

email-gourmand@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°162

Lundi 24 décembre 2007 - Hebdomadaire - Rédaction Gérard et Michelle Bernar

Tél. (0)4 94 17 28 92 - (0)6 33 55 01 19 - <http://www.email-gourmand.com>

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

restaurants



Stéphane Oioli et son équipe

Riviera restaurant à Nice

ESCALE GOURMANDE

CARTE. Si vos pas vous mènent au terminal 1 de l'aéroport Nice Côte d'Azur (qui vient d'enregistrer son dix millionième passager le 20 décembre dernier !) et que vous devez attendre de la famille ou des amis ou jouer la fille de l'air, faites une halte au 2^e étage et installez-vous dans cette brasserie moderne gérée par le groupe Elixir. Le chef exécutif Stéphane Oioli (qui dirige également le restaurant « Badiane » au terminal 2) et son équipe, proposent la formule du midi avec entrée et plat du jour pour 18,50€ (ou plat et dessert du jour), un menu express en 30 minutes à 22,50€ (boisson comprise), une carte de pâtes et risottos, pizzas, plats brasserie et douceurs de bonne facture. ♦

• **Le Riviera Terminal 1. Aéroport Nice Côte d'Azur.** Tél. (0)4 93 21 36 14

La Vignette Haute à Auribeau-sur-Siagne

NOUVEAU CHEF

CUISINE.

Sébastien Kazek, 30 ans, vient de prendre ses fonctions de chef de cuisine à la Vignette Haute. Le successeur de Sébastien Giannini, parti diriger les cuisines du Méridien Nice, a précédemment travaillé au *Mas du Langoustier* à Porquerolles, à *L'Âstrolabe* à Nouméa en Nouvelle-Calédonie, à *La Mirabelle* à Cannes, chez *Gaston Gastourette* à Cannes et *L'Oulivié* à Cannes. ♦

• **La Vignette Haute à Auribeau-sur-Siagne.** Tél. (0)4 93 42 20 01



Sébastien Kazek

enchères



Besch Cannes Auction

VENTES DE PRESTIGE DE FIN D'ANNEE

MILLÉSIMES. La fin d'année s'annonce particulièrement exceptionnelle avec 2 jours de ventes de très grands vins.

Le 28 décembre, c'est un événement rare qui va se produire, puisque l'intégralité de la vente provient de la seule et même cave d'un grand amateur de vins de Bordeaux. Tous les premiers crus classés de Bordeaux et l'incontournable Pétrus (représenté sur 21 millésimes) sont proposés lors de cette vacation. Le Château Haut-Brion est particulièrement à l'honneur avec 40 millésimes de 1911 à 2003. Le « clou » de cette journée pourrait être le Carré d'As du millésime 2000 (comportant 4 doubles magnums de Pétrus, Latour, Margaux et Haut-Brion) pour lequel 18 à 20 000 € sont probables.

Le 29 décembre, plusieurs caves de Bourgogne et du Bordelais, riches en très grands vins, figurent au catalogue. Une belle sélection de vins du Rhône (dont le réputé Château Rayas) et de crus étrangers réputés complèteront cette très jolie vente. ♦

• **Hôtel Martinez** 73, bd de la Croisette à Cannes

Keisuke Matsushima

JOYEUX ANNIVERSAIRE KEI !

TRENTE. Le sympathique chef japonais, aidé de son équipe, a poussé les tables pour accueillir ses invités, à l'occasion d'un double anniversaire, les 5 ans de Kei's Passion et son entrée dans le club des trentenaires. De nombreux amis avaient répondu à son invitation, Philippe Bour, Delphine Cussac, Mario Muratore, Jean-Pierre Rous, Takuma Sato, le pilote japonais de F1, Bruno Scavo, Joseph Sergi, Kan Sperber... Une année passionnante s'achève pour Kei. Elle laisse présager de nouvelles belles soirées et repas de fête dont il a le secret, comme le menu « bataille de fleurs » en l'honneur du Carnaval de Nice et le menu « dégustation diamant noir » prévu jusqu'au printemps. ♦

• **Keisuke Matsushima 22ter, rue de France à Nice.** Tél. (0)4 93 82 26 06

Columbus Monaco

LANCEMENTS FESTIFS

ÉDITION. L'hôtel design de Fontvieille « live life love life » a servi d'écrin à la présentation du nouvel ouvrage de Marc Bruno « Hôtels Provence et Côte d'Azur » (éditions Gilletta-Nice-Matin), 36 établissements de prestige merveilleusement illustrés d'images du photographe niçois Marcel Jolibois. L'occasion également pour Fredrik Aspegren, le dynamique directeur général du Columbus Monaco de lancer les festivités de fin d'année qui se prolongeront jusqu'au 6 janvier 2008 avec « caviar et champagne ». ♦

• **Columbus Monaco 23, avenue des Pâpâlis à Monaco.** Tél. +377 92 05 90 00

hôtel



De gauche à droite : Fredrik Aspegren, Marc Bruno, Bettina Frolich, Marcel Jolibois et Bernard Marquet, vice-président du Conseil national monégasque.

agenda

>> **VENDREDI 28 DECEMBRE**

Réouverture

Hôtel Juana****
et restaurant « La Terrasse-Club »
La Pinède avenue Gallice
à Juan-les-Pins
Tél. (0)4 93 61 08 70

Réouverture

Restaurant « Le Pavillon »
hôtel Impérial Garoupe****
Cap d'Antibes
770, chemin de la Garoupe.
Tél. (0)4 92 93 31 61
www.imperial-garoupe.com

>> **28 ET 29 DECEMBRE**

Vente aux enchères vins prestigieux et alcools

Hôtel Martinez à Cannes
Besch Cannes Auction à 14h30
Exposition publique de 10h à 12h
Renseignements Pascal Kuzniewski
expert agréé C.V.V. (0)6 07 79 72 06
(voir détails ci-contre)

>> **SAMEDI 29 DECEMBRE**

Soirée « Bollito misto »

Hôtel Hermitage à Monte-Carlo
Traditionnel pot-au-feu italien.
Salle Belle Époque.
65 €, boissons en supplément.
Réservations (00.377) 98 06 98 98

>> **DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008**



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

>> **DU 18 AU 20 FÉVRIER 2008**



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

>> **17 ET 18 MARS 2008**



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

enseignement

Association des parents d'élèves du lycée Paul Augier de Nice (APE)

DINER DE GALA ANNUEL

SOIRÉE. 260 convives se sont retrouvés le 14 décembre dernier, dans la salle du restaurant « Baie des Anges ». Ce type de manifestation rentre dans le cadre des travaux pratiques des élèves, leur permettant de travailler des produits nobles en grande quantité, d'acquérir de nouvelles compétences dans l'organisation des banquets et offre à leurs parents et amis la possibilité de découvrir l'environnement de travail de leurs enfants.

À côté des parents bénévoles qui se sont investis pour que cette soirée soit un succès, les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie ont largement contribué à la réussite de cet événement en répondant très favorablement aux sollicitations des organisateurs pour doter les différentes tombolas. Tous les participants ont apprécié la qualité de cette soirée, aussi bien au niveau des mets que du service, et l'organisation en général. ♦



Photo X



Lycée Paul Valéry à Menton

LA VOLONTÉ DES ÉLÈVES DE LA CLASSE DE TERMINALE BAC PRO RESTAURATION

VOYAGE. Depuis le début de leur scolarité en 2004 en 1^{re} année BEP, ces élèves avaient un but : avoir leur BEP, puis accéder en bac pro. Durant ces 4 années, ils ont montré leur envie d'apprendre, affirmé leur motivation et jamais cessé de travailler, d'entreprendre pour un objectif final : avoir leur bac et organiser leur voyage de fin d'études.

Ils travaillent sur ce voyage depuis plus d'un an et ont monté diverses opérations pour son autofinancement, participation au « Grand prix de l'innovation Dégjon », où ils ont remporté le second prix avec le « multi glace », une cuillère à glaces dotée d'une tête interchangeable afin de réaliser des boules de glaces de forme et volume différents ; conception d'une étiquette de vin personnalisée ; organisation d'un repas de Noël et d'une tombola richement dotée.

Voilà ce que des élèves ambitieux, motivés peuvent entreprendre quand ils se sentent soutenus par leurs professeurs. Il faut aujourd'hui leur rendre hommage pour tout ce travail accompli et les féliciter. Ce voyage de fin d'études, ils le feront en Corse, un mois avant les épreuves du bac. Ils ont choisi cet endroit pour se reposer, se ressourcer et entreprendre les dernières révisions. ♦

retour sur images



MADÈRE. Didier Aniès, invité par Gilles Galli a participé à une semaine gastronomique à Madère à l'hôtel Choupana Hills. ♦

PRIX DE LA NOUVELLE GOURMANDE.

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 ». Sur notre photo, de gauche à droite : Jean-Luc Petitrenaud, (derrière) Yann Queffelec, (devant) la lauréate Anne-Marie Alliot-Chaettel « Le paradis pour une soupe », (près d'elle), la deuxième lauréate Claire Bernhard « De l'art d'être une petite cuillère », (derrière) le ministre de l'Éducation et maire de Périgueux Xavier Darcos, Marie-Christine Imbault, journaliste à Livres Hebdo et auteur, (près d'elle) Gérard Fayolle, président de l'institut Eugène Le Roy, Bernard Martinat, ancien délégué général pour le SILG, Valérie Expert, journaliste à LCI, (derrière) Catherine Jacob, comédienne, (devant) Sylvie Lenôtre et M. Demuth, président de la Maison de l'Alsace. Manquent sur la photo parmi les membres du jury du prix de la nouvelle gourmande : David Hamilton, photographe, Marie-Christine Delacroix, rédactrice en chef adjointe à Madame Figaro et Hélène Darroze, chef. ♦



Photo X

brèves

DESSOUS DE TABLE.

La 15^e édition de Chardonnay du Monde® aura lieu du 12 au 15 mars 2008 en Bourgogne (France). Les producteurs de vins issus du cépage chardonnay qui souhaitent présenter leurs produits au concours ont jusqu'au 11 février 2008 pour le faire. Renseignements <http://www.chardonnay-du-monde.com> ♦♦♦ **La nouvelle carte d'hiver du restaurant Urbain Dubois à Saint-Zacharie est en place depuis le 22 décembre** ♦♦♦ Profitez de 7€ de réduction immédiate sur l'intégralité des produits de la boutique en ligne <http://www.casadalmasso.com> en inscrivant le code : NOEL2007. Offre valable jusqu'au 31 décembre 2007 inclus, à partir de 40€ d'achats HT ♦♦♦ **Le lundi 21 janvier 2008, le prochain cours de dégustation de l'association des sommeliers d'Europe sera consacré à « Que peut-on boire sur des œufs ? ».** Rendez-vous à 20h au Resto Wine Notes dans le vieux-Nice ♦♦♦ Édouard, le petit-fils d'Hélène Barale, a repris le restaurant de sa grand-mère, lieu mythique de la cuisine niçoise ♦♦♦ **Pour célébrer le « diamant noir » du Var, le Château Sainte Roseline ouvre ses portes et accueille le dimanche 20 janvier de 10h à 17h, sur son site classé du XII^e siècle, trufficulteurs, rabassiers avec leurs chiens, amateurs de truffes qui partiront à cette occasion à la découverte de saveurs nouvelles, mariées à de grands vins. Un déjeuner « Autour de la truffe » réalisé par Max Callégari et Patrice Lafon, servi dans la salle des barriques à 12h30, sera proposé au prix de 78€.** Renseignements : Pascale Thomas (0)4 94 99 50 39 ♦♦♦ Rougié Sarlat lance l'école du foie gras. La formation proposée se déroule le lundi et le mardi. Elle est dispensée par Jean-Luc Danjou, professionnel, enseignant et pédagogue hors pair. La journée de lundi est consacrée aux « fondamentaux » du foie gras, celle du mardi à la rencontre d'un grand chef. Chaque session accueille un maximum de 10 stagiaires. Les premiers chefs invités à Pau sont Régis Marcon, Boccuse d'Or 1995, 18-19 février ; Michel Roth, Boccuse d'Or 1991, Meilleur Ouvrier de France, 17-18 mars ; Serge Vieira, Boccuse d'Or 2005, 14-15 avril ; François Adamski, Boccuse d'Or 2001, Meilleur Ouvrier de France, 16-17 juin. Renseignements et inscriptions (0)5 59 77 78 81 ou aurelie.domingie@euralis.fr ♦♦♦ **Le 31 décembre, Franck Sitbon, célèbre auteur compositeur originaire de la Côte d'Azur, fera son show à l'occasion d'une soirée exceptionnelle organisée par l'hôtel Goldstar à Nice. Cette soirée musicale unique inaugurera l'ouverture à Nice du luxueux hôtel Goldstar, premier hôtel « all suites » en France. Cette soirée privée au menu gastronomique exceptionnel sera couronnée par un feu d'artifice.** Pour plus d'informations sur cette soirée <http://www.hotel-goldstar-nice.eu> ou téléphonez au (0)4 93 16 92 77 ♦♦♦ Une nouvelle cave, épicerie fine, «Les Crus du soleil» vient de s'ouvrir au 47, rue Thiers à Saint-Raphaël. Tél. (0)4 94 53 93 35 ♦♦♦

LE VIN DE LA SEMAINE



TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSE

Cuvée constituée d'un assemblage de différents crus de Champagne et provenant de plusieurs vendanges, dont chacune apporte sa note particulière. Environ 12 % à 15 % de vin rouge nature sont ajoutés avant la mise en bouteille donnant à ce vin sa précieuse teinte rosée.

Dégustation : la robe, intense et chatoyante, est de couleur rose vif. Les bulles sont fines. La mousse est persistante. Le nez, d'une belle intensité, est à la fois frais et jeune. Il dégage des arômes de fruits rouges (framboise sauvage fraîchement écrasée, cerise et cassis). En bouche, le vin très équilibré est légèrement corsé et velouté. C'est un vin subtil, aux saveurs de fruits frais.

Accords : apéritif ; desserts à base de fruits.

- ◆ Cavistes

Association monégasque des sommeliers *vins* VISITE DANS L'APPELLATION MARGAUX

DECOUVERTES. Dans le cadre de ses voyages dans le vignoble sur la thématique « la rencontre d'un terroir », l'AMS et son président Bruno Scavo ont choisi cette année de redécouvrir l'appellation Margaux.

Au menu, sur deux jours, c'est à travers la visite d'une tonnellerie, de quatre grands Châteaux classés en 1855 (Lascombes, Palmer, Brane Cantenac, Margaux), ainsi que de la dégustation de leurs premiers et seconds vins qu'ils ont approfondi leur étude en pays margalais.

Le séjour commença avec une visite et dégustation du Château Palmer sous la houlette de M. De Laage de Meux, le directeur développement de Palmer, suivi d'un déjeuner accompagné de trois millésimes du Château, avec, en filigrane un débat sur la commercialisation et le négoce bordelais. Ce fut Henry Lurton du Château Brane Cantenac qui prit le relais avec une mini conférence sur les typicités des terroirs de Margaux (différentes zones et textures de sol), ponctuée d'une dégustation verticale (dégustation comparative de plusieurs millésimes de même cru ou appellation) des années 2006 à 1986 de son cru.

Sur la route du Château Lascombes, les sommeliers prirent le temps d'une halte à la cave d'Ulysse afin de goûter les Margaux Château Larrueu et Rauzan-Ségla (2^e cru classé, propriété de Chanel). Après la visite du domaine de Lascombes par Dominique Befve, le directeur général, dégustation de vins des cépages merlot, cabernet sauvignon et petit verdot, invitant les sommeliers à quelques mélanges savants pour comprendre les difficultés de l'assemblage. Un dîner fut servi au Château Lascombes avec divers millésimes débutant par le 2005. Le sommet fut atteint en goûtant un gros flacon exceptionnel : le Château Lascombes 1961 en impériale (double magnum soit 4 bouteilles).

Le lendemain, aux aurores, visite de la tonnellerie Nadalie à Ludon Médoc. Le parcours en direct du chène à partir de la douelle jusqu'à la mise en forme et l'expédition. En prime un tasting éducatif de vins identiques mais élevés en barriques de chène de différentes provenances. Au Château Margaux, reçus par Paul Pontallier, le directeur général, l'axe de la visite eut pour thème, entre autres, la vinification et l'élevage des vins de Bordeaux, suivi d'une dégustation de vins du château.

Enfin, un déjeuner dégustation au Château Lascombes en présence de Gonzague Lurton, propriétaire du Château Durfort Vivens, 2^e cru classé en 1855, et président de l'appellation Margaux, clôtura ce séjour instructif des papilles. Un voyage plus qu'initiatique pour comprendre pourquoi Margaux est Margaux et connu pour cela dans le monde, avant de remercier Dominique Befve et Nathalie Siraud, l'intendante du château Lascombe, pour leur aide précieuse à la réussite de cette sortie en terre médocaine. ◆



Photo X

association

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier



DELEGATION VAR ALPES DU SUB. La réception exceptionnelle organisée le 13 décembre dernier au domaine du Val de Gilly à Grimaud, par le président Raymond Macario et son équipe de Disciples, Emile Cassel, Louis Cirio et Jean-Louis Jeandet, pour la troisième année, a permis de collecter la somme de 2 000€. Cette journée caritative a été réalisée pour le bonheur d'une handicapée dans la lignée de ce que faisait Auguste Escoffier. M et Mme Castellan du domaine du Val de Gilly, en compagnie de l'équipe des Escoffier du Var, ont remis le chèque à une handicapée de Grimaud. ◆

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^e 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^e 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 Secrétariat «Disciples Escoffier Monde». Tél. (0)6 07 57 00 76 ordre@disciples-escoffier.com - bljaunet@infonie.fr - http://www.disciples-escoffier.com



Photo X

brèves

DESSOUS DE TABLE.

La présélection régionale du Bacardi Mojito Cup, concours cocktail organisé par la société Bacardi Martini France, ouvert à tous les barmen de France est prévue à Monaco le 4 février 2008. La finale nationale se déroulera à Paris le mercredi 12 mars 2008. Renseignements et inscriptions obligatoirement par binôme <http://www.bmojitocup.com> ◆◆◆ **Le Suitehotel Cannes Centre fait partie des 27 lauréats des « Étoiles de l'Accueil 2007 » honorés le 12 décembre dernier au Pavillon d'Armenonville au Bois de Boulogne à Paris** ◆◆◆ Selon The NPD Group, société internationale d'études marketing, décembre reste un mois-clé pour le secteur de la restauration. En effet, au cours de ce mois, les Français sortent plus souvent que le reste de l'année : plus de 8 visites en moyenne dans le mois au lieu de 7 sur un mois le reste de l'année. Décembre est aussi l'occasion pour les restaurants d'attirer une nouvelle clientèle : près de 7 Français sur 10 vont au restaurant sur le mois de décembre contre 5 ou 6 sur les autres mois. Enfin, décembre est le mois des sorties en couple ou entre amis, sans forcément les enfants : 73 % des visites se font entre adultes, ce qui est le taux le plus important de l'année ◆◆◆ **Les entremets de fête du 31 décembre, « Le Saint Moritz » et « Le Mèribel », imaginés par Jean-Luc Pelé, sont en vente à partir du 27 décembre. L'Atelier - Jean-Luc Pelé 36, rue Meynadier à Cannes. Tél. (0)4 93 38 06 10** ◆◆◆ Dès février 2008, l'office de tourisme de Tourrettes-sur-Loup propose des week-ends à thème, notamment le 9 et 10 février 2008, une « escapade gourmande » avec initiation à l'œnologie, cours de cuisine avec Jacques Chibois, avec Yves Térillon à l'Atelier de la cuisine des fleurs et visite de la confiserie Florian. Renseignements (0)4 93 24 18 93 ◆◆◆ **Mauro Colagreco vient de mettre en place sa nouvelle carte d'hiver au Mirazur à Menton, ainsi que ses menus « Carte blanche » à 90€, 12 plats selon le marché du jour et son humeur et « Dégustation » à 75€ avec œuf à la coque, émulsion de pomme de terre et truffe ; velouté de légumes oubliés, crème de speck ; jardin d'hiver cuit et cru, bouillon de parmesan ; Saint Jacques de la côte d'Émeraude, cresson du jardin et citron de Menton ; foie gras grillé, trévisse et purée de panais et banane ; pêche sauvage, sauce fumée ; poitrine de porc fermier, sauce orange et wasabi ; pré-dessert et dessert** ◆◆◆ Pour la 8^e année, l'Ofimex et l'Éducation Nationale célèbrent les produits de la pêche et de l'aquaculture en invitant les élèves de terminale BEP à participer au concours de cuisine de poisson « Les jeunes talents de la mer » sur le thème du lieu jaune. Candidature à adresser avant le 23 février 2008. En parallèle, un concours sur Internet réunira les bloggeurs culinaires qui pourront également proposer une recette sur le même thème ◆◆◆ **À suivre**