

# L'HERBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 8<sup>e</sup> ANNÉE | N° 364 | 20 FÉVRIER 2012

em@il gourmand

■ *Christian Plumail - L'Univers à Nice*

## JOURNÉES-MARATHONS

CHRISTIAN  
PLUMAIL

Photo X



Photo: Agence W&A

**CHRISTIAN PLUMAIL - L'UNIVERS À NICE**

# JOURNÉES-MARATHONS

C'est dans un «Univers» au décor totalement métamorphosé que le chef étoilé continue à proposer à sa fidèle clientèle une belle cuisine pleine de fraîcheur, entre terroir et classicisme.

**INVESTIGATEUR.** La réfection des salons était nécessaire pour donner un nouveau lustre à cette adresse très fréquentée par les niçois. Les 400 000€ d'investissement de travaux ont notamment permis de mettre en place une nouvelle vision plus moderne, plus claire de la décoration intérieure, fauteuils rouges, cheminée ouverte, murs gris clair agrémentés ça et là de tableaux d'artistes de l'école de Nice, Sosno, Arman, César.

Mais les trépidantes journées de Christian Plumail, cuisinier-triathlonien, n'ont pas changé, ponctuées d'entraînement (natation, course à pied, vélo) et d'émission radiophonique sur France Bleu Azur, avant le retour en cuisine pour gérer son équipe où ses deux fidèles sous-chefs, en place depuis longtemps, donnent le tempo. « *Aujourd'hui je suis surtout un investigateur d'idées* » confie Christian Plumail, des touches personnelles que l'on retrouve dans ses différents menus, de la semaine (22€, une entrée et un plat ou un plat et un dessert), saveurs d'hiver (46€) et au retour des marchés niçois (75€) avec l'œuf au plat aux truffes, la salade de Saint-Jacques et lentilles vertes du Puy au lard de Colonnata, les paupiettes de soles aux truffes, broccoletti sautés au beurre et herbes fraîches, le ris de veau et foie gras de canard, gratin de macaronis aux champignons... et dans la courte carte, de produits du Sud, qui change chaque début de mois. ♦



Photo: X



PAUPIETTES DE SOLES AUX TRUFFES,  
BROCCOLETTIS SAUTÉS AU BEURRE ET HERBES FRAÎCHES



RIS DE VEAU ET FOIE GRAS DE CANARD,  
GRATIN DE MACARONIS AUX CHAMPIGNONS

Photos: Gérard Beneyra

**PRATIQUE**

**CHRISTIAN PLUMAIL - L'UNIVERS**

54, boulevard Jean-Jaurès 06300 Nice

Tél. (0)4 93 62 32 22

<http://www.christian-plumail.com>

plumailunivers@aol.com

Fermé le dimanche

## ■ Hôtel - restaurant



DE GAUCHE À DROITE, SÉBASTIEN BRODA, CHEF DE CUISINES, THOMAS MORETTO, SECOND ET PASCAL PICASSE, CHEF PÂTISSIER

### LE PARK 45 À CANNES

# QUE DU BONHEUR !

Sébastien Broda est visiblement revenu de congés en pleine forme. Sa nouvelle carte recèle de plats subtils, bien tournés, que l'on déguste avec délectation.

**INSPIRATION.** Pour sa réouverture, le restaurant du Grand Hôtel à Cannes propose deux nouvelles formules pour des déjeuners rapides, stop lunch à 27€, avec plat et dessert et l'idée du jardin à 34€, avec entrée, plat, dessert et trois menus gastronomiques, servis midi et soir, pour ceux qui prennent le temps de savourer, le menu à 50€ avec, au choix, 2 entrées, 2 plats et 2 desserts, les découvertes à 75€ avec 2 entrées au choix, un poisson, une volaille, fromage ou pré-dessert et dessert et l'inspiration à 110€, en six services. Les épicuriens ne seront pas déçus en découvrant des mets, très inspirés, comme les Saint-Jacques juste snackées, le bar -merveilleusement- cuit à basse température, la -fondante- joue de bœuf façon Rossini ou le biscuit madeleine à la truffe de Pascal Picasse, à qui nous souhaitons bonne chance pour la finale régionale du championnat de France du dessert qui va se dérouler le 23 février au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Toulon Provence Méditerranée.

Une inspiration que Sébastien Broda et son chef pâtissier vont exporter à Moscou, du 26 février au 1<sup>er</sup> mars, au restaurant du chef russe Dmitry Shurshakov, en retour de la semaine de la gastronomie franco-russe organisée au Grand Hôtel l'été dernier. ♦



COQUILLES SAINT-JACQUES SNACKÉES



BISCUIT MADELINE À LA TRUFFE, POMME CONFITE



DE GAUCHE À DROITE : FLORENT CHAMPANAY, SOMMELIER, PASCAL PICASSE, CHEF PÂTISSIER, SÉBASTIEN BRODA, CHEF DE CUISINES, THOMAS MORETTO, SECOND ET MARC SIMONET, DIRECTEUR DE SALLE

### PRATIQUE

**LE PARK 45**  
Le Grand Hôtel\*\*\*\*\*  
45, La Croisette  
Tél. (0)4 93 38 15 45  
<http://www.grand-hotel-cannes.com>  
[info@grand-hotel-cannes.com](mailto:info@grand-hotel-cannes.com)

## ■ Brèves

### Dîner truffe

Le jeudi 1<sup>er</sup> mars à dîner, Francis Scordel propose un menu unique autour de la truffe en 7 variations à l'Atelier des Saveurs à La Colleur-Loup (1, rue Georges Clemenceau - francis.scordel@sfr.fr) avec notamment des asperges vertes rôties, jus de viande et lamelles de truffe au beurre noisette, un cube de bœuf à la plancha, pomme ratte confitée à la truffe, une Golden caramélisée, barbabapa au parfum de truffe et glace à la vanille... Menu 110€ par personne.

Réservations (0)4 93 59 75 71.



### Bar à vins

Ouvert depuis le 8 février, le bar à vins - restaurant «Terroir divin» à Nice (11, rue Delille - (0)4 93 01 39 02 - [contact@terroirdivin.com](mailto:contact@terroirdivin.com) - <http://www.terroirdivin.com>) a été inauguré le 17 février. Autour du propriétaire Bernard Berthelot, l'équipe se compose de Baptiste Crato, sommelier et Baptiste Airaut, chef cuisinier.



### Finale

Fabien Pierret, du restaurant du C.A.M. Michel Béjeannin à l'Estaque à Marseille, a été sélectionné pour disputer la finale de la 48<sup>e</sup> édition du concours de l'Académie nationale de cuisine, qui se déroulera le 5 mars prochain à Paris, dans les locaux de Ferrandi, l'école française de gastronomie.



### Hôtel du Castellet

Depuis la réouverture du MonteCristo, la table doublement étoilée de l'hôtel du Castellet\*\*\*\* au Castellet (3001, route des Hauts du camp), Christophe Bacquie, chef des cuisines et meilleur ouvrier de France 2004, vous propose une nouvelle carte autour de produits phares qui seront accommodés selon l'inspiration du moment : les premières asperges vertes du Pertuis, les truffes des Alpes-de-Haute-Provence, le saint-pierre, le loup, le chapon de Méditerranée, les oursins, les Saint-Jacques de plongée de la baie de Saint-Malo, le pigeon « Excellence Mieral » en croûte de sel, le porcelet confit 36 heures, l'agneau de lait corse, le soufflé au Grand Marrier cent cinquantaire... Réservations (0)4 94 98 29 69. Quant au San Felice, le bistro chic, l'offre est toujours composée d'un menu carte à 45€, où vous y découvrirez les produits et saveurs d'ici ou d'ailleurs déclinés en 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Quelques suggestions et la pêche du jour de Sanary viendront compléter cette offre gourmande. Les vins peuvent être dégustés au verre avec de très belles découvertes à faire... Réservations (0)4 94 98 29 58



## 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 |

## ■ Hôtel - restaurant



DE GAUCHE À DROITE, WILLY MARCINKOWSKI, SECOND ET SÉBASTIEN MORTET, CHEF DE CUISINE

### LA BASTIDE DU CLOS À FRÉJUS

# LA BELLE ADRESSE

En moins de 3 ans, cet hôtel restaurant de charme est devenu un lieu où l'on prend plaisir à séjourner et s'attarder à sa table gourmande.

**PRODUITS.** Idéalement situé à proximité de l'autoroute, dans l'environnement champêtre du Clos des Roses, un vignoble racheté en 2006 par la famille Barbero, cette demeure provençale de caractère, dirigée par Quentin Liotard, bénéficie, en plus, d'un restaurant qui vient juste de rejoindre les «tables remarquables» de Châteaux Hôtels Collection. Aux fourneaux depuis 2 ans, Sébastien Mortet, 39 ans, est bardé d'un parcours intéressant : apprentissage à l'hôtel du Nord à Dijon, sa ville natale, commis à l'Hostellerie de Levernois près de Beaune, séjours à Londres, puis près de Zurich, chef durant 7 ans à l'hôtel A Cheda à Bonifacio en Corse, avant de rejoindre le Var, où il rencontre Julien Ragusa, traiteur, qui l'emploie comme chef à domicile, puis lui propose de lui succéder au restaurant de La Bastide du Clos.

Adeptes de la cuisine méditerranéenne et de ses produits succulents, il présente pour le déjeuner une ardoise renouvelée quotidiennement, imaginée suivant les produits du marché, et bientôt du potager avec l'arrivée des légumes de printemps (33€ la formule complète, 28€ entrée, plat ou plat, dessert), par exemple thon mi-cuit, Saint-Jacques à la plancha, asperges vertes, sauce vierge, dos de loup rôti, mousseline de carottes, chips de topinambour, comme un crumble de pommes et spéculoos, espuma caramel. Quelques suggestions supplémentaires, renouvelées toutes les semaines, sont également soumises à votre choix (48€ la formule complète, 38€ plat, dessert). Des assiettes claires, harmonieuses, goûteuses, que l'on accompagne de crus du domaine du Clos des Roses, dont le millésime 2011 ne va pas tarder à être dévoilé. ♦

#### PRATIQUE

#### LA BASTIDE DU CLOS

Châteaux & Hôtels Collection  
Domaine du Clos des Roses  
1609, route de Malpasset - RD 37 -  
Lieu-dit Sainte-Brigitte 83600 Fréjus  
Tél. (0)4 94 53 32 31  
hebergement@clos-des-roses.com  
http://www.clos-des-roses.com  
Formules et suggestions uniquement le midi  
en semaine. Carte 55 € environ. Vins au verre.  
Restaurant fermé dimanche soir  
et lundi toute la journée.



THON MI-CUIT, SAINT-JACQUES À LA PLANCHA, ASPERGES VERTES, SAUCE VIERGE



DOS DE LOUP RÔTI, MOUSSELIN DE CAROTTES, CHIPS DE TOPINAMBOUR



COMME UN CRUMBLE DE POMMES ET SPÉCULOOS, ESPUMA CARAMEL

## ■ Brèves

### Recrutement

Afin de préparer la prochaine saison estivale, les Îles Paul Ricard organisent deux journées de recrutement : le jeudi 23 février à Bendor et le mercredi 7 mars aux Embiez. Une cinquantaine de postes de saisonniers sont à pourvoir pour les différents établissements des 2 îles tels que l'Hôtel Hélios, l'Hôtel Delos, la Maison d'hôtes le Mas des Romarins, l'Hôtel le Canoubié, les restaurants, la brasserie Chez Charles... et bien d'autres. Renseignements : Mr Rivoiron (0)6 10 62 26 95.



### Emplois

Alessio Giove, le chef de cuisine de l'Hôtel de Mougins (205, avenue du golf) cherche un chef de partie en cdi et un commis pâtisserie en cdd. Tél. (0)4 92 92 17 07 - chef@hotel-de-mougins.com



### Solidarité

Le dimanche 25 mars, Éric Guérin «La mare aux oiseaux», Nicolas Masse «Les sources de Caudal», Christopher Hache «Le Crillon», Sébastien Richard «La Table de Sébastien», rejoindront Richard Toix, chef de «Passions et gourmandises» et Keisuke Matsuhima, pour un dîner caritatif au profit des sinistrés japonais, au restaurant «Passions et gourmandises» à Saint-Benoît, dans la Vienne près de Poitiers.



### Partenaire

Malongo sera à nouveau partenaire officiel du Monte-Carlo Rolex Masters, un des plus grands rendez-vous tennistiques, qui se déroulera du 14 au 22 avril au Monte-Carlo country-club.



### Grandes tables du monde

Christophe Bacqué, chef des cuisines de l'hôtel du Castellet, restaurant MonteCristo au Castellet, fait partie des 10 nouveaux chefs qui font leur entrée dans le guide 2012 des Grandes tables du monde, l'association présidée par Marc Haerberlin.



### Vitrine

La Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur sera présente au salon international de l'agriculture (SIA) 2012, rendez-vous incontournable entre le monde agricole et le grand public, qui va se tenir du 25 février au 4 mars à Paris Expo Porte de Versailles. Vitrine de l'agriculture locale, la chambre proposera, tout au long du salon, des animations autour des produits phares de la région : les tomates, en passant par la châtaigne, l'huile d'olive, mais aussi la lavande et autres plantes aromatiques, l'agneau de Sisteron, les miels de Provence, sans oublier le riz de Camargue et les fleurs comestibles.



### Salon du fromage

La société Ambrosi Emmi France à Nice (5, place de l'île de Beauté) sera présente au 12<sup>e</sup> salon du fromage et des salons laitiers qui se tiendra du 26 au 29 février à Paris Expo Porte de Versailles. <http://www.salon-fromage.com>



### Vins bio

Le lundi 27 février, Vin de Terre (4 bis, place Randon à Nice (0)4 93 92 44 27) vous convie dans le hall du HI Hôtel à Nice (4, avenue des Fleurs), pour découvrir sa gamme de vins issus de l'agriculture biologique, de 15 h à 21 h pour les professionnels et de 18 h à 21 h pour les particuliers.



## Traiteur



ÉRIC FINON, MOF 2011, DIRECTEUR DE PRODUCTION

## LENÔTRE CÔTE D'AZUR CHANGEMENT D'ORGANISATION

Après plus de 15 années au service de la maison Lenôtre, dont 10 sur la Côte d'Azur, Philippe Joannès a choisi de relever de nouveaux défis. Un changement d'organisation au sein de l'équipe est annoncé.

**ÉQUIPE.** À partir du 1<sup>er</sup> mars prochain, l'équipe sera composée de Patrice Billard, directeur des ventes Côte d'Azur, Éric Finon, MOF 2011, directeur de production, Nicolas Schneider, directeur boutiques, Christophe Blachon, directeur d'exploitation Le Park Lenôtre à Mougins et Julie Lebacqz, responsable de clientèle, La Rotonde Lenôtre à Beaulieu-sur-Mer. Une équipe garante des valeurs qui font la force de la marque, et que sont la passion du métier, le goût du travail bien fait, la recherche de l'excellence et le partage du savoir-faire. ♦

## HÔTEL MARTINEZ À CANNES NOMINATION D'UNE NOUVELLE DIRECTRICE COMMERCIALE ET MARKETING

Sabine Renner vient de rejoindre les équipes de l'Hôtel Martinez. À 36 ans, cette passionnée de culture et langues étrangères (elle en maîtrise cinq parfaitement) révèle un parcours international impressionnant.

SABINE RENNER



**PARCOURS.** De nationalité germano-brésilienne, Sabine est née à Sao Paulo où elle a vécu 15 ans. Elle s'envole par la suite à destination de l'Europe, en Allemagne d'abord puis en Autriche, où elle poursuit des études supérieures spécialisées en tourisme et hôtellerie au « Tourism college de Klessheim ».

Pendant 5 ans, elle se construit un solide « bagage » dans la profession en enchaînant des stages et un programme de « Trainee management » occupant diverses fonctions de night audit, réceptionniste, concierge... dans différents hôtels de luxe affiliés « Relais & Châteaux » en Angleterre, Autriche et pour finir aux États-Unis...

En 2001, elle décroche un poste de coordinatrice des groupes à l'Arabella Sheraton Grand Hotel de Munich (Groupe Starwood Hotels & Resorts) et évolue rapidement vers un poste de responsable des ventes en charge de superviser l'organisation des conférences et des événements de plus de 1 000 personnes. L'envie de voyager et de soleil va la mener en Espagne, où elle est mutée dans un autre hôtel du groupe, The Westin La Quinta Golf Resort - Marbella. Elle y occupera des responsabilités commerciales et décrochera le poste de directrice commerciale et marketing. Dans sa quête de découvrir différentes cultures, elle décide, en 2008, de migrer vers le Moyen-Orient où elle va diriger successivement le département commercial et marketing des hôtels Ritz-Carlton et Grand Millennium de Dubaï.

Aujourd'hui, elle s'installe en France, à Cannes, qu'elle qualifie comme l'une des plus belles destinations au monde. Elle met ainsi en pratique son français, une langue qu'elle affectionne tout particulièrement, la première qu'elle ait choisi d'apprendre à l'école avant l'anglais... Son expertise du marché international, son expérience commerciale dans l'hôtellerie de luxe sur les segments « groupes » et « individuels » sont un moteur qu'elle souhaite mettre à profit et développer dans le cadre de ses missions à l'Hôtel Martinez. ♦

PRATIQUE

HÔTEL MARTINEZ\*\*\*\*\*

73, la Croisette 06400 Cannes  
Tél. (0)4 92 98 73 00

## Hôtel



GILLES DEMAURE

## DOLCE FRÉGATE PROVENCE À SAINT-CYR-SUR-MER

## GILLES DEMAURE NOUVEAU CHÉF EXÉCUTIF

Le groupe Dolce Hotels and Resorts, qui compte 28 hôtels, resorts et hôtels de congrès haut de gamme en Amérique du Nord et en Europe, vient d'accueillir un nouveau chef de cuisine.

**PARCOURS.** Avant de rejoindre Dolce Hotels and Resorts, Gilles Demaure a réalisé une partie de sa carrière au sein du groupe Lucien Barrière. Pendant plus de 10 ans, il a occupé le poste de chef des cuisines de l'hôtel Royal Thalasso Barrière\*\*\*\*, à La Baule. Il a également travaillé comme chef de cuisine à l'Hôtel du Dauphin\*\*\*, à L'Aigle dans l'Orne, un des plus anciens restaurants étoilés au guide Michelin. Il a également enrichi son savoir-faire à l'Institut Paul Bocuse de Lyon.

Son approche de la diététique, dans un grand hôtel dédié à la thalassothérapie, lui a permis d'explorer la cuisine allégée et de publier un livre sur le sujet en 2008 « La table du bien-être ». ♦

PRATIQUE

DOLCE FRÉGATE PROVENCE

Lieu-dit Frégate, route de Bandol,  
RD 559

83270 Saint-Cyr-sur-Mer

Tél. (0)4 94 29 39 39

http://www.dolcefregate.fr

## ■ Matériel



**ORFÈVREURIE BAUDINO CONCEPTS HÔTELIERS À NICE**

# PLATEAU MÉTAL ARGENTÉ CARBONE UNE NOUVEAUTE DE POIDS POUR LES ÉQUIPES EN SALLE !

Depuis 3 ans, date de sortie du plateau métal argenté de 76 cm x 40 cm allégé (le gain de poids était alors de 1 à 1.5 Kg), Jean Castelli® cherchait une solution pour fabriquer un plateau encore plus léger et rigide.

**LÉGÈRETÉ.** Fêru de vélo et en voyant les progrès techniques dans ce sport, l'idée est venue, d'associer le carbone et le métal argenté, 6 mois d'essais et de travail ont été nécessaires à la mise au point de ce plateau en métal argenté et carbone® alliant design, rigidité et légèreté.

Les fabrications standard : 64 cm x 44 cm - 64 cm x 64 cm - 80 cm x 40 cm (fond carbone noir ou argent) pour des poids de 2,4 à 3 kg seront lancées à partir de la mi-mars, les tarifs seront connus fin février et devraient se situer entre 650€ et 1 000€. Ces tailles sont courantes en hôtellerie et permettent une utilisation maximale des plaques de carbone en réduisant ainsi le coût. Il sera, bien entendu, possible de réaliser des modèles sur mesure en fonction des desideratas des chefs et maîtres d'hôtels.

Le plateau a été officiellement présenté lors d'Agecotel sur le stand « Espace des chefs » par Olivier Novelli et Jean Denis Rieubland de l'hôtel Le Negresco à Nice et a reçu un accueil intéressé des chefs présents sur l'espace. La première série destinée au Château Saint Martin & spa à Vence, soucieux du bien être de ses équipes de salle, est en cours de fabrication. A noter que le plateau étant entièrement démontable, les pièces abîmées pourront être remplacées à volonté et la marque Jean Castelli®, ainsi que les différents modèles ont été déposés à l'INPI.

Pour mémoire, Jean Castelli a travaillé pour le Japon au Bocuse d'or 2009 et 2011, est le créateur de nombreuses pièces uniques pour des chefs étoilés et restaurants gastronomiques (Yannick Franques, MOF, Château Saint Martin & spa à Vence, La Palme d'Or à Cannes, La Chèvre d'Or à Eze village, Arnaud Donckele, La Pinède à Saint-Tropez, Château les Crayères, Frédéric Kaiser, hôtel Le Bristol à Paris, Olivier Novelli et Jean-Denis Rieubland, hôtel Le Negresco à Nice...), et travaille actuellement avec Ronan Kervarrec, chef de cuisine adjoint de Fabrice Vulin, en charge du restaurant «La Chèvre d'Or», sur le Bocuse d'or France. ♦

### PRATIQUE

**ORFÈVREURIE BAUDINO CONCEPTS HÔTELIERS**

15, rue du lycée 06000 Nice - Tél. (0)4 92 47 79 00

<http://www.baudinomb.com> - [j.castelli@baudinomb.com](mailto:j.castelli@baudinomb.com)



LE PLATEAU A ÉTÉ OFFICIELLEMENT PRÉSENTÉ LORS D'AGECOTEL SUR LE STAND « ESPACE DES CHEFS » PAR OLIVIER NOVELLI ET JEAN DENIS RIEUBLAND DE L'HÔTEL LE NEGRESCO À NICE

Photos X

## ■ Agenda

### LUNDI 20 FÉVRIER

Concours des huiles d'olive de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur à Marseille  
Hôtel de Région

Dégustation du Wine tasting club Sophia au Petit Fouet à Mougins  
Tél. (0)6 22 41 83 84

### 20 ET 21 FÉVRIER

Stage Multivac aux techniques du sous-vide, cuisson à juste température, à Nice  
Tél. (0)1 64 12 13 67

### 20 AU 22 FÉVRIER

Vinisud à Montpellier

### JEUDI 23 FÉVRIER

Vinifolies de l'Étage à La Napoule  
Le bistrot L'Étage de L'Oasis mettra le domaine du Mas de Cadenet à l'honneur  
Tél. (0)4 93 49 95 52

Soirée spéciale sur le thème du fromage au restaurant Alberti à Nice

Tél. (0)4 93 49 95 52

### VENREDI 24 FÉVRIER

Dîner d'exception autour des grands vins de Bourgogne à La Bastide Saint Antoine à Grasse  
Tél. (0)4 93 70 94 94

Soirée prestige à la Villa Archange Le Cannet

Tél. (0)4 92 18 18 28

### 24 AU 26 FÉVRIER

Salon Provence prestige à Mandelieu-La Napoule  
1<sup>re</sup> édition du salon de l'art de vivre en Provence  
Tél. (0)4 93 93 64 64

### SAMEDI 25 FÉVRIER

Mariage du vin et de la truffe à la Cave de Rasteau  
Tél. (0)4 90 10 90 51

Menu truffes à La Bastide des Magnans à Vidauban

Déjeuner et au dîner  
Tél. (0)4 94 99 43 91

### 25 ET 26 FÉVRIER

Journées de l'orchidée au Château de Berne à Lorgues

### 25 FÉVRIER AU 4 MARS

Salon international de l'Agriculture à Paris  
49<sup>e</sup> édition

### LUNDI 27 FÉVRIER

Dégustation de thés au Château de Crémat à Nice  
Accords mets et thés réalisés par l'Association des sommeliers Nice Côte d'Azur Provence

Foire aux vins Bio Hi Hotel et Vin de Terre À Nice

Tél. (0)4 93 92 44 27

## ■ Vins



Photo Cécile Brevier

### CIVP

## MILLÉSIME 2011 : LA PROVENCE CONFIRME SA POSITION DE LEADER

D'après la récolte 2011 déclarée par les producteurs provençaux, le CIVP livre les informations sur le millésime 2011 en Provence.

**ROSÉS.** Sur les trois appellations regroupées au sein du CIVP (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux varois en Provence, soit 96 % des volumes AOC de la région), la récolte 2011 s'élève à 1 310 000 hectolitres, soit une augmentation globale de 2,8 % par rapport à l'année précédente. Pour cette nouvelle récolte, le rosé reste, bien entendu, largement prépondérant avec 87 % du total produit, pour 9 % en rouge et 4 % en blanc. A noter : la récolte 2011 en rouge a été plus importante qu'en 2010 de l'ordre de 10,5 %, ce qui la mène à 120 000 hectolitres (équivalent 16 millions de bouteilles).

Avec 152 millions de bouteilles de vins rosés AOC cette année, la Provence confirme sa position de leader : elle est la 1<sup>re</sup> région en France productrice de vins rosés AOC (avec 40 % du total). La Provence est d'ailleurs la seule région viticole à consacrer 87 % de sa production à cette couleur. En Provence, la production de rosé est, depuis longtemps, une spécialité, un art de vivre. ♦

## ■ Le vin de la semaine

### CHÂTEAU DUPLESSIS

## CARDINAL DUPLESSIS

Quelques châteaux font la réputation de Moulis. Le Château Duplessis en fait partie.

Moulis est situé à l'ouest de Margaux, à l'intérieur des terres. Les vins de cette appellation allient la finesse des Margaux à la puissance et la complexité des Saint-Julien.



Photo X

**DÉGUSTATION.** Élevé dans les meilleures conditions, le Cardinal Duplessis est issu de l'assemblage de quatre cépages de la propriété : 77 % de merlot, 14 % de cabernet sauvignon, 7 % de cabernet franc et 2 % de petit-verdot.

À la dégustation, il mérite d'être aéré pour apprécier toute la complexité de son bouquet avec des arômes de pivoine, de cassis, de framboise et de notes poivrées. En bouche, il s'assouplit pour dévoiler de jolis tanins, et finir avec une belle fraîcheur qui s'accordera notamment avec des plats épicés, tels qu'un tajine, ou bien un curry d'agneau.

Cavistes, environ 8,10€. ♦

### PRATIQUE CHÂTEAU DUPLESSIS

2036 Chalet 33480 Moulis-en-Médoc - Tél. (0) 5 56 58 22 01 - <http://www.marielaurelurton.com>

## ■ Produit



Photo X

### AIX&TERRA À AIX-EN-PROVENCE

## DIAMANT PROVENÇAL

Lancée en juillet 2011 en bouteille de 200 ml, cette huile d'olive à la truffe noire est dorénavant disponible en flacon de 500 ml.

**ALLIANCE.** Chaque bouteille de cette huile d'olive, élaborée de façon artisanale avec des olives noires AOC de Nyons, agrémentée d'une truffe noire entière de Provence, reconnaissable à son étiquette noire et or, est proposée dans un coffret pour préserver l'huile d'olive de la lumière et garantir sa parfaite conservation jusqu'à 24 mois. Un bec verseur accompagne également l'étui, pour un dosage minutieux du précieux nectar. Flacon de 500 ml 69,50€. ♦

### PRATIQUE AIX&TERRA

32, rue Vauvenargues  
13100 Aix-en-Provence  
Espace Aix&Terra chez ALM  
4, rue du Centre 83350 Ramatuelle  
Boutique en ligne  
<http://www.aixeterra.com>



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

## ■ Association



DE GAUCHE À DROITE, RICHARD BAGNOL, SECRÉTAIRE DÉLÉGATION PROVENCE LANGUEDOC, CHRISTIAN BUFFA, CHEF DU MIRAMAR ET MICHEL RECEVEUR, PRÉSIDENT PAYS FRANCE, VICE-PRÉSIDENT INTERNATIONAL POUR LA FRANCE ET PRÉSIDENT DÉLÉGATION PROVENCE LANGUEDOC

### DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL

## INTRONISATIONS EN PROVENCE

La délégation Pays France région Provence Languedoc, qui va accueillir, les 11 et 12 mars prochains, les 5<sup>e</sup> rencontres internationales des disciples d'Auguste Escoffier au Palais des Papes à Avignon, a procédé récemment à plusieurs intronisations.

**À MARSEILLE.** Le bureau s'est déplacé pour remettre l'écharpe et le diplôme à Christian Buffa, afin de régulariser son intronisation. Le chef du restaurant Miramar, sur le vieux-port, n'ayant pu être présent lors du dernier chapitre de la délégation Provence Languedoc.

**À MAZAN.** Au cours de l'instant fort de la remise de la toile « Le don de soi » d'Hélène Palumbo à la commune de Mazan, nous avons eu le plaisir d'accueillir Aimé Navello, maire de Mazan, au sein des Amis des Disciples Auguste Escoffier. Depuis deux ans maintenant, les Disciples de la délégation et la commune de Mazan sont partenaires pour mettre en avant les produits de notre beau terroir provençal. Une fois par mois, de mai à septembre, c'est avec les produits de qualité des marchés du soir des producteurs, que les disciples élaborent des recettes improvisées qui ravissent les papilles des gens d'ici et d'ailleurs. ♦ RICHARD BAGNOL, SECRÉTAIRE DÉLÉGATION PROVENCE LANGUEDOC



**DATES.** 11 et 12 mars 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 ♦♦♦ 19 mars délégation Hauts de France, 22<sup>e</sup> chapitre, organisé par son président Pierre Acosta et son équipe, dans les salons d'Andie Legrand du restaurant L'Air du temps à Lestrem, mis en musique par Éric Delerue du Cerisier à Laventie et Cédric Legrand du Fil de l'Ô à Vieille Chapelle, à partir de 18h30 ♦

• Bernard-Louis Jaunet. Secrétariat Disciples Escoffier international.  
Tél. (0)6 07 57 00 76 - ordre@disciples-escoffier.com - http://www.disciples-escoffier.com

## ■ Hôtel



ANNICK-MARIE CAGNAT

### HÔTEL SPLENDID À CANNES

## ANNICK-MARIE CAGNAT, HONORÉE

Propriétaire exploitante de cet hôtel qui vient tout juste d'obtenir sa 4<sup>e</sup> étoile, Annick Cagnat a reçu l'ordre national du Mérite.

**FIÈRE.** Après avoir dirigé durant 20 ans un cabinet immobilier spécialisé dans les transactions hôtelières et immobilières, Annick-Marie Cagnat et son mari achètent l'hôtel Splendid en 1974. Elle s'entoure d'une excellente équipe. «Un hôtel est comme une chaîne, si un maillon saute, tout va de travers. Pour moi personnellement j'attache autant d'importance à la personne qui fait la plonge qu'à celle qui s'occupe des chambres ou celle qui accueille nos hôtes à la réception. Chacun à son rôle et se doit de l'exécuter avec le sourire. Nous nous devons de faire en sorte que le séjour de nos clients corresponde à ce qu'ils attendent, ne soient pas déçus et reviennent», précise cette femme dynamique qui endossera des postes à responsabilité, au tribunal de commerce de Cannes et à la Chambre de commerce et d'industrie Nice Côte d'Azur. «Ma fille Chantal m'a beaucoup aidé dans cette maison dont finalement je suis très fière, car le résultat que nous avons fait est le fruit de nos capitaux propres investis et de notre travail» conclut la nouvelle récipiendaire. ♦

em@il gourmand

tél. 06 29 77 70 69

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