

# L'HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 8<sup>e</sup> ANNÉE | N° 351 | 14 NOVEMBRE 2011



■ **Marché  
de la truffe  
à Grasse et  
au Rouret**

**WEEK-END  
AUTOUR  
DU DIAMANT  
NOIR**



Photo CTP-E. Milano

■ **La récolte 2011  
en Provence**  
**ESTIMATIONS  
À FIN OCTOBRE**

em@il gourmand

■ **Guide Gault&Millau 2012**

## LA RÉGION PROVENCE À L'HONNEUR



PIERRE GIANNETTI DU GRAIN DE SEL À MARSEILLE ET JEAN-LUC RABANEL, DE L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL À ARLES

Photo X



MICHEL PORTOS, CUISINIER DE L'ANNÉE 2012 GAULT & MILLAU

## GUIDE GAULT & MILLAU 2012 LA RÉGION PROVENCE À L'HONNEUR

Depuis plus de 40 ans, la vocation du guide Gault & Millau est d'être un révélateur de talents. Et le nouveau guide France 2012, qui vient de paraître, est riche de très belles tables cette année, avec en particulier un chef et un restaurant de Provence en tête du palmarès.

**CHEF.** Un natif de Marseille, Michel Portos, chef 4 toques du Saint-James à Bouliac, près de Bordeaux, est élu comme « cuisinier de l'année Gault & Millau ». Du goût ! De la chair, de la vie ! Michel Portos ne met pas seulement des techniques et des natures mortes dans ses plats. Il y met sa tête, son cœur, peut-être même plus, et la moindre bouchée fait mouche. Ça claque, ça crépite et à la fin de l'envoi, il touche.



PIERRE GIANNETTI  
DU GRAIN  
DE SEL  
À MARSEILLE

L'un des 22 jeunes talents Gault & Millau est Pierre Giannetti du Grain de Sel à Marseille. Dans un cadre contemporain, pierres blanches, table de zinc et petite cour intérieure, une cuisine spontanée où la passion du produit de Pierre Giannetti, le jeune chef propriétaire, nous régale à des prix incroyables ! Le menu déjeuner, 3 plats à 17 €, impose la réservation et ses trois petits rougets de roche, juste pêchés avant de rencontrer sa plancha pour se marier avec fèves et sauce au chorizo imposent le coup de chapeau. Carte des vins très abordable et bien choisie (Cuilleron, Bourdic), service adorable. On en redemande !

Enfin, une très belle promotion est accordée à Jean-Luc Rabanel, de l'Atelier de Jean-Luc Rabanel à Arles, qui passe dans la catégorie des « 5 toques », réservée à une élite de 12 chefs en France, incarnant l'excellence du talent. ♦



JEAN-LUC  
RABANEL,  
DE L'ATELIER  
DE JEAN-LUC  
RABANEL  
À ARLES



**GUIDE.** Le guide France Gault & Millau 2012, c'est plus de 3 000 adresses sélectionnées (1 600 adresses à moins de 35€), 120 établissements « coup de cœur », plus 400 photos d'hôtels et restaurants visités par une équipe d'enquêteurs anonymes qui s'attachent avant tout à la qualité des produits, au goût, aux cuissons justes, à la créativité et à l'accueil et l'ambiance. Ces adresses sont commentées, pour que le lecteur évalue facilement le style de restaurant, tant en matière d'ambiance, de décor, d'accueil, de carte des vins, de type de cuisine que de niveau de prix. Une sélection à découvrir également directement sur <http://www.gaultmillau.fr> et sur la nouvelle appli mobile. ♦

## ■ Concours



LES DEUX PREMIERS DE L'ÉDITION 2010, TSUMORU TAKANO, SECOND, ET PASCAL COULON, PREMIER

## AGECOTEL À NICE TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE FRANCIS TROCELLIER

La 4<sup>e</sup> édition de ce concours culinaire de plat froid, organisé par la délégation Pays Catalan et Occitan des Disciples Escoffier International, se déroulera dans le cadre du 25<sup>e</sup> salon Agecotel au Palais des expositions de Nice, sur l'espace concours.

**LOUP.** Le 24 janvier 2012, à partir de 10h, les candidats, professionnels âgés de plus de 21 ans, disposeront de 3 heures pour réaliser un loup de Méditerranée en habit, une sauce inspirée du « Guide culinaire » d'Auguste Escoffier et trois garnitures dont une libre. Le règlement du trophée et le bulletin de participation sont à demander, avant le 14 janvier 2012, à Gérard Oudin 289, rue des Arbousiers 34570 Vailhauquès - (0)6 16 82 57 65 - [oudin.g@wanadoo.fr](mailto:oudin.g@wanadoo.fr) Pour information, l'édition 2010 avait été remportée par Pascal Coulon, Potel et Chabot, Paris devançant Tsumoru Takano, alors au restaurant Keisuke Matsushima à Nice et aujourd'hui chef au restaurant Les deux canailles à Nice. ♦

**RAPPEL.** Les postulants aux concours qui souhaitent participer aux différentes finales des compétitions culinaires à Agecotel, première coupe du monde des écaillers (dimanche 22 janvier), Le Neptune d'Or (lundi 23 janvier), Risottomania (lundi, 23 janvier pour les cuisiniers, mardi 24 janvier pour les journalistes et mercredi 25 janvier pour les étudiants écoles hôtelières), Délices de la Méditerranée (mardi 24 janvier) et La Main d'Or au féminin (mercredi 25 janvier) doivent faire acte de candidature le plus rapidement possible. Dossiers d'inscription à télécharger sur le site d'Agecotel <http://www.nicexpo.org/agecotel/fr/inscription?cat=01> et sur simple demande pour Risottomania à [gerard.bernar@wanadoo.fr](mailto:gerard.bernar@wanadoo.fr) ♦

### PRATIQUE

#### AGECOTEL

Du 22 au 25 janvier 2012 - Palais des expositions 06000 Nice  
Tél. (0)4 92 00 20 80 - [contact@nicexpo.org](mailto:contact@nicexpo.org) - <http://www.agecotel.com>

## ■ Brèves

### Save the date

La présentation de l'annuaire 2012 de l'Apçig (association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin) se déroulera cette année au Domaine de Barbos à Mandelieu - La Napoule, le lundi 5 décembre à partir de 17h30. Au programme, présentation des membres régionaux de l'Apçig, découverte du domaine de Barbos, de ses vins, de son restaurant et cocktail dînatoire. Chefs de cuisine, chefs pâtisseries, directeurs d'hôtels, sommeliers..., sont les bienvenus. Sur invitation (0)6 33 55 01 19.

### La table bio

Mario d'Orto, le chef fidèle du 3.14 resto-bar-club à Cannes, 5 rue Einesy - (0)4 92 99 72 00 - <http://www.3-14hotel.com> depuis 16 ans, vient de mettre en place sa nouvelle carte d'automne, toujours dans la lignée de ses convictions culinaires, prônant le règne des produits frais non traités et de proximité, le respect des saveurs et le voyage dans les parfums d'ailleurs. Menu du marché à 35€. Ouvert tous les soirs à partir de 20h, sauf le dimanche et le lundi. Bar accessible tous les soirs à partir de 19h.

### Saison

C'est la saison de la fleur de sauge ananas, sucrée, d'un rouge éclatant, avec des feuilles aux arômes exotiques évoquant l'ananas. Elle est disponible, jusqu'en mars, par barquette de 50 fleurs environ chez Marius Auda à Gattières (route de la Baronne (0)4 93 08 10 30 - <http://www.mariusauda.fr> contact@mariusauda.fr).

### Retour

Après 3 ans d'absence, Le salon Heavent meetings Sud est de retour à Cannes, les 21 et 22 mars à l'espace Riviera du Palais des festivals et des congrès. Ces journées business de l'événement et du tourisme d'affaires, sont accessibles uniquement sur accréditation (Tél. (0)1 55 74 64 64 - [info@heavent-meetings-sud.com](mailto:info@heavent-meetings-sud.com) - <http://www.heavent-meetings-sud.com>).

### Rungis

Unique en son genre, le site de l'Épicerie de Rungis <http://www.lepicierderungis.com> offre aux gourmets la possibilité de commander à tout moment des produits rares, introuvables ou de contre-saison. Ces aliments frais de qualité supérieure sont sélectionnés par des acheteurs professionnels sur le marché de Rungis.

### Ambassadeur

L'écrivain brésilien Paulo Coelho est l'ambassadeur 2012 des Relais & Châteaux. Il succède à Richard Gere.

## 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 Vaïlle |  
(0)6 29 77 70 69  
ROM.

19, boulevard Carabacel 06000 Nice |



**Florissante  
au XVII<sup>e</sup> siècle,  
moribonde au cours  
du XIX<sup>e</sup> siècle,  
la culture du safran  
renaît  
dans le Vaucluse,  
grâce à quelques  
producteurs  
passionnés.**

**TÉLÉCHARGEZ  
LE FICHER PDF  
SUR LE SITE**

## ■ Restaurant



### JARDIN MAZARIN À AIX-EN-PROVENCE

# UNE NOUVELLE ADRESSE À DÉCOUVRIR

Déjà connus dans le milieu de la restauration aixoise et à la tête du « Café du Roi René » depuis 8 ans, Alain et Dominique Denjean se lancent dans une nouvelle aventure gastronomique avec l'ouverture du « Jardin Mazarin », situé en plein cœur de la place des Quatre Dauphins, l'un des lieux les plus visités d'Aix-en-Provence.



PHOTOS: M. MARTEL, THERIAULT

ADRIEN FICHERA, LE JEUNE CHEF DE CUISINE

**OUVERTURE.** Après 6 mois de travaux pour rénover les lieux (qui abritaient jusqu'alors « Paradoxe », librairie anglaise bien connue des amateurs d'international), tout en gardant une âme d'époque, ils signent là un restaurant pour tous les gastronomes en quête d'une cuisine traditionnelle revisitée, mais aussi d'un havre de paix pour faire une pause autour d'un thé, dans l'après-midi...

« Simplicité et inventivité pour des mets goûteux cuisinés uniquement à partir de produits frais », commente Adrien Fichera, le jeune chef de cuisine de 22 ans, formé par Reine Sammut. Il propose ici une carte et un menu qui changent au fil des saisons pour amener dans chaque assiette une cuisine de saveurs simples et raffinées magret de canard avec son jus au foie gras, râble de lapin farci au chèvre et au romarin, sauté d'agneau aux olives de la région des Pouilles, tomates anciennes et burrata, pesto de pistache... le tout à des prix très abordables.

Mais le « Jardin Mazarin » c'est aussi un endroit où l'on aime se retrouver à l'heure du « tea time », en dégustant un thé de la maison Richard, un chocolat chaud à l'ancienne ou encore une pâtisserie (scones, cake, madeleine, macarons...). ♦



### PRATIQUE JARDIN MAZARIN

Restaurant et salon de thé  
15, rue du 4 septembre -  
Place des des Quatre Dauphins  
13100 Aix-en-Provence  
Tél. (0)4 42 58 11 42  
Ouvert, midis et soirs,  
du mardi au samedi.  
Plat du jour 15€. Formule 26€  
(entrée, plat ou plat, dessert).  
Menu 32€. Carte.

## ■ Brèves

### Changement

Le conseil d'administration de la Société des Bains de Mer et Bernard Lambert ont décidé, d'un commun accord, de mettre un terme à son mandat de directeur général. Le conseil d'administration remercie Bernard Lambert de sa contribution importante à la marche de la Société des Bains de Mer depuis sa nomination le 12 février 2002. Au cours de ses délibérations, le conseil d'administration a conféré les pouvoirs de la délégation à Jean-Louis Masurel, administrateur, qui aura autorité sur l'ensemble des secteurs d'activité de la Société des Bains de Mer.



### Nominations

Isabelle Simon a été nommée au poste de directeur général adjoint de Monte-Carlo SBM le 7 novembre 2011. Dans cette nouvelle fonction, elle supervisera divers secteurs d'activité de la société, notamment, les opérations de développement, à l'intérieur et à l'extérieur de la Principauté de Monaco, l'activité jeux en ligne, le marketing et le département juridique. Dans le même temps, Yves de Toyot, actuellement directeur financier de Monte-Carlo SBM, est nommé en qualité de directeur général adjoint finances. Yves de Toyot aura en particulier la responsabilité de superviser les finances, les systèmes d'information, y compris l'informatique, le contrôle de gestion du groupe, les participations de la société et les relations avec les autorités boursières. Ces nominations s'inscrivent dans le cadre d'un renforcement de la direction générale décidé par le conseil d'administration pour permettre à la S.B.M. de mettre en oeuvre rapidement sa stratégie de relance tant en principauté qu'en dehors de Monaco. Elles font suite à celle, en mars dernier, d'Agnes Puons au poste de secrétaire général, en charge notamment des ressources humaines.



### Concours

Président professionnel annonce le lancement des inscriptions de l'édition 2012 du concours « Création et saveurs », présidé cette année par Thierry Marx, exécutif chef du Mandarin Oriental Paris. Dès le 15 novembre prochain et jusqu'au 1er mars 2012, les professionnels de la restauration, âgés de plus de 18 ans, pourront s'inscrire en ligne sur le site <http://www.president-professionnel.fr>, afin de participer à ce prestigieux concours.



### Caribes

Du 23 au 26 novembre, le Vista Palace Hôtel de Roquebrune Cap-Martin sera l'invité d'honneur du Guanahani & Spa de Saint Barth. Un rendez-vous gastronomique entre deux chefs, Philippe Masségla et Christophe Marc sous les soleils des Caraïbes.



### City trip

Le Petit Futé va lancer en mai 2012, le city trip de Cannes, un guide dédié aux week-ends et courts séjours, le premier pour une ville de province.



### Assemblée générale

Gisèle Marguin, présidente de l'association des sommeliers Alpes Marseille Provence, a choisi cette année, de réunir les sommeliers de la région au Château de Saint Martin à Taradeau le 21 novembre 2011, pour l'assemblée générale annuelle. Les membres de cette association ont également invité les élèves de la « mention sommellerie » du lycée hôtelier de Marseille. Ils profiteront de leur passage pour découvrir, au travers de différents ateliers interactifs, toute la gamme des vins raffinés du Château de Saint Martin, cru classé en Côtes de Provence. Ils auront ainsi l'occasion de visiter un beau domaine de 100 hectares, dont 50 en vignes, dans la même famille depuis 1740 et presque toujours transmis par des femmes.

## ■ Hôtel



DÈS RÉCEPTION DU TROPHÉE, LES REPRÉSENTANTS DE CHAQUE DÉPARTEMENT DE L'HÔTEL ONT VOULU POSER AVEC FIERTÉ EN DÉMONSTRATION D'UN REMARQUABLE TRAVAIL D'ÉQUIPE

## FAIRMONT MONTE-CARLO

# UNE NOUVELLE DISTINCTION !

En Turquie, lors du dîner de gala pour la cérémonie de remise des prix « Europe », le Fairmont Monte-Carlo a été reconnu en tant que « Monaco's Leading Hotel 2011 ».

**CONSÉCRATION.** Pour désigner les vainqueurs de ce programme de reconnaissance internationale, riche et prestigieux dans le secteur du voyage, les votes ont été attribués par 213 000 professionnels du voyage (agences, tours opérateurs, compagnies de transport et organismes du tourisme) dans plus de 160 pays. Ce prix est une récompense prestigieuse qui représente la consécration de l'engagement quotidien des 500 collègues du Fairmont Monte-Carlo. ◆

### PRATIQUE

#### FAIRMONT MONTE-CARLO\*\*\*\*

12, avenue des Spélugues  
98000 Monaco  
Tél. +377 93 50 65 00  
montecarlo@fairmont.com  
<http://www.fairmont.com/fr/MonteCarlo>



## ■ Fête

DE GAUCHE À DROITE,  
AUGUSTE ODDO, PRÉSIDENT  
DU SYNDICAT DES PRODUCTEURS  
DE TRUFFES  
DES ALPES-MARITIMES,  
MICHEL SANTINELLI, PRÉSIDENT  
DU SYNDICAT RÉGIONAL  
DES TRUFFICULTEURS,  
GÉRALD LOMBARDO,  
MAIRE DU ROURET,  
JACQUES CHIBOIS,  
LA BASTIDE SAINT-ANTOINE,  
DANIELE TUBIANA, REPRÉSENTANT  
JEAN-PIERRE LELEUX, SÉNATEUR  
DES ALPES-MARITIMES,  
MAIRE DE GRASSE  
ET JÉRÔME VIAUD, CONSEILLER  
GÉNÉRAL DES ALPES-MARITIMES

## MARCHÉ DE LA TRUFFE À GRASSE ET AU ROURET

# WEEK-END AUTOUR DU DIAMANT NOIR

Comme chaque année à pareille époque, à La Bastide Saint-Antoine, les organisateurs et partenaires de cette fête conviviale, dont le succès est grandissant d'année en année, ont présenté les grandes lignes de la 16<sup>e</sup> édition, placée sous le parrainage de Jacques Martinez, l'artiste auteur de l'affiche 2012.

**QUALITÉ.** Michel Santinelli, le président du syndicat régional des trufficulteurs, annonce la couleur d'entrée «Les truffes seront en quantité, de qualité, de bon calibre et la saison risque d'être en avance». La 16<sup>e</sup> édition de cet événement tant attendu se présente donc sous de favorables auspices. Le samedi 7 janvier à La Bastide Saint-Antoine à Grasse et le dimanche 8 janvier au Rouret, le marché sera articulé autour des animations traditionnelles, démonstrations de chiens truffiers, dégustation de mets truffés, repas gastronomique autour de la truffe, vente de truffes (50 kg environ devraient être présentés) et de produits agricoles locaux, visite commentée du champ truffier expérimental au Rouret (planté il y a 14 ans à l'initiative de Michel Novella, trufficulteur installé au village, la 1<sup>re</sup> truffe est apparue le 7 septembre dernier), conférence sur la truffe et sa culture. ◆

### PRATIQUE

#### 16<sup>e</sup> MARCHÉ DE LA TRUFFE

Samedi 7 janvier 2012 à La Bastide Saint-Antoine, de 9h30 à 17h30  
Dimanche 8 janvier 2012 au Rouret, à partir de 9h

## ■ Édition



### Éditions GLD

#### COFFRET

## LES MEILLEURES RECETTES DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE VOLUME 1 ET VOLUME 2

Forts du succès du tome 1, qui a reçu le prix du meilleur livre de cuisine française au monde, et du tome 2, les éditions GLD et la société nationale des meilleurs ouvriers de France ont souhaité mettre en valeur ses ouvrages dans un coffret de qualité. Ce coffret, entièrement bilingue français-anglais, rassemble 112 recettes présentées au fil d'un menu imaginaire, de la mise en bouche à la mignardise. L'ensemble des métiers de bouche est mis à l'honneur, présentant les meilleurs recettes des meilleurs ouvriers de France. Les plus grands noms de la gastronomie livrent leur recette, aussi bien en France qu'à l'étranger, de Michel Roth, chef du Ritz, à Eric Pras, en passant par Frédéric Lalos, boulanger ou encore Gérard Taurin, glacier de la maison Lenôtre... Les coordonnées professionnelles de chaque MOF sont mentionnées sur leur page, pour permettre aux lecteurs de les retrouver facilement, ainsi qu'une courte biographie retraçant le parcours de chacun d'entre eux.

• Collection cuisine - art de vivre.  
170 pages par tomes. 59€.  
<http://www.editionsugd.fr>



Tana  
éditions

PETITES

## GOURMANDISES DE NOËL

Noël est toujours un moment de grande convivialité, où l'on aime se réunir autour d'une bonne table et finir son repas sur une délicieuse touche sucrée. Véritable institution gastronomique en France, (13 desserts, marchés de Noël en Alsace, pain d'épice de la Saint-Nicolas), vous découvrirez dans cette boîte 50 recettes de gourmandises sucrées, biscuits, mignardises et gâteaux pour ravir les papilles de tous vos convives. Biscuits à la cannelle, kouglof, bonhomme en pain d'épice au miel, bûche exotique, truffes au chocolat, fudge cristallisé, roses des sables, orangettes, nougats, etc. seront désormais au menu de votre table de fête.

• Boîte grain de sel. 51 fiches  
+ 1 magnet. 9,90€



LE VAINQUEUR DAVID ALESSANDRIA, ENTOURÉ D'ANNE-SOPHIE PIC, SABINE ET FRÉDÉRIC MASSE. À L'EXTRÊME GAUCHE, RÉMI ROBERT, LE CANDIDAT DE NOTRE RÉGION

**TROPHÉE MASSE**

**DAVID ALESSANDRIA VAINQUEUR**

Le 7 novembre dernier, à l'Institut Paul Bocuse à Écully, 5 candidats, tous lauréats des sélections régionales, se sont surpassés pour décrocher le 1<sup>er</sup> trophée Masse du foie gras.

**FINALE.** David Alessandria, chef au Château des Comtes de Challes à Challes-Eaux, près de Chambéry, déjà finaliste de la 10<sup>e</sup> édition, remporte ce titre qui lui avait échappé l'année précédente. Il devance le candidat de notre région, Rémi Robert.

Le niveau de cette finale était extrêmement élevé. Un jury d'exception, dont Stéphanie Le Quellec, chef exécutif Le Faventia à Turrettes et Guillaume Royer, second de Christophe Bacquié à l'Hôtel du Castellet, entourait Anne-Sophie Pic pour départager ces 5 chefs très talentueux. Elle était secondée par les présidents des sélections régionales, dont Philippe Jourdin, et par le conseiller technique du concours Christophe Bacquié. ♦



RÉMI ROBERT EN PLEIN TRAVAIL



PHOTO DE FAMILLE AVEC LES FINALISTES ET LE JURY



**Éditions Féret**

**LE GOÛT DES LÉGUMES**

L'auteur a rassemblé une somme de connaissances et nous entraîne dans une lecture gourmande, instructive, pratique, à même d'améliorer notre savoir-faire.

La première partie de l'ouvrage détaille la saga des légumes. De leur découverte (50 000 ans avant J.-C.) aux enjeux et contradictions de leur production au XXI<sup>e</sup> siècle, aucune étape de leur culture et de leur consommation n'est omise.

La seconde partie nous invite à découvrir, au rythme des saisons, de nouvelles recettes créées par Michel Portos à la portée de tous. Nous retrouvons là, le goût des légumes, le moment juste, un certain art de vivre. Côté pratique, glossaires, listes et conseils aideront tout un chacun à suivre le fil de l'histoire ou à se mettre aux fourneaux.

• Ségolène Lefèvre. Photographies Anne Lanta. Recettes Michel Portos. 174 pages. 33,50€



**Alain Ducasse édition**

**NATURE. MERS ET OCÉANS**

Manger simple, sain, bon et... durable. À l'heure où les ressources de la mer et des océans s'amenuisent, consommer du poisson de manière responsable est devenu primordial. Alain Ducasse s'est engagé dans la démarche de cuisine durable. Avec Paule Neyrat, diététicienne, il vous propose 80 recettes pour apprendre à cuisiner ces poissons parfois méconnus, souvent dédaignés, tels que le lieu jaune, le maigre, le maquereau, le mullet... Le livre s'articule autour de quatre chapitres - poissons, calmars, crustacés, coquillages - et offre au lecteur une présentation de chacun des produits de la mer.

• Alain Ducasse et Paule Neyrat. Photographies Pierre Monetta. Recettes Christophe Saintagne. 160 pages. 15€.

## ■ Pâtisserie



L'ÉQUIPE DE LA BISCUITERIE DE VALLIS

## BISCUITERIE DE VALLIS À VALLAURIS CRÉATEUR DE DÉLICES

Cette jeune société créée en 2010 par Éric Ebbo et son épouse Clotilde, autour de la pâtisserie et des biscuits de luxe 100 % naturels et sans conservateur, est forte d'une expérience familiale et de plus de 80 ans dans la confiserie chocolaterie biscuiterie au Maroc.

**SAVOIR-FAIRE.** Après un très important investissement dans la création de cette entreprise, avec la mise aux normes du local de plus de 320 m<sup>2</sup> et d'un laboratoire ultra moderne permettant la fabrication d'une multitude de produits à forte valeur ajoutée et de qualité, l'objectif de cette nouvelle entité est d'allier l'expérience industrielle à un savoir-faire traditionnel.

Aujourd'hui la Biscuiterie de Vallis, avec ses 7 collaborateurs, fabrique jusqu'à 20 000 macarons par jour, aux senteurs aussi diverses et variées que menthe-chocolat, caramel beurre salé, spéculoos ou encore à votre propre goût, si cela vous fait rêver d'avoir votre macaron sur mesure ! Les autres spécialités sont nombreuses, cupcakes, sablés, muffins, financiers et toute une multitude de délices qui sont garantis sans conservateur et 100 % naturels.

2012 devrait s'annoncer comme l'année de la Biscuiterie de Vallis, car en plus de sa boutique salon de thé à Vallauris, Éric Ebbo prévoit d'ouvrir une boutique au cœur de Cannes et une également à Nice. ♦



### PRATIQUE BISCUITERIE DE VALLIS

2121, chemin de Saint-Bernard - Porte 13 - 06220 Vallauris  
Tél. (0)4 97 23 96 96 - contact@biscuiteriedevallis.com -  
<http://www.biscuiteriedevallis.com>

## ■ Boissons

### MONIN LE FRUIT DE MONIN

La tendance est à la mixologie : cocktails, smoothies... On a envie de tout essayer, de tout goûter mais parfois les quantités sont trop importantes pour 1 seul verre.



**PRATIQUE.** Monin a pensé à tous les curieux et a décliné sa gamme, Le Fruit de Monin, en petit format : 50 cl. Plus facile à utiliser, plus pratique, ce nouveau format conviendra à tous les gourmands.

À base de purées de fruits, il offre le bon goût du naturel. Cette boisson aux fruits mixés offre un juste équilibre entre le sucre et l'authenticité du fruit.

L'origine et la qualité des fruits sont garanties pour plus de saveur et le bec verseur permet une utilisation pratique et facile.

4 parfums sont disponibles en 50 cl :  
coco, fraise, framboise, mangue.  
6,70€. ♦



### PRATIQUE LE FRUIT DE MONIN

En vente sur [www.moninshopping.com](http://www.moninshopping.com)  
et en épiceries fines.

em@il gourmand

sur  
l'email-gourmand  
votre communication  
est entre bonnes mains

tél. **06 29 77 70 69**

bar  
**Marriott.**  
RIVIERA  
LA PORTE DE MONACO

## ■ Boissons

Loïc Raison

# L'APÉRICIDRE D'AUTOMNE

Pour sublimer les fraîches soirées d'automne, le cidrier breton propose une alternative originale aux apéritifs traditionnels.



Photo X

**FRUITÉ.** Le cidre d'automne est élaboré dès le début du mois de septembre, à partir de la presse des premières pommes de l'année. Il vous surprendra par sa richesse aromatique, issue d'une fermentation douce. Frais et particulièrement fruité, il vous ravira par sa robe aux notes orangées, en harmonie avec les couleurs d'automne. Le cidre d'automne Loïc Raison se marie parfaitement à l'apéritif avec des chips de panais ou tout autre produit de saison, betterave, châtaignes ou fromages tels que le camembert, le chèvre et le roquefort. A déguster très frais, entre 7° C et 9° C. ♦

### PRATIQUE LOÏC RAISON

Cidre d'automne  
Disponibles en GMS 2,20€ la bouteille de 75 cl.  
Également disponible en crèperie.



Photo X

## MENEAU LE TEMPS DU VIN CHAUD

Jusqu'à présent, une envie de vin chaud se satisfaisait au hasard d'un marché de Noël, au café du coin, ou après une démarche personnelle en plusieurs étapes : acheter le vin, les épices, les oranges, doser et préparer le tout, puis déguster en famille ou entre amis.

**ÉQUILIBRE.** Rien ne vaut, bien sûr, la fabrication maison. Mais pour les gourmands refroidis, pressés par le temps, et pas certains de réussir le dosage optimal entre vin et épices, Meneau propose une préparation en bouteille, prête à l'emploi, et qu'il suffit de réchauffer, résultat du savant équilibre des arômes, qui marient le vin rouge et les épices (orange, cannelle, clous de girofle), tous issus de l'agriculture biologique. ♦

### PRATIQUE MENEAU

Vin chaud aromatisé bio,  
la bouteille de 75 cl : 5,90€  
Achat en ligne sur <http://www.boutique-meneau.com/nouveautes-boissons-bio-maison-meneau/achat-vin-chaud-raisin-bio-75-cl.html>

## ■ Vin de la semaine DOMAINE DE LA BAUME

# TERRES



Photo X

Cette cuvée d'exception a été créée pour faire honneur aux vins issus de la meilleure parcelle du Domaine de la Baume « Terres de la Baume ».

Issue de coteaux argilo-calcaire, la cuvée « Terres » est composée de 55 % de syrah et 45 % de cabernet sauvignon. Cette cuvée est le fruit d'une sélection rigoureuse menée par les hommes du domaine et exprime sa plus haute vision de la qualité. La complexité de ce vin est exprimée grâce à une maturation de 12 mois en barrique de chêne français. Seules les meilleures barriques sont conservées pour offrir cette cuvée d'une beauté rare.

**DÉGUSTATION.** Ce vin d'une grande qualité possède une robe d'un rouge profond et brillant, offrant un bouquet harmonieux de fruits rouges mûrs accompagnés de notes de café et de garrigues. La bouche ronde, suave et veloutée charme d'emblée l'amateur. Marquée par des notes de chocolat, de fruits noirs confiturés et de violette, elle se termine par une longue finale, qui souligne l'excellente maturité des raisins.

**ACCORDS.** Cette cuvée se marie idéalement avec la cuisine méditerranéenne comme une salade de figues et jambon de pays au vinaigre balsamique ou encore un tajine de poulet aux pruneaux. Elle fera aussi merveille sur les gibiers (filet de chevreuil) et viandes en sauce (bœuf bourguignon, steak au poivre) accompagnés d'une fricassée de cèpes. Pour les plus gourmands, à tester sur des desserts chocolatés !  
Cavistes 18€ environ. ♦

### PRATIQUE DOMAINE DE LA BAUME

34290 Servian - Tél. (0)4 67 39 29 49  
<http://gcfplanet.com-domaine@labaume.com>

## ■ Vins



Photo CIVP-Phyvos Miao

## LA RÉCOLTE 2011 EN PROVENCE ESTIMATIONS À FIN OCTOBRE

Hiver pluvieux, printemps chaud et sec, et orages périodiques pendant l'été résument la météo de cette année en Provence. Aucun dégât dû au gel ni à la grêle n'est à déplorer. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions et de façon précoce.

**TENDANCE.** Plus récemment, après un mois de juillet frais et arrosé, le mois d'août a été plutôt chaud et sec en deuxième quinzaine. Début septembre, des orages localisés ont, en général, apporté l'eau nécessaire aux vignes ayant subi une légère pression hydrique courant août. Le rafraîchissement a entraîné une perte partielle de l'avance végétative, gagnée au printemps, pour revenir plus proche des normales.

Ce régime orageux a induit des disparités locales caractéristiques de la Provence. Le mistral, régulièrement présent, a encore conforté la typicité climatique, notamment en aérant les vignes après les pluies. L'état sanitaire des raisins rentrés en cave a été constaté très bon.

Les vendanges se sont terminées à fin octobre, avec, globalement, une légère avance, comparées aux années précédentes.

Les températures fraîches pendant les vendanges, souvent réalisées la nuit, ont permis de conserver en cave le meilleur des arômes des cépages locaux. Couleurs et arômes typiques sont sans conteste au rendez-vous : il faut noter des rendements en jus souvent inférieurs à la récolte 2010, notamment dans l'arrière-pays. Si les rosés vont encore dominer la production, l'année est favorable à des rouges de très grande qualité qui pourraient remonter les stocks, plutôt bas pour cette couleur en Provence.

Il est encore difficile de faire un bilan à l'échelle de la Provence, mais la tendance semble être à une légère augmentation du volume total de récolte (en attendant les déclarations officielles de récolte et de revendication). Les Côtes de Provence attendent de +1 % à +3 %, les Coteaux d'Aix-en-Provence +5 %, et les Coteaux varois en Provence des volumes comparables (+2 %). L'augmentation de volume serait plus importante pour les IGP (jusqu'à +10 %). Il y aura, comme à l'accoutumée, des variations intra-zones très sensibles.

Cette progression du volume de récolte, observée depuis 4 années consécutives, est réalisée dans un contexte économique favorable pour les AOC de Provence. En effet, les stocks sont faibles et on a observé encore une progression de la commercialisation et de la valorisation des rosés de Provence pendant la saison 2011. ♦

• Communiqué rédigé fin octobre 2011, sur la base d'une enquête d'experts menée par le CIVP auprès des œnologues et techniciens de terrain.

## ■ Association



LA DÉLÉGATION LAZIO, DÉLÉGUÉE MARIA GRAZIA PISTERZI

## DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL CHAPITRE À ROME

En ce jour du 25 octobre 2011, et à partir de 15h30, une visite guidée du musée Bonifacio VIII a eu lieu avant que la cérémonie d'intronisations ne commence au Centre du service culturel de la rue Garibaldi.

**INTRONISÉS.** Tout a été organisé par les Disciples d'Auguste Escoffier de la région de Lazio, Maria Grazia Pisterzi, championne mondiale de la pizza et de l'art du pain. Au cours de cette cérémonie, ont été présentés Francesco Ammirati, président des Disciples Escoffier international Pays Italie, mais aussi, Philippe Onofri, qui représentait le secrétaire général international, ainsi que la délégation de Lazio, dirigée par la chef exécutive Maria Grazia Pisterzi, puis la délégation de Marche, dirigée par le chef Antonio Bedini.

Les nouveaux intronisés sont pour la délégation Lazio - Pays Italie, honoris causa : Carlo Noti, maire d'Anagni ; Giannantonio Boni, maire d'Amaseno ; Marco Cesaritti, président du conseil municipal d'Anagni ; Salvatore Giraldi, nutritionniste et directeur du département nutrition humaine individuelle et collective à l'université Magna Carta de Milan ; Silvana Genzone, manager et critique gastronomique alimentation et vins ; Luigino Borgia, rédacteur en chef des nouvelles propositions ; Alfredo Folliero, président des pizzaiolos traditionnels et restaurateurs de l'Union Européenne ; Vincenzo Ciprani, responsable des aliments et boissons ; Luciano Pisterzi, restaurateur ; Natale Mastrantonio, directeur et propriétaire d'un hôtel ; Simone Pace, experte de la cuisine italienne ; producteurs, honoris causa : Gregorio Iovine, producteur de mozzarella. Chefs professionnels : Luca Casciani, Graziella Sangemi, Pietro Cerroni, Luca Amadio, Vincenzo Petullà, Bruno Brunori, Antonio Cristini, Marco Graziosi, Antonio Giammateo, Mirella Crescenzi, Stefano Affatigato, Giovanni Bilello, Angelo Franzo, Paolo Sgroi, Claudio Pagluiso, Giuseppe Fusco, Giuseppe Rutigliani et Angelo Bettazzi.

Délégation Marche - Pays Italie, chefs professionnels : Pier Francesco Fusaroli, Maurizio Cecilioni, Marco Balducci, Antonio Fava, Samuele Ferri, Gianluca Passetti, Alessandro Menghini, Agostino Marinaro, Franco Mattioli, Valentino Montanaro, Fabio Balducci.

Les différentes délégations ont été accueillies à l'hôtel La Floridiana à Anagni, un remerciement particulier au chef Daniele Frioni. ♦



LA DÉLÉGATION MARCHE, DÉLÉGUÉ ANTONIO BEDINI

**DATES.** **15 novembre** Pays Italie, chapitre à Bari (Altamura), région des Pouilles, animé par le président Francesco Ammirati ••• **20 novembre** Pays France, délégation Normandie Grand Ouest, chapitre au Domaine de Cicé-Blossac à Bruz, près de Rennes, organisé par son président Christian Girault et son fidèle secrétaire Pascal Bluche et leurs équipes ••• **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 ••• **29 novembre** Pays France, délégation Normandie Grand Ouest, 9<sup>e</sup> trophée Auguste Escoffier de Normandie au lycée hôtelier Maurice Marland de Granville ••• **lundi 5 décembre** délégation Nord Hauts de France grand chapitre à Orchies organisé par le président Pierre Acosta et son équipe rapprochée ••• **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.  
Secrétariat Disciples Escoffier international. Tél. (0)6 07 57 00 76  
ordre@disciples-escoffier.com - http://www.disciples-escoffier.com

## ■ Agenda

**LUNDI 14 NOVEMBRE**  
Trophée David Campbell  
à l'hôtel Radisson Blu à Nice

Réunion de bureau  
de l'ASNCAP au Château  
de Crémat à Bellet

**MARDI 15 NOVEMBRE**  
Atelier after work à Avignon  
Les Côtes du Rhône  
rentrent dans l'histoire.

Soirée caritative Bénin  
à l'hippodrome  
de Cagnes-sur-Mer  
Tél. (0)6 64 18 03 34

**MERCREDI 16 NOVEMBRE**  
Soirée accords mets et vins  
au Sportbeach à Marseille  
Repas d'automne  
Tél. (0)4 91 76 12 35

**JEUDI 17 NOVEMBRE**  
Millévin à Avignon  
La fête du millésime 2011  
et des vins des Côtes du Rhône.  
[www.millevin.fr](http://www.millevin.fr)

**18 AU 20 NOVEMBRE**  
Salon saveurs et terroirs  
en Méditerranée  
à Mandelieu-La Napoule  
Invitée d'honneur : la Corse  
Centre expo congrès  
Tél. (0)4 93 93 64 64

**Le Pradet gourmand**  
Espace des arts  
Esplanade François Mitterrand  
Tél. (0)4 94 08 69 57 -  
(0)6 22 80 37 81

**18 AU 21 NOVEMBRE**  
Salon Savim automne  
à Marseille  
Salon des vignerons  
et de la gastronomie  
[www.savim.eu](http://www.savim.eu)

**SAMEDI 19 NOVEMBRE**  
Déjeuner au domaine  
de La Royrie à Grasse  
Tél. (0)6 70 04 95 62

Atelier découverte du vin  
à la cave de Rasteau  
Divers vins d'hiver.  
Tél. (0)4 90 10 90 14

Ban des truffes à Richerenches  
Tél. (0)4 90 35 04 71

**19 ET 20 NOVEMBRE**  
Salon du chocolat au Château  
Saint-Julien d'Aille à Vidauban  
Tél. (0)4 94 73 02 89

Fête de l'olivier et de l'huile  
nouvelle 2011 à La Farlède  
Tél. (0)4 94 27 85 95

**19 ET 20 NOVEMBRE**  
Fête du vin nouveau de Taradeau  
Tél. (0)4 94 73 01 07

Marché de Noël provençal au  
Château de Berne à Lorgues  
Tél. (0)4 94 60 48 88