

# L'HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 8<sup>e</sup> ANNÉE | N° 343 | 19 SEPTEMBRE 2011



## ■ *Restaurant l'Antidote - Christophe Ferré à Cannes* LA JUSTE MESURE



## ■ *Beausoleil* UNE TRUFFE BLANCHE D'ALBA POUR CHRISTIAN GARCIA

## ■ *L'Atmosphère à Nice* QUAND UN PÂTISSIER S'INVESTIT EN CUISINE



VINCENT LE GUÉVEL ET ALEXANDRA SAUVAGE

em@il gourmand



GASPACHO ANDALOU

LA SALLE À MANGER

VINCENT LE GUÉVEL

## L'ATMOSPHÈRE À NICE

# QUAND UN PÂTISSIER S'INVESTIT EN CUISINE

Membre de l'association des pâtisseries de restaurant Côte d'Azur, Vincent Le Guével joue dorénavant sur les deux tableaux, la cuisine et la pâtisserie... avec autant de brio.

**POLYVALENCE.** En 2010, chef pâtissier de Philippe Jégo à l'Impérial Garoupe au Cap d'Antibes, Vincent Le Guével n'a pas suivi le chef étoilé au Cap d'Antibes beach hotel, ayant en tête l'intention d'ouvrir son propre restaurant. Avec sa compagne Alexandra, qui s'occupe avec application de la salle (44 couverts) et de la terrasse (24 couverts), il s'est installé récemment en lieu et place du restaurant de spécialités tunisiennes «La Marsa», à proximité d'Acropolis, lui donnant des allures modernes, aux tons de gris et d'orange. En cuisine, Vincent Le Guével mêle habilement l'artistique à la technique et à son savoir-faire, apportant beaucoup de délicatesse dans l'exécution de ses plats, des entrées aux desserts. Le meilleur moyen de découvrir son univers polyvalent est de goûter le menu «L'Absolu...» (28€), une déclinaison de six plats bien tranchés, par exemple, le gazpacho andalou, soupe fraîche de légumes du soleil légèrement relevée, émulsion de lait de soja et ciboulette, gressin à la tomate, le foie gras de canard maison, garni de fruits séchés, mangue confite et oignons doux, gelée de Muscat, les gambas sautées et son risotto crémeux aux copeaux de parmesan, petits légumes et jus de crustacés, le loup laqué à l'huile d'olive et jus de fruits de mer citronné aux zestes, chips de pain à l'olive et blinis de céleri, crème de morilles (un coup de cœur !), le tendre filet de bœuf grillé au poivre noir, pommes Anna et jus brun aux girolles et, cerise sur le gâteau, le délicat gratin de fraises et framboises en sabayon de champagne, biscuit spéculoos et glace caramel au beurre salé. ♦



GAMBAS SAUTÉES ET SON RISOTTO CRÉMEUX



LOUP LAQUÉ À L'HUILE D'OLIVE

## PRATIQUE L'ATMOSPHÈRE

18, boulevard Rizzo 06300 Nice  
Tél. (0)4 93 89 55 32 - (0)6 77 59 54 77  
<http://latmosphere.crearesto.fr>  
Suggestions du jour, le midi uniquement, plat unique 11€, entrée, plat ou plat et farandole de desserts 14€, entrée, plat et farandole de desserts 16€. Menus 22€ et 28€. Carte.

## ■ Restaurant



ON TRAVAILLE EN FAMILLE CHEZ LES FERRÉ, DE GAUCHE À DROITE KARIN, L'ÉPOUSE, ALEXIS, LE FILS, CATHERINE, LA SCEUR ET CHRISTOPHE

### RESTAURANT L'ANTIDOTE - CHRISTOPHE FERRÉ À CANNES

# LA JUSTE MESURE

Après 8 années passées à l'Amandier à Mougins et un intermède à Il Lago, toujours à Mougins, Christophe Ferré souhaitait s'installer à son compte. C'est chose faite depuis mai dernier !

**VALEURS.** En contrebas de la voie rapide, la famille Ferré a repris, après quelques travaux d'aménagement, la destinée du restaurant italien Il Rigoletto, qui semblait en perte de vue depuis le départ de la famille de Franco Ansalone.

Pour Christophe Ferré, il était évident qu'il fallait trouver un nouveau nom, mais également un bon équilibre dans l'assiette avec surtout un excellent rapport qualité-prix, pour fidéliser une clientèle de plus en plus regardante. Pari réussi avec sa formule du déjeuner, à prix doux, qui offre le choix de 6 entrées, 5 plats et 4 desserts, qui changent régulièrement suivant le marché, artichauts marinés et chèvre à la ciboulette, huile d'olive citron, michette de tomate mozzarella juste tiédie, salade de mesclun, brandade de morue gratinée au parmesan, salade de roquette (la présence de citron donne du punch au plat), tartare de bœuf et ses condiments, pommes rattes rôties au four, soupe de pêche blanche à la verveine et grosse madeleine, glace yaourt... Et si vous voulez vous faire plaisir avec un demi-homard bleu rôti au basilic, belle salade potagère ou un carré d'agneau rôti au thym, vous n'aurez pas à casser votre tire-lire, tellement les suppléments (10€ pour ces deux plats) sont anecdotiques. ♦



MICHETTE DE TOMATE MOZZARELLA JUSTE TIÉDIE, SALADE DE MESCLUN



CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM

Photos Gérard Bernar



L'AGRÉABLE TERRASSE

#### PRATIQUE

#### RESTAURANT L'ANTIDOTE CHRISTOPHE FERRÉ

60, boulevard d'Alsace 06400 Cannes  
Tél. (0)4 93 43 32 19  
contact@lantidote-christopheferre.fr  
Fermé dimanche toute la journée  
et lundi midi.  
Formules midi 13€ (un plat),  
17€ (entrée, plat ou plat, dessert),  
21€ (entrée, plat, dessert).  
Menu soir 28€. Carte.

## ■ Brèves

### Annot'table

Marc Bruno, critique gastronomique et organisateur d'événements gourmands (Le train des chefs, Cuisine et littérature en fête, Le C.A.K.E.,...), en collaboration avec la ville d'Annot, organise la première édition d'« Annot'table ». Les 14, 15 et 16 octobre prochains, quatre chefs étoilés de renom, se déplaceront dans le petit village d'Annot, pour proposer à tour de rôle, un menu à un prix « mini » (30 euros (entrée, plat, dessert)), sur le thème de l'automne, Philippe Jégo, Cap d'Antibes Beach Hôtel (dîner du 14 octobre), Emmanuel Ruz, Lou Fassum à Grasse Plascassier (déjeuner du 15 octobre), Jacques Chibois, La Bastide Saint-Antoine à Grasse, (dîner du 15 octobre) et Jean-François Bérard, Hostellerie Bérard & spa à La Cadière d'Azur (déjeuner du 16 octobre). Un week-end, basé sur le partage et la convivialité, durant lequel on pourra également assister à des démonstrations de cuisine, de barista (l'art du café), suivre des conférences... Réservation uniquement sur le site <http://www.annot-table.com>

### Assemblée générale

La 25<sup>e</sup> assemblée générale de l'association nationale des professeurs de cuisine et restaurant des C.F.A. se tiendra les 22 et 23 octobre à la faculté des métiers, école hôtelière de Cannes (54-56, rue de Cannes 06150 Cannes La Bocca). Renseignements Gilles Meredieu (0)6 60 42 12 27 et Patrice Jouillerot (0)6 10 76 37 97.

### Homard et champagne

Au Carlton InterContinental Cannes (58, La Croisette – <http://www.carlton-restaurant.com>), chaque vendredi, au déjeuner et au dîner, laissez-vous surprendre par des recettes différentes autour du homard. Menu à 65€ par personne incluant entrée, plat, dessert et 2 coupes de champagne. Réservations (0)4 93 06 40 06.

### Dîner de gala

Le dîner de gala d'automne de la société des M.O.F., section des Alpes-Maritimes, se tiendra le lundi 10 octobre dans les salons de La Rotonde Lenôtre à Beaulieu-sur-Mer. Prix par personne 120€. Réservations avant le 3 octobre auprès de Gérard Cipre (0)6 15 58 98 50 - [gerard@cipre.net](mailto:gerard@cipre.net). Voir le détail du menu sous l'onglet «agenda» du site.

### Agecotel

Ce sont finalement les frères Pourcel, Jacques et Laurent, qui seront les parrains de la 25<sup>e</sup> édition du salon Agecotel à Nice, du dimanche 22 janvier au mercredi 25 janvier 2012.

## 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](mailto:gerard.bernar@wanadoo.fr) |  
<http://www.email-gourmand.com> |

#### Publicité :

Anne-Marie Vaile |  
(0)6 29 77 70 69  
ROM.  
19, boulevard Carabacel 06000 Nice |



Photos: Giacomo Bazzani

DE GAUCHE À DROITE, CHRISTIAN GARCIA, CHEF DES CUISINES DU PALAIS PRINCIER, MARIO APRILE, PRÉSIDENT DES TRUFFIERS D'ALBA ET S.A.S. LE PRINCE ALBERT II DE MONACO

**MARCHÉ DES COULEURS ET SAVEURS DU PIÉMONT À BEAUSOLEIL**

# REMISE DE LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA À CHRISTIAN GARCIA

C'est devenu une tradition. Chaque année, en prélude à la célèbre fête internationale de la truffe blanche d'Alba (du 8 octobre au 13 novembre), un chef de cuisine renommé reçoit ce précieux diamant blanc.

**HONORÉ.** « Outre l'artiste d'un certain art de vivre et le grand professionnel reconnu qu'il est, président du Club des chefs des chefs d'Etats, nous saluons avec lui un parcours entièrement dévoué à la principauté... » précise Gérard Spinelli, maire de Beausoleil, conseiller général des Alpes-Maritimes, à l'adresse de Christian Garcia, le chef des cuisines du palais princier, lors de son discours déclamé en présence de S.A.S. le prince Albert II de Monaco, de Maurizio Marelo, maire d'Alba, d'Edgardo Malaroda, ministre du développement économique, représentant l'Argentine, invitée d'honneur de ces journées, et de très nombreuses autres personnalités et chefs de cuisine.

« Je suis flatté d'être honoré en présence du prince Albert II de Monaco et de recevoir cette première truffe d'Alba » a souligné Christian Garcia. Le week-end s'est poursuivi par le marché de spécialités et produits du Piémont et argentijs, deux journées d'animations culturelles et gastronomiques, chères à Serge Dervieux et Eric Marchal, les co-présidents de l'association beausoleilloise des amis d'Alba. ♦



DE NOMBREUX CHEFS ET SOMMELIERS ÉTAIENT PRÉSENTS AUTOUR DE CHRISTIAN GARCIA

**Homard et champagne**

Au Carlton InterContinental Cannes (58, La Croisette – <http://www.carlton-restaurant.com>), chaque vendredi, au déjeuner et au dîner, laissez-vous surprendre par des recettes différentes autour du homard. Menu à 65€ par personne incluant entrée, plat, dessert et 2 coupes de champagne. Réservations (0)4 93 06 40 06.



**Concours**

Ouvert aux élèves des bacs professionnels option cuisine, aux étudiants en BTS et aux CFA de toute la France, le «Trophée Jean Rougié du foie gras et de la truffe» sera organisé le 14 janvier prochain, dans le cadre de la fête de la truffe à Sarlat. Supervisé par un jury de 14 chefs étoilés internationaux, présidé par Yannick Alléno, ce concours de cuisine verra s'affronter, à l'issue d'une sélection sur dossier, 8 jeunes cuisiniers qui devront préparer deux plats : une recette froide à base d'escalopes de foie gras 40/60 grammes préparées en « Chartreuse froide », garnies ou accompagnées de truffes noires du Périgord et une recette chaude à base d'escalopes de foie gras Rougié de 25/40 grammes chacune, servies à l'assiette pour 6 personnes. Date limite d'inscription le jeudi 1 décembre à minuit. <http://ac-foiegras-truffe.fr/TropheeJeanRougie/>



**Concours (bis)**

Les inscriptions au 38<sup>e</sup> championnat de France du dessert 2012, créé en 1974 à l'initiative du Cedus, sont ouvertes. Ce concours s'adresse à deux catégories de participants, les juniors, constituée d'élèves de lycées hôteliers français et d'élèves de CFA préparant la mention complémentaire « cuisiniers en desserts de restaurants » et les professionnels, composée de cuisiniers et de pâtisseries exerçant dans la restauration et l'hôtellerie à travers la France. Chaque candidat doit envoyer, avant le vendredi 2 décembre 2011, une recette originale de dessert à l'assiette pour 10 personnes réalisable en 3 heures. Les candidats retenus participeront à une des 8 finales régionales, qui se dérouleront entre janvier et février 2012. Les 8 vainqueurs régionaux iront à la finale nationale, présidée par Anne-Sophie Pic, qui aura lieu le mercredi 21 mars 2012 au lycée François Rabelais de Lyon-Dardilly (69).



**Concours (ter)**

Les inscriptions pour l'étape de présélection internationale de la 3<sup>e</sup> édition du championnat du monde de pâté en croûte se feront du 1<sup>er</sup> octobre au 13 novembre 2011. Le thème imposé de la recette pour cette première étape est «pâté en croûte de viandes, recette libre» (truffe interdite). La grande finale nationale se déroulera le 5 décembre à la maison Chapoutier à Tain l'Hermitage. Dossier de candidature sur <http://www.championnatdumondepatecroute.com>



**Tous en cuisine**

32 candidats se sont qualifiés pour participer aux finales régionales du concours « Tous en cuisine avec l'école Alain Ducasse », en s'imposant lors des épreuves locales de ce formidable tour de France de la cuisine. Les 5 gagnants de la région Sud-Est se retrouveront le vendredi 14 octobre 2011 au restaurant Alain Chapel à Mionnay pour espérer être l'un des 6 finalistes de l'ultime épreuve, le 18 novembre prochain au sein de l'école de cuisine Alain Ducasse à Paris.



## ■ Événement



## FÊTE DE LA GASTRONOMIE

# ECHANGE, PARTAGE ET DÉCOUVERTE

Le 1<sup>er</sup> jour de l'automne dans tout l'Hexagone, près de 3 000 événements vont rythmer la 1<sup>re</sup> édition de cette fête populaire qui a pour ambition de célébrer le savoir-faire et l'innovation gastronomiques français.

**TERRE.** Le vendredi 23 septembre, -et quelque fois plusieurs jours et même durant la semaine entière, comme l'opération «Tous au restaurant», du 19 au 25 septembre, avec la formule « Votre invité est notre invité ! » (liste des restaurants participants sur <http://www.tousaurestaurant.com>) où le chef offre son menu au deuxième convive-, les acteurs de la gastronomie vont se mobiliser pour vous faire vivre une journée toute en saveurs. Placée sous le thème de « la terre », cette première édition a pour objectif de valoriser la diversité de la gastronomie, les produits, les savoir-faire, et de donner la parole aux différents acteurs du secteur : restaurants, marchés, cuisiniers amateurs, producteurs, arts de la table... Les produits, la cuisine et la créativité seront mis à l'honneur lors de cette journée à travers des visites, des animations spéciales ou encore des dégustations. ♦



*Photo: X*  
PARMI LES ÉVÉNEMENTS DE NOTRE RÉGION, CITONS L'INITIATIVE DU PALAIS DES FESTIVALS ET DES CONGRÈS DE CANNES, QUI CRÉE UN VÉRITABLE WEEK-END DU CŒUR (DU 23 AU 25 SEPTEMBRE), EN INCITANT LES RESTAURATEURS, PLAGISTES, HÔTELIERS CANNOIS À PARTICIPER À DES ACTIONS SOLIDAIRES, COMME LE REVERSEMENT À « ACTION CONTRE LA FAIM » DE 50 CENTIMES D'EUROS PAR COUVERT SERVI SUR LA JOURNÉE DU 23 SEPTEMBRE, ET UNE PARTICIPATION SUR LA BASE D'1€ PAR NUITÉE GÉNÉRÉE DURANT CE WEEK-END.

### PRATIQUE

#### FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Liste de tous les événements sur <http://www.fete-gastronomie.fr> - <http://facebook.com/fete.gastronomie>

## ■ Formations

### INSTITUT GASTRONOMIE RIVIERA À SEILLANS

## FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Installé dans le Haut-Var dans une ancienne magnanerie, l'institut créé par Nicolas Denis et Elise Allongue, propose des formations en cuisine et pâtisserie.

**STAGES.** Ces stages de perfectionnement ou de diversification de compétences, de courte durée, 2 à 3 jours, tous animés par de grands professionnels, chefs étoilés ou MOF, peuvent être pris en charge par les organismes collecteurs des fonds de la formation professionnelle. Stages à venir : « La cuisine à emporter et rapide de qualité », du 19 au 21 septembre, par Stéphanie Le Quellec, « Menus de fêtes évolution 2011 », les 10 et 11 octobre et les 12 et 13 décembre, par Philippe Jégo, MOF, « Les bûches et entremets Noël » du 17 au 19 octobre, par Angelo Musa MOF et champion du monde.

L'institut possède également de très belles salles de séminaires, ainsi que des chambres qui pourront accueillir les stagiaires et leur permettre de s'immerger totalement dans une ambiance où l'art de vivre est le maître mot. ♦

### PRATIQUE

#### INSTITUT GASTRONOMIE RIVIERA

12, ancien chemin de Fayence 83440 Seillans - Tél. (0)6 50 73 31 23 - (0)6 62 05 78 09  
<http://www.institut-gastronomie-riviera.com> - [e.allongue@institut-gastronomie-riviera.com](mailto:e.allongue@institut-gastronomie-riviera.com)

## ■ Brèves

### Formation

En octobre prochain, l'IFCO, l'institut de la vigne et du vin à Marseille (24, avenue du Prado - (0)9 81 94 10 35 - [contact@ifco-marseille.com](mailto:contact@ifco-marseille.com) - <http://www.ifco-marseille.com>) met en place une formation en alternance B.T.S.A. viticulture œnologie, agréé par le ministère de l'Agriculture. Pré-inscription par téléphone (0)6 62 81 71 58 - (0)6 63 96 37 19 et entretien avec le directeur du centre de formation et le coordonnateur sur convocation.

### Trophées

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire lance la 4<sup>e</sup> édition des « Trophées de l'agriculture durable », en partenariat avec le Crédit Agricole, qui distinguent des démarches individuelles ou collectives exemplaires d'une agriculture à la fois productive et particulièrement respectueuse de l'environnement pour une alimentation de qualité. Deux catégories sont évaluées par le jury : une catégorie « exploitant » à destination des agriculteurs, et une catégorie « structures » pour celles qui suscitent ou accompagnent des démarches innovantes. Les dossiers de candidature peuvent être téléchargés directement sur <http://agriculture.gouv.fr/trophees-agriculture-durable>

### Figure

Comme chaque année à pareille époque, le restaurant «Le Sud» à Saint-Raphaël (16, boulevard Darby - Valescure - (0)4 94 44 67 86 - <http://www.restaurant-le-sud.fr>), propose son menu «tout figue» à 33€, servi pour l'ensemble de la table et élaboré avec des figues AOC de Solliès-Pont, instant glacé aux figues ; foie gras frais de canard cuit au torchon et croûtons de confiture de figues aux noix ; rôti de veau mitonné en cocotte au poivre noir, brochette de polenta aux pignons de pins et figues noires, sauce acidulée au porto infusée aux feuilles de figuiers et panacotta aux figues et au pain d'épices

### Départ

Francis Cardailiac quittera le restaurant «Le 175» à Mougins le 16 octobre prochain... pour rejoindre le Sud-Ouest, sa région natale.

### Arrivée

Serge Povignac a été remplacé par Karine Martinelli, au poste de directeur-gérant du Château hôtel La Vignette Haute à Auribeau-sur-Siagne (370, route du village - (0)4 93 42 20 01 - <http://www.vignettehaute.com>). Elle avait rejoint ce 4 étoiles luxe en 2005 après douze années en poste au Miramar Beach Hotel à Théoule-sur-Mer.

### Distribution

Ambassadeur des vins issus de l'agriculture biologique à travers une large gamme de références internationales, rigoureusement sélectionnée, « Vin de Terre » à Nice (4bis, place Philippe Randon - (0)4 93 92 44 27 - [contact@vindeterre.fr](mailto:contact@vindeterre.fr)) est une nouvelle plate-forme de distribution pour les professionnels de la restauration, traiteurs, yachts, les commerces de proximité ou les enseignes de détail.

## ■ Festivités



**APRECA**

# TOUS À LA FÊTE DES GÂTEAUX !

L'association des pâtissiers de restaurant Côte d'Azur, qui regroupe plus de trente chefs pâtissiers issus des plus grands établissements de la région, organise le 25 septembre à La Bastide Saint Antoine à Grasse, la 3<sup>e</sup> édition de leur rencontre gourmande annuelle.

**JEU.** En plus des 10 nouveaux stands de démonstration et dégustation que l'Apréca animera tout l'après-midi, un grand jeu sera organisé autour d'une pièce montée géante qui sera réalisée en direct et dont il suffira de deviner le nombre de choux qui la compose... avec un week-end pour deux personnes à La Bastide Saint Antoine Jacques Chibois, offert à celui qui se rapprochera le plus du nombre réel. Tous les bénéficiaires de ce jeu seront entièrement reversés au Lions Club pour les enfants de l'hôpital Lénval à Nice. Et pour garder un souvenir de cette 3<sup>e</sup> fête des gâteaux, un livret des recettes, réalisées ce dimanche, sera disponible. ♦

**PRATIQUE**

### 3<sup>e</sup> FÊTE DES GÂTEAUX

La Bastide Saint-Antoine à Grasse  
Entrée gratuite. Dimanche 25 septembre de 14h à 18h. **Un parking est réservé pour les visiteurs au bout de la pénétrante au Stade Perdigon. Des navettes gratuites vous conduiront jusqu'à la Bastide St Antoine (aller et retour).** <http://apreca.fr>

LES PÂTISSIERS DE L'APRECA  
VOUS ATTENDENT DANS  
LES JARDINS EN RESTANQUES  
DE LA BASTIDE SAINT ANTOINE



PIERRE HERMÉ, LE CÉLÈBRE CHOCOLATIER PÂTISSIER PARISIEN, ACCOMPAGNERA CETTE GÉNÉRALE BANDE DE COPAINS ET DEDICERA SON DERNIER LIVRE



## LES VENDANGES ÉTOILÉES À CASSIS

### 2<sup>e</sup> ÉDITION

Toujours parrainée par Alain Passard, cette rencontre gastronomique va une nouvelle fois accueillir petits et grands, gourmets et gourmands !



Photo: X

**ANIMATIONS.** Apprendre à sublimer les produits régionaux en accord avec la subtilité des vins cassisains ; découvrir un geste culinaire, une recette d'exception, des produits remarquables ; déguster les plats réalisés en direct par des grands chefs étoilés ; partager ensemble des moments uniques dans un lieu magique, Cassis... tel est le programme de cette seconde édition.

3 temps forts rythmeront cette rencontre gastronomique dédiée au partage et à la dégustation : les démonstrations culinaires des chefs, Alain Passard, Mathieu Viannay, Jean-Marc Banzo, Jean-André Charial, avec les commentaires avisés de Vincent Ferniot ; les shows cooking,

Au sein même du marché des producteurs et de son potager, des chefs de la région, Damien Arnaud, restaurant Rochebelle à La Ciotat, Antoine Marret, restaurant Romano à Cassis, et Florent Saugeron, restaurant La Cuisine de Florent à Marseille, pour ne citer qu'eux, réaliseront devant vous leurs plats préparés dans ce marché et vous les feront déguster ; le concert jazzy « 4 planchas et 8 mains », réalisé par les grands chefs étoilés présents sur le port.

L'AOC Cassis, la plus vieille AOC de France (depuis 1936) célébrera également ses 75 ans. ♦



ALAIN PASSARD

**PRATIQUE**

### LES VENDANGES ÉTOILÉES

Du 23 au 25 septembre  
<http://www.les-vendanges-etoilees.com>  
Renseignements :  
Office de tourisme et des congrès de Cassis  
Tél. (0)892 259 892

Photo: Vincenz: Kizacka

Photos Gérard Bricard

## ■ Festivités

### SANTO COUPO À BORMES-LES-MIMOSAS

# LA COUTELLERIE À L'HONNEUR

Les compagnons de la confrérie de la coutellerie de Thiers vous proposeront tout au long du week-end un atelier de montage de couteaux. A cette occasion, chacun pourra, en contrepartie d'une somme de 20€ (au lieu de 55€), réaliser son propre couteau sur place !



Photo: X

**TRADITIONS.** Plus de 60 exposants, sélectionnés pour la qualité de leur production, proposeront des assortiments, des saveurs et des senteurs ensoleillées. Dégustation sucrée avec nougats, confiture de figue, miel, macarons, navettes et galettes, pain d'épice à l'ancienne... et dégustation salée avec tapenades, pistous et caviars, confits et foie gras, fromages, huiles d'olive, petits gris en suçarelle... raviront vos papilles. Vous pourrez découvrir les vertus de la spiruline par exemple et y dénicher tous les bons produits de saison. Et si vous souhaitez renouveler votre linge de maison ou vos accessoires de cuisine..., les professionnels de l'art de la table vous prodigueront leurs conseils et savoir-faire. ♦

#### PRATIQUE

#### SANTO COUPO

24 et 25 septembre à Bormes-les-Mimosas  
Quartier du Pin  
De 10h à 18h.  
Accès gratuit à toutes les animations.  
Parking gratuit  
Tél. (0)4 94 01 38 38  
<http://www.bormeslesmimosas.com>

## ■ Vins



Photo: Les CHAMPAGNES DE VIGNERONS

### LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS DÉGUSTATION ANNUELLE À PARIS

Alors que les vendangeurs donnaient les derniers coups de sécateurs de cette année exceptionnellement précoce, 20 vigneron et coopératives champenois présentaient, mardi 6 septembre, 60 de leurs cuvées.

**CUVÉES.** C'est dans le magnifique grand salon de l'hôtel des Invalides que 120 journalistes sont venus déguster un très bel échantillonnage de Champagnes de vigneron. Si la bannière collective « Les champagnes de vigneron » regroupe 5 000 vigneron et caves coopératives, ce sont, chaque année, 20 d'entre eux qui viennent présenter 60 cuvées provenant des 4 régions de production. Une fois de plus, les invités ont pu apprécier les multiples personnalités de ces champagnes expressifs, véritables témoins du savoir-faire champenois. ♦



Photo: X

Ce millésime a sans nul doute un air de famille avec le 2004... Pour Eric de Saint Victor « C'est un grand millésime à Bandol où le mourvèdre révèle toutes ses facettes : romanesque, noble, terrien et séducteur ».

### ■ Vin de la semaine

## Château de Pibarnon ROUGE 2006

**CÉPAGES.** Issu d'un assemblage de mourvèdre (90 %) et de grenache (10%), ce vin dégage à la fois sensualité, complexité, puissance et harmonie.

**DÉGUSTATION.** Avec sa robe profonde, presque violine, le millésime 2006 est un vin dense à la personnalité raffinée. Il présente dès les premiers instants un savant dosage entre texture nerveuse, droiture et élégance, si caractéristique du mourvèdre des grandes années de garde. Marqué par les fruits noirs, tels la myrtille et le cassis, le bouquet commence déjà à dévoiler quelques notes de feuille de havane, de cannelle et de réglisse. La bouche est ample et puissante avec une finale particulièrement veloutée, rehaussée d'une légère note florale.

**ACCORDS.** À déguster idéalement, sur des gibiers à plumes (pigeon, canard...), de l'agneau ou des viandes rôties. À tester sur une brouillade de truffe, un foie gras poêlé ou des rognons. Si ce vin peut se boire dès maintenant, on peut d'ores et déjà lui prédire un très grand avenir. ♦

#### PRATIQUE

#### CHATEAU DE PIBARNON

Comte de Saint Victor  
83740 La Cadière d'Azur  
Tél. (0)4 94 90 12 73  
<http://www.pibarnon.com>  
contact@pibarnon.fr

## ■ Vins



Photo: X

### CARRIÈRE CAPRAIA À MASSA UNE CAVE CREUSEE DANS LE MARBRE

Ce samedi 10 septembre a été mise en perce une barrique de 350 litres de vin blanc 2010, placée au repos dans la carrière Capraia pendant 1 an.

**ORIGINALITÉ.** La carrière Capraia, transformée en cave à la température (14° C) et à l'hygrométrie (80 %) constantes, toujours en service, tire son nom des nombreuses chèvres qui viennent manger l'herbe dans la montagne au dessus du chantier. Elle se situe à 1 000 m d'altitude au-dessus du niveau de la mer et c'est de là que sont extraits des marbres rares et recherchés tel le « fior di pesco », qu'affectionnait tant Michel-Ange. Les marbres ayant servis à la construction de l'aéroport d'Abu Dhabi proviennent également de ces carrières.

L'idée d'en faire une cave d'élevage pour le vin et pour le fameux « dardo di Collonata » est née de la volonté de deux hommes, Pier Paolo Lorieri, vigneron à Massa et de Stefano Grassi, fils de Luciano Grassi, président de la société GMC SpA. Ces carrières creusées dans le marbre, sont une façon originale de partager la grande particularité de ce paysage des Alpes Apuanes, entre l'environnement et le plus grand nombre de visiteurs.

Brigitte Leloup, vice-présidente de l'association des sommeliers d'Europe et Isabelle Le Balpe, ambassadrice A.S.E. Italie, étaient présentes pour cet événement hors normes. ♦

## ■ Alcool



Photo: X

**PASTIS AND CO.  
À SAINT-TROPEZ**

### VODKA 1816

L'œnologue Patrick Desmarest a créé et réalisé en 2010, dans la cité du Bailly, le « pastis des Lices ». Cette année, il a imaginé une nouvelle vodka, fabriquée exclusivement à Saint-Tropez.

**NOUVEAU.** Pour arrondir le goût et développer la finesse de la vodka 1816, qui doit son nom à la date du premier document officiel de l'administration du roi Louis XVIII faisant état d'une production industrielle d'eau-de-vie à Saint-Tropez, Yannick Desmarest utilise un procédé identique à la fabrication des plus grands vins dits « de garde », la micro-oxygénation. Sa composition est une savante alchimie entre l'alcool de blé, l'eau de Saint-Tropez et une source d'altitude du mont Blanc (2 074 mètres). Ce mélange subtil est variable en fonction du millésime. Les blés utilisés pour la fabrication de cette vodka sont définis comme « premier cru » parce qu'ils sont issus de l'agriculture biologique. ♦

• [www.1816-saint-tropez.com](http://www.1816-saint-tropez.com)



Photo: X

### NICOLAS FEUILLATTE CATHERINE JACOB MARRAINE DES VENDANGES 2011

Pour célébrer les vendanges, le champagne Nicolas Feuillatte a accueilli à Epernay, le 31 août, l'actrice française Catherine Jacob.



**RAISIN.** Actrice populaire et épicurienne, c'est le plus naturellement du monde qu'elle a accepté avec plaisir d'être la marraine des vendanges 2011 du champagne Nicolas Feuillatte. Elle a rencontré à cette occasion dans le vignoble champenois, Dominique Pierre, directeur général et Jean-Pierre Vincent, chef de caves. Après avoir cueilli quelques grappes de raisin dans la Montagne de Reims, Catherine Jacob a partagé un repas « vendanges » à Epernay avec les équipes du champagne Nicolas Feuillatte et a visité le site ultra-moderne de la maison, où sont élaborées les cuvées de la marque. ♦

## ■ Concours



## CONCOURS INTERNATIONAL DE LA PHOTO CULINAIRE 2011 À OLORON SAINTE-MARIE THIERRY, THIERCELIN DEVANÇÉ PAR OLIVIER NASTI

Pour la 4<sup>e</sup> édition, le chef étoilé de la Villa Belrose à Gassin et son équipier photographe Laurent Saint Jean sont arrivés en seconde position derrière le chef étoilé Michelin du Chambard à Kaysersberg et meilleur ouvrier de France 2007 associé au photographe éditeur (Menu Fretin et Gmag) Laurent Séminel.

**ART.** « Nous avons deux heures pour tout réaliser » raconte le chef Olivier Nasti, visiblement ravi d'avoir décroché ce prix. « La difficulté était de réaliser les pommes soufflées à la minute, puis la découpe du bœuf et du foie gras d'oie, ainsi que le dressage. Toutes les étapes ont été séquencées et photographées en studio par Laurent Séminel. Il a ensuite procédé à un montage pour sublimer les prises de vues, en un cliché unique capable d'aller décrocher une première place. Ce concours international permet de faire la démonstration que notre métier est véritablement un Art ».

La veille, la première édition du road food movie, une seconde épreuve destinée à valoriser l'ensemble des terroirs aquitains, a été remportée par le duo Michel Portos, chef deux étoiles du Saint-James à Bouliac et le photographe Hervé Lefebvre. ♦



LA PHOTO LAURÉATE « FEUILLE À FEUILLE, BŒUF, FOIE GRAS ET TRUFFES NOIRES » PAR LE DUO OLIVIER NASTI ET LAURENT SÉMINEL



LA PHOTO ARRIVÉE SECONDE « ENCORNET FARCÉ DE COQUILLAGES, FRAÎCHEUR DE LÉGUMES » PAR LE DUO THIERRY THIERCELIN ET LAURENT SAINT JEAN



LA PHOTO PRIMÉE DU ROAD FOOD MOVIE « L'HÔTE VÉGÉTALE DU PRODUCTEUR HUGHES LE CIEUX ET LE CHEF MICHEL PORTOS » PAR HERVÉ LEFEBVRE

## ■ Agenda

### 19 AU 25 SEPTEMBRE

Tous au restaurant  
<http://www.tousaurestaurant.com>

### MARDI 20 SEPTEMBRE

Dîner biologique sur la plage  
Balzi Rossi à Vintimille

Organisé par l'association «Organic Food & Lifestyle Academy» de Monaco  
[organic@of-la.com](mailto:organic@of-la.com)

### VENREDI 23 SEPTEMBRE

Fête de la gastronomie

<http://www.fete-gastronomie.fr>

### Apéritif en musique aux Bacchanales à Vence

Avec Julien Perez trio  
Tél. (0)4 93 24 19 19

### Soirée jazz à l'Hostellerie les gorges de Pennafort

Avec le trio jazz à cordes  
de Jean-Louis Bouyssou  
Tél. (0)4 94 76 66 51

### 23 AU 25 SEPTEMBRE

Les vendanges étoilées  
à Cassis

Rencontre gourmande entièrement  
dédiée aux vins et aux saveurs,  
parrainée par Alain Passard  
Tél. (0)892 259 892

### 23 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE

Foire de Marseille

87<sup>e</sup> édition au Parc Chanot  
<http://www.foiredemarseille.com>

### SAMEDI 24 SEPTEMBRE

Bien boire ou boire bien  
au Château de Ruth  
à Sainte Cécile-les-vignes

Dégustations gratuites chez un vigneron  
Tél. (0)4 90 30 86 53

### Fête des vendanges à la cave de Rasteau

Tél. (0)4 90 10 90 14

### Soirée tex mex au Kililie's Café à Nice

Tél. (0)4 93 91 35 65

### 24 ET 25 SEPTEMBRE

Santo Coupo  
à Bormes-les-mimosas

La coutellerie sera à l'honneur  
de cette 13<sup>e</sup> édition.

<http://www.bormeslesmimosas.com>

### DIMANCHE 25 SEPTEMBRE

Fête du raisin et de la vigne  
au Château Sainte Roseline  
Les Arcs-sur-Argens

Visites (gratuites) proposées aux visi-  
teurs. Animations autour du vin. Déjeuner.  
Tél. (0)4 94 99 50 39

### 3<sup>e</sup> fête des gâteaux à La bastide Saint Antoine à Grasse

Invité d'honneur Pierre Hermé  
<http://apreca.fr>

## ■ Produits



Photo X

## LA BELLE-ILOISE LES BOÎTES À SARDINES

La conserverie bretonne innove avec trois boîtes « collector » aux couleurs des recettes.

**COLLECTOR.** Modernes et pratiques, ces boîtes raviront les collectionneurs fervents de sardines, les invités en quête de cadeau original comme les amateurs de boîtes.

Lot de 4 boîtes de sardines à l'huile d'olive et au citron. Prix public, environ 13,55€

Lot de 4 boîtes de sardines aux 2 piments. Prix public, environ 15€

Lot de 4 boîtes de sardines Saint-Georges. Prix public, environ 13,10€ ♦

### PRATIQUE

#### LA BELLE-ILOISE

Hyères, 13, rue Massillon - Sainte Maxime, 7 rue Courbet - Antibes, 56 rue de la République - Cannes, 19, rue Meynadier - Menton, 2 rue Pieta - Nice, 32 cours Saleya.

<http://www.labelleiloise.fr>

## MASSE

# SACHET FRAÎCHEUR ET IGP

La mise en avant d'une appellation apporte garantie et valorisation sur une carte. C'est le cas avec ces deux nouveautés.

**NOUVEAU.** Foie gras de canard troussé dans un nouvel emballage sachet fraîcheur, IGP Sud-Ouest, une indication géographique protégée, des producteurs identifiés, dans un emballage novateur. Le sachet fraîcheur permet au foie gras ultra frais de conserver sa souplesse originelle pendant une durée plus importante qu'un foie gras uniquement troussé. Contrairement à un foie gras sous vide, les fibres ne sont pas abîmées et le taux de fonte est donc réduit

Foie gras IGP Périgord, une terrine de foie gras de canard mi-cuit traditionnelle, réalisée avec des foies gras issus de canards nés, élevés, abattus et transformés dans le Périgord. Cette indication géographique protégée garantit également un temps d'élevage et de gavage supérieur à la norme, donc un produit plus goûteux.

Disponible en deux formats : 500g et 1 kg



NOUVEAU  
SACHET FRAÎCHEUR

### PRATIQUE

#### MASSE

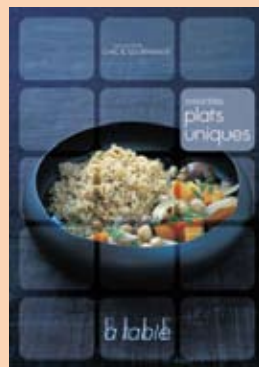
Tél. (0)4 78 72 65 29

<http://www.maison-masse.com>



FOIE GRAS  
IGP PÉRIGORD

## ■ Édition



### Éditions Glénat

## IRRÉSISTIBLES PLATS UNIQUES

Ces plats uniques le sont à plus d'un titre. Ce sont des petits concentrés de goût parfaitement originaux, des menus complets en une seule recette, et des indépendants qui ont l'habitude de mijoter dans leur coin. Ils prônent le flou artistique des cuissons longues ou des ingrédients multiples qui fondent ensemble jusqu'à se confondre, comme cet onglet de veau mariné, ce curry de boulettes de boeuf au riz pilaf, ce goulash de la mer, ce confit de lapin aux tomates, cette omelette du dimanche soir. Des préparations impossibles à rater, et surtout impossibles à ne pas aimer.

• Collection chic et gourmande  
Elle à table. 160 pages. 12€



### Éditions Glénat

## FÊTES PLAISIR

Les recettes festives sentent trop souvent le réchauffé ?

Pourquoi cette cuisine à vocation récréative ne serait-elle pas créative ? Tenir votre réveillon en éveil, c'est finalement très simple. Il suffit de faire poêler ces douzaines d'huîtres qui vous mettent l'eau de mer à la bouche avec de la pancetta, ou de préparer votre propre terrine de foie gras aux fruits secs. De servir en couscous cette magnifique oie aux légumes anciens, ou cette cannette rôtie aux marrons avec des pâtes japonaises. Certes, les amateurs de velouté de châtaignes, de pintades farcies, de bûche au chocolat, bref, de grande tradition, ne seront pas en reste avec ce petit recueil. Mais les autres y trouveront une foule d'alternatives salées ou sucrées.

• Collection chic et gourmande  
Elle à table. 160 pages. 12€

## ■ Association



Photo: X

### DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL

# CHAPITRE AU MUSÉE DE L'ART CULINAIRE

Le 4 septembre dernier, au cours du voyage d'études des étudiants des écoles de cuisine franchisées « Auguste Escoffier » aux Etats-Unis, une visite guidée était organisée au musée Escoffier de l'art culinaire de Villeneuve Loubet Village.



**INTRONISATIONS.** À cette occasion, après s'être recueillis sur la tombe du grand Maître, une cérémonie d'intronisation dans l'Ordre international des Disciples d'Auguste Escoffier a eu lieu à l'issue de la visite conduite par Michel Escoffier, président de la Fondation.

Sous l'égide de Michel Duhamel, président de la délégation Riviera Côte d'Azur des disciples et de Michel Bouit, président des Disciples Escoffier pour les Etats-Unis, assistés de Michel Escoffier, Michel Bourdin, conservateur du musée et Daniel Dorchies, secrétaire général international adjoint, ont été successivement intronisés, écharpe bleue, Paul R. Ryan, président de l'école d'art culinaire et Jack Larson, président exécutif de l'école d'art culinaire, écharpe Rouge, Michael R. Scott, chef exécutif et chef des travaux d'une des 2 écoles et Mark X. Dowling, chef d'entreprise. C'est ainsi qu'ils ont pu découvrir l'univers d'Auguste Escoffier et ainsi s'imprégner de l'amour de la cuisine qui l'a suivi toute sa vie. ♦

**CONCOURS.** Le 9<sup>e</sup> trophée Auguste Escoffier de Normandie, qui se déroulera le 29 novembre prochain au lycée hôtelier Maurice Marland de Granville (Manche), innove. Cette nouvelle édition se composera de deux concours, un destiné au personnel de cuisine et l'autre au personnel de salle. Les lauréats de chaque épreuve seront sélectionnés et associés pour représenter la délégation Normandie Grand Ouest au 5<sup>e</sup> trophée international des Disciples d'Auguste Escoffier en mars 2012 à Avignon. Les candidatures sont à confirmer auprès de Pascal Bluche (0)6 07 06 49 82 - pbluche@libertysurf.fr ♦

**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<sup>e</sup> chapitre au Palm hôtel & spa Les jardins de Grand'Anse à Petite-Ile ♦♦♦ **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, animé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ **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 Rome, animé par le président Francesco Ammirati, avec création d'une nouvelle délégation Lazio ♦♦♦ **4 novembre** Pays Grande-Bretagne, 6<sup>e</sup> chapitre à Londres, organisé par son président Jacques Pasquier et son équipe, à «House of Lords» ♦♦♦ **5 novembre** Pays Italie, chapitre à Trévise, région de Venise, animé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ **15 novembre** Pays Italie, chapitre à Bari (Altamura), région des Pouilles, animé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ **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 ♦♦♦ **12 décembre** Pays Italie, chapitre à San Remo, région Ligurie, animé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ **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. Secréariat Disciples Escoffier international.  
Tél. (0)6 07 57 00 76  
ordre@disciples-escoffier.com - http://www.disciples-escoffier.com

## ■ Édition



### Albin Michel **PURE PISTACHE**

La pâte de pistache, à la saveur unique et généreuse, se fond dans toutes les préparations salées ou sucrées. Elle renouvelle le millefeuille et métamorphose les fruits rôtis au four. Elle apporte une touche contemporaine à un poisson et surprend dans une vinaigrette. Elle colore les cupcakes ou la pâte à crêpes et se fait toujours autant apprécier dans une panna cotta.

• Jean-Paul Laillet et Louise Denisot.  
64 pages. 7,90€



### Tana éditions **BOÎTES GRAIN DE SEL**

Retrouvez dans ces petites boîtes en métal des recettes pour les amateurs de saveurs venues d'Italie, et des recettes de tartes, quiches, tourtes salées ou sucrées à réaliser en un tour de main.

**RISOTTOS ET PÂTES.** Parmi les recettes les plus classiques, vous retrouverez les lasagnes à la bolognaise, les fameuses coquillettes au fromage, le risotto à l'encre de seiche, ou encore le risotto aux asperges et aux gambas, et vous vous laisserez également surprendre par des recettes plus inventives et imaginatives telles que les bucatini à la crème de fèves, les ravioles de noisettes au parmesan ou encore l'orzotto aux petits légumes et le risotto aux topinambours en parfum de truffe.



**TARTES SALÉES ET SUCRÉES.** Faciles à préparer et pas chères les tartes font toujours l'unanimité et vous verrez que vous passerez bientôt pour un véritable cordon-bleu avec vos recettes de tartelette aux giroles et de tarte fine à la tomate, ou encore grâce à vos délicieuses tartes sucrées aux poires et pralines roses et vos tartelettes craquantes au Toblerone !

• 51 fiches + 1 magnet.  
Chaque boîte 9,90€



**QUALITELIS**

# TROPHÉES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

LA REMISE DES PRIX S'EST DÉROULÉ AU PARK LENÔTRE À MOUGINS EN PRÉSENCE DE PHILIPPE JOANNES, FREDERIC LEFEBVRE, SECRÉTAIRE D'ÉTAT, RICHARD GALLY, MAIRE DE MOUGINS, ERIC FRÉCHON, STÉPHANE RAIMBAULT ET MICHEL ESCOFFIER

Dans la foulée de l'inauguration de la 6<sup>e</sup> édition du festival international de la gastronomie et des arts de vivre de Mougins, Charles Bourdin a remis les trophées aux vainqueurs de ce concours national, basé sur des votes clients, lors d'une soirée de gala - dîner d'Epicure au Park Lenôtre à Mougins.

**CLIENTS.** Pendant toute la durée du concours, du 23 février au 10 juillet 2011, chaque établissement participant a envoyé à ses clients un questionnaire de satisfaction. Les gagnants, pour chaque catégorie de vote «charme» (2 et 3 étoiles), «luxe» (4 et 5 étoiles) pour l'hôtellerie, «bonnes tables - brasseries, restaurants, bistrot gourmands», «gastronomiques» (tous les étoilés Michelin) pour la restauration, ont été désignés en fonction du pourcentage de satisfaction cumulé le plus élevé durant la période du trophée.

Dans notre région ont été récompensés «Le Hameau» à Saint-Paul de Vence, meilleur hôtel de charme, le «Byblos» à Saint-Tropez, meilleur accueil, «Le Mas Candille» à Mougins, meilleur service, «L'Oasis» à La Napoule, meilleure cuisine et le «Chantecler», meilleur restaurant. ♦



LES VAINQUEURS DE LA CATÉGORIE «HÔTELS DE LUXE»



DE GAUCHE À DROITE, CHARLES BOURDIN, STÉPHANE RAIMBAULT ET ÉRIC FRÉCHON



LES VAINQUEURS DE LA CATÉGORIE «RESTAURANTS GASTRONOMIQUES»

Photos Géraldine Bézouat



Photos Gérard Baccot

DÉMONSTRATION-DÉGUSTATION DE BRIGITTE GUNGNERY, CHEF DU «BLANC MANGER» À LA COLLE-SUR-LOUP

**FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE À MOUGINS**

**PRÉLUDE À LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE**

La ville de Mougins, qui s'est portée candidate pour l'obtention du label «villes et métiers d'art» au titre de la gastronomie, a été une nouvelle le centre d'intérêt de tous les amateurs de gastronomie.



ÉRIC FRÉCHON, PARRAIN DE CETTE 6<sup>E</sup> ÉDITION. EN ARRIÈRE-PLAN, SERGE GOULOUJÉS

**ÉCHANGES.** C'est un secrétaire d'État omniprésent et visiblement passionné, au fait du sujet, qui a participé très activement à la 6<sup>e</sup> édition de cette fête populaire parrainée cette année par Eric Fréchon, également très disponible.

Frédéric Lefèbvre, secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, notamment chargé du Tourisme, a tout d'abord inauguré ce festival, assisté à la remise des trophées de l'hôtellerie et de la restauration, à la soirée des chefs au Moulin de Mougins, où il a associé «les étoiles de Mougins» à la première édition de la fête de la gastronomie qui doit se dérouler le vendredi 23 septembre, et joué le rôle de commis d'Eric Fréchon lors d'une démonstration culinaire.

Mais ce festival est avant tout pour le public un lieu d'échange avec les chefs, à travers de nombreuses démonstrations culinaires et des conférences, un espace ouvert où l'on rencontre des cuisiniers venus de tous les continents. C'est aussi un tremplin pour les jeunes chefs avec la finale du concours des espoirs de Mougins, qui a été remportée cette année par Francis Oge, du service cuisine de la présidence de la République, qui devance Jessica, la candidate sélectionnée par les Américains et qui travaille à San Francisco chez David Kinch et Olivier Jean, de l'hôtel Métropole Monte-Carlo.

La suite en quelques images... ♦

# FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE À MOUGINS

## RETOUR SUR IMAGES



DE GAUCHE À DROITE, ÉRIC FRÉCHON, MME LENÔTRE, FRÉDÉRIC LEFÈBVRE, SECRÉTAIRE D'ÉTAT CHARGÉ DU TOURISME, RICHARD GALY, MAIRE DE MOUGINS, DENISE VERGÉ ET M. CHABERT, MOULIN DE MOUGINS



DÉMONSTRATION-DÉGUSTATION DE JOËL GARAUULT, CHEF DU VISTAMAR À MONTE-CARLO

Photos Gérard Bazeux



LES CHEFS LORS DU PETIT-DÉJEÛNER AU MAS CANDILLE



CLAIRE DE «MASTERCHEF» ET YVES CAMDEBORDE



DAVIDE DALMASSO ET MICHEL DE MATTEIS

BERTRAND SCHMITT ET SON ÉQUIPE LORS DE LA SOIRÉE AU MOULIN DE MOUGINS



JÉRÔME DE OLIVEIRA, CHEF PÂTISSIER DU RESTAURANT SEA SENS ET DE LA FUTURE BOUTIQUE-SALON «INTUITIONS BY J.» ENTOURÉ DE PIERRE ET RÉMI BATAILLE, SES SECONDS

