

email-gourm@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°161

Lundi 17 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

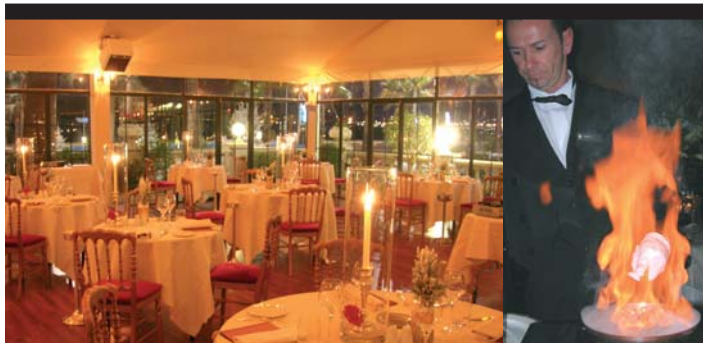


PHOTO GRAND BERNAR

**InterContinental
Carlton Cannes**

RETOUR AUX TRADITIONS

APPARAT. Le service au guéridon est de retour sur la Croisette. Tous les samedis soirs, le Carlton Restaurant renoue avec la gastronomie d'antan. Dans un décorum et une ambiance grand siècle, tables épurées où trônent des photophores munis de chandeliers, le maître d'hôtel, en frac et gants blancs, montre aux convives le plat choisi (par exemple *saint pierre rôti au plat, beurre blanc aux herbes tendres* 39€), le prépare ensuite devant vous sur le guéridon placé à côté de votre table (*rognons de veau sautés au Madère, garniture bourgeoise* 41€), le flambe (*filet de biche sauté au gin et gratin de potiron* 43€ ou *ananas rôti au caramel, glace vanille* 21€), le découpe, le dispose dans les assiettes et vous le sert.

Cette « Cuisine de palace » est à découvrir à la carte ou avec la formule entrée, plat et dessert à 80€ en composant son menu à son gré parmi les 3 entrées, les 3 plats et les 3 desserts proposés. La coupe de champagne « Palmes d'Or » est à 23€.

• **InterContinental Carlton Cannes**
58, La Croisette à Cannes. Tél. (0)4 93 06 40 06.
<http://www.intercontinental.com/cannes>



PHOTO GRAND BERNAR

Gérard Grech et Antoine Boucomont trinquent à leur nouvelle association, sous le regard de Jacques Chibois et de leurs invités.

**Le Delas Côte d'Azur -
Gourmet Prestige à Nice**

LA PASSERELLE ENTRE LE PRODUIT ET LE CHEF

INTERFACE. L'accord qui permet une prise de participation majoritaire de l'entreprise « Le Delas » à Rungis (l'entreprise, créée par Claude Le Delas, présente à Rungis depuis sa création, vient de passer sa surface de vente à 7 000 m²) dans le capital de l'entreprise « Gourmet Prestige » à Nice, a été signé le 22 novembre dernier. Son officialisation a été présentée à la presse lors d'un déjeuner à « La Bastide Saint-Antoine » à Grasse chez Jacques Chibois, « l'homme produit » qui a joué un rôle important dans cette alliance.

Ce rapprochement stratégique entre deux entreprises complémentaires va permettre à « Le Delas », d'être présent sur la Côte d'Azur « une région prioritaire, compte tenu de la forte concentration de tables renommées et de palaces », estime Antoine Boucomont, son p.-d. g., et à « Gourmet Prestige », la société créée en janvier 2004 par Gérard Grech, installée depuis 3 ans au marché d'intérêt national de Nice, d'enrichir le nombre de références distribuées actuellement, qui va passer de 350 à plus de 1 500, et d'optimiser son fonctionnement.

Cette nouvelle structure, appelée « Le Delas Côte d'Azur - Gourmet Prestige » est gérée par Gérard Grech.

• **Le Delas Côte d'Azur - Gourmet Prestige**
PAL 9 - Box n° 33 - M.I.N. St Augustin à Nice. Tél. (0)4 93 08 42 41

**Château Eza
à Eze village**

NOUVELLE CARTE

RÉOUVERTURE. À l'aube de sa seconde saison, Axel Wagner, l'ancien chef exécutif du restaurant « Georges Blanc » à Vonnas, aidé de son équipe, entend bien élever encore le niveau culinaire de cette table perchée au sommet d'Eze village. En avant-première, nous pouvons vous dévoiler la nouvelle carte qui sera présentée à la réouverture le 19 décembre. Le midi, elle se compose de 5 entrées de 20€ à 28€, 3 poissons de 27€ à 29€, 2 viandes à 27€ et 30€, une assiette de fromages affinés à 20€ et 4 desserts à 12€, et de deux menus à 45€ (3 plats) et 55€ (4 plats) bâtis avec des plats de la carte, velouté de cocos blancs au diamant noir ; espadon taillé au couteau, sorbet tomate à l'herbe royale ; poêlée de calamars à la pulpe d'aubergines, sucs de carapaces acidulées et l'ananas en folie et d'un menu dégustation à 100€ en 8 services avec notamment un espadon façon Tepanaki, farinata aux senteurs de la garrigue, un magret de canard et son pruneau d'Agen mijoté au vieux Bandol et aux aromates et une ganache de chocolat blanc à l'huile d'olive de la Trinité et aux citrons confits de Menton. Le soir, la carte suggère de nouvelles créations, charlotte de King crabe aux zittis et mesclun de jeunes pousses (32€), la grosse camerone, tomates ancestrales, jus de tête perlé et cristalline de Parmigiano (42€) ; le carré d'agneau mariné et rôti et sa méridionale d'aubergines blanches à tartiner, quelques olives Taggiasca (47€)...

• **Château Eza**
Rue de la Pise à Eze village.
Tél. (0)4 93 41 12 24
<http://www.chateaueza.com>

Alex Wagner



PHOTO X

agenda

>> **MARDI 18 DECEMBRE**

Cours de cuisine « Les amuse-bouche pour les fêtes »

L'Atelier de la Cuisine des Fleurs
Pont-du-Loup à Tourrettes sur Loup
Ce cours sera réalisé en partenariat avec la Société Vorwerk, créatrice du Thermomix. Durée 1h30 - 23€
Réservation (0)4 92 11 06 94

>> **MERCREDI 19 DECEMBRE**

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

Cours de dégustation

Resto Wine Notes à Nice
Association des sommeliers d'Europe.
Dîner élaboré autour des vins de Bandol blancs, rosés et rouges. 35€.
6, rue Sainte Réparate Vieux Nice
Réservations (0)6 03 03 43 40

>> **JUSQU'AU 16 DECEMBRE**

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**

Agecotel

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**

VINISUD
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**

**4^e Colloque National
des Grands Chefs**



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

salon

MIN Nice PRÉSENCE À AGEHOTEL

PRODUITS. C'est dans le cadre luxuriant d'un stand de 160 m², que la Sominice et son président Joseph Calza, vice-président du Conseil général des Alpes-Maritimes, vont présenter diverses facettes du marché d'intérêt national de Nice, 2e de France après Rungis.

Des grossistes en fruits et légumes, glaces et produits gourmands formeront la synergie du stand : **Le Delas Côte d'Azur - Gourmet Prestige** produits sélectionnés en haute gastronomie; **Niceaprim** grossiste en fruits et légumes ; **Piacere Italiani** et **Riviera Surgelés**.

La décoration florale du stand sera réalisée par l'association interprofessionnelle de promotion des fleurs de Nice Côte d'Azur **Nice Qualité Plus**. Les vêtements professionnels seront marqués par **RK Diffusion**.

La direction de la Sominice sera également présente pour informer les professionnels sur les multitudes de produits qu'ils peuvent découvrir au MIN de Nice ainsi que sur le savoir faire des producteurs et grossistes qui font vivre les 26 hectares. ♦



MARTINEZ. Dans le contexte de l'ILTM (International Luxury Travel Market) qui s'est tenu du 3 au 6 décembre, Richard Schilling, directeur de l'Hôtel Martinez à Cannes, s'est vu remettre le « Five Star Diamond Award 2008 » par Joseph Cinque, le président de « The American Academy of Hospitality Sciences ». Cette prestigieuse distinction récompense notamment l'excellence du service de l'hôtel. ♦

retour sur images

BEAUJOLAIS NOUVEAU.

C'est au Japon que Keisuke Matsushima, le plus méditerranéen des chefs japonais, a été intronisé « nouveau compagnon du Beaujolais » lors d'une cérémonie officielle. ♦

PHOTO X



PHOTO X

SOIRÉE. Devenu depuis 6 ans un rendez-vous incontournable de l'ILTM, la soirée organisée par l'hôtel Martinez a rassemblé pas moins de 1 500 invités. Cette année, le cinéma était à l'honneur... « Stars Wars », « Harry Potter », « Le Grand Bleu » ou encore « Astérix » se côtoyaient dans une ambiance très ludique où les convives étaient mis en scène le temps d'une séquence « cinéma ». Profusion de champagne, nombreux buffets de mets délicats et variés, concoctés par le chef Christian Sinicropi et ses équipes, ont ravi tous les gourmands. ♦

édition



ESPUMAS & CHANTILLY

TENDANCE. Le siphon est devenu le nouvel outil incontournable en cuisine. Associé à un mixeur et un chinois, il vous permet de réaliser chantilly et espuma, préparation chaude à base de fruits, de jus, de légumes, d'huile, de crème fleurette... L'auteur Paul Simon vous propose une trentaine de recettes simples, de l'entrée au dessert, sans oublier les cocktails et les digestifs. ♦

• Editions Marabout 66 pages. 7,90€

TERRE DE PROVENCE. À l'occasion d'une fort belle soirée organisée au Miramar Beach Hôtel à Théoule-sur-Mer, Bernard Gian, le directeur de la publication de « Terre de Provence », a remis ses coups de cœur 2007 à Jilali Berrekama, Francis Chauveau, Mathias Dandine, Lionel Lévy, Jérôme Natile, Marcel Ravin et Jean-Denis Rieubland, MOF, en présence de nombreux chefs nommés précédemment. ♦

PHOTO GÉRARD BERNAR



PHOTO X

APCIG. L'association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin a décerné le prix Amunategui-Curnonsky de la gastronomie et du vin, respectivement à Patricia Alexandre, directrice et rédactrice en chef de Gault/Millau, et à Mathilde Hulot qui collabore notamment à La Revue Vinicole Internationale, à La Vigne et à La Revue du Vin de France. La manifestation s'est déroulée au restaurant Findi à Paris, où Davide Dalmasso « La Cambuse » a fait un tabac avec sa dégustation de lard di Colonnata. ♦

brèves

DESSOUS DE TABLE. Le 31 janvier 2008, Joël Garault et Jean-Claude Brugel, aidés par des élèves des lycées hôteliers de Menton et de Nice, réaliseront le « menu du citron » lors d'un repas de gala servi au Casino Barrière de Menton ♦♦♦ **Le bœuf d'Écosse, l'« Aberdeen Angus Scotch Beef » a été sélectionné par le comité d'organisation international comme viande officielle du prochain Bocuse d'Or, qui se déroulera les 27 et 28 janvier 2009 dans le cadre du Sirha à Lyon** ♦♦♦ Joël Garault est sur tous les fronts. Fin novembre, en compagnie de Richard Ruppe, il était à la crèche des Eucalyptus à Monaco pour faire découvrir de nouveaux saveurs aux jeunes bambins. Début décembre, il réalisait un repas de gala pour 180 personnes à l'école départementale des neiges à Auron ♦♦♦ **La 32^e édition du « Challenge international du vin » aura lieu samedi 12 avril 2008 à Bourg-sur-Gironde (Bordeaux). Les producteurs ont jusqu'au 25 janvier 2008 pour inscrire leurs produits au concours sur <http://www.challengeduvin.com>** ♦♦♦ Du 24 au 28 décembre à 18h30, au cours de l'émission « Chic » diffusée sur Arte, Églantine Éméyé rencontrera des chefs étoilés, Thierry Marx, Christian Le Squer, Yannick Alleno, Sergi Arola, Mohamed Fedal, Anne-Sophie Pic, Hélène Darroze, Olivier Roellinger, Pierre Gagnaire ♦♦♦ **Bordeaux-Aquitaine sera la capitale mondiale de la dégustation en 2008 avec 3 concours majeurs, avec le 12 avril le « Challenge international du vin », les 18, 19 et 20 avril, le « Concours mondial de Bruxelles », qui a choisi la France cette année et le 10 mai le « Concours de Bordeaux - vins d'Aquitaine »** ♦♦♦ Pour la première fois, la présentation du millésime 2007 Côtes de Provence se tiendra à « La Magnanerie Saint Isidore » à Hyères, le lundi 3 mars 2008 ♦♦♦ **Au restaurant Paris-Rome à Menton, à partir du 29 décembre, le chef Yannick Fauries et son second David Brichard, vous proposent leur nouvelle carte « Saveurs et couleurs d'hiver ».** Un nouveau décor vous attend, où vous pourrez désormais prendre l'apéritif au salon « Lounge Bar » avant de passer au restaurant, qui a pris place côté patio ♦♦♦

LE VIN DE LA SEMAINE

vins

CHATEAU LES VALENTINES ROSE 2007

Appellation Côtes de Provence contrôlée
Cépages : cinsault 50 %, grenache 30 %, syrah 10 % et mourvèdre 10 %.

Vinification : macération pelliculaire à froid et pressurage direct.

Dégustation : robe pâle saumonée lumineuse, reflets légers violines, joli nez exubérant, petits fruits rouges, aïrelles, aux notes légèrement épicées, rose poivrée, pointe minérale vibrante, bon équilibre, droit, élégant, pur, du plein, rond, ample, du gras, sans mollesse, grain serré, bien signé, finale longue, tendue, cristalline et soyeuse. Beau vin suave (notes de professionnels d'après échantillon sur cuve).

Accords : fapéritif ; rouget au four au fenouil ; carré d'agneau à la niçoise. A boire à 8°-10° C ♦

• **Château Les Valentines**

RD 88 - Route de Collobrières

Lieu-dit Les Jassons à La Londe-les-Maures. Tél. (0)4 94 15 95 50

<http://www.lesvalentines.com>

Photo X



Photo X

produits

Marius Auda à Gattières OSEZ LES FLEURS !

NOUVEAU. D'un rouge éclatant, la fleur de sauge au goût sucré et aux feuilles aux arômes exotiques évoquant l'ananas, apportera de la couleur et de l'originalité dans vos assiettes. Disponible jusqu'en février, par barquette de 50 fleurs environ. Le pourpier d'hiver est de retour, avec ses délicates feuilles en forme de cœur, sa texture moelleuse et sa saveur proche de la mâche. Appelé également « porcelaine », c'est la salade recommandée pour sa richesse en éléments protecteurs pour la santé, riche en vitamine C et en acides gras oméga 3.

Disponible jusqu'en avril. ♦

• **Marius Auda**

Route de la Baronne à Gattières.

Tél. (0)4 93 08 10 30.

<http://www.mariusauda.fr>

Au Bec Fin à Cogolin

IMPLANTATION D'UNE CUISINE PROVENÇALE

SAVEURS. Après l'ouverture d'une nouvelle conserverie en juin 2006, Marie Franqueza et Michel Dallari viennent de se doter d'un nouvel outil de travail, une magnifique cuisine provençale élaborée par les « Ateliers Poivre d'Ane » à Manosque. Cette table hospitalière sera destinée à transmettre le savoir de chefs de cuisine à travers des cours conviviaux, à recevoir la clientèle avide de découvrir des produits nouveaux, à organiser des dégustations...

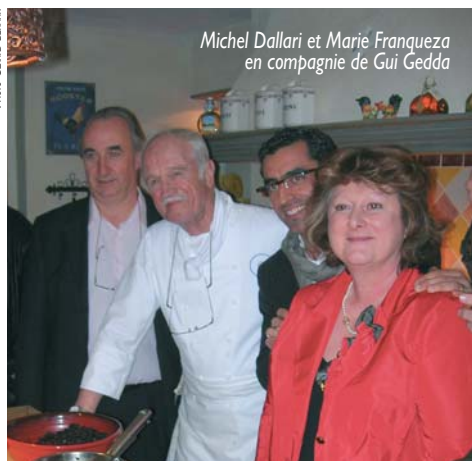
En prélude aux 4 jours de portes ouvertes, Marie et Michel avaient convié de nombreux invités à partager l'art du bien vivre provençal autour de petits amuse-bouche savoureux mitonnés par Gui Gedda. ♦

• **Conserverie Au Bec Fin**

2, avenue de Valensole à Cogolin. Tél. (0)4 94 55 74 44

<http://www.au-bec-fin.com>

Photo Gérard Benvar



Michel Dallari et Marie Franqueza en compagnie de Gui Gedda

La gastronomie fromagère à Roquebrune-sur-Argens

UNE OFFRE BELGE, UNE FOIS !

DÉCOUVERTE. Depuis quelques années, le maître fromager Robert Bedot propose aux restaurateurs, pour les fêtes, toute une gamme de fromages du Nord, sélectionnés par son ami Philippe Olivier. Cette fois, il y ajoute quelques fromages d'outre Quiévin choisis par son confrère flamand Martens Dirck, grand fromager belge de Schilde, ville de l'ouest de la Belgique.

Parmi ces quelques merveilles fromagères vous trouverez le **bas gansendonck**, une tome de brebis à pâte pressée non cuite, fromage artisanal au lait cru, de texture moelleuse, dont la croûte est lavée à la bière ; le **pas de blue**, un fromage artisanal au lait de vache, persillé, fabriqué au lait cru ensémené avec le pénicillium roqueforti ; la **petite fleur**, un fromage bio à croûte fleurie, au lait cru ; le **bleu d'Achel**, un fromage artisanal de vache à pâte persillée, au lait cru ; le **bailly**, un fromage artisanal au lait cru de vache, à croûte lavée à l'eau salée ; le **merlijn**, un fromage artisanal de chèvre à croûte fleurie, au lait cru ; le **charmoix**, un fromage fermier au lait cru, à pâte molle et à croûte lavée.

Tous ces fromages se marient à merveille avec la **bière à frometon** élaborée juste à la frontière des Flandres françaises et belges. ♦

• **La Gastronomie Fromagère Quartier Combettes à Roquebrune-sur-Argens.**

Tél. (0)4 94 45 44 33



Photo Gérard Benvar

La Cambuse à Golfe-Juan

LA SAISON DES SOUPES

NUTRITIF. Rien de plus réconfortant que de déguster une bonne soupe chaude en plein hiver. La nouvelle gamme Dalmasso se compose d'une soupe de légumes (minestrone), d'une originale soupe d'épeautre et d'une soupe de haricots (bocaux de 680g pour 2 personnes). Du naturel, rien que des produits ! ♦

• **La Cambuse**

13, avenue Clément Massier à Golfe-Juan. Tél. (0)4 93 63 77 32

<http://www.lacambuse.com>



Photo Gérard Benvar

brèves

DESSOUS DE TABLE. Le vendredi 27 juin 2008, le CIVP, en collaboration avec le Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé, organise au Palais Neptune à Toulon la 3^e édition des « Rencontres internationales du rosé »

♦ **Au Jules Verne à Paris (2^e étage de la Tour Eiffel) Alain Ducasse a demandé à Pascal Féraud, proche collaborateur formé à l'école du Louis XV-Alain Ducasse à Monte-Carlo, d'interpréter une partition culinaire qui porte sa signature** ♦ L'hôtel Canberra à Cannes fait partie des nouveaux membres du groupe hôtelier indépendant Exclusive Hotels ♦ **« Les Logis de France », la plus grande chaîne hôtelière volontaire de l'Hexagone, devient « Les Logis »** ♦ Malongo vient de publier son rapport d'activité « Responsabilité éthique d'entreprise » 2007 où figure notamment la politique qualité et le respect de l'environnement et l'engagement de la marque dans le commerce équitable depuis 1992 ♦ **La société Samimex, implantée en principauté de Monaco, spécialisée dans la sélection fine et la distribution dans toute l'Europe de produits pour la grande restauration, les traiteurs, l'avitaillement de yachts privés, les épicerie fines, va organiser en partenariat avec le Domaine Bouchard père & fils et L'Épicerie Fine, une journée dégustation noir de Bigorre et vins du domaine au Château de Beaune, le lundi 14 janvier 2008. Seront conviés, une cinquantaine de chefs étoilés (ou en devenir...) de Paris, de Bourgogne et de la région PACA** ♦ Le syndicat des hôteliers Nice Côte d'Azur vient d'adresser une lettre ouverte aux candidats à l'élection municipale de Nice, à propos du tourisme ♦ **C'est dans le décor chaleureux et féérique de Noël de la Maison d'Alsace à Paris, que les lauréats 2007 du « Prix de la nouvelle gourmande » ont été proclamés par Jean-Luc Petitrenaud et Yann Queffelec. Ont été élus à une large majorité, Claire Bernhard pour « De l'art d'être une petite cuillère » et Anne-Marie Alliot-Schaettel pour « Le paradis pour une soupe »** ♦ A suivre

enseignement

Qualité Club Apprentissage 1^{er} challenge de l'apprentissage PALMARÈS 2007

VOCATION. Alexandre Thomas, apprenti chez Christian Plumail à l'Univers à Nice, a décroché la première place de la 11^{ème} édition du *challenge de l'apprentissage*, lors de la dernière épreuve disputée à La Réserve à Nice, dans les cuisines mises à disposition par Giuseppe Serena et Jouni Tormanen.

Les notes attribuées, pour sa pastilla de pigeonneau, cuisses confites et salade de roquette (recette imaginée par Jouni), par le du jury de cuisine, Jean-Claude Brugel, MOF, Christophe Dufau, Jean-Denis Rieubland, MOF, et Charles Séméria, et le jury dégustation, Michel Devillers, Joël Garault, Philippe Joannes, MOF, Alain Llorca et Francis Scordel, ont permis au jeune apprenti du CFA de l'hôtellerie de Nice de bouleverser le classement des épreuves précédentes et de l'emporter au finish devant Sarah Gade (2^{ème}), Julia Demichelis (3^{ème}), Raphaël Faivre (4^{ème}), Lionel Lambert (4^{ème}) et Julien Vauthrin (4^{ème}). ♦



Les six apprentis, Julia Demichelis, Raphaël Faivre, Sarah Gade, Julien Vauthrin, Lionel Lambert et Alexandre Thomas, écoutent les résultats annoncés par Patrick Bonnaud, sous le regard de Mme Véry et de Giuseppe Serena



Alain Llorca et Francis Scordel



Philippe Joannes



Charles Séméria, Jean-Claude Brugel et Christophe Dufau



Jacques Maximin, le parrain du challenge, félicite le vainqueur Alexandre Thomas



Le vainqueur Alexandre Thomas en compagnie de son maître d'apprentissage Christian Plumail, de Jouni Tormanen et de Giuseppe Serena



Michel Devillers



Jean-Denis Rieubland et Charles Séméria

Les trophées du terroir Apcig RESTAURATEURS PARTICIPEZ !

restaurants

CARTE. Dans un monde où l'innovation va bon train, même dans la gastronomie, il est nécessaire d'encourager également ceux qui vouent leur talent aux produits, aux recettes et aux vins de leur terroir, et qui maintiennent une tradition que le monde entier nous envie.

Afin de récompenser des restaurants ayant en permanence un choix de mets et de vins représentatifs de leur terroir, l'association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin (Apcig) a décidé d'organiser « Les Trophées du Terroir », distinction qui permettra aux consommateurs de distinguer ces établissements.

Notre région sera la première à proposer ce prix. Chaque restaurant de Provence Alpes Côte d'Azur qui souhaite y participer (inscription gratuite) est invité à adresser, avant le 15 janvier 2008, une photocopie de sa carte (avec les menus et les vins) à l'Apcig. Chaque candidat retenu devra ensuite faire déguster trois mets de sa carte, sélectionnés par le jury. Cette dégustation sera organisée dans une structure d'accueil adaptée (lycée, hôtelier...) où les candidats disposeront des équipements techniques nécessaires. A l'issue de la dégustation, le jury délibérera pour désigner les candidats retenus.

Ce prix, constitué d'un diplôme au nom du restaurant, sera remis lors d'une cérémonie organisée le lundi 4 février à 18h, au Palais des expositions de Nice, lors d'Agecotel. ♦

• Cartes à envoyer à **Apcig 31, rue d'Hautpoul 75019 Paris, avant le 15 janvier 2008**

Renseignements (0)1 42 38 20 20

Règlement complet à consulter sur <http://www.apcig.org>



Photo X

associations



Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

Jean-Pierre Biffi,
président Disciples
Escoffier Monde

DATES. 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 ♦♦♦ 24 janvier 2008 2^{ème} chapitre en Chine, à Shanghai à l'Hôtel Hilton, parrainé par Pierre Gagnaire ♦♦♦ 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 ♦♦♦ 24 février 2008 4^{ème} chapitre aux USA à Chicago à l'Hôtel Palmer House ♦♦♦ 10 mars 2008 chapitre des Hauts de France à l'Hermitage Gantois ♦♦♦ mars 2008 1^{er} chapitre à Rome Région de Lazio ♦♦♦ Bernard-Louis Jaunet Secréariat «Disciples Escoffier Monde». Tél. (0)6 07 57 00 76 ordre@disciples-escoffier.com - bljaunet@infonie.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>