



Photo GB

Le Mas Candille à Mougins
**PASSATION
DE
POUVOIRS**



Photo GB

La Flibuste Martin's
à Villeneuve-Loubet
**LE POISSON
EST ROI**



Photo X

Coteaux yarois en Provence

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME


em@il gourmand

L'HEBDO
7^e ANNÉE | N° 324 | 18 avril 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>



THIERRY NAIDU
ET FABRICE VULIN,
LE CHEF EXECUTIF

Château de la Chèvre d'or à Èze village

UNE NOUVELLE IMPULSION

Photo Gérard Bernar



PHOTOS GÉRAUD BERNIER

■ **HÔTEL. Château de la Chèvre d'or à Èze village**

FABRICE VULIN, LE CHEF EXÉCUTIF ET THIERRY NAIDU

UNE NOUVELLE IMPULSION

Avec la reprise en main de la gestion par Thierry Naidu, président de Phœnix hotels, le Relais & Châteaux aborde cette nouvelle saison sur de nouvelles bases.

PLAISIR. Arrivé en cours de saison, en plein été 2010, Fabrice Vulin, chef exécutif, s'est d'abord imprégné de l'esprit des lieux et a patiemment mis en place ses convictions culinaires et son équipe, dans laquelle on retrouve aujourd'hui Ronan Kervanec, chef de cuisine et Julien Dugourd, chef pâtissier. Cette nouvelle saison est synonyme de renouveau, avec notamment la mise en place d'un « menu «à faire» plaisir le midi » à 75€ (ou 110€ avec accord mets et vins, eau et café), servi uniquement au déjeuner, sauf les jours fériés. Il se compose, par exemple, d'un nougat de foie gras, aux petits fruits secs, compote de figue au vin rouge, d'une poitrine confite et joue croustillante de cochon ibérique, son millefeuille de blettes aux pignons de pins, d'une pomme Granny Smith en bavaroise et saveur Manzana. Autant de jolis plats goûteux et bien structurés qui vous incitent à revenir déguster ceux de la nouvelle carte « table de printemps 2011 », où l'on retrouve les plats signatures, notamment le pigeon de Bresse, le suprême caramélisé aux épices de la Médina, la cuisse confite aux abattis, graine d'un couscous, tagine de légumes (95€), mais également des odes aux produits de terroir travaillés au meilleur de leur saison, l'huître de chez Gillardeau, pomme de terre, artichaut violet et chou-fleur, crème fouettée et caviar d'Aquitaine (65€), l'araignée de mer en raviole, une soupe de homard bleu et girolles de pays (75€), turbot sauvage de Bretagne, petits légumes d'ici liés aux huîtres et cresson (90€), bœuf de Salers, le filet au poêlon aux 3 poivres, jeunes carottes confites au miel de lavande, quelques pommes soufflées (90€)... ♦

■ CHÂTEAU DE LA CHEVRE D'OR*****

Relais & Châteaux

Restaurant gastronomique La Chèvre d'Or

06360 Èze village (moyenne corniche)

Tél. (0)4 92 10 66 66

reservation@chevredor.com

http://www.chevredor.com



NOUGAT DE FOIE GRAS, AUX PETITS FRUITS SECS, COMPOTE DE FIGUE AU VIN ROUGE



POMME GRANNY SMITH EN BAVAROISE ET SAVEUR MANZANA

ala



ROGER MARTINS PRÉSENTE LA PÊCHE DU JOUR

■ RESTAURANT.

**La Flibuste Martin's
à Villeneuve-Loubet**

LE POISSON EST ROI

Le port de la ville natale d'Auguste Escoffier est surtout connu pour sa très belle marina aux formes élégantes, mais pas spécialement pour ses restaurants. Et pourtant...

FRITURE DE CALAMARS FRAIS SAUCE TARTARE, PETITE SALADE DU PAYS



PASSION. Avec ses deux fourchettes Michelin, acquises depuis l'édition 2010, l'établissement de Roger Martins mérite d'être connu. Situé juste à l'entrée centrale du port, le restaurant a subi une nouvelle mue avec une entrée agrandie, doublée d'un carré lounge, après un changement de cap en 2004 (réduction des couverts et carte plus élaborée en misant sur le poisson sauvage). La décoration est élégante, affichant des tonalités bordeaux et gris perle.

Roger Martins, ancien footballeur, entame sa 24^e saison à la marina, la 10^e à La Flibuste, avec une passion intacte et toujours aussi communicative. Il vient en salle vous présenter la pêche du jour, loup sauvage, saint-pierre, turbot... (selon arrivage, 8€ les 100g), qui est ensuite bichonnée par le chef Jean-Claude Plais, ancien chef du Méridien Juan-les-Pins. Mais il peut tout autant vous proposer la marguerite de Saint-Jacques sur pétales de courgette et trévis, pignons et parmesan, à l'huile de pin (15€ ou 9€ la demi-assiette), les incontournables, friture de calamars frais sauce tartare, petite salade du pays (18€ ou 10€ la demi-assiette), moules d'Espagne en persillade, -ouvertes à la commande- et gratinées (9,50€), poêlée de foie gras de canard sur compotée d'endives et raviolis de Royans, jus au vinaigre de Xérès (18€ ou 12€ la demi-assiette), mais également des viandes dont le carré d'agneau rôti en habit d'herbes, jus au romarin (32€).

Menu du chef, du lundi au dimanche, midi et soir, sauf jours fériés : 25€ (entrée, plat ou plat, dessert) ou 30€ (entrée, plat, dessert). Menu business lunch, du lundi au vendredi midi : 30€ (entrée, plat ou plat, dessert, boisson, café) ou 35€ (entrée, plat, dessert, boisson, café). Suggestion du jour à l'ardoise avec plat du jour. Carte. ◆

■ LA FLIBUSTE MARTIN'S

Port Marina baie des anges 06270 Villeneuve-Loubet

Tél. (0)4 93 20 59 02

roger.le.flibustier@free.fr - <http://www.restaurantlaflibuste.com>



ROGER MARTINS, AU CENTRE (CHEMISE GRISÉE) ET À CÔTÉ DE JEAN-CLAUDE PLAIS, LE CHEF (3^e EN PARTANT DE LA GAUCHE), TIENT BEAUCOUP À L'ESPRIT D'ÉQUIPE « ON NE PEUT PAS GAGNER TOUT SEUL »

● Carlton InterContinental Cannes

L'homme d'affaires Toufic Aboukhatir, qui réside à Monaco, s'est porté acquéreur d'un portefeuille de sept hôtels de la chaîne InterContinental, dont le Carlton InterContinental Cannes édifié en 1911. Cette cession du fonds d'investissement immobilier de la banque Morgan Stanley real estate funds au milliardaire libanais Toufic Aboukhatir, avoisinerait 450 millions d'euros et devrait permettre d'effectuer les travaux d'extension et de rénovation, tant attendus, du palace camois. InterContinental conservera la gestion de l'hôtel mythique de la Croisette.

● Escoffier

Auguste Escoffier sera doublement à l'honneur cette semaine, avec deux dîners de gala exceptionnels, le lundi 18 avril, au restaurant Elsa du Monte-Carlo Beach à Roquebrune Cap-Martin, à l'occasion de la 3^e édition des «Menus de légende» organisée par les champagnes G.H. Mumm, où le chef Jean-Claude Brugel, MOF, revisitera le menu rouge et le mercredi 20 avril au Château Saint Martin & Spa à Vence, où 5 chefs, autour de Yannick Franques, MOF, Philippe Jégo, Stéphane Raimbault, Marcel Ravin, Sébastien Broda et Jean-Michel Manière, élaboreront le 4^e dîner d'Épicure (voir les différents menus sous l'onglet «agenda» du site).

● La mise au verre

« La part des anges », la cave-bistrot à vins d'Olivier Labarde à Nice, a déplacé de quelques centaines de mètres une partie de son activité restauration, au 17, rue Pastorelli (tél. (0)4 93 85 69 90), sous l'appellation « La mise au verre ».

● Columbus Monaco

Pour le déjeuner, du lundi au vendredi, la brasserie du Columbus à Monaco sert la formule «Feel Coolombus», qui comprend 4 plats disposés sur une seule assiette (1 entrée, 1 plat, 1 saveur italienne, 1 dessert). Destinée à la clientèle d'affaires qui veut apprécier un vrai déjeuner, la formule est servie en moins de 10 minutes et permet d'avoir un repas équilibré sans perte de temps. Formule à 18€. Parking offert. <http://www.columbusmonaco.com>

● Ouverture

Le Riviera Marriott La Porte de Monaco à Cap d'Ail ouvre, la semaine du 18 avril, un nouveau bar et nouvelle terrasse bar et restaurant, le « C » (tél. (0)4 92 10 67 67 - <http://www.marriottportedemonaco.com>).

● Capitale

Du 27 juin au 10 juillet, Didier Aniès, le chef étoilé et MOF du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, s'invite au restaurant de l'Hôtel de Vendôme « 1, place Vendôme », à Paris, dans les cuisines du chef Nicolas Rucheton, pour une quinzaine gastronomique méditerranéenne.

● Label

Puisque Nice vient de recevoir l'appellation « Gay comfort », c'est naturellement que l'hôtel Beau Rivage (tél. (0)4 92 47 82 78 - info@hotelnicebeaurivage.com - <http://www.hotelnicebeaurivage.com>), reconnu de longue date par la clientèle gay et lesbienne, vient de signer son adhésion à ce label hôtelier. Jusque-là « Gay friendly », l'hôtel niçois est désormais estampillé « Gay comfort ».

● Nomination

Ziad Atrissi remplace Richard Duvauchelle, à la direction du JW Marriott Cannes, l'ancien Palais Stéphanie.

● Prix

Préalablement aux prix S.Pellegrino 2011 des 50 meilleurs restaurants du monde, deux récompenses exceptionnelles sont annoncées : Anne-Sophie Pic remporte le tout premier prix Veuve Clicquot de la meilleure femme chef du monde et le légendaire chef espagnol Juan Mari Arzak reçoit le prix « Lifetime achievement » (une vie entière dédiée à la cuisine) pour l'ensemble de sa carrière.



GIUSEPPE COSMAI ET ANTHONY TORKINGTON

SUCCESSION. Dès le 1^{er} mai, Anthony Torkington va poursuivre sa carrière aux Antilles françaises, en Martinique, où Geoffroy Marraud des Grottes lui a confié la direction générale de l'hôtel Cap Est Lagoon, Resort & Spa, membre des Relais & Châteaux. Fier de ce qu'il a réussi depuis 10 ans aux côtés de Mark Silver, le propriétaire de l'hôtel, et de toute son équipe, Anthony Torkington affirme que son successeur est un exemple et qu'il mérite cette place. Il représente la continuité. Homme de l'ombre, à 35 ans, Giuseppe Cosmai, présent au Mas Candille depuis 9 ans, a gravi tous les échelons, chef de réception, directeur de l'hébergement, directeur d'exploitation. «*Le plus difficile pour moi, c'est de passer de l'ombre à la lumière*» avoue humblement Giuseppe Cosmai, le Milanais. ♦

■ **LE MAS CANDILLE**

Relais & Châteaux
Boulevard Clément Rebuffel 06250 Mougins
Tél. (0)4 92 28 43 43
candille@relaischateaux.com
http://www.lemascandille.com



DE GAUCHE À DROITE : MARK SILVER, GIUSEPPE COSMAI ET ANTHONY TORKINGTON

DE GAUCHE À DROITE, DAVID CHAUVAC, SECOND, GIUSEPPE COSMAI, DIRECTEUR ET SERGE GOULOUÏMÉS, CHEF DE CUISINE



STÉPHANIE LE QUELLEC ET LE MAIRE DE TOURRETTES, CAMILLE BOUGE

HONNEUR. Stéphanie Le Quellec, chef des restaurants « Le Faventia » et « Le Gaudina » au Four Seasons Resort Provence at Terre Blanche à Tourrettes vient de remporter, à 8 jours d'intervalle, la finale de « Top chef 2011 », le 4 avril dernier, ainsi que le match « Top chef 2011 contre Top chef 2010 » le 11 avril ! Pour honorer ce double succès, le maire de Tourrettes, Camille Bouge, lui a remis la médaille de la ville. ♦

■ **HÔTEL.**

Le Mas Candille à Mougins

PASSATION DE POUVOIRS

C'est avec une pointe d'émotion et de nostalgie qu'Anthony Torkington a quitté ses fonctions de directeur général le 15 avril, laissant les rênes de l'hôtel 5 étoiles à Giuseppe Cosmai, son adjoint.

■ **CHEF**

Stéphanie Le Quellec

MÉDAILLE DE LA VILLE

Pour fêter sa double victoire à Top chef 2011, un cocktail a été organisé en son honneur, en présence de nombreuses personnalités, la veille de la réouverture du restaurant « Le Faventia ».

● **Marché paysan**

D'avril à septembre, tous les mercredis soirs de 18h à 20h à Théoule-sur-mer, 30 à 35 paysans proposent leur production locale (légumes et fruits du jardin, viande issue de la ferme, poissons frais et crustacés pêchés par des pêcheurs locaux, vins régionaux, miel, fleurs, huile d'olive, tapenade, confitures...). Pour tous renseignements, s'adresser à Dominique Baldini à l'office de tourisme, tél. (0)4 93 49 28 28

● **Concours**

Du 23 avril au 18 novembre 2011, TV Magazine et Châteaux & Hôtels Collection présentent, en partenariat avec l'école de cuisine Alain Ducasse, un grand concours de cuisine gratuit et ouvert à tous les cuisiniers amateurs de France « Tous en cuisine avec l'école Alain Ducasse ». 41 titres de la presse quotidienne régionale se sont joints à l'opération pour faire participer leurs lecteurs. 48 épreuves au total seront organisées partout en France, dans des établissements Châteaux & Hôtels Collection. Ainsi 240 candidats prendront part à cet événement culinaire unique. Vous pourrez suivre leur parcours dans tous les quotidiens associés à l'opération ainsi que dans TV Magazine. Les candidats devront télécharger le dossier de candidature directement sur le site Internet <http://www.concours-tousencuisine.com> accessible dès le 18 avril 2011. Ils auront la possibilité soit de le remplir en ligne, soit de le renvoyer par courrier à leur quotidien régional.

● **Concours (bis)**

Lors de la demi-finale Est du concours gastronomique « Le bœuf, les races à viande », qui s'est déroulée le jeudi 14 avril, au lycée professionnel Hélène Boucher à Vénissieux, le candidat de notre région, Thomas Aaron, du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier à Nice, parrainé par Bruno Oger, ne s'est malheureusement pas qualifié pour la finale.

● **Course des garçons de café**

Pour célébrer les 75 ans d'Orangina, la marque, en collaboration avec le SYNHÔRCAT (syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs), réédite la célèbre course des garçons de café, le 15 mai à Paris et le 22 mai à Marseille. Les 3 plus rapides et plus agiles seront sélectionnés pour participer à un concours d'ouverture de bouteilles.

● **Ventes de prestige**

Après le succès de la vacation organisée le 13 mars dernier à l'hôtel « Le Saint-James » à Bouliac près de Bordeaux, au cours de laquelle un carré d'as double magnums 2000 a été vendu 28 560€, la maison de ventes Besch Cannes Auction (tél. (0)4 93 99 22 60 - (0)4 93 99 33 49 - besch@cannesauktion.com), assistée de Pascal Kuzniewski, expert agréé (tél. (0)4 92 28 51 27 - 33 (0)6 07 79 72 06 - contact@vinvinoveritas.com), propose à nouveau à sa clientèle française et étrangère, le samedi 23 avril à 14h30 à l'hôtel Martinez à Cannes, une vente de très belle qualité avec de nombreux flacons rares et anciens essentiellement en provenance du bordelais. La pièce majeure de cette journée pourrait être un autre carré d'as du millésime 2000 (comprenant huit magnums de Pétrus, Latour, Margaux et Haut-Brion), pour lequel 24 000€ à 26 000€ sont probables.

● **Palmarès**

La huitième édition du concours national des huiles d'olive en AOC/AOP s'est déroulée le vendredi 15 avril à Nyons. 104 échantillons d'huiles d'olive des 8 zones AOC/AOP françaises (Nyons, Vallée des Baux de Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Corse - Oliu di Corsica, Provence) ont été dégustées par 14 jurys et 50 dégustateurs des différents bassins oléicoles. À l'issue de ce concours, 35 échantillons ont été récompensés dont 17 par une médaille d'or, 14 par une médaille d'argent et 4 par le bronze. Palmarès complet sur <http://www.afidol.org> et <http://www.huilesetolives.fr>

● **Fruits et légumes**

Le nouveau numéro de Fruits et légumes magazine (100 pages - 3€) vous propose notamment une échappée gourmande en Provence chez Armand Arnal, Édouard Loubet, Christian Étienne et chez de nombreux producteurs de la région.



UNE DES NOUVELLES CHAMBRES « PRESTIGE VUE MER »

■ HÔTEL. Hôtel Martinez à Cannes DE NOUVEAUX ATOUR(T)S

Réalisées dans le même esprit que les suites inaugurées l'an passé, une trentaine de nouvelles chambres « prestige vue mer » ont été révélées récemment...

TRAVAUX. Classiques et modernes à la fois, confortables et lumineuses, faciles à vivre et sophistiquées, une trentaine de nouvelles chambres « ultra-glamour » ont été imaginées par l'architecte d'intérieur Marc Hertrich dans un style Art déco, mêlant la légèreté des années folles et la pureté de lignes des années 30. Elles offrent des tonalités de champagne, de beiges ponctuées d'une touche de couleur turquoise. Le mobilier a été réalisé sur-mesure : la tête de lit matelassée nacrée apportant une petite touche hollywoodienne (un petit clin d'œil au cinéma), le bureau gainé de cuir beige à piqûre sellier judicieusement transformable en coiffeuse et son siège coordonné entièrement travaillé à la feuille d'argent. On poursuit l'énumération en citant la table aux courbes arrondies magnifiquement travaillée en placage d'acajou, la méridienne très stylée ou encore les chauffeuses confectionnées dans un tissu irisé, qui prennent place dans un « bow window » largement ouvert sur la mer. Parfaitement intégré, le high-tech n'est pas en reste. Très spacieuse, la salle de bains, quant à elle, offre un habillage en marbre d'un blanc immaculé associé à une élégante mosaïque noire.

Également, en complément de ces nouvelles chambres « prestige vue mer », cinquante autres chambres de catégories diverses ont profité d'un embellissement. À la mesure de la superficie du Martinez (7 étages - 40 000m²), ce prestigieux «relooking» a nécessité 4 Km de moquette et 6 Km de tapisserie murale. Fidèle à l'esprit Art déco de l'hôtel, le losange «HM» est mis en scène dans un design rectiligne aux coloris de bleu, de gris lumineux et de blanc.



UNE NOUVELLE PARURE HABILLE LES COULOIRS DE L'HÔTEL

PROJETS. Dès le mois de juin, les 11 penthouse junior suites, établies au dernier et prestigieux étage de l'hôtel, seront intégralement redécorées. À suivre également en fin d'année, la transformation du bar et de la terrasse du rez-de-chaussée située aux abords de la piscine. Au total, une enveloppe budgétaire de 10 millions d'euros a été débloquée en 2011 pour concrétiser ces travaux. ◆

■ **HÔTEL MARTINEZ*******
73, La Croisette 06400 Cannes
Tél. (0)4 92 98 73 00
<http://www.hotel-martinez.com>



LA SALLE DE BAINS



PHOTO ALAIN AUGIER/ST

PATRICIA ALEXANDRE ET SÉBASTIEN MAHUET, ENTOURÉS DES INVITÉS, AU LYCÉE HÔTELIER PAUL AUGIER À NICE

■ **CHEF** Gault Millau d'Or à Nice
SÉBASTIEN MAHUET
RÉCOMPENSÉ
 Patricia Alexandre, directrice de la rédaction de Gault Millau magazine, a remis un trophée au jeune chef de « La Réserve » à Nice, dans l'optique de la sortie d'un numéro spécial Nice Riviera, le 1^{er} juillet prochain.

TROPHÉE. Six fois par an, dans Gault Millau magazine, les équipes d'enquêteurs anonymes mettent un coup de projecteur sur ces chefs qui inscrivent la cuisine française dans la modernité. Pour Gault Millau, Sébastien Mahuet correspond parfaitement au concept d'Éti-quitable défendu par Patricia Alexandre, directrice de la rédaction de Gault Millau « Une cuisine de saison qui favorise les produits de sa région, des tarifs qui permettent aux clients de proximité de venir facilement, une cuisine qui a du goût, une personnalité et qui s'ouvre sur l'humain ». Le midi, au restaurant « La Réserve de Nice », Sébastien Mahuet a donc reçu le Gault Millau d'or, des mains de Patricia Alexandre, avant de se retrouver en fin d'après-midi, au lycée hôtelier Paul Augier, en compagnie de chefs, directeurs d'établissements, sommeliers, hôteliers et tous les partenaires de Gault Millau, pour célébrer la remise du trophée. ♦



PHOTO X

PATRICK RAINGEARD, JULIEN DAVIN-DARY, JEAN-LUC LIVROZET, EN COMPAGNIE DE LA BÊTE D'EXCEPTION DE RACE CHAROLAISE

■ **PRODUITS.** Boucherie parisienne à Monaco

VIANDE HAUT DE GAMME

Julien Davin-Dary, président délégué, accompagné de Patrick Raingeard, chef étoilé de «Mandarine», le restaurant de l'hôtel Port Palace à Monaco, s'est rendu à Varennes-sur-Allier au concours de charolais de boucherie.

CHAROLAIS. Ce court voyage était destiné à acheter une bête de concours. Son choix s'est porté sur une bête d'exception de race charolaise, prix d'honneur label, issue de l'élevage Rimoux et suivi par Jean-Luc Livrozet, grossiste en viandes aux abattoirs de Vichy. Une viande qui sera transformée en filet, rumsteck, entrecôte... et qui garantira la qualité et l'excellence des produits servis par cette maison fondée en 1884. ♦

■ **BOUCHERIE PARISIENNE FORMIA**

4, boulevard de France 98000 Monaco

Tél. +377 93 30 85 50

<http://www.boucherie-parisienne.mc>

■ **FESTIVITÉS**

Apiculteurs en Provence

FÊTE DU MIEL À MOUANS-SARTOUX

Le dimanche 24 avril, autour de nombreuses animations ludiques et conviviales, les apiculteurs présenteront la vie mystérieuse des abeilles, le métier d'apiculteur et initieront le public aux produits de la ruche et particulièrement aux miels de Provence.

RENDEZ-VOUS. Toute la journée, vous pourrez vous initier à la dégustation des miels de Provence encadré par un spécialiste, découvrir la gelée royale, la nourriture sacrée des abeilles, approcher l'Apimobile, une ruche roulante aux parois transparentes dans laquelle un apiculteur équipé de sa combinaison, manipule la ruche, ses cadres et la colonie d'abeilles qui y résident, participer en compagnie de vos enfants à des animations avec dégustation, confection de ruches, de pains d'épices..., vous promener dans le jardin mellifère, installé dans le parc du Château, et goûter à la cuisine du fidèle de la fête, le célèbre chef de la cuisine provençale, Gui Gedda, qui propose un voyage gustatif autour de la cuisine au miel. Au menu de la matinée, des plats salés comme « blanc de poulet aux pignons et porto, miel de romarin ». L'après-midi, « la tatin de mousseline d'oranges confites, miel de bruyère rose » ravira les amateurs de sucrés. Ces délicieux mets pourront être goûtés par le public et seront proposés à la vente pour le repas du midi.

La journée sera animée par le Centre régional des arts du cirque de la région PACA, Piste d'Azur, dont les jeunes artistes réalisent un spectacle sur le thème des abeilles. ♦

■ **17^e FÊTE DU MIEL**

Dimanche 24 avril, de 10h à 19h à Mouans-Sartoux

<http://www.miels-de-provence.com>



PHOTO X

■ VIN DE LA SEMAINE.

Les Domaines du Lac

CHÂTEAU RÉQUIER ROUGE 2006

Dans sa bouteille unique gravée du «R» de Réquier, œuvre d'Oliviero Toscani, cet AOC Côtes de Provence (40 % cabernet, 20 % grenache et 40 % syrah), affiche une très belle puissance aromatique.

PHOTO X



DÉGUSTATION. Sa robe rubis annonce un nez intense et friand de petits fruits noirs et rouges, mûres, cassis, cerise. La bouche est ronde et équilibrée, la texture veloutée. La finale se prolonge sur des notes fruitées de fruits noirs et rouges. À servir frais 16° C sur des viandes rouges cuisinées simplement, une daube aux olives... ♦

■ LES DOMAINES DU LAC

Château Réquier

83340 Cabasse

<http://www.lesdomainesdulac.fr>

■ VINS.

AOC Vacqueyras

PARTENAIRE DU FESTIVAL D'AVIGNON

2011 marque la 14^e année de partenariat entre l'AOC Vacqueyras et le festival d'Avignon. À cette occasion, un jury de professionnels, réuni au restaurant Christian Etienne à Avignon, a sélectionné 3 cuvées d'exception qui représenteront les vins de Vacqueyras lors de la 65^e édition.



PHOTO X

LE JURY AUTOUR DE CHRISTIAN ÉTIENNE

CUVÉES. Un jury de professionnels (sommeliers, producteurs, restaurateurs, journalistes), avec parmi eux, Hortense Archambault et Vincent Baudriller pour le festival d'Avignon, Olivier Bres et Emilienne Grazilly pour Vacqueyras, le chef Christian Etienne et son sommelier Nicolas Ong, sans oublier les sommeliers Daniel Chaussée et Géraldine Clément, a sélectionné les trois cuvées officielles de l'AOC Vacqueyras, Domaine Montirius, cuvée « Le Clos » rouge 2007, Domaine Le Clos des Cazaux, blanc 2009, Domaine Le Couroulu, rosé 2010.

Les trois cuvées officielles, ambassadrices de l'appellation, seront stickées « cru officiel du festival d'Avignon ». Elles accompagneront les temps forts du festival et leur mise en vente se fera de manière exclusive à la boutique du festival, située place de l'Horloge à Avignon. ♦



■ VINS. Coteaux varois en Provence

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La présentation du millésime 2010 s'est déroulée à l'Abbaye de la Celle, dans le conservatoire des cépages au milieu des vignes, où 41 caves et domaines ont présenté leurs vins blancs, rosés et rouges, à près de 500 invités, cavistes, restaurateurs, sommeliers, distributeurs ou élus de la région, dans une ambiance très estivale autour de buffets préparés par l'Hostellerie de l'abbaye de La Celle.

2010. Un printemps pluvieux, a permis au vignoble de supporter, dans de bonnes conditions, la période estivale (pas de stress hydrique). La présence de vent salubre a contribué au très bon état sanitaire des raisins. La maturité a été lente à venir : les vendanges ont commencé le 15 septembre pour les secteurs les plus précoces pour se terminer les derniers jours d'octobre pour les plus tardifs. D'une façon générale, on constate une belle récolte en volume, des couleurs vives et très franches, des vins aromatiques et frais, un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, et des titres alcoométriques compris entre 12 et 13,5 % vol.

Les vins blancs arborent une robe jaune très pâle, plus soutenue pour les vins vinifiés dans le bois et recèlent des arômes aux notes florales et d'agrumes. Fraîcheur, finesse et élégance en bouche, rondeur et gras lors d'un élevage en bois, sont au rendez-vous.

Les vins rosés se parent de robes d'un rose pâle mais très franc et dévoilent des arômes de fruits frais, fruits rouges, agrumes avec fraîcheur et finesse en bouche.

Les vins rouges portent des robes d'un rouge pourpre vif et révèlent un nez de fruits rouges mûrs, avec finesse de la structure et des tannins.

CHIFFRÉS. Récolte 2010 : 124 000 hl pour 2 540 ha. 89 % en rosé, 9 % en rouge, 2 % en blanc.

300 vigneron répartis en 10 caves coopératives et 80 caves particulières.

INVITÉS. Parmi les 500 invités présents aux côtés de Daniel Di Placido et Philippe Bréban, respectivement président et directeur de l'appellation Coteaux varois en Provence : des personnalités, Michel Vauzelle, président du Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur, Josette Pons, député du Var, présidente de la commission agricole du Conseil général du Var, Bernard Breyton, sous-préfet de Brignoles, de nombreux maires des communes de l'appellation, de nombreux représentants de la profession viticole, Alain Baccino, président de la Chambre d'agriculture, Roque Pertusa, président du Conseil interprofessionnel des vins de Provence et des vigneron coopérateurs du Var, Michel Bronzo, président du comité régional de l'INAO, Nathalie Coquelle, présidente des Vignerons indépendants du Var. ♦

■ SYNDICAT DES VINS COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

83170 La Celle - Tél. (0)4 94 69 33 18 - contact@coteaux-varois.com



PHOTO X



Photos X

■ ASSOCIATION.
Disciples Escoffier
international

CHAPITRE À CARCASSONNE

Dans le cadre de l'Hôtel de la Cité
et de son restaurant
La Barbacane, reçus par
Jérôme Ryon et Georges Gracia,
les disciples de la délégation
Pays Catalan & Occitan
ont organisé leur 12^e chapitre.

INTRONISATIONS. La délégation compte dorénavant 126 disciples et, parmi les 100 convives qui ont partagé le dîner de gala, 45 disciples étaient venus de manière exceptionnelle soutenir l'expansion de leur délégation. Pendant la lecture des éloges de chacun des impétrants, les parrains des intronisés décernaient l'écharpe bleue des gastronomes épicuriens à Laurent Sobraquès, dynamique directeur de l'entreprise Sobraquès Distribution, qui assure la fourniture de produits de l'alimentation et de l'hygiène aux restaurateurs des Pyrénées-Orientales ; l'écharpe verte des producteurs de talent à Bruno Bousquet, producteur du safran du Languedoc à Vailhauquès dans l'Hérault, un produit qu'il récolte avec passion ; l'écharpe violette des professionnels des métiers de la sommellerie et de la salle de restaurant à Georges Gracia, directeur de la restauration et extraordinaire chef -sommelier au restaurant La Barbacane de l'Hôtel de la Cité à Carcassonne et l'écharpe rouge des professionnels des métiers de bouche à Hervé Montoyo, chef de cuisine au restaurant « Le Char qui Rit » à Reynès, Jean-Claude Rodriguez, qu'il est inutile de présenter, chef de cuisine au « Château Saint Martin » à Carcassonne et vice-président fondateur de l'académie universelle du cassoulet, entre autres titres et récompenses, Frédéric Torrès, chef pâtissier dans son établissement « Tendres Saveurs » à Prades et fervent défenseur du terroir et des produits régionaux, Jean-Jacques Xifre, chef charcutier à la charcuterie Xifre à Sahorre, déjà détenteur de l'écharpe verte et honoré par l'écharpe rouge des professionnels pour son talent et son implication dans la gastronomie régionale. La cérémonie intense des intronisations était suivie d'un extraordinaire dîner de gala concocté et servi par Jérôme Ryon et Georges Gracia et leurs équipes. La soirée se terminait dans l'amitié, la convivialité et la fraternité qui caractérisent l'atmosphère et l'« Esprit Escoffier » qui règnent dans la délégation des Pays Catalan & Occitan. ♦



DATES. 2 mai Pays Italie délégation d'Aoste, chapitre au casino de la Vallée à Saint Vincent ♦♦♦ 11 et 12 mars 2012 5e rencontres internationales des disciples d'Auguste Escoffier au Palais des Papes à Avignon. ♦

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

Date	Ville	Manifestation	Lieu
Jusqu'au 18 avril	Antibes	Salon des vigneronnes	Les espaces du Fort carré
18 avril	Nice	Présentation du millésime des vins de Bellet	Domaine de Toasc
	Nice	La Cambuse, journée du terroir italien	Château de Crémant
	Nice	Grand dîner «Solidarité chefs pour le Japon»	Palais de la Méditerranée
	Roquebrune Cap-Martin	Menu de légende - Champagnes G.H. Mumm	Monte-Carlo Beach
20 avril	Vence	Dîner d'Épicure	Château Saint Martin & Spa
21 avril	Cap d'Antibes	Réouverture de l'hôtel Impérial Garoupe	Impérial Garoupe
	Ménerbes	Réouverture de La Bastide de Marie	La Bastide de Marie
	Avignon	Ateliers grand chef - L'asperge par Éric Sapet	Epicurium
	Les Issambres	Apéritif géant ou dîner en musique	La Réserve Gayrard
	Juan-les-Pins	Liberty chic	Villa Juana - Hôtel Juana
21 au 24 avril	Cannes	Cannes shopping festival	Belles Rives
22 avril	Juan-les-Pins	Ouverture de la plage Belles Rives	Hôtel Martinez
23 avril	Cannes	Vente de vins prestigieux et alcools rares	Centre du village
24 avril	La Londe-les-Maures	Fête des vins	Centre ville et parc du Château
	Mouans-Sartoux	Fête du miel	

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



Photo X

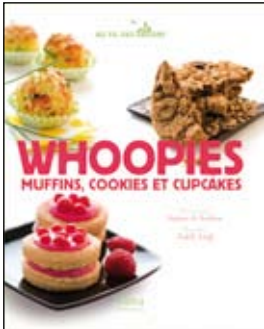
■ **FESTIVITÉS. Paulée des vins de Loire**

MENU À 4 MAINS

Stéphane et François Rimbault, ainsi que le chef sommelier Pascal Paulze, étaient les invités d'honneur de la famille Jallerat au Grand Monarque à Chartres, pour la 29^e édition de cette manifestation gourmande et bachique.

MILLÉSIME. Lors de ce rendez-vous interprofessionnel joyeux et décontracté, 208 vignerons et restaurateurs ont pu déguster un menu à 4 mains (celles de Stéphane Rimbault, chef de l'Oasis à La Napoule et de Laurent Clément, chef du Grand Monarque) à connotation «Orient» signé L'Oasis, où chaque plat était accompagné d'un vin choisi avec Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde. ♦

OLIVIER ET BERTRAND JALLERAT, STÉPHANE RAIMBAULT, JOSETTE, GEORGES JALLERAT, FRANÇOIS RAIMBAULT, PASCAL PAULZE ET OLIVIER POUSSIER



■ **ÉDITION. Tana éditions**

WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET CUPCAKES

Grande spécialité anglo-saxonne, les whoopies, ces petits gâteaux sandwichs dont on ne fait qu'une bouchée, vont affoler vos papilles. Ils sont savoureux et goûteux, salés ou sucrés, à consommer à l'apéro ou en dessert.

RECETTES. Vous serez étonné de voir ce que vous pourrez réaliser comme délices : whoopies au caviar de tomate, au foie gras, à la mandarine et à la crème de marrons ou encore au chocolat n'auront plus aucun secret pour vous ! Mais ce n'est pas tout, car cet ouvrage contient également de nombreuses recettes de cookies, de muffins et de cupcakes à mettre sur toutes les tables ! Même si vous les connaissez déjà, vous découvrirez de nouvelles saveurs : muffins au saumon fumé, cupcakes au thé vert et à la fraise, cookies au caramel... ♦

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



■ **ÉDITION. Éditions Romain Pagès**

CHOCOLAT AUX FRUITS

L'auteur vous propose des associations toutes plus originales les unes que les autres de chocolat cuisiné avec des fruits.

RECETTES. Retrouvez la recette de tablette aux fraises séchées et basilic, la barre chocolatée au riz gluant à la mangue ou encore le chocolat chaud au kiwi et mousse de thé matcha. Dans cette collection « Carnet de cuisine », vous pouvez noter, pour chaque recette, toutes les modifications que vous souhaitez grâce au papier conçu à cet effet. Écrivez des anecdotes ou des conseils liés aux recettes à la place prévue tout au long du livre. ♦

■ *Anne Deblois. Photographies Jean-Pierre Duval. Collection « Carnet de cuisine ». 72 pages. 9,90€.*

em@il gourmand

SUR
l'email-gourmand
votre communication
est entre bonnes mains

tél. **06 29 77 70 69**

■ FÊTE.

PÂQUES. SHOW... COLAT !

Les chocolatiers ont redoublé d'imagination pour satisfaire les petits et les grands gourmands.

PASCAL LAC. Collection savane gourmande. À travers cette collection, l'explorateur chocolatier nous fait découvrir une fois de plus les subtilités de la matière noble du chocolat mariant puissance du goût et grâce des saveurs, tout comme les animaux sauvages qui peuplent la savane. Les œufs en chocolat prennent alors la couleur des rayures du zèbre, des taches de la girafe ou encore du léopard. (Œuf savane, collection limitée 25€ pièce.

◆
• Boutique Nice Barla 18, rue Barla – tél. (0)4 93 55 37 74. Boutique Nice Gioffrédo 49 rue Gioffrédo – tél. (0)4 93 82 57 78

JEAN-LUC PELÉ. C'est sous le signe de l'or que le brillant chocolatier a décidé de placer ses créations de Pâques 2011. Ses boutiques cannoises vous proposeront des mouleurs étincellantes parées du précieux métal pour faire scintiller vos yeux et vos papilles. Déclinée dans les 3 chocolats, sa collection saura ravir tant les petits que les grands. ◆

• 36, rue Meynadier – tél. (0)4 93 38 06 10 et 42, rue d'Antibes 06400 Cannes – tél. (0)4 93 39 89 46

LENÔTRE. L'œuf se pare d'or fin appliqué délicatement au pinceau et se décline en version salée avec un foie gras de canard truffé (pièce de 420g et 90g de pain d'épice – pour 6 personnes : 145€) et en version sucrée avec un œuf chocolat à facettes façon diamant (existe dans un coffret écrin bijou de luxe accompagné de 32 petits œufs praliné - Prix du coffret garni 450€. Édition limitée).

Les sujets de Pâques (Jeannot Lapin et Gallinette) embarquent pour un voyage insolite à bord d'œufs montgolfières et partent à la découverte de Paris vu du ciel. Sucette montgolfière au chocolat blanc garni praliné - 3,50€ pièce. Tablette montgolfière au chocolat lait, blanc ou noir (290g) - 36€. Œuf montgolfière lait ou noir, 12 cm, 210g, présenté en suspension au-dessus de Paris avec une petite tour Eiffel en métal doré - 38€. Œuf montgolfière lait, 1,2 kg, présenté en suspension au-dessus de Paris avec une tour Eiffel en chocolat noir - 390€. ◆

• Boutique et Café Lenôtre – 63, rue d'Antibes 06400 Cannes – tél. (0)4 97 06 67 67 et 14, avenue Félix Faure 06000 Nice – tél. (0)4 92 26 17 00

JEAN-PAUL VANROY. Parce que Jean Paul Vanroy et son équipe sont restés de grands enfants, ils ont invité Hello Kitty, Buzz et Woody, et plein d'autres copains pour faire la fête. ◆

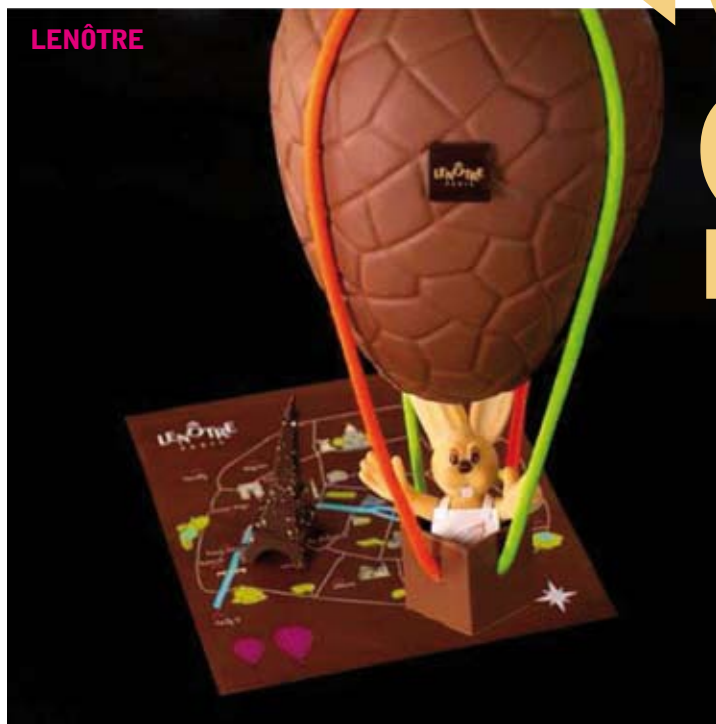
• 182, avenue du 24 avril 1915 - 13012 Marseille - Tél. (0)4 91 93 57 17



Photo D-clic MUSEUM



Photo Silvia Papillon



Photos X



JEAN-PAUL VANROY

■ FÊTE.

PÂQUES. SHOW... COLAT !

Les chocolatiers ont redoublé d'imagination pour satisfaire les petits et les grands gourmands.

HÉDIARD. Coffret Matriochkas. Une poupée de chocolat, qui contient elle-même 4 poupées de chocolat... tout comme les œufs de Pâques, qui contiennent eux-mêmes de petits sujets... Quand le folklore russe s'invite dans la tradition pascale, les gourmands se régaleront ! Hédiard signe un duo de Matriochkas de pur chocolat noir. A l'intérieur de chacune ? Quatre mini Matriochkas pralinées. Et pour leur tenir compagnie, un sachet de grignotage de chocolat en forme de Matriochka a été glissé dans le coffret. 39€. Joyaux de Pâques. Le sucre, le beurre et le chocolat en sont les matières précieuses. Les glaçages, les perles et les diamants de sucre deviennent de vrais bijoux... Indéniablement, c'est bien un esprit joaillerie qui infuse toute cette collection, et ré-enchantant les figures imposées de Pâques : l'œuf ou la poule aux œufs d'or, le lapin ou la cloche. De 6€ à 98€.

• Galerie commerciale du Métropole 17, avenue des Spelugues 98000 Monaco. Tél. +377.97.70.51.32 - monaco@hediard.fr

PUYRICARD. La collection de Pâques tourne autour de l'œuf garni de moulanges de poissons, chats, lapins, poules, singe, champignon, cloche... De 8,25€ à 42,40€.

• Liste des boutiques sur <http://chocolaterie.puyricard.fr/boutiques/>

MATYASY. Printaniers, chics ou design, ... Denis Matyasy propose une collection limitée d'œufs de Pâques.

• 35, avenue du 8 mai 1945 83260 La Crau - tél. (0)4 94 66 19 14

MONBANA. Le chocolatier a souhaité revisiter l'œuf traditionnel dans une version tablette plus insolite... et résolument gourmande ! A découvrir en version XXL ou en version mini... Cette tablette XXL garnie d'œufs, de poules et de lapins en chocolat, et parsemée de brisures de crêpes dentelle, de figues, d'amandes, de pistaches, de myrtilles et d'écorces d'orange se caractérise par sa générosité ! Originalité supplémentaire : la présentation en cagette, et le maillet en bois qui permettra aux petits comme aux grands de la briser en mille morceaux ! 29,90€.

• Boutique en ligne et liste des points de vente <http://www.monbana.com>

DE NEUVILLE. Les chocolats De Neuville ont adopté la thématique du labyrinthe chocolaté, un jeu dont s'est inspiré le chocolatier français pour customiser ses œufs. De 12,50€ à 25€.

• Liste des boutiques <http://www.chocolat-deneuville.com/carte-boutiques-deneuville.html> ou (0)1 60 17 29 81

LINDT. Lapin or. Petit, moyen ou grand (50g, 100g, 200g), au chocolat au lait, noir, ou blanc, la famille lapin or est complétée par le géant lait (500g), accompagné de son cousin lapin or blanc (200g).



HÉDIARD



HÉDIARD

MONBANA



MATYASY



PUYRICARD



DE NEUVILLE

Photos X



LINDT