



Columbus Monte-Carlo  
**UNE  
NOUVELLE  
DYNAMIQUE**

Photo GB



Maya Bay à Monaco  
**NEUVIÈME  
« POMME D'OR »**

Photo Richard Zaïca

 **em@il gourmand**

**L'HEBDO**

8<sup>e</sup> ANNÉE | N° 336 | 11 JUILLET 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>



L'Atelier des saveurs à La Colle-sur-Loup

**FRANCIS  
SCORDEL  
HEU...REUX  
!**

LUTZ AUERBACH  
ET FRANCIS SCORDEL

Photo Gérard Bernar



DE GAUCHE À DROITE, FRANCIS SCORDEL, LUTZ AUERBACH ET RUDY BETTO, MAÎTRE D'HÔTEL

■ **RESTAURANT. L'Atelier des saveurs à La Colle-sur-Loup**

# FRANCIS SCORDEL HEU...REUX !

À 47 ans et après une bonne dizaine d'années dans la restauration d'hôtel, Francis Scordel a franchi le pas. Avec son ami de toujours, Lutz Auerbach, il s'est installé dans le centre de ce village tranquille et gourmand.

**PLAISIR.** Les deux compères avaient promis d'ouvrir, début juin, pour la première édition de «Cuisine et littérature en fête». Après de nombreux travaux et un embellissement de la salle intérieure, le restaurant accueillait ses premiers clients... à la date prévue, et Francis Scordel retrouvait le sourire. Dans sa petite cuisine format poche, il redécouvre le plaisir... de faire plaisir ! Tous les mercredis, il change les six plats de sa carte (2 entrées, 2 plats -viande et poisson-, 2 desserts), élaborés uniquement avec des produits frais. La semaine dernière, pour le dîner, le melon «tranche de miel», graines de fenouil acidulé et rose de saumon fumé norvégien et quelques feuilles de roquette -*belle harmonie*-, côtoyait un filet de dorade aux poivrons confits -*le côté acidulé est intéressant*- et feuilles de coriandre, poêlée de petits pois à la pancetta, crème de pistou génoise et une soupe d'orange et marmelade de clémentines, émulsion choco-menthe et brisures de gavotte, pour finir tout en fraîcheur et légèreté. Cette semaine, dès le 13 juillet à midi, la nouvelle envolée des saveurs sera à choisir, après la mise en bouche du marché, entre l'escalope de foie gras de canard servie froide, bisson de haricots verts à l'huile de noisette ou les filets de sardine marinées en escabèche et perles noires de chair de poissons en vinaigrette épaisse pour les entrées, le pavé de bar «Label rouge», fenouil confit aux graines de coriandre, gros raviolo du pêcheur ou le râble de lapin farci aux feuilles de basilic et tomates mi-séchées, rigatoni en sauce «grand-mère» pour les plats, la pêche pochée et son coulis cœur de framboises fraîches, arrosée d'un crémant de Loire «brut» ou la crème légère au Carambar, cubes de gelée au cacao et chantilly au parfum de spéculoos, pour les desserts.

Un esprit d'accueil et de partage souffle sur cette nouvelle adresse -qui peut accueillir 18 couverts en salle et 18 couverts en terrasse-, où Francis Scordel souhaite que «tous les clients se sentent exclusifs».

Au déjeuner, sauf le dimanche : entrée, verre de vin et café 14€ - plat, verre de vin et café 18€ - entrée, plat, verre de vin, café ou plat, dessert, verre de vin et café 24€ - entrée, plat, dessert, verre de vin et café 34€ - plateau de fromages 8€.

Au dîner, dimanche midi et jours fériés : menu découverte 35€ (hors boissons), entrée, plat, dessert de la carte du midi. ♦

## ■ L'ATELIER DES SAVEURS

51, rue Georges Clemenceau 06480 La Colle-sur-Loup  
Tél. (0)4 93 59 75 71 - Fermé le mardi.



LA SALLE INTÉRIEURE

MELON «TRANCHE DE MIEL»,  
GRAINES DE FENOUIL ACIDULÉ  
ET ROSE DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN  
ET QUELQUES FEUILLES DE ROQUETTEFILET DE DORADE  
AUX POIVRONS CONFITS  
ET FEUILLES DE CORIANDRE,  
POÊLÉE DE PETITS POIS  
À LA PANCETTA,  
CRÈME DE PISTOU GÉNOISE



DE GAUCHE À DROITE, DIRECTEUR DE LA RESTAURATION, XAVIER BURELLE, CHEF DE CUISINES ET ALEXANDRE PIERRE FAIDHERBE, DIRECTEUR GÉNÉRAL

## ■ HÔTEL. Columbus Monte-Carlo

### UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

Nouveau directeur général, nouveau chef, nouveau directeur de la restauration, nouveau directeur du développement commercial, en neuf mois l'hôtel sis dans le quartier de Fontvieille s'est donné les moyens de reprendre sa marche en avant.

**ÉQUIPES.** Ce sont des équipes très professionnelles qui ont repris les rênes de cet hôtel contemporain 3 étoiles, au service 4 étoiles avec voiturier et concierges Clefs d'Or, s'il vous plaît ! Depuis son arrivée, en octobre dernier, Alexandre Pierre Faidherbe, l'enjoué directeur général, au parcours riche en destinations et établissements de renom, principauté de Monaco (*il a débuté en 1973 comme commis de cave à l'Hôtel de Paris*), Iran, Côte d'Ivoire, Seychelles, Gambie, Polynésie française, et France à Carcassonne, Paris et récemment Nice à l'hôtel Le Negresco, s'est entouré d'hommes d'expérience pour former sa garde rapprochée. Bastien Anouil, le nouveau directeur du développement commercial, ancien du groupe Starwood a occupé différents postes au sein de l'hôtel Le Méridien Nice. Sylvain Micholet, le nouveau directeur de la restauration, a boucliné dans des Relais & Châteaux en perfide Albion, avant de revenir dans l'Hexagone, en Champagne à La Briqueterie, en Provence Côte d'Azur à l'Oustau de Baumannière et au Mas de Pierre, deux 5 étoiles Relais & Châteaux. Quant au nouveau chef, Xavier Burelle, ce n'est pas un inconnu dans la région, puisqu'il a fréquenté les cuisines du Petit Nice à Marseille, de La Fenière à Lourmarin, l'Eden Roc au cap d'Antibes, Le Negresco à Nice, comme second de Michel del Burgo, du restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo avec Christophe Cussac, de l'hôtel des Ambassadeurs à Menton avec Pascal Bardet, de Jouni L'Atelier du Goût à Nice avec Jouni Törmänen, de la Mère Germaine à Villefranche-sur-mer, de l'Hôtel du Castellet, pour succéder à Nicolas Sale avant l'arrivée de Christophe Bacqué... À seulement 34 ans, posément, il poursuit son aventure en principauté avec la ferme intention d'imposer son identité culinaire avec des plats à l'humeur voyageuse, la salade thaï aux crevettes marinées (14€), le mille-feuille de légumes de la Riviera grillés et confits, carpaccio de tomates cœur de bœuf et burrata des Pouilles au basilic frais (18€), le « pan con tomate » comme à Barcelone servi avec son jambon ibérique de Bellota (25€), le Rossini burger au foie gras de canard poêlé, échalotes confites au Madère (31€), le saint pierre cuit à la plancha, artichauts et asperges en fricassée, jus bio à l'orange maltaise et huile d'argan (30€) - *un plat très harmonieux* -, la pluma ibérique de pata negra juste saisie, haricots coco et piperade au chorizo bellota (31 €), le baba au choix, limoncello ou rhum (10€), le Paris-Brest du Columbus aux « chou-chou » (10€)... Des mets à savourer, installé confortablement sur l'agréable terrasse, face à la Roseraie Princesse Grace. Pour les fâmes de midi, les formules déjeuner sont idéales, suggestion du midi, plat du jour et une boisson (22€), feel Coolcolumbus, entrée, plat, saveur italienne, dessert (20€ et 24€ avec un verre de vin) et l'accueil est très courtois. Une nouvelle dynamique est en marche. ♦

#### ■ COLUMBUS MONTE-CARLO\*\*\*

23, avenue des Papalins 98000 Monaco  
Tél. +377 92 05 82 00  
<http://www.columbusmonaco.com>  
brasserie@columbus.mc

SAINT PIERRE  
CUIIT À LA  
PLANCHA,  
ARTICHAUTS  
ET ASPERGES  
EN FRICASSÉE,  
JUS BIO  
À L'ORANGE  
MALTAISE  
ET HUILE  
D'ARGAN



PHOTO X

## Argentina

Ça vous plairait de partir 10 jours avec Mauro Colagreco en voyage gastronomique en Argentine ? À travers un périple d'exception organisé aux petits oignons par l'agence Argentina 444, du 27 janvier au 6 février 2012, vous découvrirez les lieux emblématiques de l'Argentine en plein cœur de l'été sud-américain et irez à la rencontre des meilleurs chefs cuisiniers locaux... Pour vous donner envie, rendez-vous le vendredi 22 juillet 2011 à 19h30 au restaurant Mirazur à Menton (30, boulevard Aristide Briand - <http://www.mirazur.fr> - [info@mirazur.fr](mailto:info@mirazur.fr)) pour une expérience culinaire autour de l'Argentine (100€ par personne, dîner et boissons incluses). Alberto Inza, directeur d'Argentina 444, viendra spécialement d'Argentine, pour vous présenter ce voyage unique. Renseignements et réservations (0)4.92 41 86 86.

## Cordon d'Or

Rappel. Le grand gala estival du Grand Cordon d'Or de la cuisine française se déroulera le lundi 18 juillet à la salle des Étoiles du Sporting d'été à Monaco. Cette 58e édition, qui marquera le 42e anniversaire de la confrérie débutera par les intronisations à 20h, se poursuivra par le dîner gastronomique et dansant et le spectacle international du Monte-Carlo Sporting Club «Todes ballet». Renseignements : Marcel Athimond Villa Serena - 8bis, avenue de la Costa 98000 Monaco, tél. +377 93 25 02 34.

## A'trego

Sur le port de Cap d'Ail, le nouveau restaurant «A'trego» (tél. (0)4.93 28 58 22 - <http://www.restaurantatrego.com>) est (enfin) ouvert ! Depuis le 30 juin, le chef de cuisine Laurent Sturbois et son équipe vous attendent pour déjeuner et dîner.

## Fermeture

Dans l'impossibilité d'équilibrer les comptes, et malgré tous les efforts de l'équipe en place, Jean-André Charial a annoncé la fermeture du restaurant Jéroboam à Montélimar.

## Bendor

Sur l'île de Bendor, face Bandol, l'hôtel restaurant « Le Delos » vous propose tout l'été d'accompagner vos dîners d'animations musicales. Au programme, durant juillet et août, des « talents de Bendor », du jazz, du piano et de la chanson française. Renseignements sur <http://www.bendor.com> - [reception@hoteldelos.com](mailto:reception@hoteldelos.com) ou (0)4.94 05 90 90. Votre billet de bateau sera offert pour toute réservation de dîner au Delos.

## Olivier

Le restaurant Félix à Cannes (63, la Croisette - (0)4.93.94.00.61) a récemment transformé sa terrasse en créant un environnement provençal autour d'un olivier centenaire. Majestueux, il a été installé au centre de la terrasse, offrant sa fraîcheur aux tables dressées tout autour.

## Cantemerle

Tous les jeudis soirs, dans le cadre de sa terrasse au bord de la piscine, le restaurant La Table du Cantemerle à Vence (258, chemin Cantemerle - <http://www.hotelcantemerle.com> - [restaurant@hotelcantemerle.com](mailto:restaurant@hotelcantemerle.com)) vous propose show culinaire et live music. Menu à 50€ sur réservation (0)4.93 58 08 18.

## Soirée caritative

Le mardi 26 juillet, à partir de 17h, dans le cadre d'Art et vin, Françoise Rigord et la Commanderie de Peyrassol à Flassans-sur-Issole organisent une soirée caritative de prestige en faveur de l'Association Fandrama, qui gère un programme de scolarisation d'enfants à Madagascar. Les profits recueillis lors de cette soirée seront entièrement reversés à cette cause. Réservations (0)6 07 52 08 09 - [frigord@wanadoo.fr](mailto:frigord@wanadoo.fr) (voir le détail du programme sous l'onglet « agenda » du site).

## Ouverture

Avec son design moderne et authentique, ses produits issus de l'agriculture biologique, locale et du commerce équitable, ses matériaux de récupération, l'Eco' Café vous accueille à l'Eco' Parc Mougins, du mardi au dimanche, pour un repas sur le pouce, un petit creux dans l'après-midi, ou un rafraîchissement entre amis.



Photo X

## ■ HÔTEL. Le Mas Candille à Mougins

# LA COLLECTION DES EXPOSITIONS PARIS MATCH

Chaque saison depuis quatre ans, Le Mas Candille présente, sous le soleil de l'été, une sélection de photographies extraite des archives de Paris Match.

**LA PERGOLA.** Jusqu'au 7 septembre, vous pourrez retrouver, dans cette « Collection des expositions Paris Match », les plus belles photographies que vous avez souhaité revoir après quatre ans d'exposition thématique : au festival du cinéma, au pays des rêves des acteurs, au cœur de l'actualité. Le thème de cette exposition, en libre accès, est « l'expo des expos : les femmes ».

Une bonne occasion pour vous installer ensuite sur la terrasse de La Pergola, le restaurant d'été du Mas Candille, face aux images fixées sur le mur blanc arrondi de la piscine. Une formule express est proposée au déjeuner, à 28€ par personne (plat du jour, une boisson et un café) et au dîner, à partir de 70€ par personne (menu 3 plats, boissons comprises). Deux soirées musicales sont également programmées les mercredis 20 juillet et 10 août 2011. ♦

### ■ LE MAS CANDILLE\*\*\*\*

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



Photo Gérard Bernier

THIERRY THIERCELIN  
ET ROBERT-JAN  
VAN STRAATEN  
CÔUPENT LE GÂTEAU.  
À DROITE,  
LE CHEF PÂTISSIER  
JULIEN REBOUS

## ■ HÔTEL. Villa Belrose à Gassin

# SOIRÉE ROSE

Chaque année, Robert-Jan van Straaten, le directeur et Thierry Thiercelin, le chef de cuisine, et leurs équipes, organisent une fête colorée pour lancer la saison estivale. Cette année, elle célèbre la 5<sup>e</sup> étoile.

**COCKTAIL.** Les invités, clients et amis, se sont retrouvés sur la terrasse du restaurant pour déguster l'excellent cocktail dînatoire préparé par Thierry Thiercelin et sa brigade, bien arrosé par les rosés gourmands de Bertaud Belieu, évidemment ! et assister au défilé de mode de la collection «La ligne» de Latécoère. La soirée s'est achevée dans la bonne humeur avec le partage du traditionnel gâteau, réalisé pour fêter l'obtention de la 5<sup>e</sup> étoile. ♦

### ■ VILLA BELROSE\*\*\*\*

Relais & Châteaux - La Grande Bastide, Boulevard des Crêtes 83580 Gassin  
Tél. (0)4 94 55 97 97 - http://www.villabelrose.com - info@villa-belrose.com

## Top chef 2012

Jeunes cuisiniers professionnels, vous avez jusqu'au 29 juillet inclus pour participer au casting de «Top Chef 2012».  
Inscription auprès de M6 : Tania (0)1 41 92 58 66  
ou tania.casting@m6.fr

## Cours de cuisine

L'institut gastronomie Riviera à Seillans (12, ancien chemin de Fayence - La Magnanrie - (0)6 50 73 31 23 - (0)6 62 05 78 09 - http://www.institut-gastronomie-riviera.com) vous propose différentes formules de cours de cuisine pour l'été 2011 : tous les jeudis et vendredis soir de 17h à 22h (119€ par personne), une soirée autour de la gastronomie française en compagnie de deux grands chefs, tous les samedis midi de 10h à 15h (87€ par personne), une matinée autour des produits du marché en compagnie de deux grands chefs et tous les mardis matin de 9h à 12h (75€ par personne), un cours de pâtisserie, avec Nicolas Denis, chef pâtissier.

## Stages

Multivac organise un stage « cuisson et conservation sous vide » au lycée hôtelier Paul Augier à Nice les 17 et 18 octobre 2011, pour maîtriser la cuisson à juste température.  
Toutes ces formations sont reconnues par une attestation de stage faisant foi de vos acquis auprès des services vétérinaires.  
Pour tout renseignement Jocelyne Grimaud (0)1 64 12 13 67.

## Succession

Le 1<sup>er</sup> juillet dernier, Pierre Bord a succédé officiellement à Nicole Spitz à la direction générale de l'hôtel Le Negresco à Nice.

## MOF

Désormais, grâce à une nouvelle application iPhone disponible sur l'Appstore (<http://itunes.apple.com/fr/app/mof-les-meilleurs-ouvriers/id436681823?mt=8>), créée par Antoine Pioger en collaboration avec Mathieu Ripert, vous pouvez retrouver en un clic le meilleur ouvrier de France le plus proche de chez vous, selon sa spécialité pour tous les métiers de bouche : cuisine, pâtisserie, boulangerie, fromagerie, poissonnerie, chocolatier, sommellerie, charcuterie.

## O'asis !

Le numéro 2 du magazine du restaurant L'Oasis à Mandelieu La Napoule (64 pages) vient se sortir. Au sommaire : l'édito de Maurice Beaudoin, il était une fois un menu, Kobé, la viande rouge passion, le chocolat dans tous ses états, les coups de cœur du sommelier... Trop beau !

## Cuisine centrale

La restauration scolaire a été reprise en régie directe par la ville de Nice. Les choix qui ont conduit le maire Christian Estrosi à prendre cette décision sont multiples. Celui d'une amélioration de la qualité des produits et des prestations dans les assiettes en est cependant la raison principale.

## Bio

Le 14 juillet, le nouveau magasin «Bio c'Bon» d'Aix-en-Provence (25, boulevard Aristide Briand) sera ouvert et les personnes qui se présenteront dans le magasin entre 11h et 12h30 pourront récupérer gratuitement un panier de fruits et légumes.

## Exposition

À Cannes, du 12 juillet au 15 août l'hôtel Gray d'Albion est l'hôte d'une exposition qui marie avec un réel talent l'art et l'écologie : « les métamorphoses pneumatiques ». Elle donne à voir les peintures « engagées » de Nicola Rosini di Santi. Installées au premier étage du 4 étoiles de la rue des Serbes, les œuvres de ce plasticien d'origine italienne étonnent par la démarche qui les a engendrées : elles prennent en effet pour support la gomme de vieux pneumatiques. Ainsi, ces pièces pour le moins originales ne stimulent pas notre seul imaginaire ; elles travaillent aussi nos consciences, nous renvoyant à notre société de consommation, sa production de déchets et la nécessité désormais vitale de les recycler.



Photo Richard Zanica

■ **RESTAURANT. Maya Bay à Monaco**

**NEUVIÈME « POMME D'OR »**

Le groupe BVC a récompensé l'établissement de Jean-Victor Pastor, pour son comportement parfait et sa performance manifeste dans le domaine de la sécurité alimentaire.

**TROPHÉE.** Ce trophée honore le travail de toute une équipe, qui s'est investit quotidiennement depuis plusieurs années, afin de doter l'établissement d'une sécurité alimentaire irréprochable. Après l'hôtel Majestic Barrière à Cannes (2002), le Château de Rochebelle (2003), le Relais Bernard Loiseau à Saulieu (2004), le Fouquet's Paris (2005), l'hôtel Hermitage à Monte-Carlo (2006), le palais des festivals et des congrès de Cannes (2007), l'Oasis à La Napoule (2008), l'hostellerie Les Gorges de Pennafort à Callas (2009), le Maya Bay peut désormais apposer avec fierté le trophée, à la vue de tous ses clients. ♦

■ **MAYA BAY**

Le Rocabella 24, avenue Princesse Grace 98000 Monaco  
Tél. +377 97 70 74 67 - mayabay@mayabay.mc - <http://www.mayabay.mc>

■ **BVC**

Résidence Le Marie-Jeanne Chemin de la Ferrière 06800 Cagnes-sur-mer  
Tél. (0)4 93 20 02 04 - [bvc@securite-alimentaire.com](mailto:bvc@securite-alimentaire.com)



Photo X

■ **SOIRÉES. Théâtre dans la vigne**

LE CHÂTEAU VAUDOIS À ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS

**REPRÉSENTATIONS VAROISES**

Le théâtre ambulant de Marie-Christine Kemp va, pour la 22<sup>e</sup> fois, dresser ses tréteaux dans les vignes de trois domaines varois.

**DÉGUSTATION.** C'est une comédie de Derek Benfield «À 2 lits du délit», avec Arthur Jugnot, qui va drainer la foule d'amateurs de théâtre et de vins de Provence, dès 20h30, pour la dégustation de bienvenue des nouveaux millésimes, le lundi 18 juillet au Château Vaudois à Roquebrune-sur-Argens, le mercredi 20 juillet au Domaine de la Pességière à Rocbaron et le vendredi 22 juillet au Château Thuerry à Villecroze. La désopilante représentation théâtrale terminée, les chefs, Patrick Maury et Frédéric Caillol à Roquebrune-sur-Argens, Max Callegari et Gilbert Masse à Rocbaron, Hervé Gély et Alain Llorca à Villecroze, serviront aux noctambules un medianoche sous les étoiles ou dans les chais. ♦

■ **THÉÂTRE DANS LA VIGNE**

Réservations : Château Vaudois (0)4 94 81 49 41 -  
Domaine de la Pességière (0)4 94 72 61 37 - Château Thuerry (0)4 94 70 63 02

● **Site**

Un look et un design plus modernes (réalisation par l'agence Grapho), une navigation plus fonctionnelle et plus intuitive, un contenu adapté, interactif et largement enrichi : le site Internet des Vins de Provence <http://www.vinsdeprovence.com> a été totalement repensé.

● **Foire du marron**

Vous êtes intéressé par le marché italien ou vous recherchez une clientèle italienne ? Vous souhaitez vendre vos produits en Italie ? La Chambre de commerce italienne de Nice vous suggère de participer à la 13<sup>e</sup> édition de la foire nationale du marron à Cuneo (<http://www.marrone.net>) du jeudi 13 au dimanche 16 octobre 2011. Renseignements : Jessica Bottaccioli (0)4 97 03 03 70 - [direzione@ccinice.org](mailto:direzione@ccinice.org)

● **AOP**

Les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel ont obtenu l'appellation d'origine protégée (AOP). La zone d'élevage des moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel s'étend de la partie de l'estran de la baie du Mont-Saint-Michel, située au sud de l'alignement du clocher de Carolles et de la pointe de la Chaîne, jusqu'à l'ouest de la limite interdépartementale de l'Ille-et-Vilaine et de la Manche.

● **IGP**

Le Comité national des indications géographiques protégées de l'INAO a approuvé, lors de sa séance du 30 juin 2011, le projet de cahier des charges « porc du Sud-Ouest » dans la perspective de son enregistrement en Indication géographique protégée par la commission européenne. L'aire géographique de l'IGP porc du Sud-Ouest concerne la totalité des régions Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes.

● **Alsace et Lorraine**

À l'occasion de la 64<sup>e</sup> édition de la foire aux vins d'Alsace, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) organise le 9 août 2011 le 2<sup>e</sup> festival de l'origine et de la qualité d'Alsace et de Lorraine, en partenariat avec la foire aux vins d'Alsace, le Conseil régional d'Alsace et les directions régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Alsace et de Lorraine.

● **Télévision**

À partir du jeudi 28 juillet 2011, Julie Andrieu revient sur France 5 à 20h35, pour une 5<sup>e</sup> saison inédite de « Fourchette et sac à dos ». Pour cette nouvelle saison, Julie Andrieu part à travers l'Europe à la découverte des cultures culinaires de cinq destinations inédites : Londres, Portugal, Italie du Nord, Suisse et Berlin.

● **Dégustation**

La cave des Embiez est ouverte tous les jours en juillet et août, sauf le jeudi. La dégustation du vin de Pays du Var et de l'A.O.C Côtes de Provence du domaine viticole de l'île des Embiez est possible sur réservation. Renseignements et inscriptions : Daniel Tarpi (0)6 09 11 69 55.

● **Vendanges**

Pour la rentrée, le Château de Berne, ouvre les portes de son domaine viticole et dévoile le mystère des vendanges. Entre découverte et détente, c'est un voyage à travers les sens qui fera prolonger un peu les vacances. 2 nuits à partir de 510€ par personne en chambre double (valable de mi-septembre à mi-octobre, selon le début des vendanges). Informations (0)4 94 60 48 88 - <http://www.chateauberne.com>

● **Sirops**

Depuis le début de l'année, la production de sirops en France a progressé de près de 13 % par rapport à l'année 2010. Cette progression s'accélère, car en mai 2011, la production de sirops était de 27,2 % supérieure à celle de 2010. <http://www.sirops.fr>



PHOTO GÉRARD BERNAR

PHILIPPE DA SILVA, LE CHEF DES GORGES DE PENNAFORT À CALLAS EST NOMMÉ DANS LA CATÉGORIE «MEILLEUR RESTAURANT D'HÔTEL EN EUROPE 2011», EN COMPAGNIE D'HELENE DARROZE, THE CONNAUGHT À LONDRES, ALAIN DUCASSE, PLAZA ATHENEE À PARIS, ERIC FRECHON, LE BRISTOL À PARIS, PHILIPPE MILLE, LES GRAYÈRES À REIMS ET CORRADO FASOLATO, HÔTEL MÉTROPOLE À VENISE

## ■ HÔTELS.

Prix « Villégiature 2011 »

## NOMINATIONS

Un jury vient de nommer les cinq meilleurs hôtels d'Europe, des îles et d'Afrique, dans différentes catégories, ainsi que le meilleur livre dédié à la villégiature.

**RÉGION.** Parmi les établissements sélectionnés, notre région est bien représentée avec Le Mas Candille, Mougins, par [www.apicius.com](http://www.apicius.com), dans la catégorie «meilleure communication interactive hôtelière en Europe 2011», le Monte-Carlo Beach, Roquebrune Cap-Martin, et le Fairmont Monte-Carlo dans la catégorie «meilleure terrasse d'hôtel en Europe 2011», le Majestic Barrière Cannes / Pascal Desprez et Chantal Peyra et l'hôtel de la Ponche, Saint Tropez, / Simone Duckstein et Henri Garelli, dans la catégorie «meilleure architecture intérieure d'hôtel en Europe 2011», le Majestic Barrière Cannes / Renaud d'Hauteserre, dans la catégorie «meilleure architecture extérieure d'hôtel en Europe 2011», le Métropole Monte Carlo – Monaco, dans la catégorie «meilleur accueil et service d'hôtel en Europe 2011», Les Gorges de Pennafort, Callas / chef Philippe Da Silva, dans la catégorie «meilleur restaurant d'hôtel en Europe 2011», le Métropole Monte Carlo / chef barman Eddy Montana et le Monte Carlo Bay Hotel & Resort, Monaco, dans la catégorie «meilleur bar d'hôtel en Europe 2011», le Sofitel Marseille Vieux Port, Marseille et le Monte-Carlo Beach, Roquebrune Cap-Martin, dans la catégorie «meilleur petit-déjeuner d'hôtel en Europe 2011», le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Saint-Jean Cap-Ferrat, l'hôtel Sunset resort & spa, La Gaude, le Monte Carlo Bay Hotel & Resort, Monaco, dans la catégorie «meilleur spa d'hôtel en Europe 2011», l'hôtel de la Ponche, Saint Tropez, dans la catégorie «grand prix du meilleur hôtel de charme en Europe 2011», le Monte Carlo Bay Hotel & Resort, Monaco, dans la catégorie «grand prix du meilleur resort en Europe 2011» et Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Saint-Jean Cap-Ferrat, dans la catégorie «grand prix du meilleur Hotel en Europe 2011. L'hôtel de la Ponche par Simone Duckstein – Editions du Cherche-Midi, figure également dans la catégorie du «meilleur livre dédié à l'hôtellerie 2011». ♦

## ■ FESTIVITÉS.

Caromb

## FÊTE DE LA FIGUE LONGUE NOIRE

Le dimanche 17 juillet 2011, la confrérie de la figue longue noire de Caromb organise cette 5<sup>e</sup> édition où producteurs de figues et pépiniéristes vous invitent à découvrir la figue fraîche ou cuisinée.



**FRUITS.** Pour l'occasion, le village de Caromb accueille 90 exposants - oléiculteurs, viticulteurs, artisans de métiers de bouche, artistes, artisans d'art avec les Arts ô Soleil -, de multiples animations et 5 à 6 000 visiteurs en moyenne. L'an passé, près de deux tonnes de fruits ont été vendues au cours de la journée.

Les ateliers du goût seront animés par les chefs de l'association des Disciples d'Escoffier, qui réalisent des démonstrations de cuisine devant le public. Ces ateliers culinaires font évidemment la part belle à la figue qui se décline en de multiples recettes. La Suisse, premier pays importateur de figues longues noires de Caromb, est un partenaire historique des producteurs et l'invité d'honneur de la 5<sup>e</sup> fête. ♦

### ■ FÊTE DE LA FIGUE LONGUE NOIRE DE CAROMB

Dimanche 17 juillet - Renseignements : office de tourisme Caromb (0)4 90 62 36 21

Organisation : confrérie de la figue longue noire de Caromb (0)4 90 62 78 51

confreriefigue.caromb@orange.fr - <http://www.confreriefigue-caromb.com>



## ■ SALON.

Festival du livre culinaire à Paris

## UNE AFFICHE GOURMANDE !

La 3<sup>e</sup> édition se déroulera du 7 au 11 mars 2012 au Centquatre. À cette occasion, Carl Warner a imaginé un boulevard gourmand pour illustrer la nouvelle affiche du festival qui réunit chaque année à Paris l'édition culinaire mondiale.

**TECHNIQUE.** Depuis plus de dix ans, les paysages imaginaires de Carl Warner ne cessent de surprendre. Pour créer ses foodscapes (mot formé à partir de food et landscapes), il assemble les aliments de façon à constituer une maquette éclairée et photographiée en studio. Pour l'affiche de l'édition 2012, la Tour Eiffel se hisse sur une structure en chocolat, la rue est pavée de fromage de Brie et de bouchons de champagne, les arbres sont des brocolis surplombés de feuilles de persil, les immeubles sont en pains. La table en fromages porte un livre ouvert, dont les pages en jambon reposent sur une reliure en filet de boeuf. ♦

## HORS SÉRIE ESCAPADE GOURMANDE EN PAYS BASQUE ET BÉARN



Piment d'Espellette AOC  
Jambon de Bayonne IGP  
Sel de Salies-de-Béarn  
AOP Ossau-Iraty  
AOC Jurançon...



## ■ VINS. Femmes à l'honneur

# PORTRAITS DE KARINE TINON ET SYLVIE GUIGONNET

À l'heure où les femmes s'affichent sur le devant de la scène politique, on se doit de mettre à l'honneur les femmes qui participent à la mise en valeur du monde du vin. L'une fait découvrir les meilleurs crus dans un superbe restaurant gastronomique, l'autre travaille à la création de concept sur le vin au féminin.



**SOMMELIÈRE.** Karine Tinon, chef sommelière et responsable du restaurant « les Trois Forts » au Sofitel Vieux port à Marseille. Deux postes à responsabilité à tout juste 30 ans ! Voilà un joli parcours, loin d'être son objectif final, Karine est pleine d'idées, de souhaits et de découverte pour les années à venir. Si on lui demande pourquoi la sommellerie, elle répond simplement « J'avais un professeur à l'école hôtelière de Bergerac, amoureux du vin, dégustateur exceptionnel et complètement passionné. Il a transmis sa passion à ses élèves et à moi en particulier. Depuis j'ai toujours su que je serais dans la sommellerie ».

Karine Tinon termine l'école hôtelière avec une mention en sommellerie mais elle est trop jeune pour entrer dans le monde du travail. Une chance, puisqu'elle a passé un bac avant de repartir vers le monde du vin. Elle acquiert une expérience de haut niveau au travers des maisons prestigieuses où elle a travaillé. « La Bastide Saint Antoine » avec Jacques Chibois, « Le Water Side Londres » avec les Frères Roux... « Et un jour je lis une annonce, le Sofitel à Marseille cherchait un sommelier. Je réponds et ça marche ! Me voilà donc depuis quelques années aux côtés de Dominique Frérad, un chef de cuisine talentueux, humain et créatif ».

En véritable passionnée de son métier, on peut rencontrer Karine à toutes les dégustations, dans les jurys, dans les domaines pour y découvrir l'exception et surtout « Aux Trois Forts » où elle conseille les clients avec son sourire attachant, ses grands yeux couleur de la mer et un professionnalisme incontestable. Elle sait prendre son temps pour découvrir aussi des lieux gourmands et nous a confié quelques bonnes adresses : à Marseille « La Table de L'Olivier », le « CNTL » (restaurant du club nautique) ou « le 110 » (restaurant corse) ; à Aix-en-Provence « Le Petit Verdot ».

Son plat coup de cœur aux Trois Forts : le tartare de sardine servi avec un cassis Bodin cuvée lumière.

Karine du haut de ses trente ans n'a pas fini de faire du chemin. Il ne faut pas la perdre de vue.

**CONCEPT.** Sylvie Guigonnnet, chargée de mission au Conseil régional, antenne du Var.

En toute modestie, Sylvie Guigonnnet dit avoir participé à la conception du « Trophée des vins au féminin ». Certains disent qu'elle en est l'initiatrice. Rien d'étonnant pour cette petite fille de viticulteur, qui a fait des études agricoles et... qui est une militante féministe. Il n'en fallait pas plus à Sylvie pour constater qu'il n'existait pas de concours de vins régionaux, pas non plus de concours qui mette à l'honneur les femmes viticultrices, et pas de concept sur la cohérence entre le contenu et le contenant. De bonnes raisons pour réfléchir à un concours qui serait unique par son concept et valoriserait les femmes et leur travail.

C'est ainsi que cette année la troisième édition du « Trophée des vins au féminin » a été un succès, prouvé par la participation qui ne cesse d'augmenter. Ce millésime a présenté 154 productrices, un jury de plus de 50 femmes.

Un mot sur le concept unique, celui de la cohérence. Cohérence entre le design de la bouteille, le graphisme de l'étiquette et le contenu. Un jour ou l'autre on a tous acheté une bouteille au vu de son « look » et une fois ouverte... déception ou alors un vin superbe se trouve dans une bouteille bien triste ! C'est en cela que ce concept de la cohérence unique dans les concours vinicoles est intéressant et exceptionnel.

Une belle initiative qui par sa qualité d'organisation, par l'originalité du concept et par son originalité se devrait d'être médiatisée au niveau national. Pas de souci, Sylvie Guigonnnet qui est une battante continue dans ce sens et soyons en certain, elle arrivera à ce que cet événement dépasse les limites de la région. Bonne chance pour le prochain millésime 2012 du « Trophée des vins au féminin ». ♦ M.A.



## ■ VIN DE LA SEMAINE.

Champagne Paul Goerg

### BRUT ROSÉ PREMIER CRU

Issu des terroirs de Vertus, village premier cru situé au cœur de la Côte des Blancs, ce champagne rosé à vieilli 3 ans sur lies pour permettre au chardonnay de s'exprimer pleinement.



**DÉGUSTATION.** Une robe alliant la couleur des roses d'antan à des reflets légèrement saumonés, une bulle fine et persistante révélant une forte proportion de chardonnay (85 % et 15% de pinot noir), un nez pur délicatement fruité dominé par des notes de fruits rouges frais, une bouche d'une belle légèreté, cette cuvée rosé brut premier cru est un champagne fin, élégant et ciselé.

**DÉGUSTATION.** Un rosé tout en élégance, parfait à l'apéritif. On pourra l'associer avec bonheur à de nombreuses entrées estivales comme un carpaccio de boeuf, un tartare de saumon, un gaspacho ou un jambon de Bayonne. En plat principal, il sera parfait avec un gigot d'agneau de lait simplement rosé. Au fromage, avec une mimolette extra sèche et en dessert avec une soupe de fruits rouges frais.

La bouteille 33€ prix conseillé. ♦

#### ■ CHAMPAGNE PAUL GOERG

30, rue du Général Leclerc - 51130 Vertus

Tél. (0)3 26 52 15 31

info@champagne-goerg.com

http://www.champagne-goerg.com



DE GAUCHE À DROITE,  
STÉPHANE RAIMBAULT,  
GIO SERGI  
ET PASCAL PAULZE

PHOTO ANNE WÉGEZELUS

## ■ SOIRÉE Bistrot L'Étage à La Napoule LES VINOFOLES AVEC GIO SERGI DU CLOS SAINT-VINCENT

Pour cette dernière avant l'été, c'est Gio Sergi qui est descendu de sa colline pour présenter le vignoble de Bellet... Le vin de la ville de Nice, minuscule appellation avec ses 60 hectares partagés entre 11 vigneron.

**ACCORDS.** «Depuis quelques années, son domaine Clos Saint-Vincent fait figure de référence. Suite à un choix pour une culture toujours plus proche de la nature, issue du respect du végétal, ses vins expriment de mieux en mieux l'expression d'un terroir de poudingue. Ce travail en bio-dynamie amène logiquement l'agrément AB à partir du millésime 2010.

Pour débiter la soirée, nous avons servi le Clos 2010, un vin aérien et délicat, expressif, par des notes de fruits rouges frais et un surprenant caractère iodé. Une intensité plaisante que la bouche confirme par son équilibre lié au support acide qui en fait un vin de grande précision. Longueur et épices laissent le palais en attente... du prochain verre !

Ensuite, débutait le repas où l'on a associé le rosé 2009 au caractère plus riche, un peu rôti, réglissé avec une matière dense, un rien tannique, à une terrine de sardines légèrement grillées, poivrons et tomates confits, courgette et vert de blette, coulis de poivron et huile de basilic. Un accord somptueux car le plat apportait fraîcheur et note iodée à ce vin en début d'évolution qui, du fait, renvoyait au plat un parallèle gustatif de parfum grillé, cuir et épice.

Pour suivre, ce fut au tour du Clos blanc 2009. Un rôle qui joue juste. Une expression terroir et une vinification bien liée. Volume et plaisir d'un jus expressif, plein de fruit et d'un élevage sur lies qui nourri le vin en apportant une légère note grillée. Un vin construit sur la minéralité, mais celle-ci s'exprime le plus souvent dans le temps, alors, pour le pousser à nous dévoiler cette face cachée, nous lui avons concocté un cappuccino de Saint-Jacques et coquillages à la citronnelle. Une cuisson pochée, un jus corsé et infusé, une douceur aiguisée, un contraste qui a surpris et enchanté tant l'un et l'autre s'opposaient en s'épaulant.

Pour faire le tour de ce vignoble, il fallait présenter la folle noire, cépage spécifique, autochtone, présent uniquement dans ce petit vignoble sur la carte du vignoble mondial. Ce clos 2008, habillé d'une belle robe rubis, au nez qui évoque le cuir, noble caractère animal, sur un fond de sous-bois, de réglisse et de poudre de cacao, complété à l'aération par du fruit rouge, tel la griotte... la bouche associe complexité et finesse, ce millésime est construit sur une structure vive avec des tanins fins. Voici un vin élégant et racé auquel nous avons associé une caille rôtie aux cerises, olives et romarin. Là encore, on a recherché l'harmonie des saveurs par le rôti et la griotte, alors que l'on opposait les textures assez grasses de la viande et des pommes miettes à la tonicité de ce 2008. L'ensemble était mis en exergue par le jus aigre-doux donnant des allures bourguignonnes à notre folle noire.

Pour clôturer le dîner, une eau de vie distillée au domaine, le marc de Bellet de folle noire a envahi l'espaces de parfums très odorants, laissant présager d'une douce nuit...» ◆ PASCAL PAULZE, CHEF SOMMELIER DE L'OASIS

## ■ VINS. Veuve Clicquot Ponsardin CLICQ'UP

La dernière création de la maison rémoise est inspiré de l'art traditionnel japonais : l'origami. Voici le premier seau à champagne repliable — un accessoire qui tient dans la poche pour rafraîchir votre bouteille, et qui arbore un design haut de gamme.

PHOTO VEUVE CLICQUOT

**ORIGINAL.** En collaboration avec le jeune designer Mathias van de Walle, Veuve Clicquot crée un moyen portable d'utiliser et de transporter un seau à champagne. Glissé dans un élégant coffret aux côtés d'une bouteille de champagne, l'astucieux Clicq'Up complète la collection Veuve Clicquot Ponsardin.

Dépliez le Clicq'Up et appuyez pour l'ouvrir. Glissez votre bouteille à l'intérieur, ajoutez eau et glaçons. Attendez que votre champagne soit à la bonne température et dégustez. Clicq'Up est imperméable afin de pouvoir contenir de l'eau et de la glace, et peut être réutilisé 3 ou 4 fois. ◆

### ■ CLIC'UP

Cavistes et épiceries fines. Prix de vente conseillé, environ 40€.

## ■ PRODUITS. Cacao Barry - Home cooking LE CHOCOLAT DES CHEFS AU SERVICE DES CUISINIERS AMATEURS

La marque de référence des chefs pâtissiers et chocolatiers depuis 1842 propose la première gamme de chocolats pour les desserts bénéficiant de toute l'expertise des chocolats pour professionnels.



PHOTO X

**ORIGINAL.** Pistoles™ de chocolat, pastilles de chocolat de 2g conçues pour fondre très facilement et doser au plus juste (6 variétés de chocolat disponibles, le sachet de 200g, de 5,95€ à 7,50€), chocolats intenses résistants à la cuisson (le sachet de 200g, 6,50€), perles au cœur croustillant biscuité (le sachet de 200g, 7,50€), Mycryo®, aide culinaire 100 % végétale qui facilite la délicate opération de température (le sachet de 150g, 7,50€), à chacun de choisir selon ses goûts, ses envies et ses idées créatives. Pas moins de 13 références pour réaliser à la maison et en toute simplicité des recettes à base de chocolat. ◆

### ■ CACAO BARRY - HOME COOKING

Les produits sont distribués par YooCook et sont disponibles dans les épiceries fines, grands magasins et magasins spécialisés dans l'équipement pour la cuisine.

Informations sur <http://www.yoocook.fr>

Photo X



■ **PRODUITS. La boîte à pizza**  
**2<sup>e</sup> CRÉATION**  
**DE MAURO COLAGRECO**

Attaché à la saisonnalité des produits, le chef étoilé du restaurant Mirazur à Menton propose une recette estivale avec une pizza « magret de canard aux aubergines façon Colagreco et sa coriandrade ».

**NOUVEAU.** Sa pizza est composée d'une base tomate à la coriandre, sur laquelle le magret de canard, mis en valeur par l'aubergine grillée et la tomate fraîche, s'associe à la douceur et au filant de la mozzarella. Une coriandrade (persillade à la coriandre) et quelques olives noires viennent finaliser cette pizza très goûteuse. Cette création est proposée en édition limitée sur l'ensemble du réseau «La boîte à pizza». ♦

■ **LA BOÎTE À PIZZA**

Tarifs disponibles sur <http://www.laboiteapizza.com>, variables selon les régions et promotions en cours.

■ **PRODUITS. Jean Martin**

**DÉPOSEZ VOS RECETTES DE CAVIAR D'AUBERGINE**

Deuxième recette de légumes cuisinés créée par Jean Martin, après l'emblématique taboulé, le caviar d'aubergine soufflé cette année ses 30 bougies.

**RECETTES.** Pour cette occasion, Jean Martin a imaginé un packaging aux couleurs du légume vedette, à l'intérieur duquel est offert un mini guide de recettes, pour regorger d'idées de menus à composer avec le caviar d'aubergine. Les consommateurs peuvent aussi donner leurs idées, en déposant sur le site <http://www.jeanmartin.fr>, jusqu'à la fin de l'année, leurs idées de recettes à base de caviar d'aubergine. Les meilleures seront récompensées et éditées sur le site. Le pot de 380g - 4,60€ ♦

■ **JEAN MARTIN**

9, rue Charloun Rieu - 13520 Maussane-les-Alpilles  
Tél. 04 90 54 34 63 - [boutique@jeanmartin.fr](mailto:boutique@jeanmartin.fr)



Photo X

■ **PRODUITS. Kikkoman**

**NOUVELLE SAUCE SOJA SANS GLUTEN**

Spécialement créée pour les personnes intolérantes ou allergiques au gluten, cette sauce est produite uniquement à base de graines de soja, d'eau, de sel et d'alcool.

**NOUVEAU.** Fabriquée sans blé, la sauce soja naturellement fermentée sans gluten de Kikkoman est idéale pour les personnes souffrant de maladies coeliaques, pour lesquelles est proscrite toute absorption de gluten. Mais régime sans gluten ne signifie pas régime sans goût ! Les applications de cette sauce soja sans gluten sont tout aussi multiples que celles de la sauce soja naturellement fermentée classique de Kikkoman. ♦

■ **KIKKOMAN**

Sauce soja sans gluten bouteille de 250 ml, prix public indicatif 4,50€



Photo X



**À PARAÎTRE MERCREDI 13 JUILLET**

■ ASSOCIATION. Disciples Escoffier international



PHOTOS X

## 6 100€ DE DONS POUR LES DISCIPLES ESCOFFIER DU JAPON

Samedi 2 juillet 2011 avait lieu la grande soirée blanche des Disciples d'Auguste Escoffier, dans le cadre du Pavillon d'Armenonville – Potel & Chabot, à Paris.

**GÉNÉROSITÉ.** 780 personnes étaient regroupées pour cette grande fête des cuisiniers, sur le thème de « I love Japan ». Cette soirée blanche a été l'occasion d'introniser vingt chefs et partenaires des Disciples.

L'Esprit Escoffier, c'est l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative.

Pour ce chapitre de l'été, les Disciples d'Auguste Escoffier ont placé la soirée sous le signe de la convivialité et la générosité en organisant une grande tombola pour soutenir les Disciples Escoffier du Japon et leurs actions : 6 100€ ont ainsi été récoltés en leur faveur.



PHILIPPE FAURE-BRAC

20 nouveaux Disciples ont rejoint la grande famille des Escoffier, dont Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, et Daniel Vézina, talentueux chef québécois.

Un trophée artistique réalisé par Gérard Guy (La cuisine des poètes) mettant en valeur une édition centenaire du « Guide culinaire » dédié par Michel Escoffier, à été remis à Kazuo Asano, président des Disciples Escoffier du Japon, parrain de la soirée.

Les plats du superbe menu réalisé par Potel et Chabot, orienté sur la défense des producteurs japonais, œuf au thé Enoki râpé de combava, thon aux poivres et riz sushi, feuille d'huître Aomori « Nishikidori », confit Kretecouy « Judion de la Granja »..., étaient accompagnés de divins breuvages, champagnes Bollinger, Grand Siècle Laurent-Perrier, Veuve Clicquot, Moët & Chandon, Cognac Hennessy et des cigares Davidoff. ♦ *MARYSE MASSE*

● **DATES.** **lundi 26 septembre** Pays Suisse, chapitre d'automne organisé par René Winet à Zurich à l'hôtel St. Gotthard dès 18h ●●● **lundi 10 octobre** délégation Pays catalan et occitan grand chapitre organisé par les présidents Lucien Mongelli et Gérard Oudin au restaurant du domaine de Sorrech à Lattes, chez le chef Michel Loustau ●●● **dimanche 16 octobre** Pays France, grand chapitre en Mayenne, organisé par le secrétaire Christian Louvigné et son trésorier Jean-Claude Fallourd. Jean-Pierre Biffi présidera cette renaissance ●●● **lundi 17 octobre** délégation Nord Hauts de France grand chapitre à Orchies organisé par la président Pierre Acosta et son équipe rapprochée ●●● **17, 18, 19 octobre** Pays Italie, chapitre en Toscane à Chianciano Terme ●●● **mardi 25 octobre** Pays Italie, chapitre à Bari animé par le président Francesco Ammirati ●●● **4 novembre** Pays Italie, chapitre à Triviso près de Venise ●●● **4 novembre** Pays Grande-Bretagne, 6<sup>e</sup> chapitre à Londres, organisé par son président Jacques Pasquier et son équipe, à «House of Lordes» ●●● **vendredi 25 novembre** Pays France, délégation Riviera Côte d'Azur, 10<sup>e</sup> chapitre au lycée hôtelier de Nice Paul Augier, organisé par son président Michel Duhamel et toute sa nouvelle équipe ●●● **11 et 12 mars 2012** - 5<sup>e</sup> rencontres internationales des disciples d'Auguste Escoffier au Palais des Papes à Avignon, organisées par la délégation Provence Languedoc avec le président Michel Receveur et toute son équipe. ♦



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

Date	Ville	Manifestation	Lieu
12 juillet	Rasteau	Atelier sur le miel et le nougat suivi d'une dégustation gourmande	Cave de Rasteau
13 juillet	Nice	Soirée blanche «Beau Rivage Beach party»	Plage Beau Rivage
	Marseille	Mix en bouche	Grandes tables de la Friche de la Belle de Mai
	Mazan	La bodéga du rosé	Cave de Cantepèdrinx
14 juillet	Lorgues	Pique-nique jazz	Château de Berne
	Juan-les-pins	Fire on the beach	Villa Belles Rives
15 juillet	Les Arcs-sur-Argens	Concert de musique brésilienne	Château Sainte Roseline
	Villeneuve-Loubet	Soirée jazz world, swing'n song	Bahia hôtel restaurant
	Cannes	Soirée dîner défilé Eres	Fouquet's Cannes
16 juillet	Cannes	Vente aux enchères vins prestigieux et alcools	Hôtel Martinez
	Ansouis	Animation musicale	Bistrot des Arts
16 et 17 juillet	Sablet	24 <sup>e</sup> journée du livre	Place et rues du village
17 juillet	Violsès	Fête du vin	Village

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