

# e-mail gourm@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

**N°142** Lundi 23 juillet 2007 - Hebdomadaire - Rédaction et photos Gérard et Michelle Bernar  
Tél. (0)4 94 17 28 92 - **Nouveau numéro (0)6 33 55 01 19**

Envoi de vos informations et demande d'abonnement gratuit : [gerard.bernar@wanadoo.fr](mailto:gerard.bernar@wanadoo.fr)



**Hôtel Negresco à Nice**

## Jean-Denis Rieubland succède à Bruno Turbot

**NOMINATION.** La démission annoncée de Bruno Turbot, en pleine saison, avait surpris tout le monde. Nicole Spitz, la directrice générale du palace de la Promenade des Anglais, s'est immédiatement appliquée à lui trouver un successeur. C'est chose faite en la personne de Jean-Denis Rieubland, chef de cuisine du *Faventia*, restaurant du *Four Seasons Resort Provence at Terre Blanche* à Tourrettes. Tout auréolé de son récent col *bleu, blanc, rouge* de MOF, le jeune chef trentenaire, disciples d'Auguste Escoffier, est « prêt à relever avec fierté ce gros challenge et entamer cette belle aventure dès la mi-septembre, avec la mise en place d'une nouvelle carte ». ♦

## Guy Santoro en visite



**AMITIÉ.** Guy Santoro, chef à Mexico, de passage dans la région, s'est arrêté au *Relais Martinez* où son grand ami Christian Willer lui a concocté un menu surprise. Un grand moment d'amitié, de retrouvailles et de gastronomie pour le chef qui a démarré la gastronomie au *Sofitel Cannes* en créant la terrasse du 7<sup>e</sup> étage. ♦

## restaurant

### Bacchanales à Tourrettes-sur-Loup L'épatante cuisine de Christophe Dufau

**MENU.** Dans sa petite salle (24 couverts) aux allures de taverne moyenâgeuse et de galerie d'art contemporain, Christophe Dufau, cheveux de jais bouclés, regard brillant, ceint d'un tablier bleu foncé d'aubergiste piqué du pin's de *Slow Food*, du pin's de *Slow Food*, parcourt les tables pour présenter son menu à l'ardoise, imaginé à l'impulsion avec les produits découverts sur le marché. Six plats seulement le composent. Ce soir-là, en entrées, le *thon pleine mer mariné au miso, pastèque grillée et riquette de maraîcher* rivalise d'originalité avec la *focaccia farcie aux courgettes trompettes, ricotta Moliterna et morcon*. En plat, le *colinot de Méditerranée, tomate confite à la melleuse et vanille, pâtes papillon fait face à une canette de Challans demi-sel aux baies de sureau, radis étuvés et cocos (notre photo)*. Et pour terminer le *fromage de chèvre du Pic des Courmettes et carpaccio de figue* est en concurrence avec la *soupe d'amandes fraîches et flan de mauve, sorbet à l'abricot de Provence*. Après les explications passionnées du chef natif de Draguignan, votre choix est ardu, tellement les précisions sur la réalisation des plats vous donnent l'eau à la bouche. Pour couper court à ce dilemme, optez pour le menu dégustation qui vous permettra d'apprécier pleinement les associations de saveurs, la lisibilité et la simplicité des plats. Accompagnez ces nanans d'un *Châteauneuf-du-Pape Domaine des Sénécheaux blanc 2006* et votre plaisir sera entier.



Pour prolonger ces moments de bonheur, arrêtez-vous sur le chemin du retour, à La Colle-sur-Loup, chez Martine et Bernard Deloupy *Un ange passe...* chambres d'hôtes blotties en pleine nature, face à une luxuriante végétation et à un vallonn boisé. Le calme à l'état pur vous tend mes bras (tél. (0)4 93 32 60 39). ♦

• **Bacchanales bistrot gourmet 21, Grand Rue à Tourrettes-sur-Loup.** Tél. (0)4 93 24 19 19  
Menus à 38€, 42€ et 48€. Fermé le mardi et le mercredi.



## Les Étoiles de Mougins

### Le programme se précise

**CUISINE.** Richard Galy, le maire de Mougins, a présenté récemment au Moulin de Mougins, les grandes lignes de la seconde édition du festival international de la gastronomie et des arts de vivre de Mougins, prévus du 14 au 17 septembre 2007, dans les rues du village, où une centaine de chefs venus du monde entier sont attendus. Cette année, la pâtisserie, avec l'*Apréca* (association des pâtisseries de restaurant de la Côte d'Azur) et la sommellerie avec l'*A.S.E.* (association des sommeliers d'Europe) seront à l'honneur. Le concours international du jeune chef sera un des temps forts de cette fête des sens. Six finalistes s'affronteront sur le thème *Si vous étiez le chef du Moulin de Mougins* et devront réaliser deux recettes, en public. Le jury, composé de personnalités du monde professionnel et gastronomique, déterminera les trois lauréats, qui seront récompensés respectivement de 5 000€, 3 000€ et 1 000€. Le gagnant se verra également offrir un voyage pour New York, où il effectuera un stage d'une semaine dans trois restaurants étoilés et réalisera un dîner de gala au restaurant « Fig and Olive » de New York.

Du côté des nouveautés, un concours, ouvert pour les amateurs, permettra à 4 finalistes de cuisiner leur recette en public (elle devra comporter du rouge et des fleurs de courgettes et être réalisable en moins d'1h30) durant le festival. L'office de tourisme de Mougins attend vos recettes avant le 10 août. ♦

## Hôtel Martinez à Cannes

### Une équipe en or



**DISTINCTIONS.** Aujourd'hui, l'*Hôtel Martinez* peut s'enorgueillir de compter parmi ses équipes pas moins de sept concierges tous *Clefs d'Or...*

Aux côtés de Fabrizio Bozzolan, chef concierge de l'*Hôtel Martinez* depuis 1990 et de leurs collègues *Clefs d'Or* (Roberto, Grégory Gilles et Philippe), David Kaluzny et Daniel Garino (*notre photo*), en poste depuis respectivement depuis 5 et 3 ans, se sont vus honorés récemment de cette prestigieuse distinction qu'ils arborent désormais au revers de leur uniforme. ♦

## agenda

### >> LUNDI 23 JUILLET

#### Le Théâtre dans la vigne

Château de Mauvanne à Hyères  
XVIII<sup>e</sup> festival avec Michel Galabru dans « Turcaret »

20h30 dégustation des vins.  
21h30 représentation théâtrale.

23h30 souper provençal préparé par Alain Ryon, chef du *Lingousto* à Cuers.  
Apéritif et représentation 32€.  
Apéritif, représentation, souper 75€.  
Réservations (0)4 94 66 40 25

### >> MARDI 24 JUILLET

#### Dîner et concert

Abbaye royale de La Celle

XIV<sup>e</sup> soirées musicales  
Menu et concert 80€ (boissons comprises, places VIP réservées pour le concert incluses).  
Début de service à 19h30.

21h15 Thierry Amiot jazz quartet  
Conservatoire des coteaux varois  
Réservations (0)4 98 05 14 14

### Festival de musique jazz

Fouquet's Cannes

Frankie Rochester Trio,  
de 20h à minuit sur la terrasse.  
Dîner à la carte.  
Réservations (0)4 92 98 77 05

### >> MERCREDI 25 JUILLET

#### Le Théâtre dans la vigne

Château Thuerry à Villecroze  
XVIII<sup>e</sup> festival avec Michel Galabru dans « Turcaret »

20h30 dégustation des vins.  
21h30 représentation théâtrale.  
23h30 souper provençal préparé par Hervé Gély, chef de La Bastide de Tourtour et du Clos des Arts à La Colle sur Loup.

Apéritif et représentation 32€.  
Apéritif, représentation, souper 75€.  
Réservations (0)4 94 70 63 02

### >> JEUDI 26 JUILLET

#### 5<sup>e</sup> nuit Latino de A à Z Falicon

Grande nuit de la culture cubaine, avec concerts, artisanat, bar et restaurant cubain. Paella 10€.  
Réservations (0)4 93 21 92 33

### >> VENDREDI 27 JUILLET

#### Le Théâtre dans la vigne

Château du Rouet Le Muy  
XVIII<sup>e</sup> festival avec Michel Galabru dans « Turcaret »

20h30 dégustation des vins.  
21h30 représentation théâtrale.  
23h30 souper provençal préparé par Max Callégari Le Logis du Guetteur Les Arcs-sur-Argens et Gilbert Masse, Les Pignatelles à La Motte  
Apéritif et représentation 32€.  
Apéritif, représentation, souper 75€.  
Réservations (0)4 94 99 21 10

# images



Photo X

**CULTURE.** Dans le cadre d'Art et Vin, le *Château Roubine*, cru classé Côtes de Provence, accueille jusqu'à la fin août le peintre Corinne Vue, spécialiste du sumi-e, technique japonaise de dessin à l'encre. Le vernissage s'est déroulé le vendredi 6 juillet dernier en présence de l'artiste et de Valérie Riboud, propriétaire du *Château Roubine* à Lorgues. ♦

**SIGNATURES.** Bernard Deloupy, le père spirituel de Garri Gasiglia, détective privé niçois vedette fictive du roman *Crim' sur le Prom'* (Éditions Gilletta-Nice-Matin) et gastronome invétéré, poursuit ses rencontres auprès des personnages réels campés dans le récit politico-touristique. Après *Le Beauvallon* à Sainte-Maxime, *Castel Plage*, *La Réserve*, *La Petite Maison* à Nice, le *Royal Riviera*, le *Château Sainte Roseline*, le *Logis du Guetteur* aux Arcs-sur-Argens (notre photo en compagnie de Jean-Pierre Serra, président du CDT Var et de Max Callégari), Saint Martin de Vesubie, son périple va se poursuivre à La Colle-sur-Loup (place du village le 10 août), à *Parcours* à Falicon, à l'aéroport de Nice, *Un Ange passe* à La Colle-sur-Loup et *Côté Vins* à Nice. ♦



Pierre Yves Freud et Jean-Pierre Sumeire

PHOTO X

**PATRIMOINE.** Le vernissage de l'exposition des œuvres du sculpteur Pierre Yves Freud, dans le cloître de *Château Cousin Sainte Victoire*, s'est déroulé le 19 juillet dernier, en présence des artistes et autour d'une dégustation des vins de la propriété. Cette démarche est à l'initiative de l'association *Voyons voir* qui, alliant l'art contemporain au terroir, développe la réalisation d'œuvres visuelles en lien avec les sites naturels et le patrimoine architectural. L'exposition dure jusqu'au 15 septembre 2007. ♦



# édition

Roland Escaig  
Hélène France et  
Bernard Van de Kerckhove  
sur le terrasse  
du Sofitel Cannes

## Les Maîtres Restaurateurs Varois

### Le guide 2007-2008 est paru !

**GASTRONOMIE.** Avec un format plus élargi, 24 nouveaux établissements et un classement en 3 segments, brasseries et bistros gourmands, restaurants gastronomiques et de tradition, tables de prestige, le guide des *Maîtres Restaurateurs Varois* joue la rupture avec le passé. Chaque restaurant est présenté dans le détail, avec ses spécialités et le champagne *Philipponnat* vous offre une bouteille de *Royale Réserve brut*, lors de votre visite dans le 8<sup>e</sup> établissement différent, membre des MRV. ♦

• Guide gratuit bilingue (français-anglais).  
Tél. (0)4 98 11 41 48

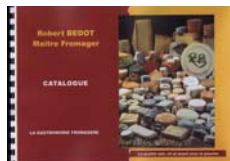


## Collection Tentation Hôtels, restos Côte d'Azur

**ADRESSES.** Le guide de poche été 2007 de Roland Escaig s'est habillé de mauve. Il présente plus de 130 adresses, éparpillées de Marseille à Menton, pour dormir confortablement, bien manger et faire la fête après dîner. ♦

• Guide gratuit bilingue (français-anglais)  
édité par N7 Publications. 100 pages. Tél. (0)1 47 01 95 95

## La Gastronomie fromagère Robert Bedot La bible



**PASSION.** Le catalogue, à destination de ses clients, réalisé par Robert Bedot (et Annick pour la conception et la rédaction) est un véritable travail de Titan. Cet ouvrage de 110 pages recense plus de 300 fromages en provenance de toutes les régions de France, du Piémont et d'Europe. Chaque fromage bénéficie de renseignements précis, type de lait, type de pâtes, provenance et d'observations sur sa fabrication. L'occasion d'enrichir votre culture fromagère. ♦

• La gastronomie Fromagère – Robert Bedot  
Tél. (0)4 94 45 44 33

## La tomate... 1001 façons de l'apprêter

**RECETTES.** Préfacé par Alain Ducasse, cet ouvrage de recettes originales de Lionel Lévy est entièrement dédié à la pomme d'amour: Dans son restaurant marseillais, le chef de *Génération C* a imaginé un menu 100 % tomate, des amuse-bouche au dessert. Découvrez dans ce livre 35 recettes inventives et contemporaines, qui vous permettront d'apprécier toutes les saveurs de la tomate. ♦

• Recettes de Lionel Lévy. Éditions Favre. 80 pages. 13,80€



# agenda

## >> SAMEDI 28 JUILLET

### Ecole de cuisine

Keisuke Matsushima à Nice  
Le chef vous accueille à 10h dans le cadre d'un cours de cuisine convivial, suivi d'un repas au restaurant. Menu en 3 plats accompagné de vins sélectionnés par le chef sommelier.  
Leçon de cuisine et déjeuner dégustation : 100€  
Réservation (0)4 93 82 26 06

## Dîner de prestige

### Grand-Hôtel du Cap-Ferrat

Organisé par l'association Hadassah France dans le but de récolter des fonds pour le Centre Hospitalier Universitaire de Jérusalem.  
20h30 concert de Wilhelmina Fernandez, suivi d'un dîner gastronomique concocté par Didier Anies MOF 2000.  
Participation 300€ par personne  
Réservations (0)1 53 42 67 06

## >> DIMANCHE 29 JUILLET

### Pique-nique jazz

#### Château de Berne à Lorgues

Alligators Jazz Band.  
Voyage sur les rives du Mississippi.  
15€ sur l'aire de pique-nique avec votre panier.  
32€ sous le jardin du Jasmin avec le panier du Château. À 13 h.  
Renseignements (0)4 94 60 43 64

## Dîner et concert.

### Abbaye royale de La Celle

XIV<sup>e</sup> soirées musicales.  
Menu et concert 80€ (boissons comprises, places VIP réservées pour le concert incluses).  
Début de service à 19h30.  
21h15 église Sainte Perpétue Pascal Polidori, Vianney Rabhi, guitares, récital en hommage à Ida Presti  
Réservations (0)4 98 05 14 14

## >> DU 30 JUILLET AU 1<sup>er</sup> AOUT

### Keisuke Matsushima accueille Serge Chenet M.O.F. 1993

Keisuke Matsushima à Nice  
Serge Chenet, ancien chef du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, s'installe dans une partie de la carte du midi et du soir, pour vous faire découvrir sa cuisine.  
Réservation (0)4 93 82 26 06

# brèves

## DESSOUS DE TABLE.

Le samedi 11 août, de 10h à 12h, dans la cuisine de la Villa des Lys, Bruno Oger et Sylvain Mathy vont transformer les enfants en virtuoses de la pâtisserie. Au programme la recette des éclairs au chocolat. Sur réservation (0)4 92 98 77 00 ♦♦♦ *Alain Llorca vient d'ouvrir le « Café Llorca », place Paul Isnard à Vallauris* ♦♦♦ La société « Piaceri Italiani », spécialiste de produits gastronomiques italiens vient de s'installer sur le MIN de Nice. L'inauguration, en présence de Joseph Frumentorio, le gérant de l'entreprise et de Joseph Calza, le président de la Sominice, s'est déroulée vendredi dernier au box n°73 du MIN produits alimentaires de Nice ♦♦♦ *Hélène Oger, la femme du chef des cuisines du Majestic Barrière, expose ses œuvres picturales au Salon Diane Barrière du Majestic Barrière Cannes, du 1<sup>er</sup> au 15 août, de 11h à 15h et de 19h à 23h. le vernissage est prévu le dimanche 5 août à 18h* ♦♦♦ Le carnet « Recettes chrono, 24 recettes vues par les chefs de Génération C » sera disponible gratuitement dès septembre 2007 en se connectant à <http://www.civ.viande.org> ou sur simple demande écrite auprès du Centre d'information des viandes 64, rue Taitbout 75009 Paris ♦♦♦ *Alain Ryon, le chef du Lingousto à Cuers a réalisé un remarquable dîner dans le parc du Château Sainte Roseline, en clôture de l'excellent concert de Richard Galliano Tangaria Quintet* ♦♦♦ Après avoir dégusté 1 466 vins en provenance de 32 pays, du 7 au 9 juin 2007, « Les Citadelles du Vin », concours sous le patronage de l'OIV, publient, à travers une belle brochure d'une cinquantaine de pages, le palmarès des trophées 2007, dévoilé à l'occasion de Vinexpo. Palmarès sur <http://www.citadellesduvin.com> ♦♦♦ *Du 16 au 18 novembre prochain aura lieu la 1<sup>re</sup> édition des journées Nutraviva à Vichy sur la prévention et la prise en charge du surpoids. Cette manifestation est l'occasion de réunir plus de 200 acteurs de la filière nutrition-santé pour permettre à chacun de mieux appréhender ce phénomène épidémiologique et ainsi favoriser l'émergence de projets innovants* ♦♦♦

## vins et autres boissons

Photo X



### Château de Berne à Lorgues Mark Dixon, nouveau propriétaire

**ARRIVÉE.** Le mercredi 4 juillet dernier, Mark Dixon, connaisseur de vins passionné et admirateur de longue date de la Provence, a acquis, à titre privé, le *Château de Berne*, domaine viticole et hôtel de charme, qui restera sous la direction de Didier Fritz. L'homme d'affaires britannique a l'intention de continuer à investir dans le domaine viticole, dont la réputation est internationale, ainsi que dans l'Auberge et dans les activités événementielles.

Marc Dixon précise « Je suis ravi d'avoir acquis cette propriété exceptionnelle... J'entretiens une relation très proche avec cette région depuis des années, car j'y ai vécu et travaillé dans le passé et je suis persuadé que le *Château de Berne* est un domaine viticole de première qualité. Aussi, j'ai l'intention de maintenir et de cultiver cette réputation tout en avançant... Je souhaite exprimer mes remerciements à la famille Muddyman pour son énorme implication dans la région depuis 22 ans. Je me réjouis de continuer son œuvre dans le même esprit ». ♦



Photo X

### Fédération des Vignerons Indépendants du Var Remise de diplômes

**PALMARÈS.** Les diplômes du 18<sup>e</sup> concours national des vins des *Vignerons Indépendants*, qui s'est tenu le 9 mai dernier à Angers, ont été remis au *Centre du Rosé* à Vidauban, en présence de Paul Bernard, président de la fédération varoise, de Alain Baccino, vigneron, ex-président de la fédération varoise, président de la *Chambre d'Agriculture du Var* et président du *Centre du Rosé* et de Josette Pons, députée et conseillère générale du Var.

93 domaines du Var, des Alpes-Maritimes et de Corse étaient inscrits au concours. 313 échantillons ont été envoyés. 54 domaines se sont distingués avec 73 vins médaillés.

46 vins ont été récompensés en *Côtes de Provence* ; 1 en *Côtes de Provence Sainte-Victoire* ; 8 en *Coteaux Varois en Provence* ; 9 en *Bandol* ; 1 en vin *Corse Figari* ; 2 en *Bellet* ; 1 en vin de pays des *Coteaux du Verdon* ; 4 en vin du pays du Var et 1 en vin de pays du *Mont Caume*. ♦



### Côtes du Rhône Villages Laudun rouge 2005

**Cépages :** syrah 40 %, grenache 60 %  
**Terroir :** anciennes terrasses composées de galets de silex roulés et d'argile rouge. En 2004, Frédéric et Bernard Duseigneur convertissent le domaine en bio-dynamie.

#### Commentaires de dégustation par Philippe Faure-Brac :

couleur rouge grenat profonde et lumineuse ; nez complexe de fruits (mûre, cerise) et d'épices (poivre ; clous de girofle), avec une empreinte minérale ; la bouche franche et ample, trouve son équilibre dans la longueur des tanins. Température de dégustation 16° - 17° C.

**Accords :** viandes rouges, gibiers, rôtis d'agneau et de bœuf, pastilla de pigeon.

Vin disponible au domaine et au Bistrot du Sommelier 22€ ♦

• **Domaine Duseigneur**  
30126 Saint Laurent des Arbres  
Tél. (0)4 66 50 02 57

## Le vin de la semaine

**Domaine Duseigneur par Philippe Faure-Brac**

### Sirops Monin Puisé dans les richesses de l'Asie

**DERNIER-NÉ.** Afin de proposer un sirop au goût intense et puissant en bouche, *Monin* est allé chercher les meilleurs extraits de thé vert Matcha au Japon. Ce sirop constitue une base idéale pour de nombreuses boissons chaudes ou froides, alcoolisées ou non et pour les applications culinaires. Sa saveur prononcée et rafraîchissante de thé vert, relevée d'une pointe de citronnelle, apportera un goût unique et caractéristique, ainsi qu'une douceur et une couleur étonnante à vos créations. ♦

• **Sirop Monin de Thé Vert Matcha** est disponible sur le site <http://www.moninshopping.com>  
La bouteille de 70 cl : 6,80€



Photo X



Photo X

### Malongo Hommage à Garibaldi

**NOUVEAUTÉS.** À l'occasion du bicentenaire Garibaldi, le torréfacteur niçois *Malongo* propose deux nouvelles créations : la boîte de 250 g de café moulu *José Garibaldi*, café du bicentenaire et le paquet d'un kg de café en grains *José Garibaldi*, café du bicentenaire, références disponibles au sein des cafés, hôtels, restaurants et des boutiques *Malongo Cafés*. ♦

## brèves

**DESSOUS DE TABLE.** Jusqu'au 30 septembre, les amateurs de rosé peuvent gagner de nombreux cadeaux en perçant les secrets de la robe, du caractère et du goût de l'inimitable Rosé de Provence. Pour cela, ils doivent s'inscrire sur le site <http://www.inimitablerosedeprovence.com> et répondre aux questions posées ♦♦♦ **La Chambre de commerce italienne de Nice vient de sortir, pour la 6<sup>e</sup> année consécutive, l'édition 2007-2008 de son « Guida alla Costa Azzurra », le seul guide touristique spécialement imaginé pour les Italiens, avec la complicité de Lilas Spak, journaliste française de renom, qui fait partager ses coups de cœur aux lecteurs. Gratuit, il est disponible dans tous les offices de tourisme, les hôtels et lieux stratégiques à grande fréquentation italienne** ♦♦♦ La 4<sup>e</sup> édition du « Whisky Live Paris » se tiendra les 22, 23 et 24 septembre dans les salons de la maison de ventes aux enchères Christie's 9, avenue Matignon Paris 8<sup>e</sup> ♦♦♦ **Le site <http://radiocasseroles.typepad.com/radio>, initié et piloté par Stéphane Riss (<http://www.cuisinierenligne.fr> et <http://www.cuisinierenligne.tv>), a été lancé lors des Européennes du Goût qui se sont déroulées récemment à Aurillac** ♦♦♦ Le 26 septembre prochain, le tribunal de Grasse annoncera les conclusions de son délibéré sur l'avenir de l'hôtel Ambassadeur à Juan-les-Pins, édifié en 1990, soit disant, sans permis de construire ♦♦♦ **Le lancement de l'édition 2007-2008 du Guide des vins de Provence s'est déroulé à Six-Fours, dans le cadre de l'hôtel restaurant « Les Jardins d'Anglise »** ♦♦♦ Le « Guide des Gourmands » (éditions Glénat) fête ses 20 ans d'existence. Il recense 1600 adresses, dont une centaine de nouvelles, réparties dans toute la France et 140 adresses européennes. Sa parution en librairie est prévue le 18 septembre ♦♦♦ **L'association « Les 4 vérités sur le vin » vient d'élire un nouveau président, Fabrice Delorme, responsable de caveau à Tavel** ♦♦♦ *Malongo* crée l'événement en ouvrant, le premier centre de caféologie en France. C'est au cœur de l'Institut Paul Bocuse, à Ecully, que s'ouvrira un atelier destiné aux professionnels de la restauration, créateurs d'entreprises, étudiants et amateurs de café ♦♦♦

## agenda

### >> JUSQU'AU 29 JUILLET La quinzaine grecque au Vistamar

Hôtel Hermitage à Monaco  
Kerasma Institut grecque s'installe pour la promotion culinaire et gastronomique de la Grèce et de la Crète. Le chef du Varouloko restaurant organise un menu carte à base de produits régionaux, huile d'olives, olives, poissons, feta, vins, ouzo et divers spiritueux. 90€ hors boissons. Tous les soirs. Réservations +377 98 06 48 12

### >> MARDI 31 JUILLET Festival de musique jazz Fouquet's Cannes

Behia Jazz Trio, de 20h à minuit sur la terrasse. Dîner à la carte. Réservations (0)4 92 98 77 05

### >> JEUDI 2 AOÛT Soirée dîner défilé Eres Fouquet's Cannes

75€ Réservations (0)4 92 98 77 05

### >> VENDREDI 3 AOÛT Dîner et concert.

Abbaye royale de La Celle XIV<sup>e</sup> soirées musicales  
Menu et concert 80€ (boissons comprises, places VIP réservées pour le concert incluses). Début de service à 19h30. 21h15 église Sainte Perpétue Sextuor de violoncelles Cello Fan Réservations (0)4 98 05 14 14

### >> JUSQU'AU 31 AOÛT 9<sup>e</sup> édition Art et Vin

60 vignerons indépendants du Var exposent 78 artistes dans leurs caves et châteaux Renseignements <http://www.art-et-vin.net>

### >> JUSQU'AU 3 SEPTEMBRE Exposition d'été

**La cuisine provençale**  
Musée Escoffier de l'art culinaire à Villeneuve Loubet village  
Reconstitution d'un marché provençal du 19<sup>e</sup> siècle et d'un repas champêtre autour de petits farcis, fruits de mer, pieds paquets, aioli, avec en vedette la bouillabaisse.

## associations

Photo X



### Grand Cordon d'Or Soirée de gala

**INTRONISATIONS.** La Salle des Étoiles du *Sporting d'Été* a brillé de tous ses feux, le 9 juillet dernier, pour la soirée de gala organisée par le président Marcel Athimond et son conseil magistral, marquant le 38<sup>e</sup> anniversaire de la Confrérie du Grand Cordon d'Or.

Près de 600 gastronomes avaient tenu à assister à l'intronisation de 20 nouveaux membres, vingt passionnés d'art culinaire, cooptés pour devenir Disciples de la Confrérie, une association qui a pour ambition et devoir de continuer ce que les grands chefs ambassadeurs ont su créer.

Dans son discours de bienvenue, le président remercia une importante participation de gastronomes et grands chefs italiens et au nom de la Confrérie, selon une tradition bien établie, remis 3 chèques de 2 500€ pour aider 2 associations et un cas douloureux.

Après les intronisations et le cocktail de bienvenue, les invités ont été conviés à un dîner de prestige réalisé par Yannick Prunier, chef des cuisines du *Sporting d'Été* et sa brigade, agrémenté d'un spectacle de grande qualité qui enchantait littéralement les convives. Un somptueux feu d'artifice illumina le *Sporting d'Été* avant que la piste de danse ne soit envahie. ♦



PHOTOS ANNE SALLÉ

### Club des chefs des chefs d'États Visite

### au musée Escoffier

**RENCONTRE.** Dans la maison natale d'Auguste Escoffier, les toques se sont bousculées. Les 23 chefs issus de 4 continents ont parlé toutes les langues et commencé à développer les premiers échanges complices autour du programme des colloques internationaux de la Fondation, organisés les 12 et 13 novembre prochains au Centre Universitaire Méditerranéen de Nice en partenariat avec l'Institut européen des hautes études internationales.

Après la visite du musée, la famille culinaire des chefs des chefs s'est encore élargie avec l'arrivée des chefs étoilés de la Côte d'Azur pour une rencontre-découverte autour d'un délicieux cocktail préparé par *Private Catering* de Franck Cicognola. Les chefs des chefs ont ensuite rejoint *La Bastide Saint-Antoine* de Jacques Chibois pour le déjeuner, ajoutant ainsi à leur collection de bonnes tables (*Le Métropole* de Robuchon, *Le Louis XV* de Ducasse à Monaco), celle de notre ami grassois. ♦ ANNE SALLÉ



Dario Dell'Antonia, président et conservateur de la Fondation Auguste Escoffier, en compagnie des chefs des chefs d'États

### Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier



### Réunion de bureau

**DÉLÉGATION RÉUNION ET OcéAN INDIEN.** À l'occasion de la réunion de bureau élargie du 27 juin dernier, la date du prochain chapitre a été fixée au vendredi 26 octobre prochain. Il se tiendra à *Stella Traiteur* à Saint Pierre, chez notre ami disciple Axel Henriette, qui nous promet d'ores et déjà des plats succulents.

Un courrier a été adressé à Marie Christine Jouet et Antonette Kennedy pour qu'elles nous informent sur le chapitre qu'elles organisent en 2008 en Afrique du Sud, à l'occasion du salon international de l'alimentation.

Le livre de cuisine *Balade gourmande* est en vente à un prix promotionnel sur la base de l'achat d'un carton de 14 ouvrages au prix de 175€, soit 12,50€ l'ouvrage.

C'est notre ami Serge Robin qui se charge de la vente. Prendre directement contact au (0)6 92 11 56 54.

La cérémonie religieuse pour la Saint Nicolas est fixée au 9 décembre prochain en l'église de la Délivrance à Saint Denis à 9h ; notre ami Mike, comme à l'accoutumée, se rapproche du Père Payet pour la réservation de cette cérémonie.

Jac Alain a réalisé 4 merveilleux albums reliés sur le voyage en Chine et reste à la disposition de ceux qui souhaiteraient en faire l'acquisition. ♦ ALEX BORT, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Photo X



**DATES.** 19 octobre 6<sup>e</sup> chapitre Riviera Côte d'Azur au lycée Paul Augier à Nice ••• 26 octobre chapitre en Suisse à l'Hôtel InterContinental de Genève ••• 9 novembre 1<sup>er</sup> chapitre en Grande-Bretagne à Londres ••• 1<sup>er</sup> quinzaine de novembre 1<sup>er</sup> chapitre à Shangai en Chine ♦ Bernard-Louis Jaunet Secrétaire de l'Ordre International. Tél. (0)6 07 57 00 76 - disciplesescoffier@libertysurf.fr - http://www.disciples-escoffier.com

## brèves

### DESSOUS DE TABLE.

La Société des Bains de Mer étoffe sa présence sur le réseau Internet avec le lancement du nouveau site du Monte-Carlo Beach Hotel <http://fr.montecarlobeachhotel.com>. Ce 4e site hôtel, après celui de l'Hôtel de Paris, de l'Hôtel Hermitage et du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, fait partie d'un vaste plan de refonte de l'ensemble des portails de la S.B.M., débuté en 2005. Dans les prochains mois viendront s'ajouter les sites de l'hôtel Mirabeau, Monte-Carlo Spa & Monte-Carlo Thalasso des Thermes Marins, les portails casinos, événements et bien-être ••• **L'Association des Industries Hôtelières Monégasques organise la « Nuit de l'hôtellerie et de la restauration » le vendredi 5 octobre 2007 à la salle Belle Epoque de l'Hôtel Hermitage. L'occasion de rendre hommage à la Princesse Grace, qui dans ce même lieu avait organisé en 1969 un dîner sous le signe du scorpion, son signe zodiacal. Les recettes de la tombola durant cette soirée seront versées au profit de l'association « Ecoute Cancer Réconfort »** ••• Le 58<sup>e</sup> « Prix culinaire Prosper Montagné 2008 se tiendra le 14 janvier 2008 au groupe des écoles de la CCI Grégoire-Ferrandi à Paris. Les 6 finalistes devront réaliser un saumon farci (farce sans poisson) de 2.5 kg traité entier et servi chaud sur plat accompagné d'une première garniture à base de riz, d'une seconde libre et d'une charreuse de légumes servie à part et un dessert froid servi à l'assiette à base de poires et de chocolat. Le dossier d'inscription est à demander au secrétariat du Club Prosper Montagné 45, rue Saint Roch 75001 Paris ••• **Joris Lebreton est le nouveau directeur de la restauration du Grand Hôtel Cannes** ••• Du 15 au 21 octobre 2007, la « Semaine du Goût » se place sous le signe du plaisir et l'assume allègrement avec un thème en forme de clin d'œil « Fête plaisir, invitez-vous à la 18<sup>e</sup> Semaine du Goût », afin d'inciter à la fois au plaisir déculpabilisé, à la fête et à une participation active de tous, professionnels et grand public. L'affiche, créée pour l'occasion, décline ce thème en une invitation « pop up » festive aux couleurs gaies et vives, comme en écho à Jean-Luc Petitrenaud, initiateur de la Semaine du Goût, lorsqu'il affirme « Il existe bel et bien un brin de folie au pays de la table » ••• **Lors de son prochain dîner dégustation, début septembre (date précise à confirmer) Keisuke Matsushima à Nice accueillera la maison de champagne Billecart-Salmon, avec Mauro Colagregco du Mirazur à Menton** ••• **A suivre**



## Les 40 ans de La Bastide de Tourtour

**ANNIVERSAIRE.** Imposante bâtisse érigée dans un grand parc arboré et fleuri de 4 hectares, d'où s'échappe une vue sublime qui embrasse le paysage tout en nuances, de l'Estérel à la montagne Sainte-Victoire, La Bastide de Tourtour vient de fêter ses 40 ans.

Au fil du temps, pas une ride n'est apparue sur cet ouvrage réalisé par l'architecte parisien Blanc, dont la construction dura 5 ans de 1962 à 1967, et qui est depuis 1998 la propriété du groupe M&CL.

Pour célébrer cette date anniversaire, les propriétaires Chantal et Marc Lavergne ont convié leurs amis et leurs fidèles partenaires, Château Rasque à Taradeau, Château Roubine à Lorgues, Château Saint Julien d'Aille à Vidauban, Château Thuerry à Villemor, Danone Eaux France et Laurent-Perrier Champagne, à un déjeuner concocté par Pavillon Hédiard, servi sur la terrasse, sous l'ombre efficace des mûriers platanes, et à assister à l'unique étape varoise du rallye Alpes Retro 2007, la manifestation de voitures anciennes la plus haute d'Europe, qui réunit chaque année depuis 25 ans une centaine d'équipages qui traverse les Bouches-du-Rhône, le Var, le Vaucluse, les Alpes-de-Haute-Provence, les Hautes-Alpes et qui parcourt sur 8 jours un millier de kilomètres. ♦



Chantal et Marc Lavergne et leur fils Fabrice, en compagnie de Stéphane Martinot, chef de cuisine de La Bastide de Tourtour et de Marc Dussoulier, Pavillon Hédiard, et son équipe.



Valérie et Philippe Riboud du Château Roubine cru classé, Marc Lavergne et David Douillet



Jean-Louis Croquet du Château Thuerry



Pascal Loddo, 40 ans (également !) directeur de La Bastide de Tourtour depuis 2001 a commencé sa carrière professionnelle en 1983 en Suisse. Il dirigera ensuite la restauration à l'Auberge de la Roseraie à Yverne (Suisse), à l'Hôtel Le Montreux Palace à Montreux (Suisse) et à l'Hostellerie des Gorges de Pennafort à Callas, avant de rejoindre le groupe M&CL en 1999.



### L'équipe de La Bastide de Tourtour

De gauche à droite : Emmanuel Beauvelet, maître d'hôtel ; Stéphane Martinot, chef de cuisine ; Pascal Loddo, directeur ; Franck Jouve, assistant maître d'hôtel ; Marc Lavergne, propriétaire ; Joël Feuillerat, sommelier.