

## Restaurant Paris-Rome à Menton DÎNER AUTOUR DES FLEURS

**SENTEURS.** Les 17<sup>e</sup> journées méditerranéennes du jardin de Menton sont une occasion unique de découvrir ou redécouvrir les jardins Serre de la Madone et Fontana Rosa en pleine renaissance, Hanbury, Bocanegra... voire de participer aux visites thématiques initiées par la ville en présence de guides-conférenciers. À sa manière, le restaurant de l'Hôtel Paris-Rome célèbre les senteurs et les couleurs, en proposant un « dîner autour des fleurs », promenade dans les saisons et découverte des champagnes Pommery « All Year Long ».

Au menu « cocktail fleuri et ses petits feuilletés », « mise en bouche de fleur de courgette farcie », « foie gras de canard poché au caramel d'orchidée, sucette de barbe à papa vanille », « pavé de loup au naturel, marinère froide de couteaux, sorbet betterave capucine », « pensée pour une pièce de veau de lait snackée, bonbon de pomme et safran, croquette de gorgonzola liquide » et « construction aromatique pour une rose ».

• **Restaurant Paris-Rome**  
79, avenue porte de France à Menton Garavan.  
Réservations  
Tél. (0)4 93 35 73 45.  
Du 7 au 9 septembre, dîner 70€

Yannick Fauriès  
et son second David Brichard



Photo X

## restaurants

### Keisuke Matsushima à Nice et Mirazur à Menton DÎNERS SURPRISE



**4 MAINS.** Keisuke Matsushima et Mauro Colagreco confectionneront ensemble deux dîners distincts, le 11 septembre chez Keisuke Matsushima à Nice et le 12 au Mirazur à Menton. Les menus, élaborés selon le marché et l'inspiration débordante des chefs, présenteront en alternance et en harmonie les plats de chacun d'entre eux, et seront différents d'une soirée à l'autre. Les sept plats proposés pourront être accompagnés de l'accord mets et vins proposé par chacun des sommeliers respectifs, Sébastien Gibert chez Keisuke Matsushima et Bastien Chopelin au Mirazur. ♦

• Réservations pour la soirée du 11 septembre :  
**Keisuke Matsushima** 22 ter, rue de France à Nice. Tél. (0)4 93 82 26 06  
Réservations pour la soirée du 12 septembre :  
**Mirazur** 30, avenue Aristide Briand à Menton. Tél. : (0)4 92 41 86 86  
90€ hors boisson ou 120€ accord mets et vins compris.  
Champagne de Saint Galle offert à l'apéritif.



Photo Franck Berti

**VILLAGE.** Le 8 septembre prochain, le port de Nice sera entièrement rendu aux piétons pour permettre à tous de participer en toute quiétude à « Lou festin dou pourt », 4<sup>e</sup> manifestation du nom, organisée par le Conseil général et la Chambre de commerce et d'industrie Nice Côte d'Azur, et ses partenaires la ville de Nice, la CANCA et le Conseil régional, sur le thème « Le port de Nice invite les ports français ».

Un village de tentes de 1 000 places sera édifié sur le quai Cassini, face à l'église du port. À l'initiative du convivium Slow Food Sud-Est et principauté de Monaco, cher à son président Jean-Pierre Rous, cet espace gourmand parrainé par Jacques Maximin, proposera des plats à 5€ réalisés par 10 chefs cuisiniers et pâtisseries de Nice, Laurent Broussier « Palais Meaterlinck », Benjamin Bruno « Diamant noir », Michel Devillers « L'Âne Rouge », Pascal Lac « pâtisserie Lac », Marc Laville « Don Camillo Créations », Christian et Thomas Millo « Auberge de la Madone », Christian Plunail « L'Univers », Serge Serain « pâtisserie Cappa », Jouni Tormanen « La Réserve, Jouni atelier du goût », Stéphane Viano « Viano 26, Victor Hugo ». Les pains seront fournis par « Pain Petitfour ».

De leur côté, les vignerons-récoltants de l'AOC de Bellet feront déguster leurs vins dans les trois couleurs. Des artisans du goût sont également associés à cette fête conviviale, Marco Ballestra, miels et pollen frais, apiculteur transhumant ; Thierry Barbira, safran bio, verveine bio, fenouil bio, liqueur de safran ; Alain Brès, commerce équitable, cafés grands crus « Jousé Garibaldi », le dernier né des cafés Malongo ; Davide Dalmasso « La Cambuse », spécialités gastronomiques italiennes ; Antica Dulcinea, spécialités de macarons italiens ; Sylvie et Philippe Dura « Nougaterie des Fumades », nougat, confiserie et spécialités régionales de fabrication artisanale ; Hugou et Frères, truffes, champignons, écrevisses ; Rossana Irtelli et Pascal Chapeau « Dinaro », vinaigre balsamique de Modène « Leonardii » ; « La belle cave », vins fins, champagnes, spiritueux, propriétaire récoltant ; Jean-Claude et Cyril Reux, jambon noir de Bigorre, 1<sup>er</sup> sentinelle de sauegarde de Slow Food France, safrans et vanilles Samimex ; Frédéric Soffiotti, huile d'olive AOC, olives, antipasti, et la « Minestra » ; Jean Tonelli, huile d'olive bio « La Clémantine » ; Philippe Vergnory, sculpteur sur tonneaux. ♦

• Samedi 8 septembre, à partir de 19h, quai Cassini à Nice.

## événement

### Lou Festin dou pourt LES ARTISANS DU GOÛT

## agenda

### >> JEUDI 6 SEPTEMBRE Cours de cuisine

Château de Berne à Lorgues  
La cuisine italienne.  
Cours en matinée et déjeuner : 120 € par personne  
Renseignements (0)4 94 60 43 64

### >> DU 6 SEPT. AU 12 OCTOBRE

### Le Sud-Ouest dans tous ces états

Brasserie Flo à Nice  
Animation culinaire proposée par le chef Michel Bétis  
Renseignements (0)4 93 13 38 38

### >> VENDREDI 7 SEPTEMBRE

### Évasion. Jardin de sculptures.

Mas d'Artigny & Spa à Saint-Paul-de-Vence  
Cocktail vernissage en présence des artistes, sur invitation, à partir de 19h.  
Dîner sur réservation 55€  
(0)4 93 32 84 54  
Exposition ouverte au public, tous les jours de 9h à 22h, jusqu'au 10 mars 2008

### Soirée Nanou Herman

Fouquet's Cannes  
Dîner en présence de l'artiste peintre. 70€ boissons incluses.  
Réservations (0)4 92 98 77 05  
Exposition jusqu'au 22 septembre.

### >> DU 7 AU 9 SEPTEMBRE

### Dîner autour des fleurs

Restaurant Paris-Rome à Menton  
70€ (voir menu ci-contre).  
Réservations (0)4 93 35 70 35

### >> SAMEDI 8 SEPTEMBRE

### Les chefs en herbe

Vista Palace Hôtel à Roquebrune-Cap-Martin  
Cours de cuisine : « Les tartes et entremets ». À 13h après le cours, dégustation des plats avec accord des vins sélectionnés par le sommelier autour d'une table très conviviale.  
85€ par personne  
Renseignements (0)4 92 10 40 13

### Lou festin dou pourt

Port de Nice  
Village gourmand tenu par 10 chefs de cuisine et de pâtisserie de renom, par des artisans du goût et par des vignerons de Bellet (voir ci-contre)  
Quai Cassini, à partir de 19h.

### >> 8 ET 9 SEPTEMBRE

### 1<sup>re</sup> journées européennes du miel Entrecasteaux

7<sup>e</sup> fête du miel et des produits dérivés avec conférences, initiation à la dégustation du miel, vente, exposition, présence de Gui Gedda. Au pied du château médiéval, entrée libre. Le dimanche à 12h, place Bruny, paella royale au miel. 20€ vin compris.  
Réservations syndicat d'initiative  
(04)4 98 05 22 05  
<http://www.si-entrecasteaux.com>

# hôtellerie

Photo X



## Le Méridien Beach Plaza à Monte Carlo

Cartographie de la côte monégasque reproduite sur la vitre de l'entrée principale de l'hôtel.

### ARRIVAL EXPERIENCE

**CONCEPT.** Le Méridien Beach Plaza fait partie des neuf hôtels sélectionnés mondialement comme hôtel pilote dans l'accompagnement de la marque dans son repositionnement. Le projet «Arrival Experience» (expérience lors de l'arrivée à l'hôtel) est présenté en avant-première dans l'hôtel monégasque, depuis le lundi 13 août 2007, pour une période test de 90 jours. Ce concept a pour objectif de présenter les applications du nouveau positionnement des hôtels Le Méridien «*chic, culture, découverte*», un projet qui offrira aux clients une expérience nouvelle d'enrichissement personnel grâce à l'art et la culture. Quatre piliers véhiculent ces nouvelles valeurs : «*Transitional Portal*», où le son ainsi qu'une oeuvre d'art unique sur la porte, éveillent la curiosité des hôtes ; «*Sensory Experience*», une expérience à la fois olfactive, visuelle et sonore ; «*Unlock Art*», pour stimuler la sensibilité culturelle des clients et «*Elevated Experience*», un voyage en ascenseur inattendu et surprenant. ♦

• **Le Méridien Beach Plaza**  
22, avenue Princesse Grace à Monaco. Tél. +377 93 30 98 80

## Union Internationale des Concierges d'Hôtels « Les Clefs d'Or »

### LE COMITE EXECUTIF SE REUNIT AU MAJESTIC BARRIERE

**CONCIERGES.** Du 28 au 31 octobre 2007 se tiendra à Cannes, au Majestic Barrière, la réunion annuelle du comité exécutif de l'association présidée par Roger Bastoni, président international et chef concierge du Majestic Barrière depuis de longues années. Cet événement se déroulera sur plusieurs jours avec un programme de travail assez chargé, dont la préparation du 55<sup>e</sup> congrès international, prévu au Danemark à Copenhague du 11 au 16 janvier 2008. ♦

Roger Bastoni chef concierge du Majestic Barrière



Photo X

## Les Grandes Tables du Monde. Traditions & Qualité

### PLUIE D'ETOILES AU MAJESTIC BARRIERE

**RENCONTRE.** L'assemblée générale de cette prestigieuse association créée en 1954 et présidée aujourd'hui par Marc Haerberlin «*L'Auberge de l'III*» à Illhaeusern, va se dérouler le 15 octobre prochain au Majestic Barrière à Cannes. Les plus grands chefs seront accueillis dans un premier temps à la Bastide Saint-Antoine à Grasse, par leur vice-président Jacques Chibois, pour un repas provençal. L'après-midi sera touristique, avec une visite de l'île Saint-Honorat et une réception chez les moines de l'abbaye de Lérins, où il sera certainement question des «*vignes du Seigneur*» et des fameux produits viticoles de la communauté monastique.

La fin de journée se déroulera au Majestic Barrière avec tout un protocole de manifestations auxquelles participeront les hautes autorités du département et de la ville, clôturée par un grand dîner de gala orchestré par Bruno Oger, le chef étoilé de la «*Villa des Lys*». Au cours de cette soirée, le prix 2007 «*Les Grandes Tables du Monde Traditions et Qualité*» sera remis au créateur de «*Slow Food*», Carlo Petrini, figure désormais emblématique du renouveau des valeurs du savoir (bien) vivre et des produits de qualité ! ♦

## Brossard Professionnel NOUVELLES COLLECTIONS

**SUCRÉ SALÉ.** À l'occasion du festival international de la gastronomie de Mougins (du 14 au 17 septembre), Brossard va dévoiler sa nouvelle marque de produits raffinés «*Brossard Professionnel*». Le groupe Saveurs de France - Brossard proposera dans un premier temps une collection de mignardises sucrées et salées «*Une recette Lenôtre*» professionnelle, une série d'assortiments sucrés, croquants, moelleux, suaves, fondants... Une collection complétée par le cocktail salé, fait de bouchées, de saveurs originales et aussi pratiques que la collection sucrée, tant dans l'esprit que dans le goût. ♦

# produits

Photo X



## Sirop Monin LE CAFÉ EN FÊTE

**INNOVEZ** La consommation du café évolue et les sirops Monin apportent une touche de gourmandise à la dégustation de cafés aromatisés résolument originaux. Découvrez des saveurs aussi insolites qu'irrésistibles pour que votre moment café ne soit jamais le même. Pour un «*expresso gourmand*», essayez les sirops chocolat blanc ou noir, pain d'épices, amaretto, toffee nut (caramel au beurre salé), noix de macadamia, miel... ♦



Photo X

• Disponibles sur <http://www.moninshopping.com> ou chez Lafayette Gourmet et Monoprix.

## brèves

### DESSOUS DE TABLE.

Amour Vinum, la seconde boutique contemporaine des vins et du goût de Philippe Bour, sise au 24, rue Alphonse Karr à Nice, participera le mercredi 19 septembre, à la 7<sup>e</sup> nuit des galeries. Seront exposées les œuvres du peintre niçois Cosmé Soto, des sculpteurs Clive, Arias, Sébastien Guandalini et les objets ludiques de 100DRINE, artiste française. Les visiteurs pourront déguster les vins issus de l'agriculture biologique du Château Margüi, Coteaux varois en Provence, en présence du propriétaire Philippe Guillanton ♦ ♦ ♦ **Le 2<sup>e</sup> colloque national des résidences de tourisme et villages de vacances, organisé par Philippe Marty de l'agence mandolocienne Star Com, se tiendra à l'hôtel Sofitel à Lyon les 23 et 24 octobre 2007. Renseignements (0)4 93 49 02 56** ♦ ♦ ♦ La 14<sup>e</sup> fête du miel de Roquebrune-sur-Argens se déroulera le samedi 6 et le dimanche 7 octobre, place Germain Ollier. Renseignements (0)4 94 19 89 89 ♦ ♦ ♦ **Le menu « R »...évolution de David Faure « Aphrodite » 10, rue Dubouchage à Nice vient de s'enrichir de nouvelles créations, le « nitro-dragon de tzatziki », concombre, yaourt acide lyophilisé, menthe et citrin ; la « tomate mozzarella », spaghetti de tomate sans farine, mozzarella farcie d'huile d'olive et balsamique, croûton au lard de Colonata ; la « sphérification chaude inversée de pissaladière liquide » émulsion d'huile d'olive et origan » et le « carré de porc du Mont Ventoux cuit à basse température » Mona-Lisa aux fèves et citron vert, une fumée de fleur de thym** ♦ ♦ ♦ L'association les 4 vérités lance son blog sur le vin <http://web.mac.com/quatreverites> ♦ ♦ ♦ **La prochaine réunion du Club des directeurs de restauration et d'exploitation (CDRE) se tiendra le mardi 11 septembre au Château Résidence des Artistes 8/10, chemin de Garibondy Le Cannet** ♦ ♦ ♦

# agenda

## >> DIMANCHE 9 SEPTEMBRE

### Brocante

Château de Berne à Lorgues  
De 10h à 18h. Entrée libre.  
Renseignements (0)4 94 60 43 64

### Fête de l'omelette géante

à Saint-Aygulf  
11h30 : défilé de confréries, intronisation. 12h : confection et dégustation de l'omelette géante. 13h : «*repas des chevaliers*». 13€ sur réservation.  
Renseignements (0)4 94 51 83 83

## >> JUSQU'AU 26 SEPTEMBRE

### Menu rose

Villa Belrose à Gassin  
Thierry Thiercelin propose son menu rose de la saison. 115€ par personne.  
Réservations (0)4 94 55 97 97

## >> JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE

### Menu tout figue

Restaurant Le Sud à Saint-Raphaël  
30€.  
Réservations (0)4 94 44 67 86

## >> JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE

### Concours de boules des chefs

Vence  
Renseignements (0)4 93 58 90 75  
>> 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>



## Récolte 2007 en Provence ESTIMATIONS À FIN AOÛT

**MILLÉSIME.** Les vendanges 2007 ont commencé dans les zones les plus précoces depuis la semaine 34 (à partir du lundi 20 août dans les AOC Côtes de Provence, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence Saint Victoire, Coteaux varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence). En général, une semaine d'avance sur la moyenne des dernières années est observée, variable suivant les zones, mais qui tend à s'homogénéiser avec notamment les nuits fraîches du mois d'août. En matière de volume, à fin août, l'estimation s'oriente à la baisse, au minimum moins 5 % par rapport à la moyenne des trois dernières années, mais il est encore tôt pour avancer une évaluation précise. La charge en raisin est déficitaire, le rendement en jus (pour le rosé), étant dans la moyenne.

On observe des différences locales qui s'expliquent en grande partie par la répartition des orages du mois d'août (principalement centre Var et Coteaux d'Aix-en-Provence) et par l'irrigation qualitative.

Le niveau actuel de stress hydrique est qualifié de moyen à important suivant les zones. Un des facteurs aggravant a été le mistral, plus fréquent et plus puissant que la moyenne depuis juin et encore en août. Mais, si le stress hydrique en a été augmenté et ponctuellement des rameaux ont cassé, le vent a nettement limité la pression parasitaire : elle a baissé depuis fin juillet et l'état sanitaire du vignoble est aujourd'hui très bon.

La qualité de la vendange est jugée supérieure à celle de 2006, récolte qui avait donné satisfaction. Les grappes sont belles et saines, même si parfois le manque d'eau a réduit la taille des baies.

Les premiers jus montrent un bon équilibre et un excellent potentiel aromatique. Si les conditions météorologiques se maintenaient pendant la récolte, la Provence pourrait produire un millésime de très grande qualité. ♦

Communiqué rédigé le 29 août 2007, sur la base d'une enquête d'experts menée par le CIVP auprès des œnologues et techniciens de terrain, et validée par les organismes de la filière.

## Théoule Arts et Vin 2<sup>e</sup> TIRE-BOUCHON D'OR

**CONCOURS.** Vu le succès obtenu l'an dernier par la première édition du « Tire-bouchon d'Or » qui a récompensé la meilleure carte des vins, ce concours organisé par l'office de tourisme, la commune de Théoule-sur-Mer et Ali Hedayat, sommelier du Miramar Beach Hôtel, est renouvelé en 2007.

Les quatre critères retenus pour espérer remporter le « Tire-bouchon d'Or 2007 » prévu lors du 5<sup>e</sup> salon « Théoule arts et vin » le 20 octobre prochain, sont l'originalité de la carte (choix des vins, des vigneronnes et des appellations), le respect de la législation, la présentation (mise en pages) et le rapport qualité-prix. Deux catégories seront représentées, les restaurants gastronomiques et les restaurants semi-gastronomiques. ♦

• Renseignements et règlement à l'office de tourisme de Théoule  
(0)4 93 49 28 28

Ali Hedayat



## LE VIN DE LA SEMAINE



**AALYS  
2006**  
Vin  
de pays  
du Var

### Cépages :

80 % cinsault, 20 % grenache noir.

**Terroir :** sol argilo-silicieux culminant à 330 m d'altitude.

### Vinification et élevage :

vendanges manuelles de vignes de 25 ans, en caisses de 35 kg. Éraflage sans foulage, avant encuvage par gravité, macération pré-fermentaire de 5 jours en cuve inerte. Vinification par cépage. Fermentation à 26-28° C durant 6 jours. Cuvaison d'une semaine après la fin des fermentations. Fermentation malolactique dans la foulée. Embouteillage après 6 mois d'élevage en cuve.

**Dégustation :** robe violet pourpre ; nez discret qui laisse apparaître des notes de fruits rouges ; belle attaque en bouche ; finale délicate sans tannin marqué, avec arômes de griottes et d'épices. Température de service 14° C.

**Accords :** cuisine méridionale, assiette de thon frais mariné à l'huile d'olive, dos de cabillaud en croûte d'olive, soupe glacée de fruits rouges au vin rosé (recettes de « Au Bien-Être » à Villecroze). Prix départ cave 5€. ♦

• **Domaine Saint Jean de Villecroze**  
Tél. (0)4 94 70 63 07

## Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

### CHAPITRE D'AUTOMNE À NICE

association



Philippe Onofri  
trésorier  
délégation  
« Riviera Côte d'Azur »

Les disciples et amis gastronomes de la délégation « Riviera Côte d'Azur » sont conviés au prochain chapitre « Automne en Provence », qui aura lieu au restaurant gastronomique du lycée hôtelier Paul Augier de Nice le 19 octobre 2007. Le chapitre, précédé par une cérémonie d'introduction de nouveaux membres, débutera à 19h30 et sera suivi du dîner de gala à 20h30, préparé, confectionné et servi par les professeurs et les élèves du lycée hôtelier niçois.

Le dîner sera composé du « traditionnel poupeton de fleur de courgette, beurre crémeux de champignons d'automne », d'un « dos de cabillaud à la plancha, cannelloni d'aubergine confite à la crème d'herbes fraîches des collines niçoises », d'un « suprême de pintadeau aux figues, barigoule d'artichauts violets », d'un « granité de fleurs choisies de Marius Auda », des « fromages affinés de maître Bedot, mesclun de pourpier », d'une « nougatine de sésame et crème de marron en saveur de griotte, poire à la citronnelle et sorbet williamine », « tasse de moka et mignardises », le tout arrosé de vins de Provence, blanc et rouge.

Le prix de ce dîner de gala est fixé à 75€. Les personnes intéressées par cette manifestation peuvent réserver téléphoniquement auprès des membres du bureau : David Terbèche, secrétaire général (0)6 18 21 58 68 et Philippe Onofri, trésorier (0)4 93 09 14 89 ou (0)6 83 04 55 75. Puis adresser leur réservation, obligatoirement accompagnée d'un chèque correspondant au nombre de convives à Philippe Onofri, Résidence 176 le Village d'or, 31 chemin de la Chapelle saint Antoine 06130 Grasse. ♦ LE PRÉSIDENT MICHEL DUHAMEL, LE VICE-PRÉSIDENT JACQUES CHIBOIS.



**DATES.** 17 et 18 octobre  
chapitre en Italie, aux Thermes  
de Cianciano en Lombardie ♦♦♦

19 octobre 6<sup>e</sup> chapitre Riviera  
Côte d'Azur au lycée Paul Augier à  
Nice ♦♦♦ 29 octobre chapitre en  
Suisse à l'Hôtel InterContinental de  
Genève ♦♦♦ 9 novembre

1<sup>er</sup> chapitre en Grande-Bretagne à  
Londres ♦♦♦ 1<sup>re</sup> quinzaine  
de novembre 1<sup>er</sup> chapitre à  
Shanghai en Chine ♦♦♦ 26 novembre  
3<sup>e</sup> chapitre Occitanie chez Eric  
Cellier au restaurant « La Maison de  
la Lozère » à Montpellier ♦♦♦

3 et 4 février 2008 première  
rencontre internationale des Disciples  
Escoffier, lors d'Agecotel au palais  
des expositions de Nice ♦♦♦

**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.** Un chat exceptionnel en direct est organisé le jeudi 6 septembre à 17h avec Cyril Lignac, chef cuisinier et restaurateur à Paris. Pendant une heure, il répondra à toutes les interrogations des internautes sur la formation ou les évolutions possibles dans ce secteur, et livrera son point de vue personnel sur les métiers de l'hôtellerie-restauration. Rendez-vous dès maintenant pour vous inscrire et poser vos questions sur <http://www.talents-chr.org> ♦♦♦ Le 17 septembre, quelques places seront disponibles au dîner de gala des Étoiles de Mougins au Moulin de Mougins à 400 € par personne. Ce dîner, prévu pour plus de trois cent cinquante convives, sera orchestré par la délégation autrichienne des prestigieux Relais et Châteaux, avec la collaboration des chefs de la délégation Relais et Châteaux Côte d'Azur - Corse ♦♦♦ Carine Aigon va animer la nouvelle émission culinaire « Côté cuisine Sud » diffusée sur France 3, du lundi au vendredi à 11h15 ♦♦♦ A suivre