

1,2,3, chefs 2007

JOËL GARAULT, LILIAN BONNEFOI ET BRUNO SCAVO, VAINQUEURS

PLÉBISCITE. Les dés sont jetés ! Le vendredi 25 janvier à 19h58, le dernier bulletin de vote est arrivé. Le premier constat de cette consultation des lecteurs est très encourageant, avec 393 votants et des suffrages attribués à 90 chefs cuisiniers, 49 chefs pâtisseries et 43 chefs sommeliers.

• Chez les chefs cuisiniers, la victoire de Joël Garault est écrasante. Sa gentillesse coutumière, sa disponibilité de tous les instants, son esprit de compagnonnage et la régularité de sa cuisine lui ont permis de rallier la majorité des suffrages. Il devance largement Jean-Denis Rieubland, le jeune chef MOF du Negresco, qui a fait une année merveilleuse en décrochant ce col tricolore tant envié et en apportant un nouveau souffle à ce mythique palace niçois, et Jacques Chibois, toujours aussi présent dans la défense de l'huile d'olive et de la truffe. Se classent dans le peloton des 20 premiers (par ordre alphabétique), Didier Aniès, Olivier Brulard, Franck Cerutti, Christophe Cussac, Philippe da Silva, Christophe Dufau, Serge Gouloumès, Philippe Joannes, Alain Llorca, Keisuke Matsushima, Stéphane Raimbault, Nicolas Sale, Francis Scordel, Christian Sinicropi, Olivier Streiff, Thierry Thiercelin et Christian Willer pour sa merveilleuse carrière.

• Chez les chefs pâtisseries, la victoire de Lilian Bonnefoi, le chef pâtissier de l'Eden Roc Hôtel du Cap et membre de l'Apréca, a été plus longue à se dessiner, après un chassé-croisé avec Jean-Michel Llorca, alors que François Raimbault n'a jamais été inquiété pour sa 3^e place. Viennent ensuite (par ordre alphabétique), Jocelyn Ballat, Eric Bonneau, Nicolas Denis, Michaël Durieux, Pascal Hairabedian, Sylvain Mathy, Patrick Mesiano, Marieke Vanbeurden.

• Chez les chefs sommeliers, Bruno Scavo l'emporte d'un bouchon sur Pascal Paulze et André Toscano s'invite sur le podium avec ses 16 années de fidélité à la Palme d'Or, le restaurant de l'hôtel Martinez à Cannes. Complètent le palmarès (par ordre alphabétique), Christian Belmanne, Lionel Compan, Philippe Cronenberg, Cyril Jaeglé, Ludovic Parfait, Jean-Louis Vallat, Gérard Voisin.

ÉQUIPES. Si l'on devait effectuer un classement par équipes, c'est L'Oasis des frères Raimbault à Mandelieu-La Napoule qui remporterait la palme devant le restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo et Alain Llorca Le Moulin de Mougins. Une catégorie essentielle qui verra certainement le jour de façon officielle en 2008, tout comme celle des maîtres d'hôtel, qui nous a été fortement réclamée.

Les 9 nominés recevront leurs trophées, offerts par l'email gourmand et MB Concepts, le lundi 4 février à 18h sur le podium des concours d'Agecotel, palais des expositions à Nice, ainsi que des lots offerts par Fernando Pensato et Laurent Perrier. ♦

trophées



PHOTO GERARD BERNAR

**1,2,3,
chefs cuisiniers**
1. Joël Garault
Hôtel Hermitage
Monaco
... 378 points

2. Jean-Denis Rieubland
Hôtel Negresco - Nice ... 162 points

3. Jacques Chibois
La Bastide Saint Antoine - Grasse ... 156 points



PHOTO X

**1,2,3,
chefs pâtisseries**
1. Lilian Bonnefoi
Eden Roc Hôtel du Cap
Cap d'Antibes
... 171 points

2. Jean-Michel Llorca
Le Moulin de Mougins - Mougins ... 150 points

3. François Raimbault
L'Oasis - Mandelieu La Napoule ... 93 points



PHOTO X

**1,2,3,
chefs sommeliers**
1. Bruno Scavo
Sporting Club et Casino
Monaco
... 90 points

2. Pascal Paulze
L'Oasis - Mandelieu La Napoule ... 87 points

3. André Toscano
Hôtel Martinez - Cannes ... 78 points

événement



Bernard Lambert, Moïse Bluteau et Emmanuel Siné

Société des Bains de Mer à Monte-Carlo

MOODS, LE NOUVEAU MUSIC BAR RÉFÉRENCE

PERSPECTIVES. Bernard Lambert, directeur général de la Société des Bains de Mer a profité des vœux et du partage de la galette des Rois pour présenter Luca Allegri, le nouveau directeur général de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, ainsi que Moïse Bluteau, le nouveau directeur de « Moods studio & music bar », la future adresse des noctambules monégasques.

Située sous le Café de Paris, on accèdera à ce nouvel univers festif et musical par un escalier bordé de deux murs d'eau. L'intérieur se compose de promenoirs, d'un bar surélevé, d'un salon-bar, d'une mezzanine et d'une scène qui accueillera en ouverture Bill Wyman, le bassiste des Rolling Stones. L'inauguration est programmée le 26 mars. ♦

agenda

>>> **LUNDI 28 JANVIER**

Salon du Club des professionnels du vin Pharo de Marseille

Dégustation d'une sélection soignée de vins des principales appellations de France (80 exposants). Master class avec un grand sommelier, dégustation des grands vins de Provence Côte d'Azur. Avec le partenariat de l'association des sommeliers Provence Côte d'Azur, présidente Gisèle Marguin

Inscription sur <http://www.clubproduvin.com>

>>> **JEUDI 31 JANVIER**

Soirée tout au fromage de la région de Langhe

Ristorante Langhe Doc à Beausoleil
Menu : soufflé au «Castelmagno» ; risotto aux fromages des Langhe ; grande dégustation de fromages des Langhe ; flan de «ricotta» et cacao. 35€ hors boissons. À 20h15
14, boulevard de la République
Réservations (0)4 93 96 56 75
<http://www.langhedoc.com>

Gala variation autour du citron de Menton

Casino Barrière de Menton
Organisé par le lycée des métiers de l'hôtellerie Paul Valéry de Menton et le lycée hôtelier Paul Augier de Nice. Le menu proposé sera élaboré et servi par les élèves et les professeurs des deux lycées avec la collaboration de Joël Garault, Jean-Claude Brugel et Philippe Joannès. Salon Barrière à 20h. 50€ par personne. Profits intégralement reversés à l'AFM
Réservations (0)4 93 72 77 79

>>> **DU 1er AU 29 FEVRIER**

1^{er} kermesse aux poissons

Théoule-sur-mer
Les restaurants La Cigale - Le Large - Le Marco Polo - Sur la Place - Chez Philippe - L'Étoile des Mers proposent un menu dégustation tout poisson, vin et café compris, soit la mini kermesse avec 4 plats, soit la grande kermesse avec environ 8 plats. Renseignements office de tourisme (0)4 93 49 28 28

>>> **SAMEDI 2 FEVRIER**

Réouverture

Le Mas de Pierre à Saint Paul de Vence
Tél. (0)4 93 59 00 10

La Cuisine d'à Côté

France 3 Méditerranée
Émission télévisée culinaire proposée par Frédéric Soulié à 17h10. Chef : Emmanuel Ruz Lou Fassum à Grasse-Plascassier. Recette : pissaladière de scampis

vins

LE VIN DE LA SEMAINE



**DOMAINE DE LA CHAPELLE
BLANC
POUILLY-FUISSÉ
HORS CLASSE
2005**

Appellation Pouilly-Fuissé contrôlée
Vigneron : Pascal Rollet
Cépage : chardonnay
Terroir : sols calcaire en surface, argiles compactes à faible profondeur.
Vinification : vendange manuelle, pressurage basse pression, fermentation en fût, levures indigènes. Labours réguliers, taille stricte ; 15 mois d'élevage en fûts rotatifs.
Dégustation : robe couleur or jaune aux reflets de citron vert ; après quelques instants d'aération, le nez développe des nuances sans aucune dominante ; la palette aromatique est variée et subtile, fleur blanche, agrume, poire, pêche, légère pointe de vanille et de beurre frais ; nerveuse en attaque, la bouche possède tout d'abord fraîcheur et minéralité puis la générosité, l'ampleur et la richesse l'emportent avec une montée en puissance sur des notes empyreumatiques, d'épices, d'abricot, de pêche de vigne et de poire ; délicate et très longue, la finale révèle des notes fascinantes d'argile tandis que le boisé est étonnement fondu dans cette matière dense. Servir à 11/13°C.
Accords : volaille de Bresse, ris de veau braisé, turbot à la crème, homard grillé, fromages affinés, Brillat-Savarin.
• **Cavistes 17,30€ environ**

édition



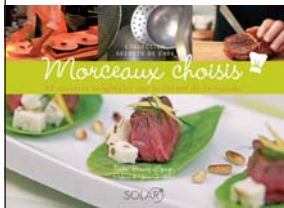
Antoine Franchi, responsable d'édition, avec Bastien Bouzereau, David Millour et l'équipe du restaurant Le Sud à Saint-Raphaël

**Petit Futé Var
VERSION 2008**

NOUVEAU. C'est au restaurant « Le Sud » à Saint Raphaël, un des coups de cœur de la rédaction où la cuisine de David Millour et Bastien Bouzereau est épatante et le rapport qualité-prix des menus intéressant, qu'Antoine Franchi, le responsable d'édition, a présenté l'édition 2008 du « Petit Futé Var ». Structuré en 3 chapitres, « Invitation au voyage », un avant-goût de découverte, « De lieux en lieux », une sélection d'adresses pour se restaurer ou être hébergés tout au long de l'année et « Le département pratique » un vade-mecum pour organiser son séjour, le guide se présente cette année avec une couverture plus dynamique, dotée d'une identité plus harmonieuse et actuelle. ♦
• **Petit Futé Var 2008**
Nouvelles 2ditions de l'Université. 312 pages. 9€

MORCEAUX CHOISIS

CIV. Pour célébrer ses 20 ans d'existence, le Centre d'Information des Viandes publie un recueil de 30 recettes gourmandes, originales et inédites, pour savourer la viande dans tous ses états. Cet ouvrage d'Isabel Brancq-Lepage, préfacé par Yann Queffelec, gourmand amateur de viande, propose, aux gourmets comme aux curieux, un voyage initiatique au pays des viandes. ♦



• **Éditions Solar.**
96 pages.
14,95€

CHEFS, À VOS ÉPICES

CIV. Guy Fuinel, thérapeute, a conçu un ouvrage ludique et instructif pour redonner le goût à tous de la nourriture saine, en collaboration avec 25 chefs renommés de la région lyonnaise qui ont créé un plat original à partir d'une épice ou d'une plante, qui sont présentées avec humour. ♦
• **Éditions Baudelaire.**
60 pages. 13€
www.editions-baudelaire.com

agenda

>> DU 3 AU 6 FÉVRIER



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



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



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

POUR PLUS DE DÉTAILS, CONSULTEZ RÉGULIÈREMENT L'AGENDA SUR LE SITE www.email-gourmand.com LA MISE À JOUR EST RÉGULIÈRE

brèves

DESSOUS DE TABLE.

En prolongement du jugement du TGI de Paris, survenu le 20 décembre dernier suite au recours de l'ANPAA (association nationale de prévention en alcoologie et en addictologie) à l'encontre du journal « Le Parisien », suite à une série d'articles sur « le triomphe du champagne », les élus de l'ANEV (association nationale des élus de la vigne et du vin) assurent de leur soutien les associations de journalistes français et étrangers qui se sont émus de cette condamnation et ont vu là une atteinte à leurs libertés fondamentales ♦♦♦ **L'ouverture du Château de la Messardière****L à Saint-Tropez est annoncée pour le vendredi 21 mars, et celle du spa est prévue pour l'été** ♦♦♦ Pour célébrer ses 20 ans d'existence, le C.I.V. (centre d'information des viandes) publie un recueil de 30 recettes gourmandes, originales et inédites, de cinq chefs passionnés, pour savourer la viande dans tous ses états, édité par les éditions Solar ♦♦♦ **Dans le Var, le niveau de fréquentation des établissements est jugé de « assez bon à très bon » par les 213 des professionnels du tourisme interrogés. La tendance est globalement partagée par espaces, secteurs d'activités et filières. La période des vacances de Noël a permis aux professionnels de connaître majoritairement un assez bon niveau de fréquentation** ♦♦♦ Un de nos fidèles lecteurs nous recommande un restaurant sur Draguignan « La Mangeoire » 18, rue Pierre Clément (Tél. (0)4 94 68 08 05) où deux jeunes associés William Lebahar et Anton Stéphane proposent une cuisine de marché traditionnelle, ainsi qu'une belle carte des vins, dans un cadre original et chaleureux ♦♦♦ **Durant toute la période du carnaval de Nice, Keisuke Matsushima propose un menu « Bataille de fleurs » à 65€ ou 95€ avec l'accord mets et vins** ♦♦♦ Pour la seconde année consécutive, l'association des Maîtres Cuisiniers de France, qui regroupe 250 chefs cuisiniers, organise du 21 avril au 31 mai prochain, une opération de sensibilisation sur tout l'hexagone pour rétablir les bonnes habitudes alimentaires et prévenir l'obésité, qui touche de plus en plus de Français dès le jeune âge ♦♦♦ **Le Château Les Valentines à La Londe les Maures vous donne rendez-vous le samedi 9 février, de 10h à 19h, pour découvrir son millésime rosé 2007** ♦♦♦ La cinquième édition du Guide Vinomedia des caves particulières, 2000 vins, 300 appellations, 300 caveaux de dégustations, 259 pages de renseignements pratiques sur les producteurs et leurs vignobles, vient de paraître. Renseignements sur <http://www.vinomedia-publishing.com> ♦♦♦ **Du 8 au 10 février, la seconde édition du salon « Pain, amour et chocolat » (de 8h30 à 19h entre le port Vauban et les remparts) organisé par la Chambre de commerce italienne de Nice, Sophia-Antipolis, Côte d'Azur en collaboration avec la ville d'Antibes, la Chambre de métiers et de l'artisanat et le syndicat des boulangers pâtisseries des Alpes-Maritimes, va réunir les meilleurs producteurs italiens, français et étrangers de pains, pâtisseries, chocolats, sucreries et idées cadeaux sur le thème de l'amour. Entrée libre** ♦♦♦ Sous l'égide d'Euro-Toques, Laurent Tarridec a présidé le jury d'experts du concours de cuisine au Moulin Rouge autour de la coquille Saint Jacques d'Erquy avec les restaurateurs de Montmartre, organisé à l'occasion de « la fête de la coquille Saint Jacques pour la Saint Vincent » qui s'est déroulée le week-end dernier sur la place du Tertre et la place des Abbesses à Montmartre ♦♦♦ **Toujours directeur général de l'hôtel Radisson SAS de Nice, Lionel Servant occupe également, depuis le 1er janvier 2008, le poste de directeur régional des hôtels Radisson SAS pour la France** ♦♦♦



PHOTOS: LIONEL GAUCO

cours de cuisine

Les apprentis gourmets à Cannes GESTES ET TOURS DE MAIN

APPRENDRE. Pour Fabrice Masse, le créateur de ces cours de cuisine, ouverts depuis la fin de l'année dernière, « l'idée des apprentis gourmets est née d'une double envie : réinventer le cours de cuisine qui incarne, à mon sens, une véritable façon contemporaine de consommer, liée au changement des comportements alimentaires, et créer un lieu accueillant d'échanges et de convivialité où chacun prendrait du plaisir à venir ».

Installé en plein cœur de Cannes, ce loft new-yorkais aux beaux volumes, abrite trois espaces, la cuisine, un atelier au design contemporain, équipée de tout le matériel nécessaire à chacun pour la confection des recettes ; la mezzanine, un lieu chaleureux pour déguster les préparations élaborées pendant les cours en toute convivialité et la petite épicerie, où l'on retrouve les ustensiles de cuisine utilisés pendant les cours ainsi qu'une épicerie fine aux produits sélectionnés pour vous avec le plus grand soin.

Les cours sont dispensés par des professionnels de l'excellence culinaire, sous la houlette de Jacques Di Guisto, un des anciens sous-chefs de Bruno Oger à la Villa des Lys, aujourd'hui chef permanent des apprentis gourmets. Une fois par semaine, il cède sa toque à un chef invité qui vous propose ses recettes inédites. Les plats cuisinés durant ces cours peuvent être dégustés sur place ou emportés à la maison. ♦



• **Les apprentis gourmets**
6, rue Teisseire
à Cannes.
Tél (0)4 93 38 78 76
Du lundi au samedi.
Programme
et formules des cours
(de 15€ à 69€)
à consulter sur
<http://www.lesapprentisgourmets.fr>

Jacques
Di Guisto

association

PHOTO GRAND-BENARD



Paul Obadia, directeur Agecotel, Jean-Claude Guillon, Bernard-Louis Jaunet et Jean-Denis Rieubland. MOF, chef de l'Hôtel Negresco

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier



PREMIÈRE RENCONTRE INTERNATIONALE

3, 4 et 5 février 2008, dans le cadre du salon Agecotel au palais des expositions de Nice.

PROGRAMME. Dimanche 3 février 2008

9h30 : accueil des congressistes à la salle Escoffier de Villeneuve-Loubet village, face à la mairie, et remise des badges

9h30 : assemblée générale France à la Fondation Auguste Escoffier (présidents de régions)

10h : visite guidée du musée Auguste Escoffier, Villeneuve-Loubet village

9h30 : assemblée générale France à la Fondation Auguste Escoffier (présidents de régions)

10h30 : conseil magistral à la Fondation Auguste Escoffier (présidents des pays)

12h30 : cocktail déjeunatoire offert par la municipalité de Villeneuve-Loubet

Après-midi libre pour les accompagnants

14h30 : assemblée générale ordinaire et extraordinaire, salle Escoffier à Villeneuve-Loubet village Soirée libre

Lundi 4 février 2008

10h00 : accueil des congressistes au palais des expositions de Nice

10h - 17h : les recettes d'Auguste Escoffier revisitées par les chefs (stand Escoffier)

11h : inauguration et visite du salon Agecotel

12h30 : merenda offerte par le sénateur maire de Nice

14h30 : rencontres thématiques « Comment les professionnels doivent-ils adapter la cuisine d'Escoffier aux nouvelles attentes des consommateurs du 3e millénaire ? ». Conférence débat avec des chefs de renom et Bernard Boutboul, spécialiste du marketing en restauration.

17h30 : remise des écharpes vertes aux représentants des produits récompensés

20h : chapitre et soirée de gala à l'Hôtel Negresco à Nice

Mardi 5 février 2008 :

8h : concours « Trophée international jeunes talents Auguste Escoffier »

9h30 : concours « Trophée Francis Trocellier »

12h : résultats et remise des prix. Fin du congrès. ♦

INFO. Le 5 janvier dernier, les Disciples d'Auguste Escoffier Paris et les cuisiniers et traiteurs de Paris de toutes les associations culinaires, ont apporté leur soutien aux Nez Rouges et à la campagne de solidarité de la fédération des maladies orphelines, en organisant une vente de galettes de grands chefs. Cette action réalisée dans l'esprit humanitaire d'Auguste Escoffier, mise en scène par Jean-Pierre Biffi, le président des Escoffiers Monde, a rapporté 10 000€ à la fédération des maladies orphelines. ♦

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^e chapitre aux USA à Chicago à l'Hôtel Palmer House ••• 15 février 6^e chapitre à Naples, délégation de Campania chez Gaetano Riccio ••• 10 mars chapitre des Hauts de France à l'Hermitage Gantois ••• mars 1^{er} chapitre à Rome Région de Lazio ••• mars 1^{er} chapitre à Shanghai à l'Hôtel Hilton

Bernard-Louis Jaunet Secrétariat «Disciples Escoffier Monde».

Tél. (0)6 07 57 00 76 ordred@disciples-escoffier.com - bljaunet@infonie.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>

brèves

DESSOUS DE TABLE. Joëlle et Patrick Fleury proposent aux membres et amis du club Prosper Montagné, de se retrouver pour un déjeuner au Domaine Cocagne à Cagnes-sur-mer **** à Cagnes-sur-mer, le lundi 18 février à 12h. Participation de 95€. Renseignements (0)6 09 87 11 22 ••• **Le siège social de l'A.S.E. (association des sommeliers d'Europe) est transféré au Grand Duché du Luxembourg** ••• Un dîner dégustation accompagné de vins slovènes (35€), en présence du vigneron, animé par Jean Pierre Skrlj, meilleur sommelier de Slovénie 1995-1998 est prévu le jeudi 6 mars au restaurant « L'Allegro » 4, place Guynemer à Nice. 35€. Réservation (0)4 93 56 62 06 ••• **Pour la saison 2008, la Villa Belrose à Gassin recherche en cuisine 1 junior sous-chef, 2 chefs de partie, 1 chef pâtissier, 1 chef de partie pâtissier. Postes en CDD à pourvoir à partir du 17 mars 2008. Contacter Thierry Thiercelin (0)4 94 55 97 97 ou t.thiercelin@villa-belrose.com** ••• Un seul chef de notre région, Laurent Blondin « Cilantro » à Arles participera au concours national de cuisine artistique, les 1^{er} et 2 avril à Paris expo porte de Versailles, dans l'espace concours de Siret Ideas, avec l'espoir de représenter la France au Bocuse d'Or Europe en Norvège les 1^{er} et 2 juillet et au Bocuse d'or à Lyon, les 27 et 28 janvier 2009. Une autre connaissance, Lionel Veillet, un habitué du feu « Trophée de la cuisine provençale » tentera également de gagner sa place pour la finale suprême ••• **Le magazine « Cuisine et vins de France » nouvelle formule, sera en vente kiosques le 31 janvier au prix de 3€** ••• La partie gourmande de la Foire de Nice, placée sous le signe du « S », sera présente le dimanche 9 mars par des démonstrations culinaires des chefs des « Toques brûlées », le jeudi 13 mars par la découverte des saveurs du Sud par les jeunes apprentis du CFA hôtelier de Nice et leurs professeurs, le vendredi 14 mars par les secrets de la salade niçoise dévoilés par le Cercle de la Capelina d'Or et sa présidente Mme Graglia et le lundi 17 mars par la finale régionale du concours des écaillers, épreuve qualificative pour la finale nationale ••• **Jusqu'à la mi-février, le restaurant Le Sud à Saint-Raphaël (tél. (0)4 94 44 67 86) propose un menu à thème en 4 plats (32€) sur le potiron** ••• À suivre

Agecotel à Nice
L'AVENIR DE
L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION
DANS L'ESPACE
MÉDITERRANÉE

salon

CONFÉRENCE. « La santé de l'homme est le reflet de la santé de la terre... » affirmait déjà Héraclite d'Ephèse en 450 avant J.-C. Confrontés à un système de production devenu incontrôlable où vaches folles, dioxine, hormones, listéria, nitrates, pesticides, O.G.M. se multiplient, les consommateurs ressentent une vague d'inquiétude légitime et il n'est pas étonnant qu'une prise de conscience se manifeste en faveur d'un modèle alimentaire plus respectueux de leur santé et de leur environnement.

Alors, la vogue des produits issus de l'agriculture biologique est-elle un simple effet de mode passager ou incarne-t-elle les prémices d'une vague de fond sans précédent qui remettra en cause les habitudes alimentaires de nos contemporains ?

Et si tel est le cas, quelles en seront les répercussions pour les professionnels des métiers de bouche ? Et quelles stratégies adopter pour l'anticiper et l'exploiter ?

C'est ce que viendra présenter Philippe Desbrosses, chargé de mission au ministère de l'Agriculture, au salon Agecotel, à Nice, le 5 février prochain.

Cette conférence intitulée « L'avenir de l'agriculture et de l'alimentation dans l'espace Méditerranée, face aux enjeux environnementaux du 21^e siècle » sera suivie d'un apéritif - dégustation à base de pois chiches issus de l'agriculture biologique, préparés par Jean Montagard, professeur au lycée régional hôtelier Paul Augier à Nice. ♦

• **Agecotel à Nice, le 5 février 2008 à 11h**
Le salon se déroule au palais des expositions du dimanche 3 février au mercredi 6 février.
Heures d'ouverture : 10h à 19h
Tarif : gratuit (réservé aux professionnels)
Invitation à télécharger sur www.agecotel.com (rubrique invitations)
Parking : Auvare - Jean Bouin
Tramway : station Palais des expositions



Photo X

Le déjeuner, servi rapidement, est composé de deux formules simples à 12€ et 15€, renouvelées chaque jour; d'un menu « découverte » à 23€ et de la carte, avec des plats qui oscillent de 10€ à 21€ pour le risotto à la truffe. Au dîner, dans un décor plus feutré, la carte et les deux menus à 23€ et 41€ sont élaborés autour de la truffe et du champagne, par exemple, crème brûlée au foie gras et terrine de foie gras truffée servie avec ses toasts de pain d'épices, filet de flétan aromatisé à l'huile d'olive citronnée, avec ses légumes au caramel de champagne... ♦

• **Carat 1, rue Florian à Cannes. Tél. (0)4 93 39 65 79.**
Fermé le dimanche et le lundi soir

restaurants

Carat à Cannes
TRUFFE ET
CHAMPAGNE !

DÉCOUVRIR. Ouvert en début d'année 2008 par un couple, Sylvain Boulesteix, en cuisine, et son épouse Stéphanie, à l'accueil et au service, le restaurant Carat propose deux cartes différentes le midi et le soir.

Don Camillo créations à Nice
CARTE D'HIVER

DÉGUSTER. Marc Laville et son complice Christophe Louche viennent de sortir leur nouveau menu-carte (40€) où votre choix pourra se porter sur 5 entrées, 5 plats et 4 desserts. Les créations de ces passionnés de nouvelle cuisine (la définition de la toute jeune association niçoise « Les Toques brûlées ») ne manquent pas d'originalité, crabe croustillant, soupe au pistou solide, sablé au parmesan et mousse de tomates ; capon de caille aux pignons, foie gras et cèpes, jus parfumé à l'armagnac ; dos de loup cuit sur la peau, pressée d'artichauts aux truffes, quelques pousses de salade de Pierre Magnani ; râble de lièvre aux morilles, céleris nouveaux de Saleya et beignets de fruit du moment ; blettes, pommes, pignons, basilic, comme une tourte high tech ; cannelloni transparent aux mandarines, biscuit sablé et glace cognac... Les entrées (15€), les plats (25€) et les desserts (10€) de ce menu-carte, d'un excellent rapport qualité-prix, peuvent être également pris individuellement à la carte.

Un menu à 59€ complète l'offre. Servi pour l'ensemble de la table, en 6 services, il est composé de produits de saison, de leurs dernières créations culinaires et peut être agrémenté d'une sélection de vins au verre pour accompagner vos mets (supplément 29€). ♦

Photos Grand Benoit



Marc Laville et Christophe Louche

• **Don Camillo Créations**
5, rue des Ponchettes à Nice.
Tél. (0)4 93 85 67 95

retour sur images



Photo X

SOMMELIERS. C'est en compagnie de Gabriel Sumeire, Olivier et Annabelle Sumeire, Sophie Sumeire, et de leurs collaborateurs, Alain Kouby et Philippe Ferrérol, que les membres et amis de l'association des sommeliers Alpes Marseille Provence ont visité les installations de Château Cousin à Trets, savouré les explications, dégusté et apprécié les vins de la propriété avant de partager le déjeuner dans une ambiance conviviale et chaleureuse. ♦

CHEFS. À l'invitation de la directrice de l'école, Dominique Otto, les cuisiniers et pâtisseries d'Hexa'Toques, ont fait découvrir les différents saveurs aux enfants dans les services médecine, chirurgie, hématologie oncologie et l'hôpital de jour, accompagnés par Mireille Fruchier (diététicienne), Karine Méra (cadre de santé) et Magali Grimaud. C'est en présentant et servant divers amuse-bouche, mignardises, cuillères et verrines préparés par les chefs, que l'amer, l'acide, le sucré et le salé ont ravis le palais des enfants présents.

Les chefs présents étaient Pascal Choppin, La Trappa à Saint Martin de Vesubie, Michel Devillers, L'Âne Rouge à Nice, Jonathan Lévy, Radisson SAS à Nice, Gérard Blondel, Jacques Lepaintre, Pierre Scarselli et Eugène Tena-Carbi, chefs en retraite. ♦

Photo X

