

email-gourm@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°160 Lundi 10 décembre 2007 - Hebdomadaire - Rédaction Gérard et Michelle Bernar
Tél. (0)4 94 17 28 92 - (0)6 33 55 01 19

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

Photo X



DÉPART. Après plus de 22 ans passés aux commandes des cuisines de l'Hôtel Martinez, Christian Willer a décidé de tourner la page à la fin de l'année. « Ces 22 années au Martinez n'ont été que du bonheur ! Grâce à la notoriété de La Palme d'Or j'ai pu silloner le monde entier » confie Christian Willer.

Tout a commencé sur la Croisette en 1985 avec la création de « La Palme d'Or », vite auréolée d'une étoile au Michelin® en 1986, puis d'une seconde. En mai 1997, à l'occasion du 50^e Festival de Cannes naît « Le Relais Martinez », selon un concept cher au chef alsacien, une restauration de type bistrot, servie dans un cadre décontracté avec véranda et terrasse élégante jouxtant la piscine. Plus récemment en avril 2004, il inaugure « Zplage », le restaurant, ouvert en saison, qui met à l'honneur une cuisine santé.

Trois restaurants, trois succès... et cinq cuisines autonomes orchestrées par Christian Willer qui, en qualité de chef exécutif supervise également le room service et les banquets. Une lourde mission accomplie grâce à sa volonté de s'entourer de chefs dédiés à chacun des restaurants et d'une brigade de 70 cuisiniers.

Dès 2001, il prend soin d'organiser sa relève en accueillant Christian, Sinicropi, comme dauphin. La mélodie gourmande à quatre mains va se terminer dans quelques jours. Bonne retraite Christian ! ♦

édito

BIENTÔT...

WEB. Créé en juillet 2003, l'*email-gourm@nd hebdo*, la première lettre numérique hebdomadaire d'informations gastronomiques de la région Côte d'Azur; va prendre une nouvelle dimension en se positionnant sur le Web, grâce à la complicité de Rom. Sa lecture pourra s'effectuer de deux manières, directement à l'écran, avec une réactivité qui pourra être quotidienne, ou par le biais du fichier pdf, chaque lundi matin. De plus, l'agenda vous permettra de prendre connaissance de tous les événements à venir, même les plus lointains, et les archives vous offriront la possibilité de retrouver les anciens numéros, sous forme pdf, et les articles publiés sur l'*email-gourm@nd*. La mise en ligne est imminente. ♦
GÉRARD ET MICHELLE BERNAR

Mas Candille à Mougins

LA BOURGOGNE S'INVITE DANS LA CUISINE DE SERGE GOULOMÈS

METS ET VINS. Le Mas Candille et la Maison Drouhin s'associent pour vous proposer une soirée de pur plaisir gastronomique et vous offrir l'alliance parfaite entre la cuisine de saveurs de Serge Gouloumès et les vins de Bourgogne. Les vins présentés par le chef sommelier du Mas Candille Denis Faretra et la Maison Drouhin seront en harmonie avec chacun des mets du menu « Découverte » pour mettre en valeur les succulences des nectars et des plats.

Au menu : mosaïque de foie gras de canard aux figues et chocolat araguani (*Chassagne Montrachet 2005 blanc*) ; daurade sébaste piquée au romarin, gâteau de légumes provençaux (*Beaune Clos des Mouches 2005 blanc*) ; caille en surprise au jus de Porto (*Chambolle Musigny 2005*) ; sélection de notre maître fromager Robert Bedot (*Beaune Clos des Mouches 2005 rouge*) ; délice Candille. ♦

• **Le Mas Candille à Mougins**

Mardi 11 décembre. 115€ boissons comprises (coupe de champagne à l'apéritif, vins, eau minérale, café). Réservations (0)4 92 28 43 43

Serge Gouloumès



Photo Gérard Bernar

agenda

>> LUNDI 10 DÉCEMBRE

1^{er} challenge de l'apprentissage

La Réserve à Nice

3^e et dernière épreuve.

13h proclamation des résultats et remise des prix.

Coups de cœur du magazine Terre de Provence

Miramar Beach Hôtel à Théoule-sur-Mer

À l'occasion du 7^e anniversaire du magazine, la soirée mettra en avant les 22 chefs sélectionnés sur la région Provence, Alpes Côte d'Azur entre les années 2005 et 2007. À partir de 19h. Sur invitation uniquement.

Réunion CDRE - PACA

Le Mas Candille à Mougins

En présence de Hieu TO, président du CDRE France. 19h.

>> MARDI 11 DÉCEMBRE

La Bourgogne s'invite dans la cuisine de Serge Gouloumès

Le Mas Candille à Mougins

Dîner découverte en accords mets et vins. 115€ boissons comprises (coupe de champagne à l'apéritif, vins, eau minérale, café).

Réservations (0)4 92 28 43 43

(voir détails ci-contre)

>> MERCREDI 12 DÉCEMBRE

Assemblée générale de l'association des maîtres d'hôtel de la Côte d'Azur et Monaco

à Monaco

17h au restaurant Pulcinella 17, rue du Portier; 20h dîner au Café de Paris en présence de Raffaello Speri, président national de l'AMIRA 70€. Réservations (0)6 25 12 61 31

Cours de cuisine

L'Intempo Le Méridien à Monaco

Recette créative de foie gras. Le chef Emmanuel Lehrer; revisite ce grand classique de Noël.

18h - 85€ par personne (cours + terrine de foie gras de 300g).

Réservations +377 93 15 78 88

>> JEUDI 13 DÉCEMBRE

Repas caritatif

au lycée Paul Augier à Nice

L'intégralité des bénéfices de ce dîner sera reversée à Humanité pour le « Noël des hôpitaux ».

Cet événement comprend un repas caritatif au lycée Paul Augier, à partir de 19h, suivi d'une soirée au Palais Nikaïa (salle 700), le tout pour un prix de 50 € (boissons + entrée au Nikaïa comprises.)

Uniquement sur réservation :

Jérôme (0)6 60 86 10 96

Antony (0)6 10 57 12 75

Walid (0)6 69 08 80 69

Photos X



Restaurant «Les Grandes Ondes»



Piscine extérieure chauffée, de 10h à 22h

Novotel Monte-Carlo
UNE OFFRE COMPLÉMENTAIRE

hotels

TROIS ÉTOILES. Le Novotel Monte-Carlo a été inauguré le 3 décembre dernier en présence de son Altesse Sérénissime le Prince Albert II, de Gilles Pélisson, administrateur directeur général du groupe Accor et de Michel Pastor, président délégué de la société immobilière et d'exploitation hôtelière monégasque.

Érigé sur l'emplacement des anciens bureaux de Radio Monte-Carlo, ce nouvel établissement de 218 chambres, dont 18 suites et junior suites, bénéficie d'une situation privilégiée en plein centre ville, avec vue sur la baie de Monaco.

Son restaurant « Les Grandes Ondes » et le lounge bar « Novotel Café » (carte élaborée par Jacques Maximin et mise en application par son élève Frédéric Ramos), sa piscine extérieure chauffée et sa terrasse panoramique pour organiser des cocktails, offrent un niveau de très grand confort. Un espace de 530m², composé d'une salle polyvalente et de 10 salles modulables, permet d'accueillir des réunions de 3 à 200 personnes. ♦

• **Novotel Monte-Carlo**
16, boulevard Princesse Charlotte à Monaco.
Tél. +377 99 99 83 00.
Menus déjeuner et dîner 40€ et 60€. Carte.

agenda
 >> **JEUDI 13 DECEMBRE**
Soirée dégustation «Vin et chocolat»
 La Cave de Mougins
 Animation Jef Challier, maître chocolatier à Valréas, en présence de Jean-Pascal Behra. 50 av. J.C. Mallet (à l'entrée du village). 25€ par personne, uniquement sur réservation (0)4 92 28 06 11

•••••
 >> **JEUDI 13 DECEMBRE**
Soirée grand caviar Sturia Champagne Bollinger spécial cuvée et grande année 1997
 La Bastide Saint Antoine à Grasse
 Menu : Le caviar sur sa gelée de pomme granny smith, yaourt givré ; Les tagliatelles de calamar, caviar, vermicelles de pâte et céleri, jus de tomate ; La grosse noix de Saint Jacques sur sa purée de pomme de terre Vitelotte, tout en noir de caviar ; Le loup légèrement fumé, lait d'amande au vermouth, parsemé de grains de caviar ; La poitrine de perdreau salée au caviar, sauté de chou-fleur et sa mousse d'épices, trait de betterave cumin ; Les grains de caviar myrtilles sur leur neige glacée à la banane, chocolat blanc, jus de concombre citronnelle, petits points de caramel balsamique 160€ boissons comprises 48, avenue Henri-Dunant Réservations (0) 4 93 70 94 94 <http://www.jacques-chibois.com>

Photo X



Philippe Jégo
MOF 2000

Impérial Garoupe** au Cap d'Antibes**

UN MOF EN CUISINE

ARRIVÉE. Réunie autour de son directeur général Gilbert Irondelle, l'équipe de l'hôtel Impérial Garoupe vient d'annoncer l'ouverture de son restaurant gastronomique « Le Pavillon » pour les fêtes de fin d'année, le 28 décembre 2007.

Les cuisines de cette nouvelle table, blottie au milieu de cette élégante villa à l'italienne, sont confiées aux mains expertes de Philippe Jégo, Meilleur Ouvrier de France 2000, qui après un parcours à l'international retrouve l'Hexagone pour signer une cuisine passion, à la fois franche et créative. ♦

• **Hôtel Impérial Garoupe******
770, chemin de la Garoupe au Cap d'Antibes.
Tél. (0)4 92 93 31 61
www.imperial-garoupe.com

Colloque national des grands chefs 4^e EDITION

débats

RÉFLEXIONS. La nouvelle édition de ce colloque va se dérouler à la Villa Massalia - Concorde Marseille les 17 et 18 mars 2008 et sera parrainée par Jacques Lameloise (3 étoiles Michelin® à Chagny)

Les conférences prévues aborderont les thèmes suivants :
 • Le vin au restaurant avec Dominique Hauvette (Domaine Hauvette) - Philippe Catusse (Clos St Gabriel) - Jean André Charial (L'Oustau de Baumanière) - Olivier Poussier (meilleur sommelier du Monde 2000) et Jean-Pierre Corbeau (sociologue).

• Les cours de cuisine, besoin de société ou effet de mode avec Philippe Joannès (Lenôtre) - René Bérard (Hostellerie Bérard) - Jean-Pierre Corbeau (sociologue) et une agence incentive

• Les matières grasses avec Bernard Vialettes (nutritionniste), un fabricant de matériel de cuisine et un chef

• La carte, un outil commercial par Bernard Boutboul (Cabinet Gira Sic Conseil)

Les chefs doublement étoilés Michelin® qui réaliseront le dîner de gala seront Jean André Charial (L'Oustau de Baumanière) - Jean Marc Banzo (Le Clos de la Violette) - Wout Bru (Bistrot d'Eygalières «Chez Bru») et Gérald Passédât (Le Petit Nice).

♦ Informations et inscriptions
 Patrice Marty (0)4 93 49 02 56 - star-com@orange.fr

•••••
 >> **VENDREDI 14 DECEMBRE**
Conférence « L'identité de la marque : véritable management stratégique »
 Hôtel Negresco à Nice
 À 10h30. Cette conférence tentera de définir ce qui fait la force d'une marque sur le long terme. Cette journée de réflexion entre les professionnels de la communication, les entreprises et les institutions sera parachevée par la remise du Prix Luciana Falotico au mémoire « Les stratégies identitaires des marques italiennes » rédigé par Laetitia Faure.

brèves

DESSOUS DE TABLE.

La Cave de l'Origine, cave à vins, cave à manger, épicerie, vient d'ouvrir au 3, rue Dalpizzo à Nice ♦♦♦ **Les samedis après-midi, jusqu'au mois de mars 2008, L'Atelier de la Cuisine des Fleurs à Pont du Loup, en partenariat avec l'office du tourisme de Tourrettes sur Loup, vous propose un cours de cuisine sur le thème « préparons un goûter à la violette », à l'issue de la visite des champs de violettes. Le tarif est de 23€ par personne, pour le cours, la dégustation et les boissons. Uniquement sur réservation au (0)4 93 24 18 93** ♦♦♦ À l'initiative de Christine Asso, maire adjoint délégué à l'Éducation de la ville de Vence et Agribus Alpes-Maritimes (groupement d'agriculteurs biologiques), aidés par le personnel des écoles primaires de Vence et un comité de parents d'élèves, les élèves des écoles maternelles et primaires de Vence (1 300 convives) ont mangé, le 4 décembre dernier, un repas 100 % bio préparé par leurs cuisinières ♦♦♦ **Le 30 novembre dernier, Carol Duval-Leroy a présidé sa première assemblée générale de l'AVC (association vinicole champenoise). Elle est la première femme présidente de cette association** ♦♦♦ Dans le prolongement d'une bonne fréquentation estivale, 8 professionnels varois sur 10 ont connu un niveau de fréquentation plutôt bon sur la période septembre-octobre 2007. En comparaison à 2006, l'évolution de la fréquentation est jugée stable par plus de 40 % des professionnels varois, voire en hausse par 30 % d'entre eux ♦♦♦ **Mario d'Orio vient de mettre en place une carte bio au restaurant Cink de l'hôtel 3.14 à Cannes. Isabelle Forêt a conçu la carte des vins issus de l'agriculture biologique** ♦♦♦ Le 3 décembre dernier, David Zuddas est devenu le nouveau président de Générations.C ♦♦♦ **Le prochain dîner dégustation de l'association des sommeliers d'Europe est prévu le mercredi 19 décembre au Resto Wine Notes 6, rue Sainte Réparate dans le Vieux Nice. Marietta et son chef Emmanuel serviront un repas élaboré autour des vins de Bandol blanc, rosé et rouge. Le prix du dîner a été fixé à 35€ par personne. Réservations au (0)6 03 03 43 40** ♦♦♦



Euro-Toques au Touquet CONGRÈS ANNUEL

RENCONTRE. Plus de 200 cuisiniers restaurateurs et invités d'honneur étaient présents au congrès annuel de l'association Euro-Toques France qui s'est déroulée à l'Hôtel Westminster au Touquet, les 2 et 3 décembre 2007. La délégation régionale Nord-Pas-de-Calais, représentée par Denise Legleye « L'Auberge de la Garenne » à Marquain-Barœul, Pierre Coucke « La Marmite de Pierrot » à Cappinghem et Patrice Demarcq « L'Auberge Fontenoise » à Cambrai, s'est fortement impliquée dans l'organisation de ce congrès, par la présentation notamment des produits de leur région au cours du cocktail de bienvenue à la mairie du Touquet.

Le point d'orgue de cet événement fut la présence de Luc Chatel, secrétaire d'État chargé de la Consommation et du Tourisme, au déjeuner débat du lundi, où il a écouté avec attention les requêtes émises par Henri Charvet et Bernard Fournier.

Henri Charvet, président national d'Euro-Toques France a rappelé, tout au long de cette manifestation, l'engagement de l'association à protéger la qualité des produits, à défendre le savoir-faire des professionnels, à promouvoir et développer les échanges de technologies et d'idées. Il a également souligné que l'implication exceptionnelle d'Euro-Toques, au plus haut niveau des instances européennes, est un grand encouragement à l'accomplissement des travaux de l'association. ♦



Bernard Fournier, ancien président Euro-Toques France
Fernando Pensato et
Henri Charvet, président Euro-Toques France



Stål Heggelund,
directeur Norge
«produits de la mer
de Norvège»



Luc Chatel, secrétaire d'État
chargé de la Consommation et
du Tourisme, écoute
avec attention les requêtes
émises par Henri Charvet,
président Euro-Toques France



Brigitte Autier, Fernando Pensato et Laurent Bunel, en compagnie de
Monique Bescond, relations extérieures Euro-Toques France

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

DÉMARCHE CARITATIVE

DÉLÉGATION LYON CENTRE FRANCE. La soirée dédiée à l'association «Le Petit Monde» s'est déroulée dans une ambiance très animée et sympathique, dans les locaux du lycée hôtelier Hélène Boucher de Vénissieux, aimablement mis à notre disposition par le proviseur Mme Chapus. L'équipe des cuisiniers Disciples a élaboré un menu, traité en analogie à la rose du « Petit Prince » et à la ville de Toulouse où Saint Exupéry a vécu les débuts de l'aéropostale, fort apprécié par les personnalités locales présentes et les nombreux Disciples d'Auguste Escoffier qui sont venus apporter leur soutien à notre œuvre. Une action qui a rapporté environ 5000€ pour cette nouvelle association qui accueille et héberge les parents des enfants gravement malades. A minuit, nous nous sommes quittés, avec beaucoup d'espoir pour notre prochaine démarche caritative en faveur des personnes âgées, prévue courant décembre. ♦
CHRISTIAN BURTIN PRÉSIDENT LYON CENTRE FRANCE

associations



DATES. 17 décembre 16^e chapitre des Hauts de France à Lille à l'Hermitage Gantois ♦♦♦ 5 janvier 2008 à 10h, sur la place Québec à Paris (angle rues de Rennes et Saint-Germain), les Disciples Escoffier Paris, pour les Nez Rouges, vendrons des galettes des plus grandes maisons pour la fédération des maladies orphelines ♦♦♦ 28 janvier 2008 chapitre Provence Languedoc avec l'équipe de Michel Receveur au lycée hôtelier d'Avignon ♦♦♦ 3 et 4 février 2008 première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au Palais des expositions de Nice ♦♦♦ 5 février 2008 à Agecotel au palais des expositions de Nice, trophée Francis Trocellier et trophée jeune talent Escoffier Monde ♦♦♦ mars 2008 1^{er} chapitre à Rome Région de Lazio ♦♦♦ mai 2008 1^{er} chapitre à Shanghai. ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétariat «Disciples Escoffier Monde». Tél. (0)6 07 57 00 76 ordre@disciples-escoffier.com - bljaunet@infonie.fr - www.disciples-escoffier.com

>> SAMEDI 15 DÉCEMBRE Soirée dégustation « Vin et chocolat »

La Cave de Mougins Animation Jef Challier, maître chocolatier à Valréas. 50 av. J.C. Mallet (à l'entrée du village). 25€ par personne, uniquement sur réservation (0)4 92 28 06 11

>> DIMANCHE 16 DÉCEMBRE Journée du haut pays niçois

Promenade des Anglais et autour du kiosque et Jardins Albert 1^{er} à Nice Producteurs et artisans des vallées proposeront des animations et un large éventail de produits locaux à la vente et à déguster; confitures, sirops, miel, biscuits, fromages, huile et pâte d'olives, nougats, confiseries, charcuteries et pain. Ainsi, les secrets de fabrication de la polenta ou du fromage seront livrés. De 10h à 17h

>> JUSQU'AU 16 DÉCEMBRE Semaine coquillages et crustacés

MonteCristo à l'Hôtel du Castellet Resort**** Luxe Réservations (0)4 94 98 37 86

>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008



23^e salon professionnel méditerranéen cafés, hôtels, restaurants, gastronomie, collectivités. Palais des expositions à Nice, de 10h à 19h Renseignements (0)4 92 00 20 80 <http://www.agecotel.com>

>> DU 18 au 20 FÉVRIER 2008



Parc des expositions à Montpellier 8^e salon international des vins et spiritueux méditerranéens. Renseignements (0)1 41 86 41 29 <http://www.vinisud.org>

>> 17 ET 18 MARS 2008



Villa Massalia - Concorde Marseille Cette 4^e édition est parrainée par Jacques Lameloise (3 étoiles Michelin à Chagny). Informations et inscriptions Patrice Marty (0)4 93 49 02 56

pâtisserie

Jean-Luc Pelé à Cannes
LES GATEAUX DE FÊTES 2007

DOUCEURS. Déclinées en 4 modèles aux noms de stations de ski, Avoriaz, Megève, Courchevel et Léman et 4 tailles, 27 cm (8 personnes 56€), 18 cm (6 personnes 40€), 13 cm (4 personnes 30€) et individuelle (6€), les bûches créées par Jean-Luc Pelé jouent la carte de l'originalité. L'Avoriaz est un financier chocolat noir, cœur caramel au beurre salé et chocolat onctueux à 70 %. La Megève est une dacquoise à la noix de coco, framboises fraîches, cœur de citron au thym de la garrigue, préparation pêche de vigne safranée sous un biscuit enneigé, à servir avec un coulis framboise. La Courchevel est un biscuit chocolat poivre de Sichuan, mousse au chocolat de Madagascar, crème brûlée vanille de Madagascar, macaron Sichuan. La Léman est une dacquoise amandes et noix, compotée de poires (mijotée 2 heures au vin de Maury, cannelle, anis étoilé...), mousse praliné croustillante. ♦

• **Jean-Luc Pelé.** Créateur de goûts
L'Atelier 36, rue Meynadier à Cannes. Tél. (0)4 93 38 06 10



PHOTO GÉRARD BERNAR



PHOTO GÉRARD BERNAR

GUIDE RELAIS & CHATEAUX® 2008

La collection des plus beaux restaurants et hôtels dans le monde s'enrichit de 34 nouveaux membres, dont 4 pour la France. Dans notre région, les trophées Relais & Châteaux® 2008 couronnent Xavier Mathieu de l'Hostellerie le Phébus à Jocas (Vaucluse), dans la catégorie « Rising chef » les talents de demain et « Le Mas de Pierre » à Saint Paul de Vence dans la catégorie « Corporate » séminaires incomparables. ♦

• 690 pages.

soirées

Château de Saint-Martin cru classé à Taradeau
GROS SOUPER DE NOËL

GÉNÉROSITÉ. Pour la 5^e année, Adeline de Barry, aidée de toute son équipe, a remis au goût du jour la magie des Noël d'antan en Provence, tradition quelque peu oubliée, en organisant une soirée toute en musique et en fête autour du gros souper de Noël, repas frugal et généreux revisité pour l'occasion par l'équipe de « La vigne à table » aux Arcs sur Argens, Vincent Rouard, MOF 1996, et Patrice Lafon, chef de cuisine.

Pour cette belle soirée de partage, Adeline de Barry a également souhaité apporter sa pierre à l'édifice du Téléthon, en offrant à l'association AFM 10€ par menu vendu et 10 % des achats de vins durant le mois de décembre, sans oublier les gains de la vente aux enchères, animée par Isabelle Forêt et réalisée en association avec d'autres viticultrices françaises. ♦



PHOTO GÉRARD BERNAR

Adeline de Barry entourée d'Isabelle Forêt, Vincent Rouard, Patrice Lafon et Michelle Bernar

Relais & Châteaux®
PROMENADE GASTRONOMIQUE À L'IMPERIAL GAROUBE

BONHEUR. La soirée de plaisirs et de rencontres organisée par Gilbert Irondelle, le propriétaire de l'hôtel Impérial Garoupe au Cap d'Antibes et Jaume Tapiés, président international des Relais & Châteaux® a permis aux nombreux invités de picorer çà et là, des mets succulents, sucrés et salés, réalisés par les chefs de Provence, Côte d'Azur et Corse de la chaîne de la « route du bonheur ». L'occasion également de découvrir la nouvelle équipe de cuisine du Mas de Pierre à Saint Paul de Vence, Frédéric Garnier, chef et Jean-Philippe Blondet, second, dont on pourra apprécier leur talent dès le 2 février à la réouverture de l'hôtel, de faire connaissance avec Philippe Jégo, MOF, le nouveau chef alsacien de l'Impérial Garoupe, de succomber aux douceurs de la jeune chef pâtissier hollandaise de l'Hôtel du Castellet Marike Van Beurden, de retrouver Nicolas Navarro sous les couleurs du Jardin des Sens à Montpellier. ♦

Jean-Philippe Blondet, Ludovic Parfait, Frédéric Garnier «Le Mas de Pierre»



PHOTOS GÉRARD BERNAR



François et Stéphane Raimbault, Pascal Paulze et Antoine Raimbault (dans l'écran)



Chay Akhara «Le Mas Candille»



Ludovic Puzenet «Le Saint Paul»



Thierry Thiercelin «Villa Belrose»



Nicolas Sale entouré de Michaël Pretet, commis et Marike Van Beurden «Hôtel du Castellet»

PHOTO X



GUIDE LEBEY DES RESTAURANTS DE PARIS 2008

Si vos pas vous amènent du côté de la capitale, munissez-vous du guide de Claude Lebey, chroniqueur gastronomique depuis 1968, qui recense les 648 meilleurs restaurants de Paris et des environs. Gage de crédibilité, la date du dernier repas effectué par l'enquêteur est mentionnée. Les plus belles terrasses, les brunches buffet du dimanche, les bars d'hôtel et les food in shop, ainsi que sept index pour être sûr de trouver rapidement le restaurant que vous cherchez (ouvert après 23 heures, le week-end, avec salon, par spécialité, par genre, par arrondissement et par ordre alphabétique), figurent en fin d'ouvrage. ♦

• Editions Albin Michel. 480 pages. 15€.