

# email-gourmand@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°163

Lundi 31 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](mailto:gerard.bernar@wanadoo.fr)

## 1,2,3 chefs VOTEZ!



**TIERCÉ.** L'année 2007 s'achève. L'email-gourmand a souhaité prendre le pouls de la gastronomie azuréenne en organisant une consultation auprès de ses lecteurs.

A vous de voter, dans l'ordre de vos préférences, pour les trois chefs cuisiniers, les trois chefs pâtisseries de restaurant et les trois chefs sommeliers, travaillant dans un établissement des Alpes-Maritimes, de la Principauté de Monaco et du Var, qui ont marqué de leur empreinte l'année écoulée. Votre tiercé, dans chaque catégorie, devra être établi parmi les chefs plus représentatifs de leur profession, choisis pour leur disponibilité, leurs initiatives, leurs actions, leur qualité de travail.

Vous avez jusqu'au 25 janvier 2008 pour vous exprimer (vous n'êtes pas obligés de voter dans les trois catégories). Les résultats seront dévoilés le 28 janvier 2008 et la remise des trophées se déroulera le lundi 4 février 2008 à l'occasion du salon Agecotel à Nice. ♦

• **Votez par email** en envoyant vos tiercés à [gerard.bernar@wanadoo.fr](mailto:gerard.bernar@wanadoo.fr)



Thierry Diderich

## hôtel-restaurant Bastide du Calalou à Moissac Bellevue NOUVEAU CHEF

**ARRIVÉE.** L'ancien bras droit de Max Callégari au Logis du Guetteur aux Arcs-sur-Argens, Thierry Diderich, a rejoint l'équipe de l'hôtel dirigé par Stéphane d'Halluin depuis le 30 décembre dernier. Le menu de la truffe en 5 plats à 80€ est une bonne occasion pour découvrir sa cuisine simple et généreuse. Le week-end du 26 et 27 janvier 2008, profitez de la fête de la truffe à Aups, village distant de quelques kilomètres, pour séjourner à l'hôtel. Le forfait pour 2 personnes est à 190€ par personne et comprend la chambre 2 nuits, les petits-déjeuners, un menu à la truffe 5 plats pour 2 personnes (hors boissons). ♦

• **Bastide du Calalou à Moissac Bellevue**  
Tél. (0)4 94 70 17 91 - <http://www.bastide-du-calalou.com>

## Épiphanie 2008 VIVE LE ROI! pâtisserie

**FEVES.** Chez Lenôtre la galette Jubilé (6-8 personnes 45€, en vente à partir du 2 janvier) est faite d'un cœur composé d'un mélange de pommes fondantes, calisson d'Aix au goût d'amande, paré d'une touche d'orange confite, d'une note de fruit de la passion et d'une pâte feuilletée en forme de soleil. Et si vous trouvez l'une des 50 fèves magiques « 50 ans », Lenôtre vous offrira un dîner au Pré Catelan, ou une croisière sur les yachts de Paris ou un cours de cuisine au Pavillon Elysée. ♦ **Boutique et Café Lenôtre 63, rue d'Antibes à Cannes.**

• **À l'Atelier 36, rue Meynadier à Cannes**, les excellentes galettes de Jean-Luc Pelé sont en vente à partir du 3 janvier.  
• **À l'Intempo à Monaco**, Julien Beaulieu, le chef pâtissier du Méridien Beach Plaza, vous propose également des galettes à la vente (25€) du 4 au 13 janvier.

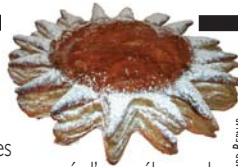


PHOTO GÉRARD BERNAR

## 12<sup>e</sup> marché de la truffe à Grasse et Le Rouret WEEK-END «TRUFFÉ» D'ANIMATIONS

Dans le pays de Grasse, le premier week-end de l'année est traditionnellement consacré à la trufficulture. Étalée sur 2 jours, le samedi chez Jacques Chibois à Grasse à la Baside Saint Antoine et le dimanche au Rouret, cette manifestation, qui attire la foule des grands jours, sera parrainée cette année par Dany Lartigue, accompagné de nombreux artistes.



ILLUSTRATION DANY LARTIGUE

**PROGRAMME. Samedi 5 janvier à Grasse.** 9h30 : ouverture au public et ouverture du marché. Vente de truffes et de produits agricoles locaux. 10h30 : 1re démonstration des chiens truffiers. 11h30 : 2e démonstration des chiens truffiers. 12h : résultat du concours de la meilleure recette familiale de truffes. 12h15 : apéritif d'honneur. 15h : début du concours de chiens truffiers. 15h30 : démonstration des meilleures recettes par des chefs étoilés. 17h30 : fin du marché.  
**Dimanche 6 janvier au Rouret.** De 9h à 12h : visite commentée du champ truffier expérimental (départ en bus à partir de 9 heures devant la mairie et noria toute la matinée). De 15h à 16h : conférence sur la truffe et sa culture « Les potentialités des Alpes-Maritimes. Les incitations à la culture de la truffe ». Marché provençal. Démonstration de chiens truffiers. Durant ces deux journées, conseils et explications sur la trufficulture seront développés sur le stand du syndicat des trufficulteurs. ♦

## brèves

**DESSOUS DE TABLE.** Régis Bulot lance une société de services baptisée « Auberges et Bistrots de France ». Elle va réunir les hôteliers et les restaurateurs qui animent les auberges et les petits hôtels de charme incarnant un certain art de vivre et offrant une ambiance conviviale et authentique, chère à la clientèle française et internationale. ♦ **Joël Garault, chef du restaurant le Vistamar et des cuisines de l'Hôtel Hermitage à Monte-Carlo proposera du 10 au 20 janvier 2008, 10 jours dédiés au Maroc, en collaboration avec Mohammed El Mekkaoui, le chef de la Palmeraie Golf Palace de Marrakech. Menu découverte à 75€ (hors boissons). Réservations +377 98 06 98 98** ♦ D'après le « Baromètre tourisme Côte d'Azur », le mois de novembre n'est plus un mois de basse saison pour la Côte d'Azur. L'occupation des hébergements atteint quasiment les 50 % en moyenne et, pour la 1re fois depuis 2000, le total des nuitées en hôtels et résidences atteint les 600 000 sur ce seul mois, grâce à un gain de 12 %. C'est le rebond de la demande française qui est à l'origine de cette hausse de fréquentation dans les hébergements. Au total, les Français ont vu leurs nuitées augmenter de 20 % en novembre, atteignant un niveau jamais égalé jusque-là. La demande étrangère est, quant à elle, restée stable. ♦ **« Cook & Toques », un show-room de cuisinières d'exception s'est ouvert à Cannes au 30, boulevard de Lorraine. Tél. (0)4 93 68 71 62** ♦ L'Hôtel Hermitage à Monte-Carlo offre désormais à sa clientèle un étonnant « espace golf », unique et insolite, installé sur la terrasse « Midi » de l'hôtel, face à un époustouflant panorama sur le port de Monaco et le Rocher. Information et réservation auprès du concierge +377 98 06 48 23 ♦ **Maria et Gilles Pradines ont quitté « Le Jardin de Sébastien », leur villa de Valescure à Saint-Raphaël, pour ouvrir un nouveau restaurant « L'Espérance » à Bandol. Tél. (0)4 94 05 85 29** ♦ Sous-chef de cuisine du Relais Bernard Loiseau à Saulieu, Christophe Quéant va rejoindre le Métropole à Monte-Carlo comme 1<sup>er</sup> sous-chef dans l'équipe de Christophe Cussac ♦ **A l'année prochaine...**

## agenda

>> **MARDI 1<sup>er</sup> JANVIER**

### Buffet de la mer

Hôtel Hermitage à Monte-Carlo  
Assortiment de fruits de mer et de poissons. 160€ incluant 1/2 bouteille de champagne par personne. Salle Belle Epoque. À partir de 12h30  
Réservations (377) 98 06 36 36

>> **DU 3 AU 13 JANVIER**

### Cannes

#### Shopping Festival

Pour la 5<sup>e</sup> année consécutive, le « Cannes Shopping Festival » crée l'événement et invite les plus grands noms de la mode et de la couture à venir défilé sous le signe de la tendance. De nombreuses soirées à thème sont proposées dans les plus beaux lieux de Cannes.

**MERCREDI 3 JANVIER**

Dîner défilé Breitling  
Casino Les Princes - 85€

**JEUDI 4 JANVIER**

Dîner - défilé Chopard et Valentino  
Hôtel Martinez,  
La Palme d'Or - 200 €

**VENDREDI 5**

Dîner défilé Julian et Chaumet

Le Baïli - 90 €

**MERCREDI 10**

Vernissage du photographe Serge Leblon. Dîner défilé Art et Fashion  
Hôtel 3.14

Emanuelle Khanh,  
prêt-à-porter homme  
Casino Palm Beach - sur invitation

**JEUDI 11**

Rêve de soie par Olivia Ervi

Dîner - défilé

Hôtel Palais Stéphanie  
managed by Sofitel - 85 €

**VENDREDI 12**

Lenôtre et Chacok, voyage des sens  
Dîner - défilé

Hôtel Sofitel Le Méditerranée- 85 €  
<http://www.canneshoppingfestival.com>

>> **5 ET 6 JANVIER**

### 12<sup>e</sup> marché de la truffe

La Bastide Saint-Antoine  
Jacques Chibois à Grasse  
et Le Rouret

(voir détails ci-contre)

>> **DIMANCHE 6 JANVIER**

### « Bollito misto »

Hôtel Hermitage à Monte-Carlo  
Traditionnel pot-au-feu italien.

Salle Belle Epoque. À 12h30.

65 €, boissons en supplément.

Réservations (00.377) 98 06 98 98

### Noël russe

Hôtel de Paris à Monte-Carlo  
400 € par personne, champagne et vodka inclus, tenue de soirée.

Salle Empire.

Réservations (00.377) 98 06 89 89

### Noël russe

Le Saint Petersburg à Mougins  
115€ par personne

Réservations (0)4 92 92 98 43