

email-gourmand@nd hebdo

PROVENCE • ALPES • CÔTE D'AZUR

229

N°229 | Lundi 20 avril 2009 | Hebdomadaire | Rédaction et photographies Gérard et Michelle Bernar
Tél. (0)4 94 17 28 92 | (0)6 33 55 01 19 | gerard.bernar@wanadoo.fr | www.email-gourmand.com

PHOTO GÉRARD BERNAR



FRANÇOIS,
ANTOINE
ET STÉPHANE
RAIMBAULT

L'Oasis à La Napoule OUVERTURE PROCHAINE DU « BISTRO »

Durant deux mois, les événements vont se succéder dans l'éden gourmand des frères Raimbault.

ANIMATIONS. 2009 sera une année à part pour Stéphane, Antoine et François Raimbault. Leur restaurant « L'Oasis », doublement étoilé au Guide Michelin et membre de la prestigieuse association des Relais et Châteaux, fêtera, courant juin, le 18^e anniversaire de sa réouverture, mais également les 10 ans du rachat de cette célèbre adresse.

Pour amorcer ce double anniversaire, « Le Bistro de l'Oasis », concept né du désir de Stéphane Raimbault de diversifier son activité, tout en répondant à la demande et au contexte actuel, verra le jour début mai, à l'étage du restaurant (40 couverts). Il offrira la possibilité de déjeuner à l'ardoise, du mardi au samedi inclus, avec un choix de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Aucune formule ne sera imposée, les tarifs seront modérés, 9€ l'entrée, 16€ le plat, 7€ le dessert, 8€ la coupe de champagne Oasis blanc de blancs 2002, 5€ le verre de vin et 3€ le café.

Au restaurant « L'Oasis », une option, au menu carte du déjeuner, sera ajoutée avec une formule entrée - plat ou plat - dessert au tarif de 41€ (hors boissons), disponible uniquement en semaine.

Le 3 mai, la première « Oasis Golf Cup » se déroulera au Old Course de Mandelieu. Ce tournoi golfique, programmé en lieu en matinée, sera ponctué de haltes gourmandes. La remise des trophées s'effectuera le soir même à « L'Oasis » lors d'un cocktail dînatoire.

Enfin, aux « Ateliers de L'Oasis », de nouvelles formules de cours, participatives ou démonstratives, sont proposées : 75€, 85€ avec dégustation ou 150€ avec déjeuner, pour l'atelier cuisine avec Stéphane Raimbault, 65€ pour l'atelier de pâtisserie avec François Raimbault, 40€ et 65€ pour l'atelier œnologie avec Pascal Peaulze, le chef sommelier (programme des ateliers gastronomiques sur demande à Cécile Martinez (0)4 92 97 31 83 - cecile.martinez@oasis-raimbault.com).

• L'Oasis. Rue Jean Honoré Carle 06210 La Napoule. Tél. (0)4 92 97 31 83
<http://www.oasis-raimbault.com>

restaurants

La Cave à Saint-Raphaël UNE ASCENSION PROGRESSIVE

LAURENT
CIONI

Ouvert depuis 4 ans, le restaurant de la famille Pavoni se bonifie régulièrement, et vient d'obtenir une fourchette sur le guide Michelin pour sa première apparition.

ÉVOLUTION. Laurent Cioni, le chef, peut être fier de cette distinction. Arrivé il y a 3 ans, après notamment un passage aux « Gorges de Pennafort » chez Philippe Da Silva, il a su imposer sa cuisine dans ce bistro contemporain, dont la décoration a pris des couleurs avec ce paravent rouge qui isole du bruit et procure une certaine intimité. C'est également la réussite d'une équipe, Frédéric Allègre, le second, passé également par les « Gorges de Pennafort », mais également chez « Mathias Dandine » au Lavandou, Caroline Siméoni, en salle et Julien Pavoni, un passionné qui veille sur la cave et conseille à bon escient de judicieux accords mets et vins, au verre. À déjeuner (sauf dimanches et jours fériés), la formule à 18€ (entrée, plat ou plat, dessert avec un verre de vin) recueille l'adhésion de nombreux clients (24€ la formule complète), avec notamment le risotto arborio du jour, très prisé. La nouvelle carte de printemps, mise en place récemment, et les deux menus, à 29€ et 39€, permettent de jauger à leur juste valeur l'originalité et le travail sur le produit, « salade de langoustines poêlées aux amandes effilées, tomates confites et asperges vertes, vinaigrette Kikkoman », « sauté de petits-gris à la marjolaine, mousse onctueuse au champagne façon cappuccino », « carré de loup pélagique rôti, risotto de pancetta, sauce crémeuse au parmesan » et les desserts maison « pyramide craquante de chocolat blanc, mousse pistache aux éclats de praline rose », « tulipe de Lorenzo au chocolat fondant Guayaquil, cœur caramel et sorbet de l'instant »...

Jusqu'au 30 avril, le restaurant, membre de l'association des Maîtres restaurateurs varois, répercute une baisse de 5 % sur le prix des menus. ♦

• La Cave. 23, rue Thiers 83700 Saint-Raphaël.
Tél. (0)4 94 95 79 62



SAUTÉ DE PETITS-GRIS À LA MARJOLAINE,
MOUSSE ONCTUEUSE AU CHAMPAGNE
FAÇON CAPPUCCINO

PHOTO GÉRARD BERNAR

L'altro Cose Così à Nice LES 5 SENS EN ÉVEIL

Pierre-Jean Ferris vient de créer un concept novateur sur les hauteurs de Nice, dans le bâtiment de l'ancien hôtel « Le Régina ».

EXPÉRIENCE. Après 4 années passées à la direction générale du Château Eza à Eze village, Pierre-Jean Ferris avait envie de tenter un nouveau challenge. Cette fusion de collation, lunch, salon de thé, art floral et décoration, est une belle réussite et s'exprime dans une parfaite communion. Dès 8h, il vous accueille, épaulé par David Brachet, ancien directeur de la restauration du Château Eza, pour un petit déjeuner à l'italienne, avant de vous proposer de belles assiettes pour midi, cinq propositions différentes chaque jour élaborées à base de produits frais de la région et d'Italie (plats de 11€ à 13€). L'après-midi, place à la dégustation des thés « Tea forté » reconnaissables à leur forme pyramidale (cette structure en soie facilite le déploiement des feuilles lors de l'infusion permettant ainsi l'explosion des arômes et des saveurs du thé), accompagnés de délicieuses pâtisseries signées « Lac », dans un environnement de compositions florales et de pièces décoratives originales et haut de gamme (poteries, pots, bougies, tables, chaises, canapés) que vous pouvez acquérir ! Le jeudi, prolongation exceptionnelle jusqu'à 21h, autour d'un verre de vin et de quelques tapas, pour une soirée « after work » jazz. ♦

• L'altro Cose Così. « Le Régina » 71, boulevard de Cimiez 06000 Nice
Tél. (0)4 93 55 49 85. Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h

PHOTO GÉRARD BERNAR



DE GAUCHE À DROITE, DAVID BRACHET
ET PIERRE-JEAN FERRIS

restaurants



Photo X

Restaurant Le Sud à Saint-Raphaël METS ET VINS

Le vendredi 24 avril, Bastien Gayraud-Bouzereau et David Millour vous invitent à une nouvelle soirée découverte d'un domaine en Provence.

CRUS. C'est le château Maravenne à La Londe-les-Maures, vignoble en coteaux adossé au massif des Maures, avec une vue magnifique sur les îles de Porquerolles et le fort présidentiel de Brégançon, qui servira de fil rouge à cette soirée.

En présence du propriétaire Jean-Louis Gourjon, vous dégusterez un cannelloni croustillant de chair de crabe aux légumes provençaux, mesclun à l'huile d'olive, servi avec un verre de vin blanc, château Maravenne, « grande réserve 2008 », des noisettes de magret de canard gratinées aux amandes, fondant de pommes de terre aux asperges vertes, jus aux filaments d'oignons confits, servies avec un verre de vin rouge, château Maravenne, « grande réserve 2004 » et un carré coco aux framboises et crème au Limoncello, sorbet fraise Senga. 38€ par personne. ♦

• **Restaurant Le Sud**
16, boulevard Darby -
Route des golfs - Valescure
83700 Saint-Raphaël
Tél. (0)4 94 44 67 86

La Bastide de Cabriès UN MENU SUR MESURE

Parce que la cuisine est un art ludique, qu'elle se partage et qu'elle n'a qu'un but, faire plaisir, la Bastide de Cabriès lance un concept original.

PRODUIT. Vous choisissez votre produit préféré et le chef Benjamin Jechoux, réalisera pour vous un menu aux saveurs uniques et personnelles. Un seul impératif, le produit doit être de saison. En réservant une petite semaine à l'avance le produit auprès du chef, la Bastide de Cabriès met tout en œuvre pour concocter un menu dégustation en totale harmonie avec vos papilles. Et pour parfaire le tout, vous repartez avec les recettes ! ♦

• **La Bastide de Cabriès**

Rue du Lac, Domaine du Lac Bleu - 13480 Cabriès. Tél. (0)4 42 69 07 81



BENJAMIN JECHOUX

Photo X



Photo X

Zélo's à Monaco NOUVEAU CONCEPT

Le Zebra Square a vécu, vive le Zélo's ! L'établissement lové sur le toit du Grimaldi Forum

Monaco, a rouvert ses portes sous sa nouvelle marque, inspirée de la mythologie grecque.

BLEU. Cette volonté de changement a visiblement animé toute l'équipe de l'établissement sous la conduite de Luigi Forciniti, qui avait, jusque-là, combiné avec succès une restauration aux couleurs méditerranéennes et un concept lounge, bien ancrés auprès de la clientèle locale et des aficionados de la « nuit monégasque ». Avec l'enthousiasme qui le caractérise, Luigi Forciniti souhaitait néanmoins donner un second souffle à son entreprise à la notoriété pourtant bien établie. Cette nouvelle dynamique a désormais un nom et bien plus, car qui dit nouveau concept dit aussi nouvelle décoration. Tout a été refait, revu, relooké : peintures, lumières, changement de mobilier intérieur, pour obéir à un nouveau code couleur : le bleu, en lieu et place des anciennes zébrures...

Que ce soit pour un déjeuner, apéritif, dîner ou soirée lounge, l'ambiance s'annonce toujours aussi chaleureuse. ♦

• **Le Zélo's, Restaurant-Lounge-Bar, Grimaldi Forum**

10, avenue Princesse Grâce 98000 Monaco. Tél. +377 99 99 25 50



Photo X

Carlton à Cannes hôtel 12 JOURS DE FESTIVITÉS

Du 13 au 24 mai, le palace cannois se prépare à recevoir l'un des événements les plus médiatiques au monde, le festival de Cannes qui célébrera cette année son 62^e anniversaire.

FÉERIES. Laurent Bunel, le chef des cuisines, et toute son équipe, ouvriront les festivités de cette

62^e édition le mercredi 13 mai avec le dîner de gala d'ouverture, qui sera servi dans l'un des salons du palais des festivals, à près de 700 privilégiés rassemblés autour de la présidente Isabelle Huppert et de Gilles Jacob. La fête continuera sur la plage du Carlton, où sera organisée la soirée de lancement du film d'ouverture « Up » des studios Pixar - Buena Vista. La plage de l'hôtel, totalement transformée pour l'occasion, accueillera mercredi 15 mai sa première soirée pour 1 200 convives, parmi lesquels se trouveront toutes les stars de Cannes. Un festival de son et de lumière, placé sous le signe de la fête, est d'ores et déjà annoncé. Elle accueillera ensuite chaque soir les fêtes d'après projections, avec leurs ballets de stars et d'ambiances somptueuses.

CHIFFRES. Côté cuisines : consommation moyenne durant les 12 jours de festival de 600 kg de poissons (soles, lous, saumons), 300 kg de saumon fumé, 800 kg de langoustes et homards, 25 kg de caviar, 500 kg de viande (filets de bœuf, carré d'agneau...), 30 tonnes de fruits et légumes, 300 kg de beurre, 300 litres de crème, 2 000 œufs par jour, 1 500 petits-déjeuners servis par jour, 6 000 pièces par jour de petits pains et viennoiseries, 150 bouquets de fleurs composés chaque jour, soit une moyenne de 4 000 couverts par jour.

Côté chambres : 2 500 serviettes de toilette changées quotidiennement, 3 tonnes de linge nettoyées par jour (draps, serviettes...), 25 000 savonnets utilisés.

Côté bars : 10 000 bouteilles de champagne, 20 000 bouteilles d'eau minérale, 400 litres de jus de fruits par jour. ♦

• **Carlton InterContinental, 58, la Croisette 06400 Cannes. Tél. (0)4 93 06 40 06**

agenda

Pour obtenir plus amples informations (heure, prix, détail des menus...) consultez l'agenda sur le site www.email-gourmand.com

JUSQU'AU 26 AVRIL
Foire de Brignoles
à Brignoles

LUNDI 20 AVRIL
Présentation des 2 nouvelles cuvées
à Ollières au Château d'Ollières

Chapitre de printemps des Disciples Escoffier international
à Cannes
au restaurant L'Écrin Port Canto
délégation Riviera Côte d'Azur

Cours de cuisine sur le thème « A la découverte de l'Italie »
à Villeneuve-Loubet
Espace culturel André Malraux

Réunion CDRE PACA
à Nice Chez Philippe Bour « Amour vinum »

MARDI 21 AVRIL
Concours interrégional d'huiles d'olive de Brignoles
à la foire de Brignoles

22 ET 23 AVRIL
Concours international « Femmes et vins du Monde »
à Monaco au Novotel Monte-Carlo

JEUDI 23 AVRIL
Cours de cuisine
à Monaco au Méridien Beach Plaza

DU 23 AU 26 AVRIL
Le printemps des saveurs
à Six-Fours-les-plages, La-Seyne-sur-mer et Ollioules

VENDREDI 24 AVRIL
Soirée découverte d'un domaine en Provence
à Saint-Raphaël au restaurant Le Sud

Soirée dégustation
à Plan-du-Var au restaurant Cassini

DU 24 AU 26 AVRIL
Marché piémontais
à Mougins Place des patriotes au village

DU 25 AU 27 AVRIL
Mondial du rosé
à Cannes

DIMANCHE 26 AVRIL
Fête du miel
à Mougins-Sartoux place du village

LUNDI 27 AVRIL
Escapade hollandaise
à Nice au Resto Wine Notes
Association des sommeliers d'Europe



JOSEPH CALZA ET LES CHEFS DES « TOQUES BRÛLÉES »

Les MIN en fête 2009 À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS ET GROSSISTES

Comme chaque année, depuis 6 ans, durant 2 jours, le MIN de Nice s'ouvre au public de la région, afin de lui proposer un festival de couleurs, de saveurs, de parfums, riche en sensations et découvertes.

ANIMATIONS. Cette manifestation, créée par Joseph Calza, président de la Sominice, adjoint au maire de Nice et conseiller général des Alpes-Maritimes, propose durant deux jours de nombreuses animations, des expositions, par les producteurs et grossistes, de produits agricoles, alimentaires, horticoles, une présentation de matériels agricoles anciens, des dégustations de produits du terroir...

Les élèves du lycée Escoffier de Cagnes-sur-mer effectueront différentes démonstrations culinaires, sous le chapiteau des grossistes et producteurs en fruits et légumes. Le samedi 16 mai, le lycée Paul Valéry de Menton organisera, sur le podium d'animations, un concours de pissaladière, pour les enfants (le matin) et un concours de tourte de blettes niçoise, pour les adultes (l'après-midi).

Et pour couronner ces deux journées de fête, les chefs des « Toques brûlées » feront leur show et offriront à la dégustation leur « Lou MIN Bagna », une création exclusive pour cette 6e édition des « MIN en fête ».

• MIN Saint-Augustin

Route de Grenoble 06000 Nice. Tél. (0)4 92 29 75 75

16 et 17 mai, de 9h30 à 19h. Entrée gratuite par la porte D, route de Grenoble, face au stade Méarelli. Parking gratuit au MIN alimentaire.

festivités

Alain Ducasse

RETOUR À L'ÉCOLE

En choisissant d'ouvrir, le 11 mai à Paris, une école de cuisine d'un nouveau genre pour tout public, Alain Ducasse, le chef monégasque, crée l'événement.

COURS. Un bon plat de bistrot, un brunch, une cocotte de légumes, la confection du pain ou un financier aux framboises, sont au menu pour être enseignés par des chefs passionnés, formés dans les restaurants du chef et placés sous la direction de Romain Corbière.

« Cuisine de tradition » pour des plats conviviaux ; « Bien dans son assiette » pour cuisiner des recettes saines et savoureuses à base de produits choisis avec le chef au marché ; « La pâtisserie » pour mordus assidus, mais aussi pour les amateurs souhaitant plus de simplicité : pas moins de 10 thèmes aux nombreuses options sont proposés pour répondre à toutes les envies et s'adapter à tous les niveaux. Quatre cuisines aménagées par la marque Pérène et dotées d'équipements domestiques Miele dernière génération et une cave, accueilleront les cours de cuisine, de pâtisserie et de dégustations cénologiques.

• École de cuisine

Alain Ducasse

64, rue du Ranelagh 75016 Paris

Tél. (0)1 44 90 91 00

PHOTO PHILIPPE PETIT



POUR ANNONCER LA CRÉATION DE SON ÉCOLE DE CUISINE POUR AMATEURS À PARIS, ALAIN DUCASSE S'EST PRÊTÉ AU JEU DU MAÎTRE D'ÉCOLE. AU TABLEAU, UNE RECETTE TRÈS PRINTANIÈRE DE FÉVETTES AUX TOMATES CONFITES

imade



Robert Bedot

DÉTENTE AU JAPON

Un peu de détente pour notre maître fromager, qui nous a expédié une jolie carte postale du pays du soleil levant.

TRADITION. « Coucou les amis, une amicale pensée du Japon où nous passons d'agréables moments.

Les paysages sont magnifiques et les japonais restent très traditionalistes et attentionnés. C'est un autre monde. Après Okayama, Hiroshima, Kyoto, nous voici à Tokyo au 38^e étage d'une tour. Bisous à tout le monde ». ♦ ANNICK ET ROBERT BEDOT

PHOTO X

CFA de l'hôtellerie de Nice DÉCOUVERTE DU GOÛT

Des élèves de l'unité pédagogique d'intégration du collège de l'Archet à Nice, ont découvert les différentes saveurs, et fait « la connaissance » de fruits et légumes, souvent inconnus.

PARTAGE. Cette opération a été rendue possible grâce à la collaboration des apprentis bac pro du CFA de l'hôtellerie de Nice, de M. Doré, formateur cuisine et de Christophe Moreau, formateur restaurant. Le public choisi était l'ensemble des élèves de l'unité pédagogique d'intégration (U.P.I.), soit une trentaine d'élèves de 12 à 16 ans, pour la plupart en grande difficulté et atteints de différents handicaps. Après un rapide cours de « technologie », les élèves sont passés en cuisine et ont pu goûter aux différentes préparations, barbe à papa, crêpes salées, fruits exotiques, tomate cerise au caramel, fontaine à chocolats, eaux parfumées...

Ce fut une journée très enrichissante pour les élèves de l'UPI mais également et surtout pour les apprentis bac pro qui souhaitent renouveler l'expérience l'an prochain. ♦



PHOTO X

brèves

DES MENUS GASTRONOMIQUES À 1 200 CALORIES

Les 250 Maîtres Cuisiniers de France proposent, du 20 avril au 24 mai, un ou plusieurs menus minceur à leurs hôtes. Ces menus créatifs démontreront (calories à l'appui) que l'on peut manger « bon et bien » sans prendre du poids.

GRAND FOODING D'ÉTÉ

Le Grand Fooding d'été sera présent dans notre région, à Nice le 31 mai, de 18h à 22h, à la Villa Arson - école et centre national d'art contemporain, avec la participation de Jouni Törmänen « La Réserve de Nice », Christophe Dufau « Les Bacchanales » à Vence, Christian Plumail, « L'Univers » à Nice, Kazuomi Ota « Le Hi Beach » à Nice et à Marseille le 21 juin, de 18h à 22h à La Friche Belle de Mai, avec la participation d'Armand Arnal « La Chassagnette » Le Sambuc, Sylvestre Wahid « Oustau de Baumanière » Les-Baux-de-Provence, Christophe Nègre « Le Lauracée » à Marseille et Gérard Passédet « Le Petit Nice » à Marseille. Mauro Colagrosso, le chef du « Mirazur » à Menton, il sera présent sur toutes les dates (6 en France) avec son cocktail « Ricardito », un cocktail à base de menthe, de pomme verte et de céleri branche. Les 10€ d'entrée seront reversés à « Action contre la faim ».

LE PRINTEMPS DES SAVEURS

Du jeudi 23 au dimanche 26 avril, à Six-Fours-les-Plages, La-Seyne-sur-mer et Ollioules, 47 chefs vous accueillent pour vous régaler avec des menus gourmands à prix fondants. Une manifestation organisée par l'office du tourisme intercommunal de l'Ouest Var.

DES NOUVELLES DE LA RÉUNION

Bernard Vaumousse a été chargé par le proviseur du lycée hôtelier Renaissance sur l'île de la Réunion, d'organiser la communication des 30 ans du lycée. Cet anniversaire se déroulera du 21 au 24 avril, avec notamment la présence de Marc de Passorio, chef étoilé 2009, installé à Saint-Rémy-de-Provence et de Jacques Pourcel. Plus de 12 ans à organiser la « Semaine du goût » dans notre région laisse des traces ! <http://lyc-hlrenaissance.ac-reunion.fr>

MENU DU MARCHÉ

Keisuke Matsushima (22 ter, rue de France à Nice. Tél. (0)14 93 82 26 06), le chef étoilé, enrichi son offre au déjeuner, avec un menu unique du marché à 25€, différent chaque jour, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert !

MISSIONS ACCOMPLIES

Henri Cérán, directeur du Convention bureau - CRT Riviera Côte d'Azur a annoncé son départ pour la fin du 1^{er} semestre 2009.

Les 3 grandes missions confiées par Dominique Charpentier, directeur général du CRT, étant accomplies, Henri Cérán orientera sa carrière vers du consulting et de la formation pour des palais des congrès et du tourisme d'affaires.

CONGRÈS DESSERTS

François Raimbault, le chef pâtissier de « L'Oasis » à La Napoule, participera au congrès « Relais Desserts 2009 » qui aura lieu à Vichy du 26 au 29 avril 2009.

CENOTOURISME

La journée officielle de l'œnotourisme en Europe est fixée au vendredi 9 mai. Rappelons que la première édition du salon international de l'œnotourisme se déroulera du 15 au 17 mai au centre des congrès de l'espace Tête d'or à Lyon.

enseignement



Chambre de métiers et de l'artisanat des Alpes-Maritimes

UN GUIDE POUR LES GOURMANDS

Ce petit livre propose 15 recettes régionales, mais également les adresses des artisans de l'alimentation qui perpétuent le savoir-faire local.

SAVEURS. Chaque recette, en majorité issue de la « cuisine nissarde », est accompagnée de son historique, d'une astuce et d'une liste de bonnes adresses, pour aller les déguster. ♦

• Renseignements (0)4 93 14 16 14
www.cm-alpesmaritimes.fr

édition

Guide Gantié 18^e ANNIVERSAIRE

La parution de l'édition 2009 approche à grands pas.

Les lieux de lancement viennent d'être dévoilés.

RÉFÉRENCE. La présentation du millésime 2009 se fera les lundis 25 mai, de 17h à 19h, à l'Eden Roc, au cap d'Antibes, avec le chef Arnaud Poëtte, le 8 juin au Château La Font du Broc (mêmes heures) chez Sylvain Massa aux Arcs-sur-Argens, avec la participation de 10 chefs varois et le 15 juin aux Baumelles, à Lourmarin, dans la propriété privée de Paul Dubrule, créateur du groupe Accor, président du conseil supérieur de l'œnotourisme et propriétaire du Domaine de vins de La Cavale, avec la participation des chefs Christian Etienne (Avignon), Pascal Ginoux (Les Bories à Gordes), Xavier Mathieu (Le Phébus à Jocas), Jean-Jacques Prévot (Cavaillon) et Eric Sapet (La Petite Maison à Cucuron). ♦

JACQUES GANTIÉ



PHOTO GÉRARD BERNAR



PHOTO X

Disciples Escoffier international

MARC DE PASSORIO FÊTE SON ÉTOILE MICHELIN

L'édition 2009 du guide Michelin vient de distinguer Marc de Passorio, Disciple d'Auguste Escoffier dans la délégation Occitanie et chef du restaurant éponyme à l'Hostellerie du Vallon de Valrugues à Saint-Rémy-de-Provence.

REMERCIEMENTS. Marc et son épouse Tatiana avaient invité les personnalités administratives de la Région, leurs fournisseurs soigneusement choisis et leurs collègues restaurateurs avec lesquels ils ont établi des relations amicales. Après les incontournables, mais sympathiques, allocutions de Monsieur le maire de Saint-Rémy-de-Provence et de l' élu représentant la Région PACA, en présence de la totalité du personnel, des éloges ont été faits au chef étoilé par son collègue directeur de l'hôtel du Vallon de Valrugues et par celui qu'il considère, dans le domaine culinaire, comme son père spirituel. Marc terminait les prises de parole par une petite, mais significative intervention.

Un cocktail dînatoire, somptueux et copieusement arrosé de champagne, était ensuite servi aux nombreux invités. La variété et la créativité des différentes préparations salées et sucrées devaient étonner les dégustateurs professionnels et épicuriens qui ont encensé Marc et Tatiana ainsi que leurs équipes. ♦ LUCIEN MONGELLI

DÉCÈS. C'est avec tristesse que nous venons d'apprendre le décès de Florentina Acosta, épouse de Pierre Acosta, président des Disciples Escoffier France – Hauts de France. Nous savions que depuis 4 mois, son épouse se battait contre cette saleté de cancer. Elle est partie le 14 avril, après un combat intensif et douloureux. Elle avait seulement 64 ans. Elle était pleine d'entrain et toujours présente lors des réunions des Escoffier. Tous, nous entourons Pierre de nos pensées tristement amicales ainsi que ses enfants, Marie-Hélène Acosta, Jacques et Virginie Acosta-Berthe, Caroline Acosta et David Corbeille. La messe de funérailles a été célébrée le vendredi 17 avril en l'église Saint Pierre de Beaucamps-Ligny. Elle a été inhumée dans le caveau de famille à Sejas de Aliste en Espagne. Un mot, une pensée, pour joindre Pierre Acosta : pierresejas@aol.com - 97, domaine du Haut Pavé 59320 Erquinghem-le-Sec. ♦

association

- DATES.** 20 avril délégation Riviera Côte d'Azur chapitre de printemps à Cannes où le président Michel Duhamel vous accueillera, avec le chef François Garcin, au restaurant « L'Ecrin » sur la plage du Port Canto ♦♦♦
- 24 avril délégation Var Alpes du Sud, grand chapitre annuel et caritatif où Raymond Macario et son équipe vous attendent au restaurant de l'Île Rousse à Bandol ♦♦♦
- 26 avril délégation France Occitanie 8^e chapitre chez Jean Plouzenec au Cédrat du Joacasio Le Boulou dans les Pyrénées-orientales ♦♦♦
- 21 juin délégation Benelux grand chapitre chez notre ami Disciple Rudy Pattyn à Roeselare près de Bruges ♦♦♦
- 22 juin délégation Grand Est chapitre d'été en Alsace préparé par le président Ernest Schaeztl et son secrétaire Jean-Michel Mougard ♦♦♦
- 26 juin Pays Italie chapitre à Forlimpopoli, ville jumelée avec Villeneuve-Loubet ♦♦♦
- 3 juillet délégation Paris Ile de France où l'équipe parisienne vous attend pour faire la fête dans un lieu exceptionnel. ♦

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

vins



RESONNANCE & CIE

Les Champagnes de Vignerons DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

La marque collective qui regroupe 5 000 vignerons et société de producteurs dévoilera sa nouvelle campagne de publicité, le 24 avril 2009, dans la presse nationale.

VALEURS. Décalée, la campagne met en scène une figurine incarnant une viticultrice faite de muselet et d'une capsule dorée, nouvel emblème des Champagnes de Vignerons, du vignoble champenois, de sa diversité et de son ouverture. « Séduire des consommateurs de champagne de plus de 30 ans, plutôt urbains et hédonistes, majoritairement des femmes, est notre objectif », déclare Sandra Cizeron, responsable communication et promotion du syndicat général des vignerons de la Champagne.

Les Champagnes de Vignerons réalisent 32 % des ventes totales de champagne. C'est le premier expéditeur de champagne au monde. ♦

• <http://www.champagnesdevignerons.com>

Guide vins de Provence DÉGUSTATIONS À L'AVEUGLE

Les deux grands rendez-vous annuels pour la dégustation de la 6^e édition du guide se sont tenus au Mas de Pierre, Relais et Château à Saint Paul de Vence et au Domaine de Tournon, à Aix-en-Provence.

VINS. Les dégustateurs ont été fort bien accueillis dans ces lieux enchanteurs par Gilles Fouilleroux, nouveau directeur du Mas de Pierre, et par Eric Guigon, chef cuisinier, qui, avant de prendre les rênes du Domaine de Tournon, a travaillé avec Michel Guérard, Alain Senderens et Guy Savoy. Ils ont goûté à l'aveugle, sur ces deux sessions, quelque 600 vins des appellations cinquantennaires, les côtes de Provence, les coteaux d'Aix-en-Provence et les coteaux varois en Provence, en blanc, rosé et rouge, qui seront commercialisés cette année. Si le soleil au Mas de Pierre n'était pas de la partie, il a en revanche illuminé le paysage aixois et s'est retrouvé bel et bien dans les verres lors des deux dégustations, vu la richesse des blancs de manière générale. Si les rosés sont de qualité variable, mais sans fausse note, les rouges 2004, 2006 et 2007 confirment leur bonne tenue. Les Bellet et les Bandol ont, quant à eux, fait impression. ♦

PHOTO X



LE COMITÉ DE DÉGUSTATION AU MAS DE PIERRE À SAINT-PAUL DE VENCE

Photos X



Les vins d'Alsace RUNGIS À L'HEURE ALSACIENNE

1969, le « ventre de Paris » quitte le quartier des Halles pour s'installer à Rungis. 12 mars 2009, présents lors de chaque fête, les vins d'Alsace sont à l'honneur pour célébrer dignement cet anniversaire.

NUIT. Le CIVA réitère pour la seconde année, l'opération « Les vins d'Alsace à Rungis ». Une opération qui s'est déroulée dans les 20 restaurants et chez les 5 cavistes de Rungis, sur les sets de table, affiches, chevalets, casquettes, mais aussi sur ce verre caractéristique, imaginé par Emile Jung, cuisinier-propriétaire du « Crocodile » à Strasbourg, qui laisse si bien s'exprimer les arômes typiques des cépages alsaciens.

Bouquet final, le jeudi 2 avril, une dégustation de vins d'Alsace était offerte dans tous les lieux participants, et, journalistes et vigneron, de 3h à 11h du matin, ont partagé le quotidien de ces travailleurs de la nuit qui approvisionnent détaillants et restaurateurs.

Étaient présents : Séverine Beydon, ambassadrice de la Maison Schlumberger, des vigneron-récoltants, héritière d'une passion familiale depuis 200 ans, « nous vinifions exclusivement notre propre récolte, nous n'achetons ni raisins ni jus, ni vins et recherchons un juste équilibre entre tradition et modernité pour marier fraîcheur et fruit » confie-t-elle.



Dégustez la gamme « Les Princes Abbés » en hommage aux Princes Abbés de Murbach, qui furent les premiers à commercialiser le vin de Guebwiller et prirent soin du vignoble pendant 1 000 ans, et vous comprendrez. Présent également, Aurélien Gantzer de La Cave de Ribeauvillé, la plus ancienne de France créée en 1895, qui prône l'intérêt collectif plutôt que l'individuel et la qualité et le long terme. Le président du CIVA a d'ailleurs rappelé l'engagement spectaculaire des vigneron alsaciens tant à travers la viticulture raisonnée, biodynamique ou intégrée, en vue d'un développement durable. Ils sont 10 % contre 2,6 % pour l'ensemble du vignoble français !

Alternant visites des différents pavillons, la marée, les viandes et produits tripiers, la boucherie, les fruits et légumes, les produits laitiers, les fleurs et dégustations de mets et vins, tantôt en salle tantôt au comptoir, les invités ont pu se remémorer le temps où les fêtards allaient, à l'aube, « s'encanailier » au célèbre « Pied de cochon » ! ♦ M.C.G

Photo X



Trophée régional des vins au féminin LA BASTIDE NEUVE TROIS FOIS PRIMÉE !

Rien ne vaut une dégustation pour déterminer les qualités d'un vin. Et, en dehors des foires et salons, rien ne vaut des médailles ou trophées pour choisir un bon vin en toute confiance.

RÉCOMPENSES. Afin de faire connaître les vins méditerranéens et provençaux, pour

valoriser la production régionale et les savoir-faire des producteurs, la Région Provence Alpes Côte d'Azur a organisé en partenariat avec la fédération régionale des Vignerons Indépendants, son 1er « Trophée régional des vins au féminin ».

Au total, 11 trophées viennent d'être décernés par un jury exclusivement féminin, composé de consommatrices volontaires et de professionnelles de la filière viti-vinicole et du design, afin de départager quelques 360 vins de producteurs régionaux participants au concours.

Le domaine de la Bastide Neuve d'Hugo et Nicole Wiestner s'est taillé la part du lion en remportant ainsi 3 des 11 trophées, remis le soir même à Richard Pace, régisseur du domaine, à savoir, le « Trophée goût » et le « Trophée cohérence goût-design » pour son « Clos des Muraies » blanc 2006, 100 % rolle et le « Trophée design » pour sa « Perle des anges » rosé 2007. ♦

• **Domaine de la Bastide Neuve.** Quartier Maltrate 83340 Le Cannet-des-Maures. Tél. (0)4 94 50 09 80

Le vin de la semaine CHÂTEAU DALMERAN ROUGE 2003

Appellation Les Baux-de-Provence contrôlée

CÉPAGES. Syrah (1/3), grenache (1/3) et cabernet sauvignon (1/3).

VINIFICATION. Les vendanges se font à la main, par petites caisses, suivies, si nécessaire, par une sélection rigoureuse sur table de tri à la réception. Réception des raisins par gravité en cuve inox thermo régulée à pigeage intégré. Macération à chaud et à froid des raisins. Élevage pendant 24 mois en fûts et en foudres de chêne.

DÉGUSTATION. La robe couleur pourpre est soutenue. Le nez est complexe sur des notes de fruits rouges mûris, de figue, de violette et de kirsch. Les tannins sont onctueux avec du velouté et une matière présente et intense. Belle finale tout en longueur avec une persistance de fruits rouges.

ACCORDS. Carré d'agneau grillé, côte de bœuf, cailles rôties, pigeon au miel, fromage de chèvre et tapenade, desserts tout chocolat.

En vente chez les cavistes 25€ environ. ♦

• **SCEA Domaine Dalmeran**

45, avenue Notre-Dame-du-Château

13103 Saint-Etienne-du-Grès

Tél. (0)4 90 49 04 04. <http://www.dalmeran.fr>



Photo X

vins



PHOTO BESCH - CANNES-AUCTION

**Besch
Cannes Auction**

VINS PRESTIGIEUX ET ALCOOLS RARES

Le 11 avril dernier, la SVV Besch Cannes Auction, assistée de Pascal Kuzniewski, expert agréé, a effectué une vente de grands vins et alcools à l'Hôtel Martinez à Cannes.

ENCHÈRES. Une sélection de vins de Bourgogne ainsi que des grands crus classés de Bordeaux ont été dispersés. Les prix enregistrés lors de cette vacation ont été soutenus, confirmant l'engouement que suscite toujours le vin d'exception auprès d'une clientèle avertie.

L'enchère la plus élevée s'est portée sur une caisse contenant un assortiment de grands crus du domaine de la Romanée-Conti composée de 12 bouteilles de Romanée-Conti, la Tâche, Richebourg, Romanée-Saint-Vivant, Grand-Echezeaux et Echezeaux (vendue 13 810€). À noter également une forte demande sur les vins des domaines Roumier, Gros et Dujac. Le bordelais était également bien représenté avec tous ses crus prestigieux. Citons notamment ces caisses de Pétrus déclinées dans de grands millésimes, 6 bouteilles, année 2005 (vendues 11 565€), 12 bouteilles, année 2001 (vendues 7 790€), 6 bouteilles, année 2003 (vendues 6 960€). Une caisse de 12 bouteilles Châteaux-Margaux, 1982, a été acquise pour un montant de 6 020€. Une caisse de 12 bouteilles du Château La Mission Haut-Brion 2000 a atteint la somme de 5 075€. Quelques superbes alcools étaient également proposés, notamment une belle sélection de cognacs et d'armagnacs d'une centaine d'années. Ainsi un magnum de Louis XIII a enregistré 1770€. Enchères identiques pour des magnums de cognac Delamain 1875 et 1906 qui concluaient à 1476€ pièce. ♦

• **Maître Jean-Pierre Besch,** commissaire-priseur habilité SVV n° 2002-034 Sis résidence Grand Hôtel. 45, La Croisette 06400 Cannes Tél. (0)4 93 99 22 60 (0)4 93 99 33 49