

e-mail gourm@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°143 Lundi 6 août 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

restaurants



Jilali Berrekema le chef des cuisines



Depuis le 1^{er} mai, la direction générale

du Miramar Beach Hôtel est assuré par Artur Fernandes, qui était au Méridien Lisbonne depuis 15 ans.

L'Étoile des Mers à Théoule-sur-Mer Visions méditerranéennes

NOUVEAUTÉS. La carte d'été de Jilali Berrekema, le chef des cuisines, a diminué de format, mais sa cuisine a gardé sa dimension, ses sensibilités culinaires et géographiques.

Les recettes, qui font toujours l'objet de discussions préalables avec Stéphane Rimbault, sont construites autour des saveurs de la Provence, fusionnées aux épices et ingrédients méditerranéens, « *alouettes de filet de rouget rôties, à l'escabeche, salade de fenouil anisé* » (26€), « *tartelette d'asperges aux truffes d'été, façon pissaladière au parmesan* » (24€), « *filet de bœuf rôti à l'aceto di Modena e pomodoro, aubergine farcie, gratinée au bruccio* » (36€)... Quelques classiques revisités, comme le « *risotto d'une paella safranée, plancha de tautènes et gambas au chorizo* » (27€), la « *traditionnelle bouillabaisse dégustation, rouille aux pistils de safran et croûtons* » (38€), le « *grand aioli provençal de morue demi-sel et petits légumes des jardins* » (33€) sont de jolis réussites gustatives. Les 5 desserts (à 14€), œuvres de Thomas Cabrit, cannois, jeune et nouveau chef pâtissier de retour du « Bellagio » à Las Vegas, sont originaux, bien conçus et révélateurs de son talent, « *nems thaï ananas-coco, confit de fenouil et douceur exotique* », « *déclinaison de figue, rôtie, compotée et biscuit, blanc manger chèvre doux et sorbet farigoule* »...

Au déjeuner, les menus des « *spécialités de la mer* » (aioli 55€, bouillabaisse 60€, vivier 65€), « *Calanque* » (midi et soir 65€), « *Estérel* » (38€... quelle aubaine !) et au dîner, les menus « *Dégustation* » (85€) et « *Azur* » (45€... encore une affaire !) complètent agréablement la carte.

Et comment ne pas parler de la volumineuse carte des vins, passionnément constituée par le fidèle sommelier Ali Hedayat (18 ans de maison !). 450 crus sont référencés, en provenance de 12 pays, répertoriés par appellations, avec mention des cépages, de la cuvée, du propriétaire, du lieu. Certains bénéficient du coup de cœur du sommelier ou sont mis en avant dans les suggestions du mois. ♦

• **L'Étoile des Mers**
Miramar Beach Hôtel à Théoule-sur-Mer.
Tél. (0)4 93 75 05 05



Risotto d'une paella safranée



Nems thaï ananas-coco

Le Relais Provence à Sainte-Maxime Le nouveau challenge d'Éric Balan

ARRIVÉE. Voilà maintenant 6 mois, qu'Éric Balan, un ancien chef des Roches au Lavandou que l'on a connu à ses débuts à La Toque Blanche à Grasse, est de retour de Moscou, bien décidé à relever le challenge que lui a confié la direction de l'hôtel maximois. Avec son équipe, il a carte blanche pour gérer trois points de restauration, le Costa près de la piscine, le Saint Andrews, au milieu des greens et le Relais Provence, face au panorama grandiose sur le golf, les collines maximoises et la Méditerranée.

Au Relais de Provence, selon le marché, le chef propose – pour l'ensemble des convives de la table- deux menus dégustation, « *passionnément* » élaboré autour de 3 plats et fromages de maître Bedot (50€) ou « *à la folie* » composé de 4 plats et fromage (85€). La carte est courte et les assiettes sont joliment présentées, 4 entrées de 25€ à 30€ pour le *bonbon de brandade de morue, tagliatelles de courgette et calmars à l'huile de truffes et piment d'Espelette* (notre photo), 4 poissons de 30€ à 42€ pour le *tronçon de turbot rôti en cocotte aux coquillages et pommes grenailles au thym citron du potager, jus corsé au vin rouge du domaine des Planes*, 4 viandes de 35€ à 48€, les fromages de Robert Bedot à 15€ et les desserts de Pascal Pizot, le chef pâtissier, à 12€. ♦

• **Le Relais Provence**
Hôtel Amarante Golf Plaza
Domaine du golf, route du Débarquement à Sainte-Maxime.
Tél. (0)4 94 56 66 66



De gauche à droite : Pascal Pizot le chef pâtissier et Éric Balan chef de cuisine



agenda

>> **MARDI 7 AOÛT**

Dîner et concert

Abbaye royale de La Celle
XIV^e soirées musicales. Menu et concert 80€ (boissons comprises, places VIP réservées pour le concert incluses). Début de service à 19h30. 21h15 cloître de l'abbaye royale récital de piano Erik Berchot, de Bach à Michel Legrand
Réservations (0)4 98 05 14 14

>> **MERCREDI 8 AOÛT**

Johnny Clegg

Château de Berne à Lorgues
Théâtre de Verdure.
Snack à partir de 18h30.
Restauration possible dès 19h.
Jardin du Jasmin, menu unique à 30€ boissons comprises. La Farandole, restaurant gastronomique, menu à partir de 55 €.
Réservations (0)4 94 60 43 64

40e anniversaire

Byblos à Saint-Tropez
Soirée à partir de 21h.
Uniquement sur invitation.

>> **JEUDI 9 AOÛT**

Dîner-concert

Château du Domaine Saint Martin à Vence
20h concert dans les jardins, quintette de cuivres Magnifica suivi d'un dîner de gala concocté par le chef Philippe Guérin, accompagné des meilleurs crus de la région Bourgogne
Concert + dîner 95€ par personne, vins compris.
Réservations (0)4 93 58 02 02

>> **VENDREDI 10 AOÛT**

L'Artichaut d'Or

Aqua Club à Ramatuelle
7^e édition. Recomposition artistique des feuilles de la plante potagère.
Plage de Pampelonne
Réservations (0)4 94 79 84 35

>> **11 ET 12 AOÛT**

Les Fêtes Gourmandes

Villeneuve Loubet village
Stands, animations et démonstrations culinaires (voir détails page 4)

>> **DIMANCHE 12 AOÛT**

Menu spécial jasmin

La table d'hôtes de l'Atelier de la Cuisine des Fleurs à Tourrettes-sur-Loup
Déjeuner 50€ par personne.
Uniquement sur réservations
(0)4 92 11 06 94

>> **DIMANCHE 12 AOÛT**

Soirée de la Sainte Claire

Le Clos des Arts à La Colle sur Loup
Menu gastronomique à l'occasion de l'embrasement du village de Saint Paul de Vence.
89€ par personne (hors boissons)
Réservations (0)4 93 32 40 00

hôtellerie

Monte Carlo Bay Hotel & Resort



Principauté de Monaco

Croissance sans précédent pour l'activité touristique

HAUSSE. Avec 15% de croissance de la fréquentation de ses principaux hôtels, l'activité touristique de la Principauté de Monaco affiche une excellente santé au premier semestre 2007. Ce résultat encourageant s'ajoute à l'excellente performance de l'année 2006 (+14%) ainsi qu'à celle de 2005 (+15,5%). Les raisons de ce succès s'expliquent par le bon équilibre du tourisme monégasque. D'un côté, la consolidation des principaux marchés émetteurs que sont l'Italie, la France, la Grande-Bretagne, l'Amérique du Nord et l'Allemagne. De l'autre, une forte diversification des visiteurs avec un mélange de clientèle de plus en plus international. Cette nouvelle clientèle représente 40 % des touristes hébergés venant de pays dits « divers » notamment le Brésil, l'Australie, la Russie, l'Afrique du Sud, la Chine pour ne citer que quelques exemples. Monaco a su se forger l'image d'une véritable marque mondiale de tourisme d'exception grâce à l'évolution de l'offre hôtelière et au développement des infrastructures d'accueil. Avec l'arrivée du Monte Carlo Bay Hôtel & Resort en octobre 2005, soit 334 chambres supplémentaires, la destination a relevé un nouveau défi. Fin 2007, avec la venue du groupe Accor en Principauté et l'ouverture en octobre du Novotel avec 218 chambres (Jacques Maximin sera le conseiller culinaire), en 5 ans, le parc hôtelier aura enregistré une augmentation de sa capacité hôtelière de 28 %. « L'année 2007 devrait atteindre et dépasser pour la première fois la barre symbolique du million de nuitées hôtelières. Les efforts entrepris au cours du 1er semestre seront intensifiés pour garantir cet objectif » explique Michel Bouquier, délégué général au Tourisme. ♦



PHOTO X

Philippe Perd

Château du Domaine Saint-Martin à Vence

Changement de direction

NOMINATION. Philippe Perd, 41 ans, directeur général de l'Hôtel du Cap Eden Roc, vient d'être nommé directeur général du Château du Domaine Saint-Martin à Vence - un établissement qu'il avait déjà dirigé entre mai 2001 et octobre 2005 - en lieu et place de Patrice Arnaud. Conformément à la volonté du Groupe Oetker, propriétaire des deux établissements, Philippe Perd se retrouve ainsi à la tête de deux fleurons de l'hôtellerie azurienne appelés à développer une véritable synergie. ♦

Intercontinental Carlton Cannes

Un été teinté d'exotisme

CUISINES. Le Carlton vous offre le choix entre la cuisine libanaise (tous les soirs jusqu'au 25 août au restaurant « La Côte ») et ses mezzés variés, chauds et froids (salades, houmous, taboulé, caviar d'aubergine, sambousecks, falafels, feuilles de vigne...), la cuisine nipponne (de midi à 18 heures au bar ou à la Brasserie Carlton) et ses sashimis, makis, temakis, sushis et autres spécialités, exécutés sous vos yeux par un maître sushi, et la cuisine fraîcheur de Laurent Bunel (chaque soir à la Terrasse Carlton). ♦

• **Intercontinental Carlton Cannes**
58, La Croisette à Cannes. Tél. : (0)4 93 06 40 06

Lurent Bunel



PHOTO X



PHOTO X

Radisson SAS Hotel Nice

Une terrasse new look

DÉCORATION. La terrasse panoramique de 700 m² située sur le toit a fait peau neuve avec la mise en place du nouveau mobilier du bar lounge « Le Pool ». De plus, au restaurant « La Terrasse », jusqu'au 2 septembre, l'hôtel propose des brunchs musicaux à 49€ par personne, les dimanches de 11h à 15h, ainsi que des animations musicales, tous les soirs de 18h30 à 23h00 au bar « Le Pool ». ♦

• **Radisson SAS Hotel Nice**
223, Promenade des Anglais à Nice. Tél. (0)4 97 17 72 78

Restaurant l'Argentin à Monaco

Vivre la mer

RÉNOVATION. Tissus à effet Op art, jeu de lumières irisées évoquant le soleil couchant, ce lieu métamorphosé propose désormais une subtile cuisine néo-classique, revisitant avec brio les traditions les plus savoureuses. Les tons apaisants évoquent la lumière du couchant sur la mer, l'aménagement intérieur répartissant l'espace en de subtiles atmosphères. Une courserie intime distribue quelques tables le long des baies, la pièce principale alterne tables et banquettes dans un style qui rappelle les grands diners américains, une salle à manger privative invite à des soupers feutrés. ♦

• **Restaurant « l'Argentin »**
Fairmont Monte Carlo 12, Avenue des Spélugues à Monaco. Tél. +377 93 15 48 04

PHOTO X



brèves

DESSOUS DE TABLE. Nicolas Navarro, le chef des cuisines du Mas de Pierre à Saint-Paul-de-Vence, appelé à de nouvelles responsabilités à Paris dans un autre groupe, quittera le Relais & Châteaux fin septembre. La direction est ouverte à toutes candidatures ♦ **Christian Garcia, chef des cuisines au Palais Princier de Monaco, a été nommé président du « Club des Chefs des Chefs »** ♦ Jean-Jacques Jouteux n'est plus le chef du restaurant Pétroussian à Monaco. C'est Dominique Calcéano, son complice du Provençal à Saint-Jean Cap-Ferrat, qui lui succède, aidé par Antoine Marret, l'élève de Patrick Roygard, ex Zébra Square à Monaco et Château Eza à Eze-village ♦ **Accueillis par le CIVP, cinq jeunes sommeliers coréens ont effectué un voyage d'études dans le Var où ils ont visité plusieurs domaines** ♦ Le traditionnel concours de boules des chefs, organisé par Jacques Maximin à Vence, est programmé le lundi 10 septembre. Renseignements (0)4 93 58 90 75 ♦ **« Vins & Agapes » est un nouveau caviste conseil ouvert à Fréjus au 308, rue Roland-Garros. Tél. (0)4 94 44 06 41** ♦ Les éditions Atlas proposent une nouvelle gamme de petits livres de recettes intitulée « Coin Cuisine ». La première série de 6 titres (Cakes salés - Tartes et tourtes - Pains fantaisie - Délices de chocolat - Goûters d'enfants - Flans et clafoutis), à raison de 36 recettes par titre et à petit prix (4,99€), paraîtra le 28 août ♦ **La 6^e édition de « Cheese 2007 », exposition biennale internationale consacrée aux productions fromagères, organisée par Slow Food se déroulera, du 21 au 24 septembre 2007, le long des rues et places de Bra, petite ville piémontaise, proche d'Alba. Renseignements http://www.slowfood.it** ♦



Dominique Calcéano

agenda

>> LUNDI 13 AOÛT

Vente de prestige Vins prestigieux et spiritueux

Hôtel Martinez à Cannes
Besch Cannes Auction à 15h.
Renseignements Pascal Kuzniowski expert agréé C.V.V.
(0)4 92 28 51 27

>> MARDI 14 AOÛT

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

>> 14 ET 15 AOÛT

Salon Art & Déco

Commanderie de Peyrassol à Flassans

30 artistes exposent leurs œuvres.
Renseignements (0)4 94 69 71 02

>> MERCREDI 15 AOÛT

Soirée à thème

Fouquet's Cannes
110€ boissons incluses.
Réservations (0)4 92 98 77 05

>> SAMEDI 18 AOÛT

École 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

Soirée rose

Villa Belrose à Gassin
Point d'orgue de la saison, sur les terrasses.
Réservation (0)4 94 55 97 97

>> JUSQU'AU 26 AOÛT

Les saveurs provençales

Café de Paris à Monaco
Dans le cadre des suggestions du jour, des plats provençaux sont proposés à la clientèle.
Renseignements +377 98 06 76 23

La langouste

Restaurant Vistamar Hôtel Hermitage à Monaco
Le chef Joël Garault vous invite autour de variations (grillée, pochée, en risotto ou en cassollette...) de ce mets de choix.
Réservations +377 98 06 98 98

vins et autres boissons

Château Sainte Roseline Les Arcs-sur-Argens Dans la cour des grands !



DÉGUSTATION. Lors de la dernière dégustation à l'aveugle du grand jury européen de 208 grands vins (rouges) de Bordeaux millésime 2004, par 34 dégustateurs journalistes gastronomiques, œnologues, au Château Léoville-Poyferré à Saint-Julien, du 26 au 28 juin dernier, la « Chapelle Sainte Roseline » rouge 2004 - qui avait été sélectionnée pour en faire partie en pirate -, est arrivé en 68^e position et a obtenu la note de 87,25 sur 100. Ce cru devance entre autres, le *Château Margaux* (87,14) ; le *Château Cheval Blanc* (86,58) et le *Château Haut-Brion* (86,37), soit trois des plus grands vins de France, premier cru classé en 1855.

Cela vient confirmer qu'en Provence, sur des terroirs d'excellence avec les cépages traditionnels (syrah, mourvèdre, grenache) du matériel approprié, (cuves bois pour les fermentations, élevage en barriques) un travail méticuleux de la vigne (effeuillage, effruitage) et de la vendange, (double tri, contrôle des températures), il est possible de rivaliser avec ce qui se fait de meilleur. ♦

• **Château Sainte Roseline**
Site et cru classés
Les Arcs-sur-Argens. Tél. (0)4 94 99 50 30

Le vin de la semaine



Saint-Joseph blanc
Cuvée Amendine 2004
Appellation Saint-Joseph contrôlée
Vinification :

vendanges manuelles, pressurage très doux, fermentation à température minutieusement contrôlée.

Dégustation :
la robe est d'une belle couleur jaune pâle solaire.

Le nez riche révèle des notes de fleurs et d'agrumes. La bouche équilibrée est d'une grande fraîcheur.

Température de service 12° C.

Accords :
apéritif, poisson grillé, sole meunière.

Prix départ cave 7€ ♦
• **Cave Saint Désirat**
07340 Saint-Désirat
Tél. (0)4 75 34 22 05

agenda

>> **JUSQU'AU 31 AOÛT**
9^e 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^e siècle et d'un repas champêtre autour de petits farcis, fruits de mer, pieds paquets, aioli, avec en vedette la bouillabaisse.

>> **DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008**



Palais des expositions à Nice
De 10h à 19h
Renseignements (0)4 92 00 20 80
<http://www.agecotel.com>

Besch Cannes Auction

Vente de vins prestigieux

ENCHÈRES. Maître Jean-Pierre Besch, commissaire-priseur, vous propose d'acquies de prestigieux flacons, notamment 5 bouteilles du légendaire Petrus 1947 (autour de 2 500 à 3 000€), 1 du mythique Château Lafleur de ce même millésime (attendu autour de 3 000€) et 3 du Château Haut-Brion 1929 (autour de 3 000€ pour le lot). Ces cinq bouteilles seront accompagnées de remarquables crus issus du prestigieux millésime 1945 (Château Conseillante, Château Ausone, Château Haut-Bailly), d'un Château Trotanoy 1949, de magnums de Château Figeac 1959, Château La Mission Haut-Brion 1964, Cos d'Estournel 1953...

De nombreux vins rares, plus contemporains, seront également proposés comme le Montrachet du Domaine Leflaive et le Corton Charlemagne de J.F Coche-Dury. Ce dernier domaine, très recherché, sera aussi représenté sur d'autres appellations (dont le Meursault-Perrières) sur de jolis millésimes. Quelques flacons incontournables du Domaine de la Romanée-Conti (dont un Romanée-Conti 1940) ajouteront encore un peu de prestige à cette vacation qui s'annonce comme l'une des plus belles de l'été. ♦

• **Hôtel Martinez à Cannes. Lundi 13 août à 17h. Exposition de 15h à 16h30.**
Besch Cannes Auction (0)4 93 99 22 60. Pascal Kuzniewski, expert agréé près le CVV (0)6 07 79 72 06

Les étoiles de Mougins

Concours de jeunes espoirs en sommellerie

VINS. Un concours réservé à la sommellerie (limite d'âge 30 ans), organisé par la mairie de Mougins, en collaboration avec l'Association des Sommeliers d'Europe, est également programmé lors des Étoiles de Mougins. Le concours se déroulera en deux temps, avec une présélection qui permettra de retenir cinq candidats, puis une finale.

Le vainqueur sera invité au dîner de gala, avec la personne de son choix le lundi 17 septembre, au cours duquel lui sera remis son prix, un week-end en Mercedes, plus un lot offert par le partenaire champagne Laurent Perrier. ♦

• Renseignements
brigitte.leloup@sommeliers-europe.com



Eau minérale d'Alet 75cl

Bouteille collector rugby

NOUVEAU. Considérée comme l'une des plus anciennes de France, l'eau minérale d'Alet, issue des Pyrénées audoises et bénéficiant de la marque « Pays Cathare », a saisi la balle a (re)bond en prenant appui sur l'événement rugbyistique de l'année, la coupe du Monde 2007, qui va débiter en septembre.

Véritable première mondiale, avec un niveau de finition jamais encore réalisé, la bouteille ressemble à un véritable ballon de rugby où aucun détail n'a été oublié. ♦

• Bouteille de 75cl. En grandes surfaces 1,95€



brèves

DESSOUS DE TABLE. La Semaine du Goût (du 15 au 21 octobre 2007) propose aux restaurants sélectionnés par le Guide Michelin 2007 de s'associer gratuitement à l'opération en créant un menu spécial. Contact : michele.villemur@orange.fr pour les inscriptions avant le 3 septembre 2007 ♦♦♦ **Le 6^e colloque national des directeurs d'hôtels 4* et 4* Luxe se tiendra à Lyon les 25 et 26 octobre 2007 à l'hôtel Sofitel. Les 4 thèmes abordés seront l'externalisation des services, la salle de bains, Les chaînes et la gestion du temps. En partenariat avec Excel Place, sera remis le 1^{er} « Trophée de la clientèle des hôtels 4* et 4* Luxe » ♦♦♦ Du 7 au 9 septembre 2007, les Festi'bacchus, foire au vin en plein air, accueillent les appellations de l'ensemble des régions viticoles françaises à Bercy Village à Paris ♦♦♦ **Certifié Iso 9001 version 2000, l'hôtel Gray d'Albion à Cannes a passé avec succès l'audit de suivi annuel, conformément aux engagements Iso pris par l'établissement et toutes les équipes** ♦♦♦ Le « Grand livre de cuisine - Tour du Monde » d'Alain Ducasse, sera disponible en librairie à partir de fin novembre 2007 (1 100 pages - 215€). Organisées en un abécédaire de produits, selon 6 thématiques, les 500 recettes de ce nouvel ouvrage collectif, mettent en lumière une cuisine aux racines communes interprétée selon différentes sensibilités culinaires et géographiques par ces chefs de près de 10 nationalités différentes ♦♦♦**



Léonidas 3 nouvelles saveurs de crème glacée

GAMME. Le célèbre chocolatier belge vient de créer trois nouvelles saveurs de crème glacée. La glace « Irrésistible » combine le goût frais et estival de la fraise à de succulentes pépites de chocolat blanc. La glace « Finesse », révèle la puissance du chocolat noir; rehaussée par de croquantes pépites de chocolat. La glace « Vanille » met en valeur la véritable vanille Bourbon. Le légendaire « Manon blanc » a été également transformé en un subtil mélange de chocolat et de crème glacée, pour devenir une succulente praline glacée enrobée de chocolat blanc. ♦

• **Crème glacée Léonidas.** Pot de glace de 100 ml : 2,5€
• **Manons glacés.** Boîte de 6 : 3€

PHOTOS X

Saline d'Einville Sel à l'ancienne

NATUREL. Moins riche en sodium, plus riche en minéraux et oligo-éléments (calcium, magnésium, potassium), le sel à l'ancienne est un sel en trémies, constitué de petits cristaux, qui lui confèrent un croustillant unique. Particulièrement pur, il se dissout instantanément. Apprécié des grands chefs et des fins gourmets, ce sel haut de gamme à la saveur unique est le partenaire idéal de tous ceux qui recherchent une alimentation saine, naturelle et équilibrée.

La gamme « sel à l'ancienne » est composée de 4 produits distribués dans 5 packagings différents, le sel moulu en salière diabolique (250g) et en boîte verseuse (500g), le sel moulu aux herbes bio (250g) en salière diabolique, le gros sel séché en étui (500g), le gros sel égoutté en sachet (500g) et les pétales de sel à l'ancienne (125g), les premiers cristaux de sel qui apparaissent à fleur d'eau, reconnaissables à leur extrême blancheur et à leur transparence légère. Ce sel d'exception, très recherché par les grands chefs, mettra en valeur les mets les plus raffinés. ♦



• **Saline d'Einville**
54370 Einville-au-Jard.
Tél. (0)3 83 72 90 03



Sivanil Confiture de vanille

INSOLITE.

Fabriquée à base de vanille bourbon, elle est 100 % naturelle. Sa fabrication traditionnelle en chaudron assure une cuisson idéale et préserve sa douceur. Elle permet toutes les variations du petit-déjeuner au goûter. En cuisine, elle apporte une touche subtile et peut parfois remplacer délicatement le miel. ♦

• **Pot de 350 g.**
Vente dans
les épiceries fines 7€
ou sur
www.sivanil.fr

retour sur images

ÉCHANGES. Durant 3 jours, Kei a invité un de ses anciens mentors, Serge Chenet, MOF 1993, aujourd'hui formateur (il va bientôt ouvrir une nouvelle adresse dans le Gard), à s'associer à ses menus. Le plus méditerranéen des Japonais adore ces exercices de styles, qui lui permettent – ainsi qu'à son équipe- d'apprendre d'autres gestes, de découvrir de nouvelles techniques, d'enrichir ses connaissances, tout simplement. Cette association momentanée a procuré beaucoup de plaisir aux gourmets présents, avec deux cuisines méditerranéennes claires, maîtrisées, goûteuses, personnelles, mais qui se rejoignent sur une harmonie réciproque. Le prochain échange culinaire est programmé entre Keisuke Matsushima et Mauro Colagreco, le 11 septembre à Nice et le 12 septembre à Menton au restaurant « Mirazur ». ♦



association

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier



INFOS. Les 9 hôtels de Beachcomber à Île Maurice et aux Seychelles proposent aux Disciples d'Auguste Escoffier, le voyage sur Jet Away Airlines (+/- 50 % du tarif normal) et le tarif en 1/2 pension (sauf périodes de vacances scolaires et de fin d'année). Toutes les réservations sont centralisées par Tiburce Plissonneau-Duquène : academy@bchot.com - Fax 230 675-0164 ♦

AGECOTEL. La première rencontre internationale des Disciples d'Auguste Escoffier, organisée par le past-président Jean-Claude Guillon et le directeur de Nicexpo Paul Obadia, se tiendra à Nice, lors d'Agecotel, le 23^e salon professionnel méditerranéen, prévu du 3 au 6 février 2008, au Palais des expositions de Nice. ♦

Jean-Claude Guillon



DATES. 17 et 18 octobre chapitre en Italie ♦♦♦
19 octobre 6^e 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^{er} chapitre en Grande-Bretagne à Londres ♦♦♦ 1^{re} quinzaine de novembre 1^{er} 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>

événement

Les fêtes gourmandes à Villeneuve Loubet village La Provence et l'Italie en fête

INTRONISATIONS. Ce rendez-vous incontournable, gastronomique, culturel et festif, organisé à la mémoire d'Auguste Escoffier, né à Villeneuve-Loubet en 1846, permet de découvrir, à travers son musée et son village gourmand, la Provence et ses mille richesses gastronomiques, grâce aux démonstrations culinaires et aux rencontres gourmandes, mais également l'Italie à travers cette superbe région qu'est la Romagne, sans oublier les dégustations de pêches Melba et des pasta italiennes, spécialités de Forlìmpopoli, ville jumelle. Cette 16^e édition, est placée sous la présidence de Mario Muratore, chef de l'Hôtel de Paris à Monaco. ♦

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES.

Samedi 11 août

10h30 : Michel Hubert, chef de "La Margottière" à Cagnes-sur-Mer
11h30 : Luc Gamel, chef de "Côté Jardin" à l'Hôtel de Paris à Monaco
14h30 : Francis Scordel, chef du "Mas d'Artigny" à Saint Paul
16h : Hermance Carro, chef du "Relais d'Oléa" à Seillans

Dimanche 12 août

10h : ateliers de cuisine avec la participation des jeunes du programme européen de la jeunesse, du professeur Dominique Louis, directeur des "Ateliers de Cuisine provençale", de Michel Bazin, Jacques Bruneau et Jacques Febvay.
14h30 : Franck Cigognola, "Private Catering"
16h : Mario D'Orio, chef du "3,14" à Cannes

• **Fêtes gourmandes 2007.** Villeneuve-Loubet village.
Samedi 11 et dimanche 12 août, de 10h à 24h



Luc Gamel



Mario d'Orio

brèves

DESSOUS DE TABLE.

Chaque lundi soir, dès 19h30, la Plage Beau Rivage à Nice vous accueille en musique pour l'apéritif, avec le quintet Five 4 Jazz. Vous pouvez prolonger la soirée, au rythme de leur répertoire jazzy, en savourant votre dîner face à la Grande Bleue. Le menu est à 39 € et la « déclinaison autour du homard » à 60 €, sans oublier la carte du chef Jean-Pascal Strohmeier ♦♦♦ **Lors de la soirée de gala franco-arménienne organisé le 22 juin à Marseille par la Chambre de Commerce et d'Industrie franco-arménienne, Philippe Gurdjian, Président & CEO de l'Hôtel du Castellet Resort****Luxe, s'est vu remettre le trophée Toros « Réussite Entrepreneurs PACA d'origine arménienne »** ♦♦♦ Le groupe Concorde & Resorts, déjà présent dans la région avec l'hôtel Martinez à Cannes et le Palais de la Méditerranée à Nice, annonce, pour le 1er septembre 2007, l'ouverture de son nouvel hôtel, la Villa Massalia Concorde Marseille ♦♦♦ **Le 2^e trophée le « Tire-bouchon d'or », qui récompense les meilleures cartes des vins des restaurants, est prévu lors du salon de l'art et du vin à Théoule-sur-Mer, les 20 et 21 octobre 2007** ♦♦♦
À suivre