

email-gourm@nd hebdo

PROVENCE • ALPES • CÔTE D'AZUR

N°239

Lundi 29 juin 2009 - Hebdomadaire - Rédaction Gérard et Michelle Bernar

Tél. (0)4 94 17 28 92 - (0)6 33 55 01 19 - <http://www.email-gourmand.com>

Envoi de vos informations et demande d'abonnement gratuit : gerard.bernar@wanadoo.fr



PHOTO X

hôtels

Le Mas Candille à Mougins

OUVERTURE DE 6 SUITES

Les six nouvelles suites construites en contrebas de la terrasse du mas du XVII^e siècle, dans deux bâtiments merveilleusement intégrés à l'environnement grâce à leurs jardins provençaux suspendus, accueilleront leurs premiers clients dès le 1^{er} juillet.

ATMOSPHERE. L'accès se fait par des escaliers aux murs en pierres sèches de Vence. Un premier palier, recouvert d'une longue pergola qui filtre la lumière, dessert les premières suites, le second, qui domine des restanques, est planté de pelouses qui cimentent des oliviers.

Quatre suites disposent d'une superficie de 70m², tandis que les deux autres jouissent de 55m². La construction en espalier a permis de créer de spacieuses terrasses de 40m² pour chacune des 3 suites du rez-de-chaussée, tandis que les trois autres suites proposent des terrasses de 25m².

Les suites, toutes équipées d'équipements modernes dotés des dernières technologies, se composent d'une entrée, d'un grand salon, d'une salle à manger pour les quatre suites de 70m² et d'une vaste chambre. Un dressing mène à la salle de bains, qui offre à la fois de larges baignoires et de grandes douches. De longues baies s'ouvrent sur les terrasses qui donnent sur la nature et sur les collines grassoises. La décoration est sobre, les couleurs murales sont douces, beige, bleu clair, ivoire, un parquet de chêne fumé habille le salon, une moquette pare la chambre. Le mobilier est une combinaison de meubles classiques et contemporains, créés spécialement pour Le Mas Candille.

COCOONING. Pour rendre votre séjour le plus agréable possible, le Relais & Châteaux dirigé avec subtilité par Anthony Torkington offre de nombreux lieux de détente dispersés dans le vaste parc privé et verdoyant de 4 hectares : la grande piscine à débordement et le jacuzzi de La Pergola, l'espace fitness, le spa Shiseido, créé en 2002 et sacré meilleur spa « Relais & Châteaux » en 2006, avec les massages Qi-Shiseido qui se conjuguent dans un éventail de soins qui vont répondre à vos besoins de bien-être et de bienfaits de votre corps, la piscine hydrothérapie et le jacuzzi du spa...

EPICURISME. La gastronomie a également droit de cité, menée de mains de maître au restaurant « Candille » par un Serge Gouloumès qui se bonifie de carte en carte (le chef sera en direct, le vendredi 3 juillet à partir de 19h, sur www.cuisinerenligne.com et les internautes auront la possibilité de lui poser des questions en ligne). Celle conçue pour cet été, propose 6 entrées « Plaisir du palais » avec la très fraîche « tarte fine de légumes crus et cuits, huile verte et rouge, quelques olives piquantes » (35€) ; 5 poissons « Richesse de la mer » avec le « gigot de lotte au cœur d'olive, caviar d'aubergine en écailles de tomates cerises, poêlée de giroles au jus de rôti » (56€) ; 4 viandes « Saveurs du terroir », avec le « râble de lapereau en surprise de gambas, moutarde wasabi, mousseline de pomme amandine et tempura de primeurs » (54€), festival de textures, croustillante, moelleuse, fondante et 6 desserts (18€) merveilleusement travaillés, le « traditionnel vacherin revu par nos soins, vanille Bourbon et melon », la « sucette XXL carambar, caramel beurre salé, glace réglisse » pour un retour aux saveurs d'enfance.

Si vous souhaitez une restauration plus légère, optez pour « La Pergola », la table « pieds dans l'eau » de la piscine, où en plus de la carte, une entrée et un plat du jour vous sont servis, rafraîchissante « soupe de melon, tartare de crevettes et basilic » (16€), « effeuillé de cabillaud, coco Alubias au chorizo, émulsion au romarin » (29€) par exemple. Une bonne occasion également pour découvrir l'exposition « Stars à la une », reproduction de quinze couvertures de Paris-Match, des soixante dernières années, qui ornent les murs de la piscine. ♦

• **Le Mas Candille.** Hôtel***** luxe, restaurant, spa Relais & Châteaux

Boulevard Clément Rebuffel 06250 Mougins. Tél. (0)4 92 28 43 43

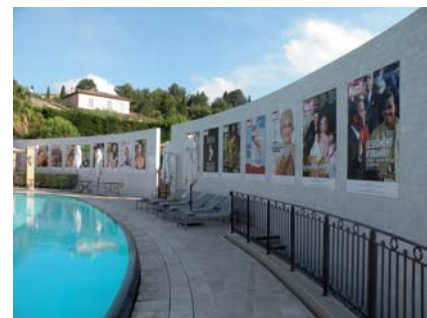
Offre demi-pension « Été à La Pergola » à partir de 420€ pour 2 personnes (hébergement en chambre « Mas »).

« Le Candille », déjeuner du mercredi au dimanche et dîner tous les soirs. Menus « Le grand huit » à 120€

et « Découverte Candille » à 80€ hors boissons ou 100€ boissons comprises (3 verres de vins sélectionnés par le chef sommelier, eaux minérales, café ou infusion).

« La Pergola », déjeuner tous les jours et dîner tous les soirs en juillet et août, avec formules à 55€

(entrée, plat ou plat, dessert, 2 verres de vins, eau minérale et café) et à 70 € par personne (entrée, plat, dessert, 2 verres de vin, eau minérale, café). Animation musicale les dimanches, mardis et jeudis. Bar lounge.



L'EXPOSITION « STARS À LA UNE » DE PARIS-MATCH

PHOTO GÉRARD BERNAR

Château de Berne à Lorgues

UNE TABLE DE GOÛT

Avec l'arrivée au printemps de Sébastien Nouveau, chef pétri de talent, l'hôtel 4 étoiles, qui fête cette année son 10^e anniversaire, bénéficie d'un atout supplémentaire.

PARCOURS. Ce jeune bourguignon de 34 ans a effectué un parcours initiatique intéressant, en premier lieu dans plusieurs établissements de sa région natale, puis en Angleterre, au « Casino de Divonne » durant 4 ans, auprès de Jean-Marc Banzo au « Clos de la Violette » à Aix-en-Provence, pendant 1 an, où le chef étoilé lui apprend la technique. Frédéric Brochen, le sommelier (qui deviendra plus tard le chef sommelier de « La Bastide Saint-Antoine »), l'incite à partir chez Jacques Chibois. Il rejoint l'équipe de « La Bastide Saint-Antoine » et reste 2 ans. Le maître queux de Grasse lui apprend la gestion, l'organisation et lui inculque d'aller à l'essentiel. Il part à proximité de Limoges à la « Chapelle Saint-Martin », mais en manque de soleil, il revient en Provence, où l'équipe du Château de Berne l'accueille.

En charge du restaurant gastronomique (dîner), du grill « La Bouscarelle » (déjeuner), où il est secondé par Michel Lantrua, et de l'école de cuisine provençale, Sébastien Nouveau est un adepte de la simplicité des saveurs et de la cuisine de produits, dont de nombreux fruits et légumes proviennent du potager à la française, qui vient de voir le jour sur le domaine. Avec cette manne naturelle, il élabore une cuisine instinctive, créative « foie gras de canard, miroir de réduction carotte - pamplemousse », pleine de finesse, d'harmonie, de parfums « mousseline de céleri-rave, jaune d'œuf coulant, capellini à la truffe du château ». Il maîtrise à merveille les cuissons « loup lentement cuit, ragoût artichauts et oignons blancs, crème et croûte d'olives noires ». Un chef à suivre. ♦

• **Château de Berne.** Hôtel***** Relais & Châteaux. D10, route de Salernes 83510 Lorgues. Tél. (0)4 94 60 48 88



SÉBASTIEN NOUVEAU

PHOTO GÉRARD BERNAR



LA PLAGE DU PROVENÇAL BEACH ET SES TRANSATS

Le Provençal Beach à Juan-les-Pins

ART DE VIVRE ESTIVAL

Pour cette saison 2009, le groupe du Provençal a sollicité les conseils de Victor et Philippe Bensimon de la plage Keller au Cap d'Antibes, qui ont confié la direction de la plage à Jean-Jacques Gonzales.

PLAGE. De 9h à plus de minuit, la plage Provençal Beach décline toutes les lectures : baignade, pause café, bronzage, déjeuner gourmand, sieste sur le sable ou lecture sur les canapés ombragés, apéritif au bar, dîner au bord de l'eau...

Atmosphère lounge, ambiance piano-bar, chants et rythmes dansants, pianistes, DJ et groupes live, donnent un ton musical changeant chaque soir tout au long de la saison.

Depuis la cuisine ouverte, l'équipe aux fourneaux est menée par le jeune chef Jérôme Clavel, qui signe une carte ensoleillée aux accents de Méditerranée, des plats frais et légers, panier de crudités et sauces variées, tartare minute, gaspacho, antipasti..., plus élaborés, salade au homard, loup grillé, carré d'agneau rôti, saumon laqué au miel... Les desserts sont concoctés par le chef pâtissier Ludovic Touyeras, crumble à la pina colada, panacotta aux fruits rouges, coupes de glaces variées... La carte snack décline, quant à elle, un grand choix de salades, sandwichs et assiettes froides servis sur plateau près des transats. ♦

• **Le Provençal Beach.** Square Gould - La Pinède
22, boulevard Edouard Baudoin 06160 Juan-les-Pins. Tél. (0)4 93 65 59 82.
Service voiturier et parking gratuits pour la plage et le restaurant

Boutique et café Lenôtre à Cannes

ESPRIT TABLE D'HÔTES

Sur une idée de Simon Ganache, le chef du café Lenôtre, les convives se retrouvent autour du piano, chaque mardi, pour découvrir « en direct live » la préparation du menu du déjeuner.

ECHANGE. Ce repas interactif est un moment de partage avec le chef qui vous dévoilera quelques petits trucs et astuces, ajouter un filet de vinaigre de Xérès à votre crème de mascarpone à l'huile de truffe (elle accompagnait une onctueuse crème de petits pois), afin de faire exploser le goût, ou démarrer la cuisson du riz sur une plaque jusqu'à la première ébullition, puis la terminer au four à 130° C - 140° C, pour qu'il reste moelleux et crémeux (il fourrait de délicieuses fraises de pays pour une version fruits des petits farcis).

Ces moments conviviaux, renouvelés tous les mardis, coûtent 24€ pour un amuse-bouche, un plat, un dessert, un verre de vin ou 1/2 eau minérale. ♦

• **Boutique et café Lenôtre**
63, rue d'Antibes 06400 Cannes
Réservations pour les groupes (0)4 97 06 67 61



PHOTO GÉRARD BERNAR

Cinq étoiles

LES PREMIERS ÉLUS SUR LA CÔTE D'AZUR

Une étoile supplémentaire vient d'être attribuée à quatre hôtels de luxe du département des Alpes-Maritimes

EXCELLENCE. Cap Estel à Eze bord de mer, le Royal Riviera et le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat à Saint-Jean Cap-Ferrat, Le Mas de Pierre à Saint-Paul-de-Vence, sont les heureux élus de la seconde vague étoilée.

Désormais, cette nouvelle catégorie permet d'aligner l'hôtellerie de l'Hexagone au niveau international, d'être à la hauteur de son savoir-faire et rendre l'offre hôtelière plus attractive pour les touristes à la recherche du très haut de gamme.

D'autres établissements dans le département, dont les dossiers ont été déposés auprès de la préfecture, devraient rejoindre rapidement ce fleuron. ♦



PHOTO X

Maya Bay à Monaco

INAUGURATION DE LA NOUVELLE TERRASSE

Mercredi 17 juin, le restaurant japonais du Maya Bay a inauguré sa nouvelle terrasse baptisée le Maya Garden !

DÉPAYSEMENT. C'est toujours dans la même atmosphère élégante et raffinée que le restaurant japonais du Maya Bay a convié ses clients fidèles à découvrir sa nouvelle terrasse patio. Véritable jardin suspendu aux allures de temple japonais et au design épuré, le Maya Garden s'annonce comme un lieu unique de dépaysement et de quiétude.

En plein cœur de la ville, son jardin zen apparaît comme le seul et unique espace de sérénité jamais créé à Monaco pour un restaurant : cascade et mur d'eau, bonsaïs et végétaux en tout genre, bambous, décor japonais et lignes fluides...

Un espace de tranquillité pour savourer une carte très variée préparée par le chef japonais Ryuji Kakizaki, dans le respect des plus pures traditions nipponnes. ♦

• **Maya Bay.** Le Roccella - 24, avenue Princesse Grace MC 98000 Monaco. Tél. 377 97 70 74 67

hôtels



INTÉRIEUR D'UNE SUITE DU CAP ESTEL À EZE BORD DE MER

PHOTO GÉRARD BERNAR

agenda

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

>>> LUNDI 29 JUIN

« **Lanson** » le bouchon à Mougins village. Au village et au Cercle des traditions mouginoises

••••• **Dégustation vins de Bourgogne du Sud**

à Nice au Château Crémat Association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence

••••• **>>> MARDI 30 JUIN**

Les ateliers Côtes du Rhône

à Nice à la « Maison des vins »

••••• **Soirée Slow Food Sud Est et principauté de Monaco** à Nice

Atelier du goût à la brasserie Grain de café

••••• **>>> DU 1^{er} JUILLET AU 31 AOÛT**

Art et vin

dans les territoires du Var

••••• **>>> MERCREDI 1^{er} JUILLET**

Soirée autour d'un buffet mexicain

à Jocas au Mas des Herbes Blanches

••••• **>>> JEUDI 2 JUILLET**

Soirée du rosé

aux Arcs-sur-Argens au Château La Font du Broc

••••• **Le banquet « 2 » Bénin enfants et avenir** à Vence

au restaurant Les Templiers

••••• **Sortie AIGR**

à Nice à l'Hôtel West End

••••• **Soirée volute**

à Mandelieu La Napoule à l'Oasis

••••• **>>> SAMEDI 4 JUILLET**

Marché bio

à Mougins au skate park

••••• **>>> 4 ET 5 JUILLET**

Bienvenue dans nos fermes

en Provence Alpes Côte d'Azur

••••• **>>> DIMANCHE 5 JUILLET**

Marché de producteurs

à Brignoles Place du 8 mai

••••• **>>> LUNDI 6 JUILLET**

Assemblée générale du CIVP

à Fréjus au Clos des Roses

concours



Photo X

MONIQUE BRAULT, FIÈRE DE CETTE NOUVELLE DISTINCTION

Domaine de La Royrie à Grasse
UNE MÉDAILLE D'ARGENT

Une fois par an, l'ensemble des oléiculteurs en AOC des Alpes-Maritimes est appelé à participer au concours départemental de sélection des meilleures huiles d'olive de l'appellation « huile d'olive de Nice ».

SATISFECIT. Le jury, composé uniquement de spécialistes, recherche l'absence de défauts, la typicité et l'extrême qualité aromatique. Et c'est justement ce que Monique et Lionel Brault, propriétaires et animateurs du domaine de La Royrie recherchent avec persévérance, réaliser une huile d'olive extrêmement riche en arômes, longue en bouche, qui puisse apporter une importante valeur ajoutée aux préparations culinaires les plus simples, comme les plus élaborées. L'huile de La Royrie, qui répond parfaitement à ce difficile cahier de charges, a séduit les dégustateurs, qui lui ont attribué une médaille d'argent. ♦

• **Monique et Lionel Brault**
Domaine de La Royrie
88, chemin des Hautes Ribes 06130 Grasse.
Tél. (0)6 70 04 95 62



HENRI DEREPAS EN COMPAGNIE DE MAURO MARTELOSSI F

Champsolleil à La Trinité
GRANDE MENTION
AUX TROPHÉES ARMONIA

L'an dernier, pour leur première participation à ce concours international, Henri et Ginou Derepas avaient ramené le trophée de Turin. Cette année, la cuvée AOP « Lou divin préludi » se place parmi les 8 finalistes.

FINALE. 45 participants toscans ont participé à cette épreuve, dans la catégorie « fruité délicat ». Seules 3 places de finalistes ont été accordées à des non transalpins, une exploitation israélienne, une chilienne et Champsolleil, qui décrochera une « grande mention ». ♦

• **Champsolleil**
2, chemin de Sembola 06340 La Trinité
Tél. (0)4 93 54 02 98

Photo X

« LANSON » LE BOUCHON
Le lundi 29 juin, à partir de 9h à Mougins village, 150 professionnels de la gastronomie azurienne se donnent rendez-vous sous le signe de l'amitié et de la convivialité, pour disputer, en triplettes arrangées, la première édition « open boules » organisée par les restaurateurs de Mougins et l'office de tourisme.

SOIRÉE CARITATIVE

Le 2 juillet à 19h30 au restaurant « Les Templiers » à Vence., « Bénin enfants et avenir », association d'intérêt général loi 1901, réalise son 2e banquet au profit de la scolarisation durable des enfants du Bénin. Partenaire privilégié de BEA, le chef Stephan Demichelis, et son épouse Elena, s'associent à deux autres chefs de renom, Frédéric Buzet, chef indépendant et Ludovic Puzenat, chef étoilé du Saint Paul à Saint Paul de Vence, pour concocter un menu gastronomique d'exception, dont la participation de 75€ sera versée à cette cause (66 % déductible de vos impôts, soit 50€ remboursés). Voir le détail du menu sous la rubrique « agenda » du site.

JAMAIS DEUX SANS TROIS

Après 2000 et 2008, les travaux d'extension et de rénovation de l'InterContinental Carlton Cannes, qui devaient débiter au mois de septembre 2009, ont été une nouvelle fois repoussés.

ANNIVERSAIRE ET CUISINE MOBILE

Le dimanche 19 juillet, Christophe Dufau, le chef étoilé du restaurant Les Bacchanales à Vence fêtera en fanfare le premier anniversaire de son installation à Vence, avec une jam session gourmande, musicale et jubilatoire, en équipe avec l'un des meilleurs cuisiniers au monde, un célèbre confrère azurien et deux invités surprise. En compagnie de son futur complice Bernard Chesneau, il vous invitera également à découvrir son nouveau concept « street food », la première cuisine fine de rue en France à bord d'une roulotte.

LE BISTROT DE L'OASIS

« L'Étage », le bistrot des frères Raimbault à Mandelieu La Napoule, vous accueille tous les jours au déjeuner (excepté le lundi midi) pour des repas à l'ardoise (entrées 9€, plats 16€, desserts 7€, vin au verre 5€ - dimanche et jours fériés, menu fixe au déjeuner et au dîner). Fort de son succès, depuis son récent lancement, « L'Étage » ouvre désormais ses portes tous les soirs, avec un menu fixe.
Tél. (0)4 93 49 95 52

BIENVENUE À LA FERME DANS LE VAR

Les exploitations agricoles varoises du réseau « Bienvenue à la Ferme » ouvrent leurs portes les 4 et 5 juillet 2009. « Bienvenue à la ferme » dans le Var, c'est 55 exploitations adhérentes à la formule « vente de produits de la ferme »; 10 exploitations qui proposent des formules « chambres et tables d'hôtes »; 6 exploitations qui développent une activité de « fermes auberges » avec des menus composés essentiellement de leurs productions; une ferme de découverte et une ferme pédagogique qui font découvrir leurs activités. <http://www.ca83.fr>

DIPLOMES

À la rentrée prochaine, la Faculté des métiers de Cannes proposera un CAP services hôteliers, ainsi qu'une mention complémentaire accueil réception.
Renseignements (0)4 93 90 43 53 contactca@ville-cannes.fr

Photo X



Photo X

« LE PETIT PÂTISSIER »
SCULPTURE DE LOUIS LEPICARD, MOF

Challenge Jean-Louis Berthelot à Nice
OUVERTURE DES INSCRIPTIONS

Le concours de dessert à l'assiette pour restaurant se déroulera le samedi 3 octobre prochain à Nice sur le thème de la poire.

DESSERT. L'association des amis de Jean-Louis Berthelot, organise le concours international de desserts de restaurant « Challenge Jean-Louis Berthelot », Meilleur Ouvrier de France pâtissier 1976 et compagnon du Tour de France. Cette épreuve de 4h30, qui se déroule en public, est ouverte aux professionnels, cuisiniers, pâtisseries de boutiques, d'hôtels, de restaurants, traiteurs, enseignants. La sélection des 8 finalistes s'effectue par dossier. Les inscriptions sont à adresser, avant le 7 août 2009, à Philippe Joannès, MOF 2000, Lenôtre Côte d'Azur – zone industrielle de l'Argile 06370 Moans-Sartoux. ♦

• Renseignements et demande de bulletin de participation (0)4 92 92 56 09

enseignement

AEAEHT

REMISE DES PRIX 2009

Cette habituelle cérémonie, organisée par l'association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice et l'association des parents d'élèves, en collaboration avec le lycée, s'est effectuée dans l'amphithéâtre du lycée Paul-Augier.

RÉCOMPENSES.

Les deux élèves les plus méritants de chaque classe ont reçu, de la part de l'association des anciens élèves, des récompenses sous forme de repas offerts par des établissements prestigieux et les deux meilleurs élèves ont reçu, de la part de l'association des parents d'élèves, un livre de valeur traitant de la profession. L'association a tenu à associer les élèves du centre de formation des apprentis (CFA) et ceux de la formation continue produite par le Greta, soit près de 50 classes et donc 100 élèves récompensés en hôtellerie comme en tourisme. Près de 150 personnes ont participé à cette belle manifestation, anciens parrains de promotion, anciens élèves ayant réalisé un parcours professionnel exemplaire dans l'hôtellerie restauration, des représentants d'associations professionnelles, des représentants des entreprises ayant offert un prix à destination des élèves, des élèves accompagné de leurs parents et amis, et naturellement les représentants du corps enseignant qui les ont amenés à des résultats dont ils peuvent être fiers. ♦



DOMINIQUE CHARPENTIER, DIRECTEUR GÉNÉRAL DU COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME RIVIERA CÔTE D'AZUR ET DIRECTEUR DU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION, A TENU À REMETTRE PERSONNELLEMENT LES PRIX AUX ÉLÈVES LES PLUS MÉRITANTS DU CFA

Photo X

édition



PHOTO GRAND BÉNIER

**Éditions Assouline
LES ARTISANS DU PARADIS**

Après « L'Hôtel du Cap - Eden-Roc » qui retraçait l'histoire de ce palace mythique, puis « Cuisine et gourmandises de stars » qui dévoilait de nombreuses recettes, ce dernier opus vous invite à pénétrer dans les coulisses de l'hôtel.

NECTAR. Toute l'âme de ce bel écran est ici dévoilé et vous permet de rencontrer ces travailleurs de l'ombre, « depuis le chef jardinier au menuisier, en passant par le fleuriste, l'imprimeur, les peintres, les tapisiers, les doreurs, les concierges, les réceptionnistes... jusqu'à ce cortège de fournisseurs locaux qui enchantent la cuisine d'Arnaud Poëtte : maraîchers, pêcheurs, viticulteurs, torrificateurs, oléiculteurs ! » et découvrir sous un nouvel angle, ce célèbre palace antibois. ♦
• Préface de Philippe Perd. Textes de François Simon. Photographies de Jean-Michel Sordello. 144 pages.

**Auberges et bistrots de France
GUIDE 2009**

Six mois après la parution du premier ouvrage, édité à l'initiative de Régis Bulot, 28 nouvelles adresses ont rejoint le réseau et sont répertoriés dans le millésime 2009.

ADRESSES. Les établissements présents allient simplicité et bonheur, les restaurants et les bistrots proposent une cuisine de qualité, traditionnelle et inventive, mettant en valeur les produits locaux. Les nouveaux membres de notre région sont : « Le bistrot d'Olivier » à Saint-Tropez ; « Le bistrot gourmand de Valrugues » à Saint-Rémy-de-Provence ; « La tomate verte » à Aix-en-Provence ; « Le mas des Capelans » à Oppède en Luberon. ♦
• Le guide, disponible dans les établissements membres, peut être obtenu via <http://www.aubergesbistrots.com> (participation aux frais d'expédition 5€).



hôtel



PHOTO X

JUST JAECKIN

UNE DES PHOTOS EXPOSÉE DE JUST JAECKIN

Hôtel Les Ateliers de l'Image à Saint-Rémy-de-Provence

JUST JAECKIN, UN ARTISTE POLYVALENT

Le célèbre metteur en scène a choisi l'hôtel dirigé par Philippe Goninet, pour vous présenter son exposition photos et de sculptures.

EXPOSITION. Qui a pu oublier les films « Emmanuelle », « Histoire d'O » ou « Madame Claude », réalisés par Just Jaeckin ? Ils ont marqué toute une époque. Aujourd'hui, Just Jaeckin revêt sa « casquette » de photographe pour exposer ses œuvres, 20 photos de stars en noir et blanc, dédiées par l'artiste avec certificat d'authenticité, de Brial à Bardot, de Gainsbourg à Fonda... Le vernissage aura lieu le 3 juillet en présence de l'artiste. Just Jaeckin et sa femme, Anne, sont aussi sculpteurs et exposeront 4 de leurs œuvres sur le sujet du penseur, du cheval et du rugby.

L'exposition est ouverte du 4 juillet au 15 septembre, tous les jours de 9h à 23h. ♦

• Hôtel Les Ateliers de l'Image
36, boulevard Victor Hugo
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. (0)4 90 92 51 50

Éditions Féret

LES FEMMES ET L'AMOUR DU VIN

Les femmes ont toujours aimé le vin. Excellentes ambassadrices de leurs vignobles et de leur vin, œnophiles et dégustatrices confirmées et petit à petit remarquables viticultrices, elles ont su exprimer leur goût et leur connaissance du vin.

PLAISIRS. Au fil des pages de ce livre, nous croisons des paysannes et des bourgeoises, des nonnes et des prostituées, des femmes du monde et des courtisanes, des sommelières et des vigneronnes, des journalistes et des prêtresses, des ménades et des ambassadrices du vin. Des anonymes et des célébrités qui toutes ont aimé et aiment le vin. ♦

• Ségolène Lefèvre. 184 pages. 19€



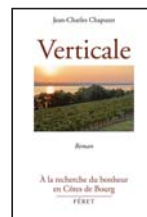
Éditions Féret
VERTICALE

Bertrand, jeune professeur à la faculté de Dijon, et son amie Audrey, étudiante en botanique et amoureuse de vins, sont en quête d'évasion. Ils décident, l'espace d'un été, de mettre les voiles pour un vignoble au climat généreux.

ROMAN. Le hasard désigne les Côtes de Bourg dans le sud-ouest. Partis pour se distraire et visiter la région, Audrey et Bertrand ne sont pas au bout de leurs surprises et de leurs découvertes... Mais est-ce vraiment le hasard qui les a conduits dans ces vignes ? Les pérégrinations de ces deux personnages nous entraînent au cœur de l'histoire des Côtes de Bourg, ses batailles, ses trésors, ses célébrités, ses légendes...

L'auteur, petit-fils de distillateur de cognacs, s'est servi de multiples réalités (faits divers, rumeurs locales...) pour servir sa fiction, elle en est d'autant plus prenante. De la première à la dernière page, elle se déguste aussi facilement qu'un vin du terroir dont elle est issue. ♦

• Jean-Charles Chapuzet. 160 pages. 16€



brèves

TROPHÉE
La SAS ACTIFH, conseil et formation dans les domaines du tourisme et plus particulièrement l'hôtellerie et la restauration, vient de remporter le trophée du développement à l'international remis par la délégation PACA des Dirigeants commerciaux de France (DCF), dans le cadre de la semaine de l'entreprise.
Contact (0)4 93 64 01 26
contact@actifh.com
<http://www.actifh.com>

ÉLECTIONS À L'AFIDOL
Suite à la tenue de l'assemblée générale qui s'est tenue le jeudi 18 juin 2009 au Château de St Martin à Taradeau, le conseil d'administration de l'Afidol a procédé à l'élection du président, ainsi qu'au renouvellement des membres du bureau. Il a réélu pour trois ans Olivier Nasles, 48 ans, oléiculteur au Domaine de Camaissette à Eguilles, dans les Bouches-du-Rhône, président de l'AOC huile d'olive de Provence, représentant les huiles d'olives en appellation d'origine contrôlée et membre par ailleurs du comité national des produits laitiers, agro alimentaire et forestiers de l'INAO. Membres du bureau de l'Afidol : 1er vice-président : Raymond Gonfond ; 2e vice-président : Romain Nouffert ; secrétaire général : Jean-Louis Martin ; trésorier : Laurent Rossi ; président de la commission économique et réglementaire : Christian Teulade ; président de la commission technique de production : Jean-Benoit Hugues ; président de la commission technique de transformation : Jean-François Margier ; président de la commission olive de table : Pierre Marty et président de la commission communication : Olivier Roux.

GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE
Hervé This précise que les prochains cours de gastronomie moléculaire sont fixés aux 25 et 26 janvier 2010 (thème précisé ultérieurement). Il vient également de créer un site qui répond aux questions relatives à ses activités <http://sites.google.com/site/travauxdehervethis/>
VINEXPO 2009

À la fermeture des portes de la 15^e édition, on estime la participation entre 46 000 et 47 000 visiteurs de la filière, venus de 135 pays. Avec près de 35 % de visiteurs hors France sur les 4 premiers jours, e salon a été fréquenté par plus de 15 000 étrangers, et confirme son positionnement international.
2^e SALON INTERNATIONAL DE L'ŒNOTOURISME
La prochaine édition du SILOT aura lieu les mercredi 5, jeudi 6 et vendredi 7 mai 2010, le vendredi étant consacré au grand public et les deux jours précédents aux visiteurs professionnels.
Contact : hescoffier@vinomedia.fr

HUMOUR ET VIN BIO

Les 21 et 22 août, dans le magnifique village de Pernes-les-Fontaines, tout près du mont Ventoux, « les Bioventoux », 13 vigneronnes engagées dans une écologie joyeuse à l'image de leur parrain Marc Jolivet, humoriste de renom et président de l'association « Rire pour la planète », vous proposent de partager un instant convivial dans la rencontre du rire et du vin. lesbioventoux@gmail.com
<http://www.lesbioventoux.fr>



Presse
Revue du vin de France
NUMÉRO ESTIVAL

Dans son numéro de juillet - août 2009, le premier magazine européen consacré aux grands vins, évoque plusieurs sujets passionnants.

SOMMAIRE. Treize stars de la dégustation jugent les vins français ; Languedoc : les 100 plus grands vins rouges ; rosés de Méditerranée : découvrez-les cet été ! ; manga : la BD qui fait aimer le vin ; Portugal : partez à la découverte de la vallée du Douro... sont quelques articles qui figurent au sommaire. ♦
 • En kiosque 5,90€

Office de tourisme intercommunal de la Dracénie
OFFRE œNOTOURISTIQUE

Le premier salon international de l'œnotourisme (SILOT), organisé par Vin'Events (filiale de Vinomedia), s'est tenu à Lyon du 15 au 17 mai 2009.
PROMOTION. De nombreux exposants représentants les vignobles français et européens étaient présents. L'office de tourisme intercommunal de la Dracénie, présent sur le salon, a assuré la promotion de l'offre œnotouristique de son territoire, plus particulièrement celle que proposent les grands domaines tournés vers l'accueil, les réceptions, l'hébergement et l'animation. Le CIVP a édité une plaquette présentant ces domaines, plaquette largement diffusée sur le salon et maintenant mise à disposition des offices de tourisme de la communauté d'agglomérations de Draguignan. ♦



LE STAND DE « LA DRACÉNIE »

LE VIN DE LA SEMAINE

Photo Grégoire Benaux



Château de Fesles. Anjou blanc chenin sec La chapelle
 Appellation Anjou contrôlée
Cépage : chenin blanc 100 %
Terroir : coteau argileux – siliceux, exposition sud, sud-ouest.

Vinification - Élevage : culture raisonnée et vendanges manuelles par tries successives. Vinification en fûts de chêne de 400 litres durant 1 mois, ensuite vieillissement sur lies fines pendant 4 à 6 mois, avec un bâtonnage hebdomadaire.
Dégustation : Délicieuse à l'apéritif, cette cuvée s'exprimera à merveille sur du homard, et tous les crustacés grillés, au beurre, ou cuits au court-bouillon, des poissons en sauce (brochet de Loire ou saumon au beurre blanc, filet de sole, blanquette de lotte). Parfaite sur des volailles et des fromages de chèvre. Température de service entre 10° C et 12° C, avec si possible un carafage.
 Cavistes 13€ environ. ♦
 • **Château de Fesles. 49380 Thouarcé. Tél. (0)2 41 68 94 00**

VINS

Le vin sobre à Marseille
CUVÉE LIMITÉE

Photo Marcou Vent

La désormais célèbre cuvée de « rosé 4 P », proposée par les inénarrables Phanette (Château de Beaupré), Pierre-Domains (Domaine de la Réaltière), Pierre-François (Domaine des Béates), et Peter (Château Révelette), a été présentée officiellement au « Vin sobre », cave et bistrot à vin à Marseille.



PHANETTE ÉTAIT ABSENTE POUR CETTE SOIRÉE. ELLE SERA LÀ L'ANNÉE PROCHAINE

ROSÉ. Petit rappel pour les non-initiés. Les 4 joyeux drilles susnommés, vigneron émérites en Coteaux d'Aix-en-Provence, proposent une cuvée limitée, en bouteille d'un litre, destinée aux gens qui ont vraiment soif, et composée à parts égales de leurs vins. Il est si rare de les réunir tous les 4, en dehors de leurs vignobles, que leurs amis sont venus nombreux partager la cuvée de l'amitié dans une joyeuse ambiance. ♦ MA.
 • **Le vin sobre. 56, rue Négresko 13008 Marseille. Tél. (0)4 91 32 68 64**

ARRÊT AU DOMAINE DE PEIRECÈDES CHEZ ALAIN BACCINO



Photo X

Terroir Pierrefeu
BALADES GOURMANDES
 La première édition s'est déroulée le dimanche 31 mai dans le vignoble du Château La Gordonne à Pierrefeu.

œNOTOURISME. Le parcours, d'environ 6 Km entre vignes et sous-bois, a traversé les communes de Pierrefeu, de la Crau, le long du Réal Martin avec une vue privilégiée sur la vallée de Sauvebonne, le Coudon, les barres de Cuers et le village de Pierrefeu. Tout au long de cet itinéraire, des haltes gastronomiques étaient proposées par de grands chefs de la région, 5 étapes culinaires accompagnées des meilleures cuvées des 20 vigneron de l'association. Une première édition à succès qui a accueilli 550 personnes (alors que 1 200 personnes avaient souhaité s'inscrire !) et qui ont passé une journée agréable malgré les orages qui ont rafraîchi le parcours ! ♦

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier
SORTIE À MONIEUX

association

PAYS FRANCE RÉGION PROVENCE LANGUEDOC. Le président Michel Receveur et son équipe ont organisé, le 22 juin dernier, une sortie amicale à Monieux, petit village provençal situé au cœur du Mont Ventoux et reconnu réserve de biosphère par l'UNESCO. Alain Rochet et son épouse, anciens Disciples de notre délégation, venus spécialement de Brisbane en Australie, nous faisaient la surprise de se joindre à cette rencontre. Les participants ont été reçus en seigneur au restaurant « Les lavandes » chez Alain Gabert, maire du village. Amis et Disciples se sont retrouvés sur la place du village, à l'ombre d'un marronnier centenaire, où a été servi un menu plein de goûts et saveurs du pays, œuvre du chef Manu Lopez. L'après-midi s'est poursuivi avec le fameux concours de pétanque, organisé de main de maître par notre secrétaire Richard Bagnol et remporté par François Brun, Paul Dietrich et Gisou Rénouard. ♦

Photo X



DATES. 3 juillet délégation Paris Ile de France où l'équipe parisienne vous attend pour faire la fête dans un lieu exceptionnel, le Pavillon Cambon avec ses colonnades de marbre et ses mezzanines dignes d'un palais romain ou le nouveau président Pierre Miecaze vous attend avec Jean-Pierre Biffi ••• juillet délégation Grand Sud Ouest, assemblée générale ordinaire chez le président Lucien Boldron ••• 18 octobre en Mayenne, grand chapitre à Laval. ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétariat « Disciples Escoffier Monde ». Tél. (0)6 07 57 00 76
 ordre@disciples-escoffier.com - bl.jaunet@infonie.fr - http://www.disciples-escoffier.com

