

L'HERBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 8^e ANNÉE | N° 342 | 12 SEPTEMBRE 2011



■ **Les étoiles de Mougins**

CHEF D'ŒUVRE OU ŒUVRE DE CHEF ?



■ **Grain de sel à Cogolin**

L'ESPRIT N'A PAS CHANGÉ

em@il gourmand

■ **Le mas des herbes blanches à Joucas** **LA MISE EN VALEUR DES SENS**



AKHARA CHAY



AKHARA CHAY
ENTOURÉ DE SON ÉQUIPE,
JULIEN HENOTTE, SOUS-CHEF,
WILLY LOURETTE, CHEF-PÂTISSIER,
ANISHA, SHERINE, ET ELENA

PRATIQUE
LE MAS DES HERBES BLANCHES
Relais & Châteaux
Membre de Phoenix
hôtel collection
Lieu-dit Toron
84220 Joucas
Tél.
(0)4 90 05 79 79
[http://www.
herbesblanches.com](http://www.herbesblanches.com)
Menu déjeuner
38€.
Menu dégustation
90€.
Carte.

LE MAS DES HERBES BLANCHES À JOUCAS

LA MISE EN VALEUR DES SENS

Depuis la reprise en gestion par Phoenix hôtel collection, le Relais & Châteaux a gravi de nouveaux échelons dans l'excellence, à tous niveaux.

AUTHENTICITÉ. Une atmosphère de sérénité plane dans ce mas constitué de petites maisons en pierres sèches assemblées les unes aux autres, construit dans la plus pure tradition ancestrale des bories, entre Ventoux et Alpilles, au cœur de 5 hectares de garrigue, avec un panorama époustouflant sur les ocres de Roussillon, les falaises de Lioux et le massif du Luberon.

La rénovation, très réussie, des chambres et suites avec leurs jacuzzis sur leurs terrasses privatives, apporte une réponse positive à l'exigence d'une clientèle touristique de plus en plus pointilleuse. Tout comme l'authenticité de la cuisine d'Akhara Chay, ancien d'Eric Provost au Royal Barrière à Deauville et de Serge Gouloumès à Mougins, qui a bougrement évolué depuis son arrivée en mars 2009. Pour vous en convaincre, goûtez ce homard bleu d'Europe, croustillant de kadaïf et betteraves rouges relevées de câpres à queue Alcaparas, chlorophylle de cerfeuil (36€), ces tomates anciennes en harmonie de couleurs, fine tarte sablée au parmesan, pistou aux pignons de pin (28€), cette transparence de riz en alliance de cochon et langoustines dorées, croquant de soja et de coriandre fraîche (34€), ce saint-pierre cuit à la vapeur de fenouil sauvage, cocotte de jeune légumes de saison à la grecque et yuzu (38€), ce suprême de pigeon «Hubel», au foie gras de canard, cuisse fondante en coque croustillante, blanc et vert de blette glacée au beurre salé (42€)... Le chef affirme l'expression de son identité avec une habile conjugaison de produits locaux irréprochables et de saveurs exotiques, bien équilibrées, de ses racines cambodgiennes et thaïlandaises.



LA SUITE LE MÛRIER



HOMARD BLEU D'EUROPE, CROUSTILLANT DE KADAÏF ET BETTERAVES ROUGES



TOMATES ANCIENNES EN HARMONIE DE COULEURS

Autre pèlerinage gourmand à effectuer, le menu déjeuner intitulé «papilles en effervescence» (38€), composé d'un amuse-bouche, de 3 entrées, 3 plats (poissons, viande ou volaille) et 3 desserts, le tout en petites portions. Une belle façon de découvrir l'originale et passionnante cuisine d'Akhara Chay. ♦

■ Événement



ÉRIC FRÉCHON

LES ÉTOILES DE MOUGINS

CHEF D'ŒUVRE OU ŒUVRE DE CHEF ?

Coïncidence ? Le grand rendez-vous annuel de tous les gastronomes tombe cette année aux mêmes dates que celles des journées européennes du patrimoine. Avec un thème pareil, le festival mouginois pourrait parfaitement faire partie du programme.

PROGRAMME. La liste des parrains de renom s'allonge d'année en année. Après Roger Vergé en 2006, Christian Willer en 2007, Marc Veyrat en 2008, Emile Jung en 2009, Anne-Sophie Pic en 2010, c'est au tour d'Éric Fréchon, le chef du palace parisien «Le Bristol», MOF 1993, d'être l'invité d'honneur en 2011.

Une édition bâtie sur la même trame que les années précédentes, avec la présence de nombreux chefs français, étrangers et régionaux, qui vont investir, durant tout le week-end, les 7 espaces de démonstrations, dégustation (entrée libre ou payante), avec des débats et des conférences, des concours de cuisine pour amateurs, présidé par Frédéric Anton, de somellerie pour jeunes professionnels et surtout la finale du concours «Les espoirs de Mougins», devenu une référence et un tremplin pour les participants. ♦

PRATIQUE

LES ÉTOILES DE MOUGINS

Du 16 au 18 septembre au village. Entrée libre. Démonstrations gratuites ou payantes. Voir le détail du programme et des démonstrations sous l'onglet «agenda» du site.



Photo Gérard Bouveret

CHRISTOPHE BACQUÉ,
CHEF MOF DE
L'HÔTEL DU CASTELLET,
2 ÉTOILES MICHELIN,
EFFECTUERA
UNE DÉMONSTRATION
À L'ESPACE LA CAMBUSE,
LE SAMEDI 17 SEPTEMBRE
DE 15H15 À 16H15

■ Brèves

Gâteaux

Pierre Hermé sera l'invité d'honneur de la 3^e fête des gâteaux organisée par l'association des pâtisseries de restaurant Côte d'Azur (Apréca), le dimanche 25 septembre, de 14h à 18h, à «La bastide Saint Antoine» à Grasse. <http://apreca.fr>



Diamant noir

Le Domaine de Capelongue à Bonnieux (Les Claparèdes - Chemin des Cabannes 84480 Bonnieux-en-Provence (0)4 90 75 89 78 - <http://www.capelongue.com-reservation@capelongue.com>) propose, du 15 septembre au 15 novembre 2011 (hors week-end), un séjour «gastronomie et vin» qui comprend 2 nuits à la «Bastide de Capelongue» avec petit-déjeuner continental, une nuit supplémentaire offerte, un dîner gastronomique autour de la truffe accompagné de son apéritif à la table d'Edouard Loubet, une visite du «Domaine de la Citadelle» à Ménerbes, ainsi que de son musée et dégustation de vin. Et, en souvenir de ce séjour épicurien, le chef offre un «diamant noir» à emporter à la maison ! 315€ par personne (boissons non incluses).



Vélos

Dans le cadre de son programme de fidélité appelé «Club du président Fairmont», le Fairmont Monte-Carlo met à disposition 8 vélos de la célèbre marque allemande BMW. Les membres peuvent ainsi profiter gratuitement de ces «bolidés» tout terrain 100 % verts.



Réservations

La billetterie électronique du festival international de la gastronomie et des arts de vivre «Les étoiles de Mougins» est ouverte. Il est désormais possible de réserver directement de chez soi, les démonstrations-dégustations et ateliers des chefs qui se tiendront les 17 et 18 septembre dans les espaces réservés au sein du village. Plus de 80 démonstrations sont proposées. À vous de faire votre choix. Des conditions particulières sont offertes à tous ceux qui réserveront en ligne. Rendez-vous sur la billetterie : <http://www.lesetoilesdemougins.com>



Hiver

L'Oustau de Baumaïère, Les Baux de-Provence, prendra une nouvelle fois ses quartiers d'hiver à l'hôtel Le Strato***** à Courchevel 1850. Début décembre, des cours de cuisine de 3h seront animées le matin par le chef Sylvestre Wahid.

L'HEBDO

Rédaction :

Gérard et Michelle Bernar |
19, avenue de la Croix des Gardes
Villa Boero
06400 Cannes |
(0)6 33 55 01 19 |
gerard.bernar@wanadoo.fr |
<http://www.email-gourmand.com> |

Publicité :

Anne-Marie Vaille |
(0)6 29 77 70 69
ROM.

19, boulevard Carabacel 06000 Nice |

■ Festivités



Photos Gérard Biscar

PRATIQUE
MARCHÉ DES COULEURS ET SAVEURS D'ITALIE
 17 et 18 septembre à Beausoleil
 Renseignements : office de tourisme
(0)4 93 78 01 55

BEAUSOLEIL

MARCHÉ DES COULEURS ET SAVEURS D'ITALIE

Le 17 et 18 septembre, l'association beausoleilloise des amis d'Alba, sous le patronage des municipalités de Beausoleil et d'Alba, organise une nouvelle fois ce marché, en avant-première de la foire mondiale de la truffe blanche d'Alba.

PRODUITS. Le samedi 17 septembre, Christian Garcia, le chef de S.A.S. le prince Albert II de Monaco, recevra une truffe blanche, offerte par les chercheurs de truffes d'Alba, succédant ainsi à Joël Garault. Auparavant, dès 9h du matin et jusqu'au lendemain 13h, des étals, installés rue du marché, permettront de découvrir de nombreux produits emblématiques italiens, truffe blanche d'Alba et produits à base de truffe, vins (Barolo, Barbera, Barbaresco, Dolcetto, Moscato...), fromages, pâtisseries et confiseries à base de noisette d'Alba labellisée IGP, charcuterie. De son côté, l'Argentine, invitée d'honneur de ce week-end gourmand, présentera ses spécialités et vins, place de la Libération. ♦



CHRISTIAN GARCIA



Photo X

JOURNÉES DU PATRIMOINE À ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS VISITES CHOCOLATÉES

Vous aimez les lieux insolites, les visites originales et vous êtes gourmand ? Alors la visite de la collection privée de Gérard Courreau, chocolatier à Roquebrune-sur-Argens s'impose à vous !

CHOCOLAT. Le samedi 17 et dimanche 18 septembre 2011, à l'occasion des journées du patrimoine, pour satisfaire votre curiosité et votre gourmandise, l'office intercommunal de tourisme vous propose des visites guidées gratuites à la Maison du chocolat. Vous repartirez également avec votre livret de recettes gourmandes au chocolat, qui vous sera offert durant la visite !

Visites gratuites organisées le samedi 17 septembre à 10h et 12h (visite en français), à 11h (visite en anglais). L'après-midi, deux visites spéciales famille « le chocolat expliqué aux enfants » sont programmées à 15h30 et 16h30. Le dimanche 18 septembre, visites en allemand à 12h-12h30.

• Renseignements et réservation à la Maison du chocolat au **(0)4 94 45 42 65**
 chocolat@paysmeresterel.com ♦

■ Brèves

Renouveau

La Taverne Alsacienne, cet établissement bien connu des niçois, s'appelle désormais Alberti (49, rue de l'Hôtel des Postes 06 000 Nice - (0)4 93 62 24 04 - resa@alberti-nice.com www.alberti-nice.com), du nom de la maîtresse des lieux, Sabrina Alberti. C'est en effet un fort vent de renouveau qui vient de souffler sur cette institution locale dont la choucroute et autres spécialités françaises en faisaient la réputation depuis cent ans. Nouveau décor, nouveau concept, la Taverne se mue en une brasserie contemporaine, sans perdre de son charme et de son élégance.



Cours de cuisine

Les prochains cours de cuisine au restaurant Daniel Desavie à Valbonne (1360, route d'Antibes - (0)4 93 12 29 68 - <http://www.restaurantdanieldesavie.fr> - contact@restaurantdanieldesavie.fr) sont programmés les 18 et 19 septembre 2011, sur le thème « les différentes façons de cuire le poisson et les sauces ».



Gala sommellerie

Le 20^e gala prestige de la sommellerie et des 30 ans de l'association monégasque des sommeliers se tiendra le lundi 28 novembre 2011 à la salle Belle Epoque de l'hôtel Hermitage à Monaco. Pour célébrer cet événement exceptionnel en compagnie d'invités de marque, le repas élaboré par l'incontournable Joël Garault sera accompagné de vins et champagnes de grandes cuvées (menu à 170€). Vous pouvez effectuer une pré-réservation dès aujourd'hui en adressant un courriel au président Patrice Frank : p.frank@sbm.mc. N'hésitez pas à réserver au plus tôt, car les places pour cet événement sont comptées.



Soirée

Le premier rendez-vous de la session 2011-2012 des soirées dégustation de l'association des sommeliers d'Europe a été fixée au lundi 26 septembre 2011, de 20h30 à 22h30, chez Alain et Brigitte (30, rue Jules Michel à Saint-Laurent-du-Var - (0)6 03 03 43 40 - brigitte.leloup@sommeliers-europe.com). Le thème de cette soirée sera « Que peut-on boire sur des petits farcis niçois ». En première partie, il sera dévoilé tous les secrets de la vinification des vins en rosé. Le prix des soirées pour 2011-2012 reste inchangé, soit 25€ par personne.



Le 24

Éric et Michèle Degaudens, l'oncle et la tante de Jacques Rolancy, MOF, chef propriétaire du restaurant «Les Viviers» à Nice, ont ouvert «Le 24» (24, rue Alphonse Karr à Nice), un bar à vins et tapas. Le midi est proposé une formule avec 3 plats du jour (9,50€), 4 salades et des verrines de Pascal Lac en dessert. Le vin au verre oscille entre 2,50€ et 6€. Le soir, les tapas sont à 1,50€ et 3€.



Concours

Le concours régional du meilleur jeune réceptionniste Côte d'Azur - trophée David Campbell -, organisé par l'AICR Côte d'Azur, aura lieu le lundi 14 novembre 2011 à l'hôtel Radisson Blu à Nice. L'AICR Côte d'Azur lance un avis de recherche auprès de tous les réceptionnistes répondant aux critères de sélection pour relever le défi ! Pour toutes informations, contacter Céline Risso : concours@aicr-cotedazur.com - <http://www.aicr-cotedazur.com>

■ Restaurant



JULIEN MOURET ET ÉMILIE GEISLER

GRAIN DE SEL À COGOLIN

L'ESPRIT N'A PAS CHANGÉ

En six mois, Julien Mouret et Émilie Geisler ont déjà fait un bon bout de chemin vers la reconnaissance de leur travail. Leurs débuts sont très prometteurs.

PROVENCE. En avril dernier, ce jeune couple attachant a repris les destinées de ce restaurant de poche de 20 couverts, caché derrière la mairie. Pas facile de reprendre une affaire que Philippe Audibert, l'ancien chef et propriétaire, avait mené de mains de maître durant 10 ans et placé parmi les meilleures tables de la presqu'île.

Julien Mouret, 24 ans, a décidé de garder l'esprit insufflé par son prédécesseur, avec une cuisine de marché qui lui permet de travailler les produits de saison et de se faire plaisir. Dans la petite salle à l'ambiance provençale, aux poutres et aux murs grèges, et sur la terrasse d'une dizaine de couverts, Émilie, tout sourire, propose les plats inscrits sur l'ardoise que parfait Julien dans sa minuscule cuisine, derrière le comptoir et à la vue de tous. Salade de mesclun, vinaigrette à l'anchoïade et herbes fraîches, poivrons rôtis (10€), gaspacho de tomates confites, basilic et sorbet huile d'olive (15€), cabillaud rôti, caviar d'aubergines, sauge et citrons confits (22€), tomme de brebis du Haut-Var, confiture d'olives noires (7€), crème caramel à la vanille (7€), tarte au chocolat, glace à la châtaigne de Collobrières (7€) figurent parmi les propositions du jour.

Et pour montrer sa polyvalence, sur les conseils de son ami Mauro Colagreco, avec lequel il a usé ses fonds de casseroles durant sa formation chez Guy Martin, Julien va organiser, du 27 septembre au 6 octobre à Grain de sel, un festival de la gastronomie argentine. Qu'on se le dise ! ♦

PRATIQUE GRAIN DE SEL

6, rue 11 novembre 83310 Cogolin
Tél. (0)4 94 54 46 86
Fermé le lundi.
Formule midi 22€ (entrée, plat, café ou plat, dessert, café).
Menu 29€. Plats à l'ardoise.



GASPACHO DE TOMATES CONFITES, BASILIC ET SORBET HUILE D'OLIVE



CABILLAUD RÔTI, CAVIAR D'AUBERGINES, SAUGE ET CITRONS CONFITS



UNE CUISINE QUI RESPIRE LA PROVENCE, QUE GUI GEDDA APPRÉCIE TRÈS CERTAINEMENT

■ Brèves

Trophées

Le bureau de l'association des industries hôtelières monégasques a choisi à l'unanimité de décerner un prix, pour leur professionnalisme et leur implication dans la vie hôtelière monégasque, à leurs confrères Jean-René Palacio, directeur artistique – Monte-Carlo SBM, Marcel Ravin, chef de cuisine – Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, Christophe Dupuy, chef de cuisine – restaurant Maya Bay, Robert Calcagno, directeur – musée océanographique et Joël Robuchon, chef de cuisine – Joël Robuchon Monte-Carlo. Les trophées seront remis le 15 septembre, lors de 20^e nuit de l'hôtellerie et de la restauration, qui se déroulera à la salle Empire de l'Hôtel de Paris.



Dîners à 6 mains

Les mercredi 28 et jeudi 29 septembre 2011, Le Grand Hôtel à Cannes (45, boulevard de la Croisette - info@grand-hotel-cannes.com - http://www.grand-hotel-cannes.com) reçoit Michel Rochedy (2 étoiles Michelin), propriétaire du Chabichou à Courchevel 1850, l'un des fleurons de la station, et son second et complice depuis plus de 20 ans, Stéphane Buron, MOF. Ils officieront pour la première fois à Cannes, pour faire déguster leur cuisine, en association avec Sébastien Broda, le chef une étoile Michelin du Park 45, le restaurant gastronomique du Grand Hôtel. Menu 110€, hors boissons (voir le détail du menu sous l'onglet « agenda » du site). Réservations (0)4 93 38 15 45.



Lou Fassum

Les 23 et 24 octobre, le restaurant Lou Fassum à Grasse Plascassier participera au week-end des sciences de Sophia Antipolis à la ferme Bermond - médiathèque Valbonne Sophia Antipolis - carrefour de Garbejaire 1855, route des Dolines.



Initiation

Le samedi 17 septembre, Michaël Réano, MOF, partenaire de la CHR-experts-team, vous propose de participer, de 9h à 12h30, à un atelier dégustation et initiation à l'œnologie dans le cadre du domaine de La Bégude, Le Camp-du-Castellet, appellation Bandol. Cette prestation au prix de 50€ pourra être suivie, de 13h à 15h, d'une visite des chais en cette période de vendanges et de vinification, d'une dégustation des vins de la propriété autour d'un buffet convivial pour un montant de 15€. Renseignements (0)6 09 05 46 92 - contact@chr-experts-team.com - http://chr-experts-team.com



Week-ends

L'Hôtel de l'image**** à Saint-Rémy de Provence (36, boulevard Victor Hugo – (0)4 90 92 51 50 – http://www.hoteldelimage.com - reservation@hoteldelimage.com), organise des week-ends à prix doux avec stage d'initiation ou de perfectionnement à la photographie numérique. Offre spéciale valable jusqu'au 30 octobre 2011 : 476€ pour 2 personnes.





CHACQUE CHAMBRE
DISPOSE DE SA PROPRE TERRASSE

LES ARNELLES AUX SAINTES-MARIE-DE-LA-MER

EN PRISE DIRECTE AVEC LA NATURE

C'est le moment propice pour découvrir le Pays d'Arles, la Camargue et les Saintes-Maries-de-la Mer, avec comme de base de départ cet hôtel atypique moulé dans un espace naturel, avec chevaux, flamants roses et autres volatiles comme seuls voisins.

TYPIQUE. À l'entrée du village des Saintes-Maries-de-la Mer, au bord du marais du héron cendré, cet hôtel de 15 chambres et 2 suites, qui fonctionne comme une maison d'hôtes, est blotti dans une nature sauvage, jouxtant le centre de tourisme équestre des Arnelles. Bâti dans l'esprit des habitations typiques de la région, le blanc et le bois dominant. De longs pontons en bois permettent l'accès aux chambres, toutes personnalisées par des peintures murales évoquant les différentes espèces animales de la région (hérons, flamants roses, foulques, canards, taureaux, chevaux...).

Tous les soirs, Gildas Gicquel, le chef de cuisine, propose un menu d'hôtes. Le cuisinier breton, arrivé depuis février dernier (il a notamment évolué au restaurant Le Romano à Cassis, comme second de Gabriel Degenne, aujourd'hui chef du restaurant du Best Western Golf Hôtel Valescure «Les Pins Parasols»), avant de devenir lui-même chef avant l'arrivée d'Antoine Marret, le chef actuel de Romano, travaille à l'instinct en élaborant une cuisine simple, goûteuse, autour de produits frais, par exemple des ravioles de Royans dans un consommé, un filet de maigre en papillote sur un lit de légumes croquants, un nougat glacé maison.

Les propriétaires, Michelle et Gérard Duguet, par leur amabilité et leur serviabilité, complètent ce tableau idyllique. ♦



Photo Gérard Bévaur

LE CHEF DE CUISINE,
GILDAS GICQUEL

**PRATIQUE
LES ARNELLES******

Châteaux & hôtels collection
Route d'Arles
13460 Les Saintes-Maries-de-la-Mer
Tél. (0)4 90 97 61 59
reservation@lesarnelles.com
http://www.lesarnelles.com

**CAP D'ANTIBES
BEACH HOTEL*****
AU CAP D'ANTIBES
L'ÉTÉ INDIEN ET
MÉDITERRANÉEN**

Vous avez jusqu'au 14 septembre prochain, pour découvrir le menu à 4 mains proposé dans le cadre d'une semaine autour de l'océan Indien.



WILLIBALD REINBACHER ET PHILIPPE JÉGO

MENU. Cuisine méditerranéenne ou cuisine mauricienne ? Philippe Jégo, le chef étoilé du Cap d'Antibes Beach Hôtel et Willibald Reinbacher, son confrère autrichien du Shanti Maurice, ont composé chacun quatre plats, suivant leur sensibilité culinaire et les saveurs propres à leur terroir. Les tomates à la mozzarella, festival coloré de tomates d'antan et cœur de bœuf coupée en steak, mozzarella au lait de bufflonne et vinaigrette aux truffes d'été, arlette feuilletée à la tapenade d'olives noires, le saint-pierre sauté, en papillote de fleur de courgette et basilic, salade tiède de gros haricots blancs aux tomates séchées, l'agneau, la noisette en croustille de fins pétales et d'amandes grillées, effiloché de jarret aux petites ravioles sautées au jus de cocotte, la figue marinée et cuite en tartelette, tuile croustillante et sorbet sangria, pour l'un. Les crevettes du Mozambique enrobées de wasabi, salsa de papaye douce, la dorade glacée au jus de citron et à la sauce soja, accompagnée de chou frisé braisé et graines de sésame, le porc, poitrine croustillante, accompagnée de chutney de tomate verte et poire, l'ananas en millefeuille et mousse de Malibu, glace noix de coco, pour l'autre. A vous de choisir ! ♦



CREVETTES DU MOZAMBIQUE ENROBÉES DE WASABI, SALSA DE PAPAYE DOUCE

**PRATIQUE
CAP D'ANTIBES BEACH HOTEL*******

Relais & Châteaux
10, boulevard maréchal Juin
06160 Cap d'Antibes
Tél. (0)4 92 93 13 30
http://www.ca-beachhotel.com
contact@ca-beachhotel.com

■ Vins



Photo X

PRATIQUE AMOUR-VINUM MALAUSSENA

1, avenue Malaussena
(angle de la rue Trachel)
06000 Nice
Tél. (0)4 93 88 78 33
<http://www.amour-vinum.com>

AMOUR-VINUM À NICE UNE 4^e BOUTIQUE

Amour-Vinum reprend le flambeau d'un établissement centenaire à Nice, la cave Vérola, fondée en 1927 par Auguste Vérola.

CAVE. Après la création de la première boutique Amour-Vinum au 27, rue Châteauneuf en 2003, suivie d'une nouvelle implantation au 24, rue Alphonse Karr en 2007, puis au 45, rue de l'Hôtel des Postes en 2010, Philippe Bour s'installe dans le prolongement de la mythique avenue Jean Médecin.

L'univers Amour-Vinum Malaussena est habillé de buffets en tôle noire et verre blanc, d'étagères en aluminium d'Oikos, et d'un coffre-fort en métal noir (fabriqué spécialement) sur lequel une découpe au laser a été effectuée pour laisser deviner les étiquettes des merveilleux flacons exposés, afin de mettre en scène les plus belles bouteilles de grands crus. Comme dans les autres boutiques, des artistes sculpteurs exposent leurs œuvres et un tableau de Patrick Moya orne le maître mur.

Cette cave à vins « l'amour des vins » et cave à champagne « l'amour des bulles », avec plus de 65 marques de champagne et environ 400 références, présente également une sélection unique à Nice de spiritueux avec 850 références. ♦

■ Produits

LE PETIT NICE - GÉRALD PASSÉDAT À MARSEILLE BOUQUETS DE GARRIGUE

Le chef marseillais, 3 étoiles Michelin, toujours en quête de simplicité et prompt à s'émerveiller de la saveur pure en tout, propose désormais des bouquets d'herbes aromatiques qui restituent tous leurs parfums.

NATURE. Fraîchement cueillis dans l'arrière-pays marseillais, dans ses terres arides exposées au soleil et aux embruns de la Méditerranée, ces bouquets de thym, de sarriette, de lavande, de sauge, - tous sauvages à l'exception de cette dernière - gorgés de soleil, sont légèrement séchés avant d'être enfermés dans des sachets tels quels, en bouquets et non en miettes, ce qui permet ce parfum extrême. Tout ce soin apporté à la réalisation de ces bouquets permet ensuite de véritablement cuisiner les accords que ces herbes autorisent. Thym, romarin, lavande 5,50€ le bouquet de 20g, Sauge, sarriette, origan, fenouil, 6,80€ le bouquet de 20g. ♦

PRATIQUE LE PETIT NICE - GÉRALD PASSÉDAT

Anse de Maldormé - Corniche J.-F. Kennedy - 13007 Marseille - Tél. (0)4 91 59 25 92
En vente au restaurant Le Petit Nice à Marseille et dans la boutique en ligne sur <http://www.passedat.fr>



Photo X

■ Boisson



Photo X

So Bacco® INSPIRÉ PAR BACCHUS

À la suite d'une rencontre entre Christophe Dominici, ancien international de rugby et Yannick Pons, viticulteur à Béziers, cette boisson est née d'une envie d'apporter de la modernité au monde du vin.

ALCHIMIE. Un vin du pays du pays d'Oc, un chardonnay, avec des fines bulles pour le côté pétillant et des arômes naturels de Grasse de la maison Charabot, du litchi et du gingembre pour la version blanche, de la goyave et de la cranberry pour le rosé, donnent une alchimie originale qui procure de nouvelles sensations. À servir frappé entre 2° et 4° C. ♦

PRATIQUE SO BACCO

Bouteille de 27,5cl. - 5,6° vol.
info@sobacco.com
<http://www.sobacco.com>



Photo X

Ce Corbières Boutenac a encore de belles années devant lui, mais à l'heure actuelle, le 2007 est au mieux de sa forme. Une forme qu'il doit à son terroir qui a su lui donner toute sa sève et la fraîcheur de son environnement montagné.

■ Vin de la semaine

Famille Fabre CHÂTEAU FABRE GASPARETS 2007

CÉPAGES.

CÉPAGES. 45 % carignan (55 ans), 30 % syrah (26 ans), 25 % grenache (40 ans). Rendement moyen 30 hl/ha.

DÉGUSTATION. Nez franc de prune et d'écorce d'orange avec des notes épicées. En bouche, belle matière s'exprimant sur des arômes de cassis avec une pointe de genièvre. Un vin opulent, riche, doté de tanins puissants et mûrs.

ACCORDS. Boire à une température de 16-18° C sur des gibiers, des viandes rouges, un canard à l'orange ou au miel. On pourra le garder une dizaine d'années en cave. ♦

PRATIQUE

FAMILLE FABRE

Château de Luc
11200 Luc-sur-Orbieu
Tél. (0)4 68 27 10 80
<http://www.famillefabre.com>
info@famille-fabre.com

Prix ttc départ cave 11,90€

Festivités



Photos: F. L. de T. / T. / T.

TRETS SALON DE LA GASTRONOMIE

Le 3 septembre dernier, les gastronomes de toute la région se sont retrouvés en nombre pour la première édition, qui fut une totale réussite.

DÉGUSTATIONS. 8 chefs, Marc Bayon, Richard Bagnol, René Bergès, Claude Bernard, Richard Dumazet, Philippe Ferrélec, Fabrice Martin, Thor Perdreux..., ont cuisiné midi et soir des produits du terroir devant un public captivé. 14 domaines viticoles des Côtes de Provence Sainte-Victoire, Château Ferry Lacombe, Clos La Neuve, Domaine de l'Anticaille, Château La Grande Bauquière, Domaine Pinchinat, Terre de Mistral, Mas de Cadenet, Château Coussin, Domaine de St Ser, Château de la Galinière, Cellier Lou Basquet, Domaine de Jacourette, Château de Pourcieux, Château Grand Boise, ont fait déguster leur production. Au total, 900 verres de dégustation et 5 000 assiettes ont été vendus ! Le rendez-vous est pris pour l'année prochaine. ♦



Photo: X.

Vins

PRATIQUE ASSOCIATION LES VINS DE BANDOL
238, chemin de La Ferrage
83330 Le Castellet.
Tél. (0)4 94 90 29 59

VINS DE BANDOL

LE VOYAGE DU PATRIMOINE

Du 14 au 17 septembre, les vignerons ouvriront grand la porte de leur cave pour accueillir les visiteurs et leur raconter tout ou presque sur les vendanges et le millésime en devenir.

VENDANGES. Tout juste à la fin de fructidor, le douzième mois du très agricole calendrier républicain (période 18 août – 17 septembre) qui tirait son nom « des fruits que le soleil dore et mûrit d'août en septembre » et à l'orée de vendémiaire, le mois des vendanges, l'opération « vendanges en Bandol », initiée l'an dernier, se renouvelle. Elle sera également associée aux 28e journées européennes du patrimoine dont le thème 2011 est « Le voyage du patrimoine ».

Un patrimoine fait de force physique et de technicité, de terre et de magie, une culture, que les vignerons proposent de découvrir, 4 jours durant, en vous promenant au gré des 28 caves et domaines de Bandol, qui ouvriront grand leurs portes pendant cette période d'ordinaire un peu secrète où le travail intense et le stress prennent le pas sur la disponibilité. Voir liste des domaines, caves et châteaux concernés sous l'onglet « agenda » du site. ♦

Agenda

DU 10 AU 14 SEPTEMBRE

Cap d'Antibes Beach hotel*** au Cap d'Antibes**
Philippe Jégo, MOF, chef étoilé du restaurant « Les Pêcheurs » accueille Willibald Reinbacher du Shanti Maurice****. Ils vous invitent ensemble à vivre une semaine gastronomique.
Tél. (0)4 92 93 13 30

MARDI 13 SEPTEMBRE

Femmes de goût à La Table esprit féminin à Nice
Déjeuner débat autour de la cuisine et de Stéphanie Le Quellec
Tél. (0)4 93 62 24 92

Atelier after work à Avignon

Le rouge et le noir : vin et chocolat
Maison des vins
www.vins-rhone.com_club/oeno

DU 14 AU 17 SEPTEMBRE

Vendanges en Bandol
28 caves et domaines de Bandol ouvriront grand leur porte
Tél. (0)4 94 90 29 59

JEUDI 15 SEPTEMBRE

Nuit de l'hôtellerie et de la restauration à Monaco
20^e édition, sur le thème des années 80, organisée par l'association des industries hôtelières monégasques.
Tél. +377 97 77 53 16

Soirée dégustation à «Côté jardin» à Agay

Les vins de Pomerol.
Menu en accord avec les vins.
Tél. (0)6 24 20 08 56

VENREDI 16 SEPTEMBRE

Soirée prestige au Bistrot desANGES Le Cannet
Tél. (0)4 92 18 18 28

Dîner d'Epicure de l'hôtellerie et de la restauration au Park à Mougins

Dîner de gala avec remise des trophées clients de l'hôtellerie et de la restauration
Tél. (0)9 81 87 64 43

16 AU 18 SEPTEMBRE

Les Étoiles de Mougins
Festival international de la gastronomie et des arts de vivre
Tél. (0)4 93 75 87 67

17 ET 18 SEPTEMBRE

Marché des couleurs et des saveurs d'Italie à Beausoleil
Invité d'honneur: à la découverte de l'Argentine.
Tél. (0)4 93 78 01 55

DIMANCHE 18 SEPTEMBRE

Journée foire aux vins au Château de Berne à Lorgues
Tél. (0)4 94 60 43 53

Déjeuner dans les vignes au Château Rasque à Taradeau

Le restaurant La Bastide des Magnans à Vidauban organise un déjeuner sur le thème «L'art des vendanges».
Tél. (0)4 94 99 52 20

■ Association



Photo Gérard Bézard

BLÉ DUR MÉDITERRANÉE

UN ENJEU RÉGIONAL, ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL

SILOS DE SUD CÉRÉALES À BEAUCAIRE

Une journée de sensibilisation a permis de découvrir la filière de cette céréale de base des régions méditerranéennes européennes (pâtes, semoules, boulghour), in situ, sur sa zone traditionnelle de production.

DANGER. L'ensemble des collecteurs coopératifs et privés, les semenciers, ainsi que les représentants agricoles de la zone traditionnelle de production, en mode conventionnel et agrobiologique, sont regroupés sous la bannière de l'association blé dur Méditerranée, qui comprend les régions Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Provence-Alpes-Côte d'Azur et des départements de la Drôme et de l'Ardèche.

Pour le président Serge Vialette « Ces zones traditionnelles européennes ont nombre de spécificités qui se doivent d'être reconnues. Culture pivot des exploitations méditerranéennes, le blé dur est implanté sur ces territoires fragiles, reconnus 'à contraintes naturelles' dès 1976. Le climat méditerranéen, contrainte naturelle à lui seul, engendre des systèmes de productions spécifiques. Dans ces territoires, l'arrêt de cette culture de blé dur entraîne un risque majeur d'abandon des terres et/ou mitage par l'urbanisation. L'ensemble des études européennes le démontrent. A l'aube d'une renégociation de la politique agricole commune, les représentants des zones traditionnelles européennes souhaitent proposer des solutions durables pour le maintien d'une production dans ces territoires ».

À l'heure où de grandes orientations sont prévues pour la réforme de la PAC 2014-2020, l'association Blé dur Méditerranée souhaite porter à l'attention de tous, le danger qu'encourt le blé dur de la zone traditionnelle du Sud de la France. Cette journée de réflexion et de partage, organisée à Arles, ville où a débuté l'histoire de la filière, en présence d'élus locaux, nationaux et européens, ainsi que des représentants de la filière (producteurs et transformateurs) a permis d'éveiller les consciences autour de cette problématique, car elle représente un enjeu majeur pour nos territoires, nos emplois, notre alimentation et notre avenir. ♦



Photo A

PRATIQUE ASSOCIATION BLÉ DUR MÉDITERRANÉE

Mas de Saporta A - CS 30012
34875 Lattes Cédex
Tél. (0)4 67 20 88 65
contact@bdm.eu

■ Presse

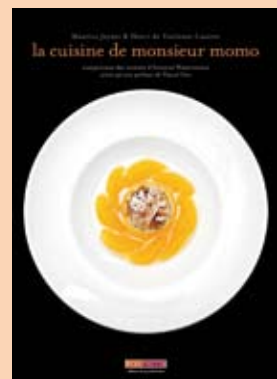


Gault & Millau SPÉCIAL VINS

Plus de la moitié de ce numéro est consacré à ce divin nectar avec les 1 000 meilleures affaires de l'année. Les dégustateurs de Gault & Millau vous livrent toutes les pistes à suivre pour vous constituer une cave de vins «low cost», vous indiquent, dans un guide d'achat des foires aux vins, leurs 800 vins préférés, enseigne par enseigne... Et pour que le plaisir soit complet, les enquêteurs vous dévoilent 100 tables à découvrir dans toutes les régions de l'Hexagone, 3 grands chefs révèlent leur recette de cochon et Carnes fait son festival gourmand.

• Maurice Joyant et Henri de Toulouse-Lautrec. 256 pages. 34€.

■ Édition



Menu Fretin LA CUISINE DE MONSIEUR MOMO

C'est la réédition de l'ouvrage dans lequel Maurice Joyant – ami d'enfance et marchand d'Henri de Toulouse-Lautrec – a regroupé les recettes d'une vie. Ces recettes, ce sont les leurs et celles de leurs amis, celles que l'on s'échange à la fin des bons repas et qui prolongent les souvenirs et lient les destinées. Aux deux cents recettes que comptait l'édition originale de 1930, Antoine Westermann en ajoute une trentaine, prolongeant ainsi le principe même de cet ouvrage où les recettes de tous horizons se partagent et s'échangent.

• Maurice Joyant et Henri de Toulouse-Lautrec. 256 pages. 34€.

■ Produits



LAVAZZA ART DE VIVRE "A L'ITALIENNE"

Le producteur transalpin connaît parfaitement l'attrance des Français pour les cappuccinos et autres spécialités italiennes.

Photo: X

MOUSSES. Le Voglie est un assortiment de 4 crèmes de lait qui se déposent délicatement sur le dessus du café, transformant le traditionnel "petit noir" en une succulente promesse de douceur et de raffinement.

Avec ses 4 variétés, vanille, chocolat, noisette et lait, Le Voglie offre la possibilité de varier les plaisirs et d'oser les accords les plus séduisants. Jouant la carte du contraste entre la force du café et la légèreté de la mousse, Lavazza propose ainsi aux plus gourmands un nouveau rituel de dégustation, directement inspiré de l'art de vivre "à l'italienne". ♦

PRATIQUE

MOUSSES LAVAZZA LE VOGLIE

Disponibles en GMS, Auchan, Cora, Super U, Carrefour. L'unité 3,15€

■ Association



Photo: X



1^{er} RANG, DE GAUCHE À DROITE, JEAN-PAUL PELLUFFO, CHEF EXÉCUTIF STONEPINE CARMEL VALLEY, CA, PETER ARMELLINO, CHEF EXÉCUTIF PROPRIÉTAIRE THE PLUMED HORSE SARATOGA, CA, CHRISTOPHE BONY, CHEF EXÉCUTIF LA BICYCLETTE CARMEL BY THE SEA, CA, MICHEL ESCOFFIER, PRÉSIDENT, FONDATION AUGUSTE ESCOFFIER, ARRIÈRE PETIT-FILS D'AUGUSTE ESCOFFIER, MARY CHAMBERLIN, PRÉSIDENT, LES DAMES D'ESCOFFIER, MONTEREY BAY CHAPTER, CA.
2^e RANG, DE GAUCHE À DROITE, MICHEL DUHAMEL, PRÉSIDENT DÉLÉGATION FRANCE MONACO CORSE BIVIERA CÔTE D'AZUR DISCIPLES ESCOFFIER, MICHEL BOUIT, PRÉSIDENT, DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL PAYS USA

DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL

CHAPITRE EN CALIFORNIE

Avant sa visite aux écoles d'arts culinaires, qui prennent le nom d'Auguste Escoffier, Michel Escoffier a assisté au premier chapitre des Disciples Escoffier Pays USA organisé en Californie.

INTRONISATIONS. Le 13 août dernier, le président Pays USA Michel Bouit a mis en place son vice-président Jean-Paul Pelluffo comme responsable de la nouvelle délégation californienne. Ils ont profité de la présence de Michel Duhamel et de Michel Escoffier sur le sol américain pour organiser un chapitre à Stonepine et introniser des chefs exécutifs de Californie.

Le prochain chapitre se déroulera le 30 octobre à Stonepine, durant lequel 3 femmes chefs seront intronisées. ♦

DATES. **lundi 26 septembre** Pays Suisse, chapitre d'automne organisé par René Winet à Zurich à l'hôtel St. Gotthard dès 18h ♦♦♦ **vendredi 7 octobre** Pays Réunion Océan Indien 20^e chapitre au Palm hôtel & spa Les jardins de Grand'Anse à Petite-Île ♦♦♦ **lundi 10 octobre** délégation Pays catalan et occitan grand chapitre organisé par les présidents Lucien Mongelli et Gérard Oudin au restaurant du domaine de Soriech à Lattes, chez le chef Michel Loustau ♦♦♦ **11, 12, 13 octobre** Pays Italie, chapitre en Toscane à Chianciano Terme ♦♦♦ **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 ♦♦♦ **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^e chapitre à Londres, organisé par son président Jacques Pasquier et son équipe, à «House of Lorges» ♦♦♦ **vendredi 25 novembre** Pays France, délégation Riviera Côte d'Azur, 10^e 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^e 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 - http://www.disciples-escoffier.com

■ Édition



Albin Michel

LE VIN SANS COMPLEXE !

L'œnologie : un monde complexe et intimidant ? Pas si sûr. Avec cet ouvrage très pédagogique, initiez-vous en toute simplicité à l'univers du vin. Les auteurs vous donnent les clés pour « décoder » le vin, développer votre analyse sensorielle et élargir votre répertoire de dégustation. À l'issue des 28 leçons, vous aurez compris l'influence d'un climat et d'un sol sur le style du vin, vous saurez identifier un cépage, évaluer la maturité des tanins, faire la différence entre le fruit et le sucre, distinguer les savoir-faire régionaux dans l'élevage des vins, accorder les vins et les mets...

• CSandrine Audegond et Olivier Thiénot. 256 pages. 23,90€.



Tana éditions

MES PETITS PLATS AU VIN

Faites-vous plaisir en expérimentant des recettes toutes simples à base de vin pour saluer l'arrivée de l'automne et de ses belles couleurs. Modernes, raffinées et originales, ces 35 recettes vont vous faire découvrir que le vin peut devenir votre meilleur allié dans votre cuisine. Pas question de faire une croix sur les grands classiques tels que le bœuf bourguignon, la daube, le saumon sauce champagne. Mais découvrez aussi des recettes telles que le granité de rosé et tomates mozzarella, les verrines au vin rouge et chantilly salée ou encore de savoureux cocktails et desserts sucrés gourmands comme le smoothie de pineau des Charentes, ou la terrine de fruits et le gâteau au chocolat au madiran.

• 96 pages. 12€.