

# email-gourmand@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

**N°165** Lundi 14 janvier 2008 - 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)

## restaurants

### Le Méridien Nice

## LE NOUVEAU CHALLENGE DE SÉBASTIEN GIANNINI

**PLAISIR.** Sébastien Giannini, ce jeune chef de 26 ans qui voue une admiration sans bornes pour Gui Gedda et Philippe Joannès, pour leurs conseils, leur expérience et leur rigueur culinaire, se retrouve propulsé à la tête d'une équipe de 25 personnes, pour diriger les cuisines de ce beau navire en pleine rénovation et repositionnement au sein de la prestigieuse chaîne hôtelière Starwood Hotels and Resorts (voir *email-gourmand* n°159 du 3 décembre 2007).

Pascal Leprou, le directeur général, capitalise sur la fraîcheur et le talent de son nouveau chef qui a déjà appliqué ses méthodes de travail sur la carte actuelle et sur les plats dont on peut apprécier la qualité à La Terrasse du Colonial Café, au 9<sup>e</sup> étage de l'hôtel, avec en prime une vue panoramique époustouflante sur la Baie des Anges !

On reconnaît déjà la touche de Sébastien, le goût et les couleurs, dans l'assiette de la salade du jour « filets de rouget servis sur une focaccia et sauce vierge » et dans celle du plat du jour « mignon de veau avec cèpes et gnocchis ». Il s'est également penché sur sa première carte, qui verra le jour à la fin du mois de janvier, respectueuse de la saisonnalité, composée de plats simples élaborés à base de produits frais. ♦



Sébastien Giannini et Pascal Leprou



Filets de rouget servis sur une focaccia et sauce vierge

• **Le Méridien Nice**  
1, promenade des Anglais à Nice  
Tél. (0)4 97 03 44 44

PHOTOS GÉRARD BERNAR

### L'Aromate à Nice

## TOUT VA PAR 2

**OUVERTURE.** Les deux jeunes chefs, qui se sont connus au Plaza Athénée à Paris, ont un parcours déjà bien rempli. Mickaël Gracieux, le Berrichon, a travaillé à l'Oustau de Baumanière, au Louis XV-Alain Ducasse, au Plaza Athénée, chez Robuchon, à La Pinède à Saint-Tropez avec Arnaud Donckele au moment du départ d'Olivier Brulard. Glenn Vial, le Breton, a fait ses armes au Meurice, au Plaza Athénée, au groupe Hyatt où il a connu Nicolas Sale et chez Péron à Marseille. Ils ont décidé de se lancer dans l'aventure en reprenant un établissement situé dans le centre de Nice, à l'angle de la rue de Léopante.

Avec eux, tout va par deux. Deux salles, la première donne sur le bar et sur la cuisine ouverte et la seconde, décoration contemporaine et dominante verte (aromate oblige), inspire l'intimité. Deux concepts, une carte courte renouvelée chaque semaine où une cuisine simple de produits du marché et de risottos (camaroli Aquereello) est servie le midi (formules 25€, 30€ et 35€) et deux menus dégustations (50€ et 70€), avec une approche plus gastronomique et créative, sont proposés le soir. ♦



Glenn Vial, Mickaël Gracieux et Elise, son épouse, directrice de salle

### L'Aromate

20-22, avenue du Maréchal Foch à Nice.  
Ouvert du mardi au samedi  
Tél. (0)4 93 62 98 24

## Journées de la truffe aux Arcs-sur-Argens et Vidauban

### LE DIAMANT NOIR EN VEDETTE

**CHATEAU SAINTE ROSELINE.** La journée, animée par Jean-Jacques Roux, technicien et spécialiste de la truffe, commencera dès 10h avec des conférences sur la truffe, son histoire, sa culture, ses diverses variétés, sa conservation et sa commercialisation. Les conférences se dérouleront toutes les heures (sauf au moment du déjeuner), jusqu'à 17h.

A 12h30, deux chefs Max Callégari, chef du restaurant « Le Logis du Guetteur » aux Arcs-sur-Argens et Patrice Lafon, chef de cuisine, mettront leurs talents en commun pour concocter un menu « Autour de la Truffe », servi dans la salle des barriques et proposé au prix de 78€ (vins du Château compris) et un menu enfant à 17€.

Bien entendu, des visites guidées des caves sont prévues, agrémentées d'une dégustation des vins cru classés du Château. ♦

• **Dimanche 20 janvier Château Sainte Roseline aux Arcs-sur-Argens. Renseignements (0)4 94 99 50 39**

**CHATEAU SAINT JULIEN D'AILLE.** À partir de 11h, c'est le maître truffier Philippe de Santis qui animera cette journée, avec notamment une initiation à la recherche de la tuber melanosporum et un marché du terroir. D'agréables instants gourmands sont programmés pour le déjeuner avec un menu à 115€, eaux et vins du Château compris, concocté par Sébastien Sanjou, chef du « Relais des Moines » aux Arcs-sur-Argens, où la truffe sera omniprésente et enjôleuse. Au menu : apéritif ; prélude gourmand ; carpaccio de noix de coquilles Saint Jacques marinées, truffes du Haut Var et condiments ; filet de veau rôti, petits violets, gnocchis et légumes de saison, jus corsé aux truffes ; fromage fermier truffé ; entremets chocolat grand cru praliné, crème glacée à la truffe ; café et mignardises. Un menu à 25€ est proposé aux enfants.

Une bonne occasion de découvrir les six cuvées du Château, AOC Côtes de Provence, vins de pays du Var et blanc de blancs. ♦

• **Dimanche 20 janvier Château Saint Julien d'Aille, route de la Garde-Freinet à Vidauban. Renseignements (0)4 94 73 89 31**

## agenda

>> **MERCREDI 16 JANVIER**

### Galette des Rois

Lycée Paul-Augier à Nice  
Manifestation réalisée par l'Association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice en collaboration avec l'Amicale du personnel et l'Association des parents d'élèves. À 17h. Renseignements Robert Delpiano (0)4 93 87 99 93

### Wine dinner

Keisuke Matsushima à Nice  
Dîner dégustation avec les vins du Château Pesquié, vignoble familial du sud de la vallée du Rhône, exploité selon les principes fondamentaux de l'agriculture raisonnée, AOC Côtes de Ventoux, en présence de Paul Chaudière, vigneron. 20h30 100€ (vins, café, eau compris)  
22 ter, rue de France à Nice  
Réservations (0)4 93 82 26 06

>> **DU 18 AU 20 JANVIER**

### Monaco Spa Event

Grimaldi Forum à Monaco  
Cette seconde édition présentera les dernières tendances et nouveautés de l'industrie du bien-être et du spa de luxe.  
<http://www.monacospaevent.com>

>> **JUSQU' AU 20 JANVIER**

### Gastronomie marocaine

Hôtel Hermitage à Monte-Carlo  
Tous les soirs. 75€ hors boissons  
Réservations : (+ 377) 98 06 98 98

>> **SAMEDI 19 JANVIER**

### La Cuisine d'à Côté

France 3 Méditerranée  
Émission télévisée culinaire proposée par Frédéric Soulié à 17h10. Chef : Didier Chouteau « Feu follet » à Mougins. Recette : filet de cabillaud en papillote, pommes et carottes fondantes

>> **DIMANCHE 20 JANVIER**

### Journées de la truffe

Château Sainte-Roseline  
Les Arcs-sur-Argens  
Château Saint Julien d'Aille  
Vidauban (voir détails ci-dessous)

## festivités



Château Saint Julien d'Aille

PHOTO GÉRARD BENVIN



## retour sur images

**MOF.** Sous la houlette de leur président Gérard Cipre, la section des Alpes-Maritimes des Meilleurs Ouvriers de France, tous métiers confondus, s'est retrouvée au Negresco à Nice le jour de l'Épiphanie. Accueillis dans le salon Versailles par la directrice Nicole Spitz et son chef MOF, Jean-Denis Rieubland, les Meilleurs Ouvriers de France, dont les chefs Philippe Jourdain, Philippe Joannès, Jacques Rolancy, le maître d'hôtel Thierry Demoliens, et leurs amis, dégustèrent les excellentes galettes feuilletées Lenôte, dans l'espoir de trouver la fève. ♦



**TÉLÉVISION.** Emmanuel Ruz, le chef de « Lou Fassum » à Grasse-Plascassier, vient de tourner l'émission proposée par Frédéric Soulié et diffusée sur France 3 Méditerranée, chaque samedi à 17h10. Le 2 février, il vous dévoilera tous les secrets de sa recette de la pissaladière de scampis et le 16 février, il vous apprendra à confectionner sa spécialité, le fassum (chou farci grassois). ♦



**RÉVEILLON.** Le nouvel An russe a été fêté dans la joie à l'Auberge de la Vignette Haute à Auribeau-sur-Siagne, où les convives ont pu apprécier le menu spécialement concocté, pour l'occasion, par le nouveau chef Sébastien Kazek. ♦

PHOTOS X



## agenda

**>> LUNDI 21 JANVIER**  
**Cours de dégustation**  
**« Que peut-on boire sur des œufs ? »**

Resto Wine Notes à Nice  
Organisé par l'Association des Sommeliers d'Europe  
20 h au 6, rue Sainte Réparate dans le Vieux Nice  
Réservation (0)6 03 03 43 40

**>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008**



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

**>> DU 18 AU 20 FÉVRIER 2008**



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

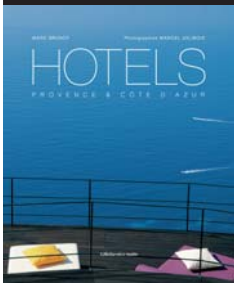
**>> 17 ET 18 MARS 2008**



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

## brèves

**DESSOUS DE TABLE.** L'Hôtel Métropole Monte-Carlo a décidé de devancer la probable future législation monégasque sur l'interdiction de fumer et annonce que son restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo devient, à compter du 7 janvier, le premier restaurant gastronomique de la Principauté entièrement non-fumeur. Les clients pourront toutefois s'adonner aux plaisirs du tabac au bar de l'hôtel ♦ **Le Domaine Bunan à La Cadière d'Azur, qui travaille déjà selon les principes de l'agriculture raisonnée depuis plusieurs années, a décidé d'entamer une conversion en agriculture biologique, une mutation qui durera 3 ans** ♦ En 2008, Châteaux & Hôtels de France devient Châteaux & Hôtels Collection. Désormais, le charme et l'hospitalité n'ont plus de frontière ♦ **La Maison Louis Latour et la Maison Henry Fessy, implantées respectivement en Bourgogne à Beaune et dans le Beaujolais à St-Jean-d'Ardières, toutes deux possédées et dirigées par les familles d'origine, annoncent leur rapprochement illustrant la complémentarité existant entre ses deux régions sur un plan historique, géographique et viticole** ♦ Tous les dimanches dès 11h, le restaurant La Terrasse-Club de l'Hôtel Juana à Juan-les-Pins organise « Les brunchs de l'hiver ». Au menu : viennoiseries et pains gourmands, œufs brouillés, bacon ; déclinaison de charcuteries et salaisons, crevettes et saumon fumé, crudités, salades et saveurs de saison ; servi à l'assiette : une viande ou un poisson grillé au choix ; buffet de gourmandises, assortiment de fruits et pâtisseries ; eaux minérales, thé, café, jus de fruits frais pressés. 37€ par personne, vins non compris. Réservation (0)4 93 61 08 70 ♦ **Le lundi 28 janvier de 10h à 19h, le Club des professionnels du vin organise au Palais du Pharo, boulevard Charles Livon à Marseille, une journée de dégustation de vins, sélectionnés dans les principales appellations de France (80 exposants), en partenariat avec l'Association des sommeliers Provence Côte d'Azur, présidente Gisèle Marguin, et avec la participation d'Andréas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007. Renseignements sur <http://www.clubproduvin.com>** ♦ Mauro Colagregco, le chef du Mirazur à Menton, a été choisi comme partenaire pour réaliser le cocktail de la « Living Party », soirée exposition de la société niçoise Smarin design, donnée à la Villa Arson à Nice, le 8 février prochain ♦ **Début février, Gilles Galli quittera Madère pour le Laos où il deviendra chef exécutif à la Résidence Phou Vao à Luang Prabang, hôtel du groupe Orient-Express** ♦ Le 5 février à 19h30, l'équipe du restaurant Lou Fassum à Plascassier se déplacera au lycée professionnel Francis de Croisset à Grasse, pour proposer un menu provençal (20€), réalisé avec les élèves de terminale BEP hôtellerie et leurs professeurs. Réservation (0)4 92 42 48 78 ♦ **Fin novembre 2007, Lionel Compan a pris la place de chef sommelier du Negresco** ♦ Cuisine & Science est la toute première société à proposer aux plus grands chefs du monde, des instruments généralement utilisés dans les laboratoires. Ces nombreux outils très utiles en laboratoires et méconnus du monde de la cuisine, peuvent permettre des cuissons jusqu'à 0,1°C près, des dosages en poids et en volumes plus précis, de nouvelles techniques de mélange, d'extraction des goûts, de cuissons, de mises en place. Contact Grégory Delaroche-Vernet (0)6 65 33 99 41 ♦ **L'Hôtel Méditerranée à Menton vient d'intégrer le réseau Choice Hotels France® et sa marque Quality®, sous le nom de Quality Hotel Menton Méditerranée** ♦ Suite au succès rencontré lors de la première édition du « Salon de la croisière en 2007 », l'agence de voyage Jet-travel Monaco a décidé de reconduire l'événement. Il se tiendra le 15 mars 2008 à la salle du Canton de Monaco de 10h à 19h ♦ **À suivre**



**Marc Brunoy**  
**HÔTELS**  
**PROVENCE & CÔTE D'AZUR**

Le choix des adresses ré-  
alisé par Marc Brunoy, 22 sur  
la Côte d'Azur et 14 en Pro-  
vence, vous invite à un voyage  
d'exception dans des palaces  
aux façades Belle Epoque,  
dans des haltes somptueuses  
au design épuré, dans des an-  
ciennes maisons de maître au  
charme suranné. D'Avignon à  
Arles, de la Méditerranée aux  
Alpilles, de Marseille à Monaco,  
les saisissantes photographies  
de Marcel Jolibois, mises en  
valeur par une agréable mise  
en pages, vous emmènent à la  
découverte d'une région bénie  
des Dieux et reconnue pour sa  
brillante gastronomie. ♦

• Editions Gilletta – Nice-Matin.  
256 pages. 45€

**Nicole Rubi**  
**A LA TABLE DE NICOLE**

Rien que des belles signatures, Patrick Poivre d'Arvor pour la préface,  
Jacques Gantié pour les textes, Marcel Jolibois pour les photographies et  
Nicole Rubi pour les recettes.

Maîtresse de maison de caractère et personnage haut en couleur, Ni-  
cole Rubi vous offre près de 100 recettes simples, mythiques, niçoises,  
provençales, méditerranéennes, qui ont fait le succès de «La Petite Mai-  
son», véritable institution niçoise : petits farcis niçois, gnocchi, brouillade  
de truffes, calmars dorés à l'ail, loup au sel, daube à la niçoise, ratatouille,  
tiramisù... ♦

• Editions Gilletta – Nice-Matin. 160 pages. 29,90€



*édition* **VINS ET SANTÉ 2008**

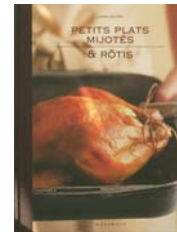
Pour sa 13<sup>e</sup> édition, ce guide, parrainé par le professeur Christian Ca-  
brol, connaît de nouveaux éditeurs, Sandrine Cohen et Nicolas Dubos.  
Ces ardents défenseurs des vertus prouvées du vin, vous livrent leurs  
bonnes adresses et leurs coups de cœur, découverts lors de leurs pére-  
grinations dans les vignobles de l'Hexagone et de la Suisse, soit 250 vins  
analysés et dégustés, ainsi qu'une sélection de restaurants, de bistros à  
vins et de cavistes pour vous aider à vous faire du bien... sans vous  
faire de mal. ♦

• Dubos N'Co Éditions. 320 pages. 20€.  
<http://www.vinsetsante.com>

**Joanne Glynn**  
**PETITS PLATS MIJOTES ET ROTIS**

Prendre le temps de bien choisir les meilleurs produits, consacrer des heures  
entières à élaborer de succulents petits plats, humer les effluves odoriférants  
qui s'échappent des casseroles, autant de bonnes résolutions qu'il faudrait  
remettre au goût du jour.

L'auteur, Joanne Glynn, vous y incite en vous offrant plus de 100 recettes, clas-  
siques ou plus modernes, qui nécessitent au minimum 1h30 de cuisson. ♦  
• Editions Marabout. 184 pages. 17,90€



**LE VIN DE LA SEMAINE**



*vins*

**DOMAINE PASCAL AUFRANC**  
**PROBUS JULIENAS 2006**

Appellation Juliéna  
contrôlée  
**Cépage :** 100 % gamay  
noir.

**Terroir :** âge moyen des  
vignes, 50 ans sur sous-sol  
argileux, très fin en surface.

**Vinification :** cuvaion  
10 jours, macération en  
cuves avec enfouissement  
du chapeau (grillage) ;  
élevage 7 à 8 mois  
en cuves.

**Dégustation :** robe  
épaisse, pourpre, aux reflets  
grenat ; nez gourmand  
évoquant le fruit noir et  
même quelques notes de  
grillé ; la trame en bouche  
est assez dense avec des  
tannins nobles ; la palette  
aromatique est très large,  
des fruits noirs  
en passant par la violette.  
Servir à 15°C.

**Accords :** faisán, gigot  
d'agneau, viandes en sauce,  
poires au vin et aux épices,  
tarte au chocolat.  
Servir à 17°-18° C. ♦

• Cavistes 10€ environ

**Cercle des amoureux du foie gras**  
**JEUNES CUISINIERS, À VOS RECETTES !**

**PATRIMOINE.** Les inscriptions au 4<sup>e</sup> « Challenge foie gras 2008 des jeunes créateurs culinaires » sont ouvertes. Cette année, la  
réalisation souhaitée est un festival d'amuse-bouche, pour apéro copains, happy hours, cocktails, entrées. Pour ces bouchées, tapas,  
canapés, émulsions, crèmes, il y a un impératif, utiliser 50 % minimum de foie gras prêt-à-consommer du commerce, 30 % de magret  
sous l'une de ses 3 versions (fumé, séché, frais cuisiné). Pour la présentation, le jeune chef aura la liberté de choisir fruits ou légumes  
secs ou frais, ou tout autre accompagnement de son choix. Recette à envoyer avant le 15 avril 2008. Ce challenge s'adresse aux jeunes  
cuisiniers et cuisinières en école, en apprentissage ou participant(e)s libres, âgé(e)s de 14 à 25 ans, en France. ♦

• Bulletin d'inscription à demander à **ADOCOM-RP** – 11, rue du Chemin Vert – 75011 Paris, par téléphone au **(0)1 48 05 19 00**  
ou par mail **adocom@adocom.fr**

*CONCOURS*

**Ordre international**  
**des disciples d'Auguste Escoffier**

*association*



**REPAS DE GALA AU NEGRESCO**

**DINER.** Au cours de notre première rencontre Internationale des Disciples Escoffier Monde  
organisée dans le cadre d'Agecotel, un repas de gala est prévu à l'hôtel Negresco à Nice, le lundi  
4 février prochain. Le chef Jean-Denis Rieubland, MOF 2007 et Disciple d'Auguste Escoffier, nous a  
concocté un menu de maître : amuse bouche gourmand, fraîcheur de lapereau au foie gras, racines  
de légumes en vinaigrette ; filet de saint-pierre persillé à la parmesane, palet d'endive dorée aux  
noisettes ; carré d'agneau rôti en spirale d'herbes, courgettes fleur à la Niçoise, jus court aux olives  
noires ; cornet glacé au grains de cassis sur fine ganache et légèreté de pistache ; mignardises,  
café, vin cru classé et champagne. Participation de 120€ par personne. Merci de faire parvenir  
votre règlement par chèque à l'ordre de Nicexpo adressé à Nicexpo, Repas Negresco, Palais des  
Expositions, Esplanade Maréchal de Lattre de Tassigny 06359 Nice Cedex 4. Ce dîner est ouvert à  
tous les épicuriens. Nous vous attendons nombreux !  
Cette soirée mémorable débutera à 19h par un chapitre, où seront intronisés de nouveaux chefs de  
cuisine Disciples d'Auguste Escoffier. En attendant le plaisir de vous accueillir, nous restons à votre  
écoute pour toutes informations complémentaires au (0)6 83 04 55 75 ou (0)6 07 57 00 76. ♦



**DATES.** **28 janvier** chapitre Provence Languedoc avec l'équipe de Michel Receveur au lycée hôtelier d'Avignon ♦♦♦ **3 et 4 février** première rencontre internationale  
des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au Palais des expositions de Nice ♦♦♦ **5 février** à Agecotel au palais des expositions de Nice, trophée Francis Trocellier et trophée  
jeune talent Escoffier Monde ♦♦♦ **24 février** 4<sup>e</sup> chapitre aux USA à Chicago à l'Hôtel Palmer House ♦♦♦ **15 février** 6<sup>e</sup> chapitre à Naples, délégation de Campania chez  
Gaetano Riccio ♦♦♦ **10 mars** chapitre des Hauts de France à l'Hermitage Gantois ♦♦♦ **mars** 1<sup>er</sup> chapitre à Rome Région de Lazio ♦♦♦ **mars** 1<sup>er</sup> chapitre à Shanghai à  
l'Hôtel Hilton ♦♦♦

**Bernard-Louis Jaunet** Secrétariat «Disciples Escoffier Monde».  
Tél. (0)6 07 57 00 76 [ordre@disciples-escoffier.com](mailto:ordre@disciples-escoffier.com) - [bljaunet@infonie.fr](mailto:bljaunet@infonie.fr) - <http://www.disciples-escoffier.com>