabelle et Thierry Bagnis vous proposent de découvrir une nouvelle carte, de nouveaux menus et une sélection de nouveaux vins.

**Équipe**

L'ancienne équipe du Cigalon à Vallbonne s'est reformée à... Paris, au sein de Velvet, le restaurant de l'hôtel Beauchamps. Bruno Mercadal, directeur de l'hôtel Royal Riviera à Saint-Jean Cap-Ferrat, qui gère également l'hôtel Beauchamps, a fait appel à Armand Crespo pour calquer le concept du Bistrot d'Antoine. Et l'ancien responsable de salle du Cigalon a ramené l'ancien chef du Cigalon Alain Parodi, actuellement à Athènes, pour former le chef et son équipe dans l'esprit du bistrot niçois.



ÉRIC MAIO

■ **CHEF Éric Maio**  
**VOYAGE, VOYAGE...**  
 Entre Crète et Cambodge,  
 le chef étoilé varois va effectuer  
 quelques pérégrinations pour prêcher  
 la bonne cuisine de notre région  
 hors de nos frontières.

**CRÈTE.** Dans le magnifique complexe Elounda Hôtels & Resorts situé en Crète, Éric Maio va signer la carte et superviser les cuisines du restaurant gastronomique de l'hôtel Elounda Peninsula\*\*\*\*, Le Calypso (le restaurant sera ouvert d'avril à novembre). Il vient de nommer Patrice Donnay, responsable des cuisines de l'établissement. Patrice Donnay, 48 ans, avait créé son propre restaurant à Toulouse en 1995, le Così Fan Tutte qui fut couronné d'une étoile au Michelin en 2002 et reconnu par Gilles Pudlowski comme le meilleur restaurant de cuisine étrangère, italienne en l'occurrence, en 2004. Après avoir vendu son restaurant en 2007, il fut chef de plusieurs établissements, dont le restaurant Margot à Mirmande, l'année dernière. Il est actuellement aux fourneaux avec Éric Maio, en son auberge de Montauroux dans le Var, pour s'imprégner de sa cuisine : goûts, saveurs, présentation... et secrets du chef.

**CAMBODGE.** Pour la première fois, un chef étoilé français est invité à recréer sa cuisine aux fourneaux du Sofitel de Phnom Penh, la capitale du Cambodge. Du 28 mars au 11 avril 2011, aux côtés du chef renommé de l'hôtel Phokeethra, Phung Sakal, Éric Maio va réaliser, en un autre lieu, les plats de la carte de son auberge de Montauroux. Phung Sakal fut chef exécutif du Pavillon Lenôtre en Chine où plusieurs présidents se sont rendus, tout comme de nombreux athlètes lors des derniers jeux olympiques de Pékin. ◆

### ■ ÉRIC MAIO

Quartier Narbonne 83440 Montauroux - Tél. (0)4 94 47 71 65  
 Fermé le mardi et le mercredi  
<http://www.eric-maio.fr> - [contact@eric-maio.com](mailto:contact@eric-maio.com)



DE GAUCHE À DROITE, PATRICE CAILLAULT, MARIANNE ESTÈNE-CHAUVIN,  
 GUILLAUME ANOR ET JANINE MAISONSEUL

### ■ RESTAURANT.

**La Passagère à Juan-les-Pins**

## RENTÉE PRINTANIÈRE

Après quelques moments de répit, Guillaume Anor a repris le chemin des fourneaux, dans un premier temps avec Patrice Caillaud, chef étoilé du Domaine de Rochevilaine à Billiers dans le Morbihan, pour 2 dîners à 4 mains.

**CARTE.** Guillaume Anor n'a perdu la main. Les deux plats servis lors de cette joute culinaire à 4 mains, rencontre entre l'Atlantique et la Méditerranée, ont été d'excellente facture. Ces deux mets, le koulibiac de saumon, gelée pomme-verveine (40€) et la côtelette de pigeon farcie au foie gras (50€) figurent en bonne place sur la nouvelle carte mise en place pour la réouverture, où sont proposés également le midi, deux formules à 29€ (entrée et plat ou plat et dessert, du mercredi au samedi) et 48€ (entrée, plat, dessert, du mercredi au dimanche), et le midi et soir, du mercredi au dimanche, 4 menus à 65€, 80€, 120€ et 150€, un menu dégustation à 9 plats. ◆

### ■ LA PASSAGÈRE

Hôtel Belles Rives 33, boulevard Edouard Baudoin 06160 Juan-les-Pins  
 Tél. (0)4 93 61 02 79  
[info@brj-hotels.com](mailto:info@brj-hotels.com) - <http://www.bellesrives.com>



CÔTELETTE DE PIGEON FARCIE AU FOIE GRAS

### La France (re)cuisinée

Du 28 mars au 10 avril, la quatrième édition de « La France (re)cuisinée », c'est plus d'une centaine de restaurants en France qui mettent à leur carte les recettes revisitées et les produits emblématiques de leur terroir en proposant un plat à seulement 10 euros ! Les chefs des restaurants distingués par le label « tables remarquables » se mobilisent ainsi pour faire (re)découvrir au plus grand nombre le patrimoine culinaire français. Liste et coordonnées des restaurants participants disponible sur <http://www.carnetgourmand.com>

### La Bastide de Marie

À partir du 21 mars, premier jour du printemps, Les Enfants Terribles à Paris proposent de découvrir les plats signature de La Bastide de Marie à Ménerbes, qui font le secret de la propriété nichée au cœur des vignes du Lubéron.

### Challenge foie gras 2011

Pour la 7<sup>e</sup> édition du challenge foie gras des jeunes créateurs culinaires, le Cercle des amoureux du foie gras a choisi le thème « Une terrine de foie gras agrémentée », avec un impératif, utiliser du foie gras entier prêt à consommer, et qu'il y ait au moins 60 % de foie gras, auquel seront ajoutés au choix : fruits secs, légumes, épices, herbes, magret fumé, etc. Pour participer à ce challenge qui s'adresse aux jeunes cuisiniers et cuisinières en école, en apprentissage ou participant(e)s libres, âgé(e)s de 15 à 22 ans, en France, les jeunes postulant(e)s peuvent demander, avant le 30 mai, le bulletin d'inscription à Adocom - RP 11, rue du Chemin Vert 75011 Paris, par téléphone au (0)1 48 05 19 00 ou par courriel à [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr). Le règlement du challenge 2011 est disponible sur le site <http://www.wadocom.fr>

### Toquissime

La prochaine « Toquissime » aura lieu le 7 avril et sera animée par le chef David Faure, membre récent de l'équipe des chefs de La Recette Magique, autour d'un déjeuner gastronomique assez original « Beauty Food ».

### Kikkoman

L'école Grégoire Ferrandi à Pais a trusté les 3 premières places de la finale du concours Kikkoman 2011, placée sous la présidence de Thierry Marx. Emmanuel Brondello, du lycée Albert Camus à Fréjus et Élodie Guillaume du CFA de la chambre des métiers du Var Le Bausset ont terminé en 6<sup>e</sup> position.

### Tous au restaurant

Les restaurateurs qui souhaitent participer à la semaine gourmande « Tous au restaurant 2011 » (du lundi 19 au dimanche 25 septembre, au déjeuner et au dîner) peuvent maintenant s'inscrire en ligne et bénéficier d'une offre spéciale d'inscription jusqu'au 20 mars à découvrir sur <http://www.tousaurestaurant.com>

### Emploi

Le restaurant étoilé Les Gorges de Pennafort à Callas dans le Var (<http://www.hostellerie-pennafort.com>) recherche un(e) chef sommelier(e). Possibilité de logement.  
 Contact : Philippe Da Silva (0)4 94 76 66 51

### Printemps des arts

Pour marquer l'ouverture de la nouvelle saison du « Printemps des arts », le Fairmont Monte Carlo ouvre ses portes à l'art au sein de son établissement et met à l'honneur l'artiste italien Giovanni Casellato en l'invitant à exposer ses œuvres tout le long de son hall, avec la Méditerranée comme toile de fond.

### Photo culinaire 2011

La 4<sup>e</sup> édition du concours international de la photo culinaire se tiendra les 11 et 12 septembre prochains, à Oloron-Sainte-Marie dans les Pyrénées-Atlantiques, toujours sur le même principe : un chef et un photographe réalisent en deux heures une photo qui sera présentée au jury. Le duo gagnant recevra un prix de 6 000€ pour la réalisation de la plus belle photo culinaire. Le dossier d'inscription doit être remis avant le 27 mai 2011 à l'office du tourisme du Piémont oloronais, Allées du Comte de Tréville, BP 70010, 64401 Oloron-Sainte-Marie Cédex. Renseignements et règlement sur <http://www.fotosculinaires.com>



PHOTO X

## ■ RESTAURANT. Félix à Cannes

### UN AIR DE PRINTEMPS

Pour fêter le retour du printemps, le chef Nicolas Rondelli réveille vos papilles avec de nouvelles saveurs. Une nouvelle carte à découvrir dès le 21 mars.

**MENU.** D'inspiration méditerranéenne, la carte fait la part belle aux légumes primeurs qui colorent les assiettes. Et pour découvrir quelques-unes des compositions printanières, des plats, légers et créatifs, le restaurant propose un menu spécial pour l'occasion, disponible du mercredi 23 au samedi 26 mars au prix attractif de 75 €. Voir le détail du menu sous l'onglet «agenda» du site. ♦

#### ■ FÉLIX

63, boulevard de la Croisette 06400 Cannes  
Tél. (0)4 93 94 00 61

## ■ HÔTEL.

Fairmont Monte-Carlo

### SAVEURS ET ÉCOLOGIE

Suite à son premier lancement à Sidney en 2007, la « Earth hour » refait son apparition au Saphir 24 lounge & bar le 26 mars prochain.

**DÎNER.** Pour la quatrième année consécutive, l'hôtel joint ses forces à celle du WWF en participant à cet événement international, « une heure pour la planète », pour montrer son soutien à la lutte contre les changements climatiques en éteignant la lumière et réduisant ainsi la consommation électrique. Pour 2011, le Saphir 24 lounge & bar, cœur vibrant de l'hôtel 24h/24, avec sa vue spectaculaire sur la Méditerranée, vous enchantera avec un dîner sur le thème « Eco food & lounge mood » dans une atmosphère glamour et relaxante illuminée à la lueur de bougies et accompagnée de musique acoustique du « Luciano's Trio ».

Créations « Eco » seront servies toute la nuit pour profiter de l'événement « Earth hour » entre amis jusqu'au bout de la nuit. Au menu : coquillages et courgettes parfumées à l'anis, saumon fumé avec concombre et pomme, brochette d'espadon grillé avec houmous de pois chiches au cumin, piccata de veau au citron, et pour finir sur une touche fraîche, une délicieuse farandole de fruits... ♦



## ■ SAPHIR 24 LOUNGE & BAR

Fairmont Monte-Carlo  
12, avenue des Spélugues MC 98000 Monaco  
Samedi 26 mars à partir de 19h  
Tél. 377 93 50 65 00 -  
montecarlo@fairmont.com  
<http://www.fairmont.com/montecarlo>



PHOTO X

## ■ ASSOCIATION.

Convivium Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur

### LA MER EN HIVER

Le Vista Palace Hôtel à Roquebrune-Cap-Martin et son directeur Gérard Fossali, ont accueilli le dernier «atelier du goût», placé sous un thème en phase avec la philosophie du mouvement.

**DÎNER.** Dans le restaurant «Le Vistaero», entièrement rénové, Charles Séméria, aux fourneaux et son complice Pascal Hairabedian en pâtisserie, ont concocté, pour 80 convives, un menu où les coquillages et les poissons étaient les rois, le tout marié judicieusement à d'excellents vins, une eau minérale corse «Orezza» et d'étonnantes anisés de la Méditerranée. Le président Jean-Pierre Rous, entouré de Jean Pallanca, vice-président, de Francis Bieth, secrétaire et trésorier, et des membres du conseil d'administration, ont œuvré pour la réussite de cette soirée initiatique où Sylvie Charvoz, propriétaire de Cannes aquaculture, ferme marine renommée, membre du pôle mer PACA, également de la ferme durable marine de Mayotte, nous a permis de déguster une excellente ombrine. Monique et Lionel Brault du Domaine de la Royrie à Grasse, oléiculteurs de renom, récemment médaillé d'or au salon international de l'agriculture à Paris, nous ont tout expliqué sur la quintessence d'une huile parfaite, équilibrée et fruitée, qui se déguste comme un grand vin. Cette soirée a montré que notre convivium, en pleine évolution, avait grandi à souhait et reprenait son rôle de sauvegarder d'un monde meilleur, sécurisé, équitable. D'ailleurs, chaque convive a pu apprécier le guide futé pour consommer durable «Le gourmet responsable» des produits de la mer Méditerranée, édité afin de participer à la gestion durable des ressources marines de cette belle mer et réalisé par le musée océanographique de Monaco (<http://www.oceano.mc>), dont la mission est «connaître, aimer et protéger les océans». ♦ JEAN-PIERRE ROUS



PHOTO PATRICK GAUTHIER

## ● Acheteurs britanniques

Dans le cadre d'un partenariat avec le Conseil général du Var, la Chambre de commerce et d'industrie du Var, la Chambre d'agriculture du Var, le Conseil interprofessionnel des vins de Provence et l'association Les vins de Bandol, un accueil de 8 acheteurs britanniques est organisé du 21 au 23 mars. 12 entreprises de l'appellation Côtes de Provence souhaitant pénétrer ou développer leur présence sur le marché britannique présenteront leur offre lors d'une cette exposition au restaurant La Vigne à table aux Arcs-sur-Argens. À la suite de celle-ci, les acheteurs visiteront les sites (domaines et caves) des entreprises exposantes pour lesquelles ils auront manifesté un intérêt plus particulier.

## ● Site

L'association des sommeliers Alpes-Marseille-Provence, présidée par Gisèle Marguin, vous invite à découvrir leur nouveau site <http://www.sommeliers-marseille-provence.fr>

## ● Salon des vigneronnes

Du 16 au 18 avril aux Espaces du Fort carré à Antibes, le Rotary Antibes Azur Riviera va rendre hommage aux femmes, propriétaires vigneronnes, sommelières en organisant la 1<sup>re</sup> édition du salon des vigneronnes, rendez-vous parrainé par Isabelle Forêt, auteur du livre «Fémivin» et de <http://www.femivin.com>.  
Contact : Liliane Niego (0)6 11 05 77 87  
[salondesvignerones@gmail.com](mailto:salondesvignerones@gmail.com)

## ● Château Beaulieu

Le Château Beaulieu organise des balades pédestres sur son domaine le 21 mai à 14h30, le 4 juin à 9h30 et le 24 septembre à 14h30, sur le thème de la découverte des vignes, de la végétation méditerranéenne et de l'unique volcan de Provence. Ces promenades, encadrées par un guide naturaliste de montagne et diplômé d'Etat, seront suivies d'une initiation à l'œnologie avec dégustation de vins du Château Beaulieu. Réservations auprès de Carole Guerregenton (0)4 42 50 20 19 - [carole@pgadomaines.com](mailto:carole@pgadomaines.com) ou [contact@pgadomaines.com](mailto:contact@pgadomaines.com)

## ● Potager

À l'occasion de la journée des fleurs le 29 mai, plusieurs visites guidées et gratuites du potager du Château de Berne à Lorgues seront organisées.

## ● Chardonnay du monde

La 18e confrontation internationale des meilleurs chardonnay du monde® vient de s'achever. Six pays figurent au top 10 2011, la France obtient quatre médailles d'or, deux pour des champagnes et deux pour des vins de Pays d'Oc, dont un se classe au sommet du top 10. Deux pays rejoignent pour la première fois le top 10 : la République Tchèque et le Liban. L'Autriche, la Suisse et le Canada réaffirment leur bon positionnement. Tous les résultats sont disponibles sur le site <http://www.chardonnay-du-monde.com>



LA SALLE DE RESTAURANT, AVEC AU FOND UNE BIBLIOTHÈQUE, POUR VOUS PERMETTRE D'APPROFONDIR VOS CONNAISSANCES, TECHNIQUES, HISTORIQUES ET GÉOGRAPHIQUES, OU SIMPLEMENT D'ORGANISER UNE FUTURE EXPÉDITION

## ■ RESTAURANT. Explorers pub à Monaco

### NAISSANCE D'UN GASTRO-PUB

La visite de S.A.S. le prince Albert II de Monaco a marqué l'ouverture de ce nouveau lieu dédié aux explorateurs, pionniers et aventuriers en lien avec la principauté et ses princes, situé sur le port de Monaco, en lieu et place de l'ancien « Bistrot Tartine ».

**OUVERTURE.** Le gastro-pub est un nouveau concept en principauté, qui marie la convivialité d'un pub à la découverte d'une carte gourmande et créative. Pour la mettre au point, le propriétaire Gildo Pastor a fait appel à Patrick Raingard, le chef étoilé Michelin de « Mandrine », le restaurant de l'hôtel Port Palace à Monaco, qui signe uniquement la carte, et au chef Laurent Godano, ancien du Park à Mougins et du 541 à La Colle-sur-Loup, qui l'exécute. Le bar, qui présente une collection d'insectes géants, propose, en plus d'alcools importés de diverses régions du monde, des cocktails spécialement créés évoquant l'aventure « Antarctica », « Spitzberg » ou encore « Shanghai-Paris », un large choix de rhums et whiskies rares, des bières et des vins de tous les continents.

Enfin, après avoir vu renaître en principauté la fabrication de bière avec succès - 300 000 litres de bières bio brassés en 2 ans et demi - le port de Monaco héberge désormais une nouvelle activité « made in Monaco » avec l'installation, au sein même de l'Explorers pub, d'une unité artisanale de torréfaction de café. Café latte, capuccino, café viennois, toute la gamme de produits à base de café est élaborée sur place, à partir de cafés verts fraîchement toastés. ♦

#### ■ EXPLORERS PUB

30, route de la piscine - Port de Monaco 98000 Monaco

Tél. +377 97 98 70 70

Formules déjeuner 16€ et 23€.

Ouvert du lundi au mercredi de 12h à 0h et du jeudi au samedi de 12h à 5h.

Fermé le dimanche.

<http://www.explorers-pub.com>



LAURENT GODANO, À GAUCHE, EN COMPAGNIE DE SON ÉQUIPE DE PATRICK RAINGARD, VESTE BLANCHE.

## ■ CONCOURS.

Championnat de France du dessert

### GROS PLAN SUR ROMUALD GUIOT

Mercredi 23 mars au lycée des métiers hôteliers Quercy-Périgord à Souillac, les dés seront jetés pour les finalistes juniors et professionnels. Rencontre avec l'un des finalistes de notre région.



ROMUALD GUIOT

PHOTO GÉRARD BERNAR

**FINALE.** Notre région Provence-Alpes-Côte d'Azur a le privilège d'être triplement représentée pour la finale de ce concours prestigieux créé en 1974 par le Cedus (centre d'études et de documentation du sucre), les deux vainqueurs au lycée professionnel Perdiguier à Arles, Noémie Homiat, du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier à Nice, dans la catégorie juniors et Vincent Pellerin du L'Oustaù de Baumanière, Les-Baux-de-Provence, dans la catégorie « professionnels », mais également Romuald Guiot, chef pâtissier du Maya Bay à Monaco, qui est allé chercher sa qualification à... Toulouse au lycée d'hôtellerie et de tourisme d'Occitanie, faute de place à Arles.

Romuald Guiot, 33 ans, natif de Champagne, ancien collaborateur de Marc Veyrat, semble serein, mais avoue voir monter la pression à quelques jours de la finale. Ce nouveau membre de l'Apréca, l'association des pâtisseries de restaurant Côte d'Azur chère à Christophe Niel et à sa bande de copains, est arrivé en principauté il y a 2 ans, pour occuper le poste de chef pâtissier auprès d'Olivier Streiff au Maya Bay, avant de se fondre dans la nouvelle équipe et de participer au revirement asiatique.



ÉVEIL DES SENS  
SUR PARFUM  
DE GRENACHE

Sa participation au championnat de France du dessert est pour lui l'occasion de se confronter à d'autres pâtisseries et de jauger son niveau. Son dessert « éveil des sens sur parfum de grenache », réalisé en souvenir de son grand-père, chef pâtissier alsacien, a été créé par rapport à un vin du domaine de Valérie Guérin, Les Mille Vignes à La Palme dans l'Aude. Il se compose d'un biscuit au chocolat à la tournure d'olives (clin d'œil à Olivier Streiff), surmonté de cigarettes avec une compotée de cerises cuites dans le vin, d'une feuille de chocolat, pour le croquant, d'un montage crémeux de chocolat grand cru, pour l'amertume en bouche, et des quartiers de cerises. Un dessert qui rappelle le gâteau de la Forêt-Noire et son côté fondant. Mais pour le futur aspirant au titre de un des meilleurs ouvriers de France (dans 4 ans), si le côté visuel est important, il faut revenir à l'essentiel et ne pas négliger le côté gustatif. L'email-gourmand souhaite bonne chance aux trois représentants régionaux. ♦

## VIN DE LA SEMAINE.

Domaine de Trévallon

### ROUGE 2008

L'histoire de Trévallon est intimement liée à celle d'Eloi Dürrbach. Chaque millésime est une œuvre faite de terroir, de passion et d'un savoir-faire unique. Trévallon 2008 en est à nouveau la parfaite illustration !



ELOI DÜRRBACH

**DÉGUSTATION.** Ce millésime est issu du même assemblage depuis ses débuts : 50 % cabernet sauvignon, 50 % syrah. La cuvaison de 21 jours s'effectue sans soufre, ni levure. Les cépages sont élevés séparément pendant 2 ans, en foudre et barrique, puis collés traditionnellement aux blancs d'œuf frais. La mise en bouteille s'est fait sans filtration le 9 décembre 2010. Le résultat, un vin de pays des Bouches-du-Rhône très fruité avec des notes de cerise, de cassis et de framboise. La bouche est fluide, ses tanins sont fins et veloutés.

Ce vin fruité et épicé accompagne à merveille les gibiers les plus fins tels un chevreuil sauce grand veneur ou un filet de biche. Il fera également merveille sur un agneau au basilic ou des cotes d'agneau grillées accompagnées d'aubergines farcies.

Si ce précieux nectar sait s'apprécier dès aujourd'hui sur le fruit, il saura encore révéler toute sa puissance et sa richesse sur les 20 années à venir.

En vente au domaine au prix 40 € et chez les cavistes. ♦



Photos X

### DOMAINE DE TRÉVALLON

13103 Saint-Étienne-du-Grès

Tél. (0)4 90 49 06 00

info@domainedetrevallon.com

http://www.domainedetrevallon.com

em@il gourmand

# FORCE 3

1. le site

2. l'hebdo en pdf

3. l'application iPhone



Photos CIVP

## VINS. Concours des vins de Provence à Saint-Tropez

### PALMARÈS 2011

Événement annuel, ce concours existe depuis plus de 25 ans.

Il est ouvert aux vins rosés, rouges et blancs des AOC Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence.

**VERDICT.** 48 dégustateurs (œnologues, sommeliers, commerce, technicien - producteur et journalistes) ont composé les différents jurys et ont ainsi distingué 137 vins des appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence (sur les 581 échantillons au total qui avaient été présentés initialement).

Répartition des 137 vins primés (59 médailles d'or et 78 médailles d'argent) dont 102 vins Côtes de Provence : 17 vins blancs (6 médailles d'or et 11 médailles d'argent), 61 vins rosés (29 médailles d'or et 32 médailles d'argent), 24 vins rouges (9 médailles d'or et 15 médailles d'argent) ; dont 17 vins Coteaux d'Aix-en-Provence : 2 vins blancs (1 médaille d'or 1 médaille d'argent), 13 vins rosés (6 médailles d'or et 7 médailles d'argent), 2 vins rouges (2 médailles d'argent) ; dont 18 vins Coteaux Varois en Provence : 4 vins blancs (1 médaille d'or et 3 médailles d'argent), 9 vins rosés (3 médailles d'or et 6 médailles d'argent), 5 vins rouges (4 médailles d'or et 1 médaille d'argent). ♦

Le palmarès 2011 est à consulter en ligne

sur <http://www.vinsdeprovence.com> et sur celui spécifique au concours

<http://www.concoursdesvinsdeprovence.com>



## VINS. Côtes de Bourg

### PARTENAIRE DES PASTAS PARTY

Le syndicat des Côtes de Bourg a répondu à la demande d'Héloïse Dion, fondatrice et gérante de Pastas party, pour être le partenaire exclusif de ces dîners dominicaux réservés aux célibataires.



**DATES.** Bob, la mascotte des Côtes de Bourg, propose de déguster un vin rouge et un vin blanc -une rareté dans cette appellation qui produit essentiellement des vins rouges fruités et dotés de structures denses- pour accompagner avec bonheur les plats de pâtes. Les Pastas party se déroulent dans 20 villes de France. Le lieu reste confidentiel jusqu'au dernier moment. Il suffit de vous inscrire sur <http://www.pastasparty.com>, de payer 35€ (en province - 40€ à Paris) et de vous rendre seul(e) au rendez-vous. Prochaines dates dans notre région : 27 mars à Aix-en-Provence, 10 avril à Nice et 17 avril à Marseille. ♦

<http://www.cotes-de-bourg.com>

<http://www.pastasparty.com>





■ ÉDITION. Châteaux & Hôtels Collection

## CARNET GOURMAND

Avec un président comme Alain Ducasse, il n'est pas étonnant que Châteaux & Hôtels Collection regorge de savoureuses adresses !

**RESTAURANTS.** Eclectique et gourmande, la collection des tables remarquables présente 218 restaurants chinés en France (20 tables d'excellence, 77 grandes tables, 108 bonnes tables et 13 bistrotts et brasseries). Chefs de renom ou grands de demain, bistrotts ou adresses d'exception... tous ont en commun une cuisine de produit, faisant l'éloge du savoir-faire, des couleurs et des saveurs de leur terroir. Et pour explorer toutes les façons de se régaler, le site <http://www.carnetgourmand.com> présente en détail les 218 tables remarquables et bien d'autres savoureuses surprises...

L'application « Carnet gourmand » est également disponible gratuitement sur iPhone. ◆

■ 256 pages. Disponible au prix de 5€ sur <http://www.carnetgourmand.com>



■ ÉDITION. Éditions du Chêne

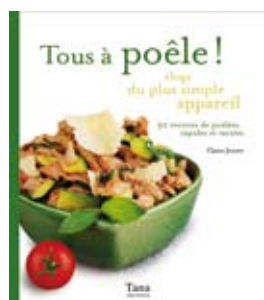
## MES COURS DE CUISINE : REINE SAMMUT

Tous les mois, Reine accueille ses élèves dans la cuisine ouverte de la Cour de Ferme.

Les produits de Méditerranée sont à l'honneur, accompagnés par le rire de Reine et de ses stagiaires.

**MENUS.** Anne et Jean-Philippe Garabedian ont assisté à un an de cours avec Reine, et vous dévoilent ses recettes et astuces : menus autour de l'asperge, des seiches, poulpes et encornets, de l'artichaut violet, des moules, des épices, des courgettes, des tomates, des sardines, des pommes de terre, des plats en papillote, des farcis et d'un menu de fête qui « en jette »... ◆

■ Textes de Anne Garabedian. Photographies de Jean-Philippe Garabedian. 256 pages. 29,90€.



■ ÉDITION. Tana éditions

## TOUS À POÊLE !

Obtenir un résultat beau et savoureux sans passer des heures derrière les fourneaux, avec en prime le front en sueur et une pile de vaisselle monstrueuse, c'est possible ! Avec une bonne poêle ! Car même les plus novices ont au moins une poêle dans leurs placards.

**RECETTES.** Pour réaliser les 50 recettes de ce livre, nul besoin d'une panoplie d'ustensiles et d'ingrédients sophistiqués. Alors suivez le guide... À vos poêles, prêt(e), partez ! Poêlée d'escalopines de veau à la parmesane, poêlée de jolis bouquets, poêlée de raviolis aux épinards fais ou poêlée Belle-Hélène en dessert, ce livre vous propose de réaliser dans la bonne humeur 50 recettes simples mais loin d'être simples. ◆

■ Collection Mon grain de sel. Claire Juvet. 160 pages. 9,90€



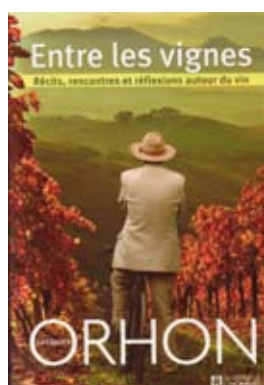
■ ÉDITION. Tana éditions

## CONFITURES, GELÉES, MARMELADES ET CHUTNEYS

Et si vous faisiez de la confiture ? Parce que les confitures font partie de notre enfance, de nos grands-mères...

**SAISONS.** Manger de la confiture, c'est un moment de gourmandise et de tradition familiale. La confiture vous accompagne du petit-déjeuner au goûter avec des saveurs saines et sucrées juste comme il faut et les chutneys et les marmelades agrémentent vos plats salés. Les quatre saisons sont à l'honneur. Craquez pour une confiture de fraises gariguettes au printemps, une confiture de pastèque en été, un chutney de poires au poivre à l'automne ou une marmelade d'oranges à l'indienne en hiver, autant de recettes pour vous régaler toute l'année ! ◆

■ Collection Au fil des saisons. Stéphanie de Turckheim. 128 pages. 14,90€



■ ÉDITION. Les éditions de l'homme

## ENTRE LES VIGNES

Depuis un demi-siècle, Jacques Orhon n'a cessé de cheminer entre vignes.

Dans ce livre, il raconte les expériences uniques qu'il a vécues et les rencontres marquantes qui ont renforcé chaque fois sa passion du vin.

**VOYAGE.** L'auteur, maître sommelier, nous emmène de son coin de France où il est né jusqu'à Moscou, Tokyo, en s'arrêtant au Portugal, en Autriche, en Argentine, en Nouvelle-Zélande... Au fil de 21 récits, il nous fait vivre de l'intérieur des épisodes au quotidien des artisans du vin ainsi que des moments fastes auxquels seuls sont conviés de rares élus. Et pour chaque vignoble visité, il nous en donne les caractéristiques ainsi que les crus à déguster. Enfin, il émaille son propos de réflexions sur ce monde qui a parfois tendance à se prendre trop au sérieux. ◆

■ Jacques Orhon. 256 pages. 22€



Photo X

DE GAUCHE À DROITE, BERT CUTINO, JOHN KARTJE, ELIZABETH BERGIN, JOE AIELLO, MICHEL BOUIT, MICHAEL TY, JOHN KAUFMANN, JESSE COBB, JR., TOM MACRINA, STEVEN JILLEBA, JOHN KINSELLA



■ ASSOCIATION.

Disciples Escoffier international

CHAPITRE À CHICAGO

Le 6 mars dernier, le 10<sup>e</sup> chapitre s'est déroulé au Mid-America Club à Chicago en présence de Michel Bouit, président délégué Pays U.S.A.

**INTRONISÉS.** À l'occasion d'un dîner, quatre nouveaux disciples ont été intronisés et sont venus grossir les rangs de la délégation américaine. Il s'agit du chef Michael Ty, de Jesse Cobb, de Steven Jilleba et de John Kartje. ♦



Photo Gerard Bernier

**TROPHÉE.** Lors du 31<sup>e</sup> concours culinaire du Grand Cordon d'or de la cuisine française à Monaco, Philippe Onofri (à droite), trésorier des Disciples Escoffier international, représentant le président, a remis le trophée des Disciples à Steven Chaume du lycée technique et hôtelier de Monaco, en présence de Henri Gérard (à gauche). ♦

**DATES.** 24 mars délégation Riviera Côte d'Azur Corse Monaco, assemblée générale ordinaire au lycée professionnel Escoffier à Cagnes-sur-mer à 16h ♦♦♦ 28 mars délégation Provence-Languedoc, chapitre au lycée hôtelier d'Avignon, organisé par Michel Receveur et son équipe ♦♦♦ 28 mars Pays Suisse chapitre printanier à Genève organisé par René Winet, Pierre Alain Favre et toute l'équipe des disciples d'Escoffier, chez notre ami Jérôme Manificier de l'hôtel de la Paix ♦♦♦ 11 avril délégation Pays catalan et occitan 1<sup>er</sup> grand chapitre organisé par ses coprésidents Lucien Mongelli et Gérard Oudin, chez Jérôme Ryon à La Barbacane, le restaurant de l'Hôtel de la Cité à Carcassonne ♦♦♦ 2 mai Pays Italie délégation d'Aoste, chapitre au casino de la Vallée à Saint Vincent. ♦

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



■ ASSOCIATION.

Maîtres restaurateurs

VALORISONS ENSEMBLE NOTRE PROFESSION

Nous défendons le vrai, nous aimons à partager notre passion avec nos clients, nous aimons transmettre notre savoir, alors faisons le savoir en faisant la démarche pour obtenir le titre de «Maître restaurateur».

**TITRE.** Ce titre, décerné par arrêté préfectoral après un audit de contrôle, est fait pour valoriser notre belle profession et mettre en avant les établissements et les professionnels qui fabriquent maison à partir de produits frais de qualité, afin de rassurer le consommateur qui est acteur dans notre réussite professionnelle et d'entreprise. Vous trouverez le cahier des charges pour le titre de maître restaurateur sur le site <http://www.maitresrestaurateurs.com/la-qualite-maitres-restaurateurs>. Vous trouverez la démarche à suivre en suivant ce lien <http://www.pme.gouv.fr/maitre-restaurateur/index.php#e>.

Ce titre rassure la clientèle sur le fait maison, la qualité du produit, l'engagement des professionnels que nous sommes. Ce titre ne dévalorise pas le prestige d'une table et les différentes formes de restauration. Ce titre vous donnera droit à un crédit d'impôt pour des aménagements, des mises aux normes, des acquisitions de matériel en froid en sous vide... Le titre porte sur le chef propriétaire ou sur le chef de cuisine, faites le savoir à votre employeur. Il est important de faire valoir notre savoir faire... ♦

RICHARD BAGNOL. DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL.  
SECRÉTAIRE DÉLÉGATION PROVENCE LANGUEDOC. MEMBRE DU CONSEIL ADMINISTRATION ASSOCIATION DES MAÎTRES RESTAURATEURS DE FRANCE

Photo X



■ VINS.

Besch Cannes auction

GRANDE VENTE DE VINS PRESTIGIEUX À BORDEAUX

Les prix soutenus enregistrés par ces grands crus confirment l'engouement qu'ils suscitent, auprès d'une clientèle avertie dont de nombreux acheteurs chinois et brésiliens.

**ENCHÈRES.** Après le succès de la première vacation organisée en 2010 à l'hôtel « le Saint-James » de Bouliac près de Bordeaux, la maison de ventes Besch Cannes auction, listée au 9<sup>e</sup> rang mondial des ventes de prestige de vins et spiritueux par la revue « The World of Fine Wine », assistée de Pascal Kuzniewski, expert agréé, a effectué, le dimanche 13 mars 2011, une grande vente de vins prestigieux provenant de très belles caves privées, avec un produit de plus de 550 000 €. Une sélection de vins, dont des Bourgogne et des grands crus classés de Bordeaux ont ainsi été dispersés.

Cette seconde vacation réunissait une fois encore de magnifiques bouteilles. L'enchère la plus élevée s'est portée sur le lot n°294, un carré d'as du millésime 2000 (comprenant huit magnums de Pétrus, Latour, Margaux et Haut-Brion) qui a été vendu 28 560 €. L'Impériale « Château Lafite Rothschild », année 1986, a été acquise pour un montant de 9 520 € (n°121). Douze bouteilles de Château Mouton Rothschild, millésime 2000, obtenaient 12 615 € (n°123) et douze bouteilles de Château Margaux, 2003 ont trouvé preneur pour un montant de 6 545 € (n°147). Il fallait compter 6 665 € pour six magnums de Château Lafite Rothschild, 1987 (n°161) et 6 900 € pour six bouteilles de Château Lafite Rothschild, 2005 (n°168). Une caisse, collection Duclot comprenant 9 bouteilles (Lafite Rothschild, Haut-Brion, Latour, Margaux, Mouton Rothschild, Cheval Blanc, Ausone, La Mission Haut-Brion, Pétrus) a été vendue 11 900 € (n°279). Toujours parmi les grands crus du Bordelais, citons également Pétrus qui était à l'honneur avec une bouteille millésimée 1961 (vendue 7 615 € - n°250), cinq bouteilles de 1998 (vendues 10 115 € - n°251) et trois bouteilles de 2005 (vendues 7 675 € - n°257). La Bourgogne offrait aussi ses meilleurs crus avec notamment cette bouteille de Vosne-Romanée Cros Parantoux, 1995 qui a atteint la somme de 2 200 € (n°158). De remarquables et nobles flacons de champagne rares (Salon 1969, 1971, 1976, 1979, 1985, mais aussi Dom Perignon, Krug, Cristal Roederer...) venaient compléter cet ensemble et réaliser de très belles performances. ♦



Photo X



■ **CHEFS.**  
**Les toqués font du ski**  
**DESTINATION VALBERG**  
 Une météo exécrable a totalement bouleversé le planning de cette 3<sup>e</sup> édition organisée par Le Delas Côte d'Azur Gourmet Prestige, initialement prévue sur les pentes d'Auron.



LES CHEFS ADEPTES DE LA MARCHE, DE GAUCHE À DROITE, PATRICK GAUTHIER, PASCAL TROUVÉ, LUDOVIC PUZENAT, NICOLAS JUSTE, EMMANUEL RUZ, EN COMPAGNIE D'ISABELLE BATTAREL

**CONVIVIALITÉ.** La route menant à Auron étant coupée par une coulée de neige, Gérard Grech a dû improviser au pied levé pour trouver une solution de remplacement pour tous les chefs présents à 6h30 du matin au MIN de Nice, Jérôme Broux, Franck Cicognola, Daniel Desavie, Christophe Dié (devenu chef conseil Le Delas à Rungis), Nicolas Dolbeau, Éric Finon, Michaël Fulci, Stéphane Furlan, Patrick Gauthier (chef 2 étoiles Michelin La Madeleine à Sens), Sébastien Giannini, Pascal Hairabedian, Nicolas Juste, Hervé Kobzi, Annie-Claire Lamand, Laurent Paccini (le nouveau chef du Saint Paul), Ludovic Puzenat, Sébastien Renaux, Emmanuel Ruz, Charles Séméria, Pascal Trouvé, Nicolas Vie. La solution de repli mène cette joyeuse assemblée à Valberg, où malgré la neige et la pluie, une partie de chefs courageux chausse les skis, mais abandonne vite pour se retrouver au restaurant Le Valbergan (au départ des remontées mécaniques - (0)4 93 02 50 28 - glslevalbergan@hotmail.fr), accueilli par le maire de la station du Mercantour Charles Ange Ginésy, une coupe de champagne Pommery à la main, toque offerte par Clément Design sur la tête, pour fêter et remercier les organisateurs, les sponsors et faire honneur au repas montagnard de Gilles Stighezza. ♦



LE MAIRE DE VALBERG CHARLES ANGE GINÉSY S'ENTRETIENT AVEC GÉRARD GRECH ET ANTOINE BOUCOMONT. EN ARRIÈRE PLAN, LAURENCE ET GILLES STIGHEZZA



LES CHEFS SKIEURS MICHAËL FULCI ET PASCAL HAIRABEDIAN, EN COMPAGNIE DE JEAN-MARC MAZET





LA PRÉSENTATION DE LA MARQUE TERRES DU VAR S'EST DÉROULÉ NOTAMMENT EN PRÉSENCE DE, DE GAUCHE À DROITE, JACQUES BIANCHI, PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DU VAR, JACQUES MONTANO, PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU VAR, ALAIN BACCINO, PRÉSIDENT ACTUEL DU CONSEIL ÉCONOMIQUE DU VAR ET PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DU VAR, HORACE LANFRANCHI, PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DU VAR ET JOSETTE PONS, DÉPUTÉE ET VICE-PRÉSIDENTE DU CONSEIL GÉNÉRAL EN CHARGE DE L'AGRICULTURE

## ■ PRODUITS.

Terres du Var

# LA MARQUE QUALITÉ DU VAR

La marque départementale créée pour conforter l'agriculture et l'artisanat varois et répondre aux attentes des consommateurs a été présentée récemment à la Chambre de métiers et de l'artisanat du Var.

**VALORISATION.** Terres du Var est une marque au cœur d'un programme global de valorisation des produits varois. La richesse des produits agricoles et artisanaux du Var est encore peu connue et peu valorisée. Pourtant, l'offre est riche et multiple. Terres du Var doit permettre de regrouper et de valoriser ce patrimoine identitaire varois. Depuis 2009, la Chambre d'agriculture du Var avec le soutien du Conseil général du Var travaille à un programme global de valorisation des produits varois au sein du Conseil économique varois. La marque Terres du Var en est la clé de voûte. L'objectif est de promouvoir et garantir la qualité et l'origine varoise des produits et de dynamiser le commerce de proximité. Trois valeurs essentielles sont liées à Terres du Var : la qualité, l'origine et la proximité.

**Terres du Var est une marque pour promouvoir les filières et les produits de qualité.** Plus d'un produit agricole sur deux dans le Var bénéficie d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Toutes les filières agricoles et artisanales et tous les produits engagés dans une démarche qualité et qui auront signé la charte qualité Terres du Var deviendront acteurs du réseau Terres du Var. C'est une démarche de promotion des productions varoises de qualité supérieure dont le but est de rendre visible et accessible au consommateur, en toute transparence d'origine et de qualité, les productions locales.

**Terres du Var est une marque pour dynamiser le commerce de proximité.** Terres du Var n'est pas un label de plus sur un produit. La marque ne sera pas apposée sur le produit. Ce sont ses acteurs, c'est-à-dire les producteurs et les lieux de production (vente à la ferme, à l'atelier), ainsi que les commerçants et les lieux de vente et commercialisation (marchés de producteurs de pays, foires et manifestations, caves coopératives, maisons de terroirs, maisons de pays, points de vente collectifs, épicerie fines...) engagés dans cette démarche de qualité, qui seront certifiés Terres du Var.

**Terres du Var en 2011.** L'année 2011 sera essentiellement consacrée à la labellisation des premiers points de vente partenaires en commençant par les points de vente à la ferme, les ateliers des artisans « découverte des métiers d'arts », les « boutiques de terroirs » des caves coopératives varoises, les marchés de producteurs de pays et les points de vente collectifs agricoles. Dans un second temps, les boutiques d'épicerie fine et les artisans de métiers de bouche... pourront intégrer le réseau Terres du Var. 2011 verra aussi la naissance du site Internet [www.terresduvar.com](http://www.terresduvar.com) actuellement en construction. ◆

Date	Ville	Manifestation	Lieu
21 mars	Nice	11e salon du Club des professionnels du vin	Palais de la Méditerranée
	Nice	Journée bio attitude à la foire de Nice	Palais des Expositions
	Biot	Dîner dégustation les vins d'Afrique du Sud - Club Vinalia	Restaurant « Chez Odile »
21 et 22 mars	Avignon	Journées professionnelles Bos équipement hôtelier	135, avenue Pierre Sémard
	Nice	Colloque national des grands chefs	Le Negresco
22 mars	Cannes-la-Bocca	Sélections départementales du concours des meilleurs apprentis de France	École hôtelière de Cannes Faculté des métiers
23 et 24 mars	Nice	Colloque national du spa	Le Negresco
23 au 25 mars	Menton	Menu dernières truffes, premières asperges	Mirazur
	Cannes	Menu de printemps	Félix
24 mars	Fréjus-Plage	Soirée dégustation les crus du Médoc	Eden Plage
	Monaco	Menu l'asperge composé par Frédéric Ramos	Les Grandes Ondes du Novotel Monaco
	Juan-les-Pins	Villa Vip	Villa Juana
25 mars	Antibes	Journée dégustation « Domaine Sigalière » (Pic Saint Loup) à Carnas	Cave Legrand Gourmet
	Plan-du-Var	Soirée dégustation vins et fromages. Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur	Restaurant Cassini
	Mougins	Wine dinner. Château Thuerry, Côtes de Provence	Moulin de Mougins
	Cannes	Dîner champagne Charles Heidsieck	Fouquet's Cannes
25 et 26 mars	Saint-Tropez	Journée dégustations	Un Jour à Peyrassol
25 au 27 mars	Mandelieu	Salon trésors des terroirs. Vinomedia	Centre expo congrès
	Les Arcs-sur-Argens	Journée portes ouvertes	Lycée agricole des Arcs-sur-Argens
26 mars	Château-Arnoux	Soirée théâtre avec la pièce « À petit feu »	La Bonne Étape
	Monaco	Dîner « Eco food & lounge mood »	Fairmont Monte-Carlo Saphir 24 lounge & bar
	Fréjus	La fête du printemps	Le Clos des Roses

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