

e-mail gourmand hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°148 Lundi 17 septembre 2007 - Hebdomadaire - Rédaction 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

événement



Le maire de la ville, Richard Galy, inaugure la seconde édition des « Étoiles de Mougins »

Les Étoiles de Mougins DÉCOUVERTES ET PARTAGE

PASSION. Le temps d'un week-end, la ville de Mougins est devenue une véritable force d'attraction(s). Un attrait pour la gastronomie partagée par des milliers de visiteurs amateurs de bonne chère, avides de découvrir de bons produits, fascinés de rencontrer des chefs de cuisine venus de tous les continents pour partager leur savoir-faire et simplement désireux de vivre des moments conviviaux dans une ambiance de fête villageoise.

Comme il est difficile de citer la totalité des chefs, des producteurs et personnalités présents, nous vous invitons à une balade en images prises sur le vif. ♦ voir pages 4 et 5

restaurants

**Keisuke
Matsushima
et Mauro
Colagreco
DUO
MAGIQUE**



ÉMOTION. Le temps de deux dîners, nos deux jeunes chefs étoilés. Keisuke Matsushima, le japonais et Mauro Colagreco, l'Argentin, ont joué une partition à 4 mains digne des grands maîtres !

Pas une fausse note dans ce concerto spontané où la beauté des assiettes (*langoustines, bouillon Dashi*) rivalisait avec l'originalité des mets (*variation de calamars farcis, boule de seiche au gingembre et la cébette*), la méticulosité des cuissons et l'excellence des produits et des saveurs (*dorade, mousseline de céleri rave, oseille sauvage, sauce fumée ; côte de veau rôtie, mousse de veau et cèpes, truffe d'été, pommes gaufrettes, jus de veau et émulsion de champignons, vinaigrette de truffe*). On en redemande ! ♦

• **Le Mirazur**
30, avenue Aristide Briand
à Menton.
Tél. (0)4 92 41 86 86
• **Keisuke Matsushima**
22ter, rue de France à Nice.
Tél. (0)4 93 82 26 06

soirée

PHOTOS GÉRARD BERNAR



Joël Garault, Keisuke Matsushima, Jocelyn Ballat, Alberte Escande, Alexis Giannotti, le créateur de l'affiche, Marcel Ravin et Henri Gérard



Le plat de Joël Garault



Le dessert de Jocelyn Ballat

Nuit de l'hôtellerie monégasque HOMMAGE À GRACE KELLY

RENDEZ-VOUS. Le 5 octobre prochain, l'association des industries hôtelières monégasques, que préside Alberte Escande, attend 220 convives, dans les salons de l'Hôtel Hermitage à Monaco, pour la « Nuit de l'hôtellerie et de la restauration ». Le dîner sera conçu et réalisé par cinq chefs (dans l'ordre du menu), Keisuke Matsushima, Joël Garault, Henri Gérard, Marcel Ravin et Jocelyn Ballat, le chef pâtissier de l'Hermitage, qui rendront hommage, chacun à leur façon, à la princesse Grace. Les mets seront mis en valeur dans des assiettes en porcelaine choisies personnellement par chaque chef.

Keisuke Matsushima proposera une « *bonbonnière d'escargots lard de Colonnata, coulis de persil, orange confite* » version originale et personnelle des escargots à la bourguignonne. Joël Garault a choisi le homard qu'il présentera en « *transparence à l'espuma d'asperges vertes* ». Henri Geraci jouera la couleur avec des « *noix de Saint Jacques blondies au beurre demi-sel, parmentier de vitelotte, butter lime, shiso purple* ». Marcel Ravin, fidèle à son identité culinaire, cuisinera un « *veau fermier, cèpes et cacao, cuit crousti fondant, émulsion de racine au cacao torréfié, saveur kumbava* », mosaïque de saveurs et de textures. Jocelyn Ballat clôturera ce repas avec une « *déclinaison de grands crus de chocolat en éventail de textures* », douceur pleine d'émotion et d'élégance. ♦

PHOTOS GÉRARD BERNAR



Langoustines, bouillon Dashi
Mauro Colagreco



Côte de veau rôtie
Keisuke Matsushima

agenda

>> **JUSQU'AU 17 SEPTEMBRE**
Les étoiles de Mougins

2^e édition du festival international de la gastronomie et des arts de vivre (voir pages 1,4 et 5)

>> **MERCREDI 19 SEPTEMBRE**
7^e nuit des galeries

Amour Vinum à Nice

Découvrez des artistes contemporains et dégustez un Coteaux varois en Provence, le Château Margüi en rouge, rosé et blanc, vin issu de l'agriculture biologique. Jusqu'à 23h, 24, rue Alphonse Karr

>> **DU 19 AU 22 SEPTEMBRE**
Le Japon à l'honneur.

Vista Palace

Roquebrune-Cap-Martin

Shingo Suzuki, chef du Kobe Jones à Londres et Charles Séméria, chef du Vista Palace, proposent un dîner à 4 mains. Menu dégustation 85 € ou à la carte. Réservations (0)4 92 10 40 00

>> **JEUDI 20 SEPTEMBRE**

**Soirée
Millésime Manager**

Le Mas de Pierre

à Saint Paul de Vence

Renseignements (0)6 11 25 54 27

Dîner concert

Château du Domaine Saint-Martin à Vence

Libertango, ensemble Tanguissimo

José Luis Barreto

Concert à 20h, suivi d'un dîner de gala concocté par le chef Philippe Guérin. Concert + dîner 95€, vins compris. Réservations (0)4 93 58 02 02

>> **VENDREDI 21 SEPTEMBRE**

Dîner spectacle

Hostellerie des

Gorges de Pennafort à Callas

Réservations (0)4 94 76 66 51

Concert jazz

Commanderie de Peyrassol

à Flassans

Avec le groupe Rosa Quartet

et Wes en vedette américaine.

Renseignements (0)4 94 69 71 02

Dîner spectacle

à Cannes

Organisé par le Casino Les Princes

avec The Cosmopolitan Company.

Salon Croisette à 20h. 125€,

boissons comprises.

Réservations (0)4 92 98 77 00

Soirée Philippe Jousse

Villa des Lys Cannes

Bruno Oger reçoit le chef

du restaurant Relais & Châteaux

Alain Chapel à Mionnay, 2 étoiles

Michelin, pour un dîner à 4 mains.

165€, boissons comprises.

Réservations (0)4 92 98 77 41

La cuisine d'à côté *television*

PROGRAMME DE RENTREE

RECETTES. Production France 3 Méditerranée, l'émission culinaire télévisée « La cuisine d'à côté » proposée par Frédéric Soulié, diffusée le samedi à 17h10, durant 26 minutes sur France 3 Méditerranée de septembre 2007 à juin 2008, et présentée par Frédéric Soulié avec Carine Aigon en septembre, puis avec Julie Gence en octobre, fait sa rentrée. Les prochains chefs qui réaliseront leurs recettes sont Christophe Dufau « Bacchanales » à Tourrettes-sur-Loup le 22 septembre, Michel Cordes « Plus belle la vie » le 29 septembre, Armand Arnal « La Chassagnette » Arles le 6 et 20 octobre, Alain Boëuf « Le Concorde » Vidauban le 13 et 27 octobre. ♦



De gauche à droite, Michel Cordes, Frédéric Soulié, Carine Aigon et Paul Léaunard

hôtellerie

Hôtel Métropole Monte-Carlo LE SENS DU SERVICE

DISTINCTIONS. The Leading Hotels of the World a effectué un contrôle des standards de service à l'Hôtel Métropole Monte-Carlo dirigé par Monsieur Jean-Claude Messant. Outre l'excellente note d'évaluation attribuée, l'inspectrice de Leading Quality Assurance (société créée par The Leading Hotels of the World et Gap Analysis International) a tenu à récompenser la disponibilité et la réactivité de Serge Mandina et Philippe Chapuis pendant son séjour en leur décernant à chacun le prix « Outstanding Employee ». Attribuée à titre exceptionnel, cette gratification vient souligner leur professionnalisme et leur sens du service. ♦



De gauche à droite, entourant Jean-Claude Messant, Philippe Chapuis, concierge et Serge Mandina, chef concierge.

produits

Léonidas COUPES GOURMANDES



SAVEURS. Le chocolatier belge présente ses coupes. Ces 11 g de raffinement se déclinent en 5 saveurs. 3 coupes en chocolat au lait, tiramisu, truffé maracuja, praline croquant et 2 coupes en chocolat fondant, lait d'amande et lait de coco. ♦

- Réglette avec blister 7 coupes 3,50€
- Boîte carrée avec blister 25 coupes 13€

SibO SibOn

UNE AUTRE VISION DE L'ÉPICERIE FINE



GOURMAND. Les boutiques en ligne consacrées à la gastronomie sont légion. Ce nouvel arrivant <http://www.sibo-sibon.com> créé par Charlotte Benoît, jeune gourmande invétérée, a le mérite d'être différent des autres. C'est une jolie boutique en ligne dédiée aux produits gourmands aussi originaux et ludiques que beaux et bons... SibO sibOn c'est une nouvelle façon d'aborder l'épicerie fine et le cadeau gourmand avec une vision rajeunie, branchée, colorée et pétillante, qui s'affranchit des traditionnelles boutiques de produits du terroir et paniers garnis. Le site se divise en deux espaces de navigation, l'un réservé aux produits d'épicerie fine « L'épicerie jolie » et l'autre réservé aux cadeaux gourmands « Les kits gourmands ». ♦

- <http://www.sibo-sibon.com>

brèves DESSOUS DE TABLE.

Pour les 20 ans du musée d'Orsay, les éditions Glénat et le musée proposent une exploration gourmande de la peinture entre 1848 et 1914 « Cuisine et peinture au musée d'Orsay » (208 pages - 45€), accompagnée d'une cinquantaine de recettes inspirées par les œuvres de Manet, Monet, Gauguin, Renoir, Cézanne, Van Gogh, Toulouse-Lautrec ♦♦♦ **La crème de cassis cueillette 2007 de Joseph Cartron, élaborée avec les meilleurs cassis « noir de Bourgogne » récoltés en juillet 2007, est en vente chez les cavistes et épiceries fines au prix conseillé de 9,60€ la bouteille de 70 cl** ♦♦♦ Laurent Bunel, chef des cuisines de l'InterContinental Carlton Cannes recevra lundi 15 octobre 2007, 20 élèves d'une classe de CE2-CM1 de l'école Saint-Exupéry de Cannes à l'occasion du lancement officiel de la « Semaine du goût » ♦♦♦ **Les producteurs qui souhaitent présenter leurs produits à la 5^e édition du concours « Effervescents du Monde® » ont jusqu'au 19 octobre 2007, pour télécharger le dossier d'inscription sur Internet : <http://www.effervescents-du-monde.com> ou demander un dossier par téléphone au (0)3 85 37 43 21 ou par email infos@effervescents-du-monde.com** ♦♦♦ L'espace bien-être de l'Hôtel du Castellet resort♦♦♦♦♦Luxe propose désormais à sa clientèle, les produits « cinq mondes® » qui rassemblent une merveilleuse gamme de soins et de traditions ancestrales empreintes de qualité, d'authenticité et de cérémonial ♦♦♦ **Jean-François Ferrante, le propriétaire, veut transformer La Maison des Pêcheurs en hôtel de luxe, tout en conservant le restaurant où officie Francis Chauveau, le chef étoilé. Un permis de construire devrait être déposé prochainement** ♦♦♦ À l'instar des 7 merveilles du monde choisies récemment, un vote permettant d'élire les 7 sites monégasques préférés parmi les 27 sélectionnés, a été mis en ligne du vendredi 3 août au dimanche 13 août sur le site Internet : <http://www.monaco.maprinicipaute.com>. À la surprise générale, c'est l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, dirigé par Jean-Claude Messant, qui arrive en tête du palmarès des 7 merveilles de la principauté avec 32 % des votes ♦♦♦ **La 6^e « Pomme d'Or » organisée par le groupe BVC, 1er réseau français spécialisé dans l'expertise de la sécurité alimentaire en restauration commerciale, est attribuée au Palais des Festivals et des Congrès de Cannes, qui depuis 2002 a mis en place au sein de ce dernier les procédures nécessaires à l'analyse des risques et à la maîtrise des différentes étapes concernant la sécurité alimentaire, et notamment respect de la chaîne du froid, traçabilité,...** ♦♦♦ Les 11 et 12 octobre, Alain et Olivier Mari du « Moulin du Gapeau » à Belgentier, seront les invités de la nouvelle émission culinaire présentée par Carine Aigon sur France 3 à 11h15 ♦♦♦ **À suivre**

agenda

>> VENDREDI 21 SEPTEMBRE

Soirée Caraïbes
Mas d'Artigny à Saint Paul de Vence
Dans votre assiette : salade de crabe aux mangues et tuiles au cumin, rougets à l'ananas, citron vert et noix de coco et bien d'autres saveurs exotiques. 95€ par personne, boissons incluses.
Réservations (0)4 93 32 84 54

>> SAMEDI 22 SEPTEMBRE

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€
Réservations (0)4 93 82 26 06

Découverte des vendanges

Château Sainte-Béatrice et Château Sainte-Roseline
Dominique Milardi, le sommelier de l'Intempo Divino à Monaco vous emmène en vendanges. Visites, dégustations, déjeuner et vendanges 80€ par personne.
Réservations +377 93 15 78 88

La cuisine d'à côté

France 3 Méditerranée
À 17h10 Frédéric Soulié et Carine Aigon présentent Christophe Dufau «Bacchanales» à Tourrettes-sur-Loup
Recette : cannette demi-sel aux radis étuvés.
Marché : le haricot.

>> DIMANCHE 23 SEPTEMBRE

La fête du raisin et de la vigne

Château Sainte Roseline
Les Arcs-sur-Argens (voir détails page 3)
Renseignements (0)4 94 99 50 39

Menu figures

La Table d'hôtes de l'Atelier de la cuisine des fleurs au Pont-du-Loup
Au menu : Kir royal ; amuse-bouche ; croustillant de foie gras de canard, figue et violette ; jarret de veau confit à la figue et champignons du moment ; belles figues rôties entières aux épices et glace vanille. Vins Château La Tour Saint Honoré grande réserve Côtes de Provence, blanc et rouge. Eau et café.
Déjeuner 50€. Uniquement sur réservation (0)4 92 11 06 94

>> JUSQU'AU 26 SEPTEMBRE

Menu rose

Villa Belrose à Gassin
Menu rose 115€
Réservations (0)4 94 55 97 97



LE VIN DE LA SEMAINE

vins

CHÂTEAU VAUGELAS LE PRIEURÉ 2006

Appellation Corbières contrôlée

Terroir : sols argilo-calcaires.

Cépages : 30 % syrah ; 30% grenache ; 30 % carignan ; 10 % mourvèdre.

Vinification et élevage : 90 % vendange égrappée avec macération de 3 semaines, 10 % en macération carbonique (2/3 carignan, 1/3 syrah). 1 à 2 remontages par jour. Délestage en fin de vinification. Élevage 8 mois. Assemblage et affinage en cuves jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation : belle expression de fruits rouges confits avec des notes de réglisse et vanille. Vin rond, charnu, très gourmand. Température de service 16° C.

Accords : viandes grillées ou doucement mijotées. Prix cavistes 5,50€ ♦

• **Domaines Bonfils** Domaine de Cibadiès 34310 Capestang. Tél. (0)4 67 93 10 10

Intempo à Monaco

BALADE DANS LES VIGNES

ORIGINAL. Le samedi 22 septembre, dans le cadre des vendanges, Dominique Milardi (notre photo), le chef sommelier de l'Intempo, restaurant-bar du Méridien Beach Plaza à Monaco ouvert 24h/24, 7 jours sur 7, vous invite à découvrir le Château Sainte Béatrice à Lorgues et le Château Sainte Roseline aux Arcs-sur-Argens.

Le rendez-vous est fixé à 10h, directement au Château Sainte Béatrice, 491, chemin de Peiroux à Lorgues, dans le Var. Le maître des lieux, M. Novaretti, vous fera découvrir son vignoble, ses vignes, sa cave. Le maître de chai aura le plaisir de vous faire déguster quelques vins et de vous présenter les différentes cuvées. Vous vous retrouverez ensuite autour d'une bonne table pour un déjeuner convivial. Le repas terminé, vous rejoindrez le vignoble du Château Sainte Roseline, afin de découvrir un autre domaine, d'autres vignes, d'autres vins que vous dégusterez également, avec en bonus culturel, la visite de la chapelle Sainte Roseline ! ♦

• **Visites, dégustations, déjeuner, vendanges : 80 € par personne**
Réservations +377 93 15 78 88



Domaine du Jas d'Esclans à la Motte

PRIX DE LA DYNAMIQUE AGRICOLE

LAUREAT. Gwenaëlle et Matthieu De Wulf, du domaine du jas d'Esclans AOC Côtes de Provence à La Motte, ont reçu le 1er prix de la dynamique agricole décerné par la Banque Populaire de la Côte d'Azur. Ils devancent le Château Minuty, cru classé Côtes de Provence à Gassin. ♦

Château Sainte Roseline Les Arcs-sur-Argens LA FETE DU RAISIN ET DE LA VIGNE

INITIATION. Le dimanche 23 septembre, à partir de 10h et jusqu'à 17h30, les animations vont se succéder sur le thème « de la terre à la bouteille ». Après une balade dans les vignes, une visite des caves s'impose pour suivre le cheminement du raisin, où les techniques de vinification vous seront expliquées. Quatre visites gratuites sont prévues à 10h30, 12h, 14h et 16h. Votre voyage vinicole s'achèvera par une dégustation des moultis (jus de raisin macérés) et par les vins cru classés du Château. A 12h30, dans la salle des barriques, un déjeuner, élaboré par Christophe Chabredier, chef du restaurant « Le Chrissandier » à Lorgues, est proposé, au prix de 55 € (menu enfant à 17 €). ♦

• **Château Sainte Roseline** Les Arcs sur Argens. Renseignements Pascale Thomas (0)4 94 99 50 39

agenda

>> **JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE**

Menu tout figue

Restaurant Le Sud à Saint-Raphaël

Menu figue 30€.

Réservations (0)4 94 44 67 86

Champignons

au Café de Paris à Monaco

Dans le cadre des saveurs d'automne, les champignons sont mis à l'honneur dans un décor de saison. Carte au choix à partir de 18€

Réservations +377 98 06 76 23

>> **JUSQU'AU 12 OCTOBRE**

Le Sud-Ouest dans tous ces états

Brasserie Flo à Nice

Tél. (0)4 93 13 38 38

>> **DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008**



23^e salon professionnel méditerranéen cafés, hôtels, restaurants, gastronomie, collectivités. Palais des expositions à Nice, de 10h à 19h

Renseignements (0)4 92 00 20 80

<http://www.agecotel.com>

>> **DU 18 AU 20 FÉVRIER 2008**



Parc des expositions à Montpellier 8^e salon international des vins et spiritueux méditerranéens.

Renseignements (0)1 41 86 41 29

<http://www.vinisud.org>

association

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

INFOS

DÉLÉGATION NORMANDIE GRAND OUEST.

Le 6^e « Trophée Auguste Escoffier de Normandie » se déroulera le mercredi 30 janvier 2008 au lycée hôtelier François Rabelais à Hérouville Saint-Clair. Ce trophée est ouvert à tous les professionnels de la cuisine âgés de 22 ans au moins à la date du 1er janvier 2008 et pouvant justifier de 4 années de références attestées. Le thème de cette édition est l'épaule d'agneau de pré-salé braisée, avec deux garnitures, une libre et une imposée. La sélection de cinq finalistes se fera sur dossier. Le règlement sera transmis dès réception de la demande d'inscription adressée au secrétariat de la délégation : Pascal Bluche 15, rue Georges Guynemer 14160 Dives-sur-mer. Renseignements (0)6 07 06 49 82 - pbluche@libertysurf.fr ♦

DELEGATION HAUTS DE FRANCE.

Après la réunion du 10 septembre 2007, l'équipe de la délégation des Hauts de France, présidée par Pierre Acosta, a mis en place les éliminatoires du trophée jeunes talents, dont la finale régionale aura lieu le 4 février 2008 au lycée d'Armentières. Le 16^e chapitre se déroulera le 17 décembre, dans un des plus grands établissements de Lille, L'Hermitage Gantois. L'assemblée générale qui débutera à 19h sera suivie des intronisations et d'un dîner de gala en présence du président du Conseil régional, du maire de Lille, de Michel Escoffier et du président international Jean-Pierre Biffi. La coupe d'Europe des lycées hôteliers, avec la finale à Lille en octobre 2008, a été également mise sur orbite. Inscriptions sur dossier (équipes de 2, un en cuisine et un en salle). Renseignements : Pierresejas@aol.com ♦



Pierre Acosta président de la délégation des Hauts de France



Stéphanie Le Quellec lauréate 2007 du Trophée Auguste Escoffier de Normandie

DATES. 17 et 18 octobre chapitre en Italie, à Terme de Cianciano en Lombardie ♦♦♦

19 octobre 6^e chapitre Riviera Côte d'Azur au lycée Paul Augier à Nice ♦♦♦ 26 octobre chapitre à Saint-Pierre de la Réunion chez Henriette Axel «Stella Traiteur» ♦♦♦ 29 octobre chapitre en Suisse à l'Hôtel InterContinental de Genève ♦♦♦ 9 novembre 1^{er} chapitre en Grande-Bretagne à Londres ♦♦♦ 18 novembre chapitre Normandie Grand Ouest à l'Hôtel «Normandie» à Deauville sous la houlette de notre ami André Plunian ♦♦♦ 26 novembre 5^e chapitre Occitanie chez Eric Cellier au restaurant «la Maison de la Lozère» à Montpellier ♦♦♦ 17 décembre 16^e chapitre des Hauts de France à Lille à l'Hermitage Gantois ♦♦♦ 3 et 4 février 2008 première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au palais des expositions de Nice ♦♦♦ Mars 2008 1^{er} chapitre à Rome Région de Lazio. ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétaire de l'Ordre International.

Tél. (0)6 07 57 00 76 - disciplesescoffier@libertysurf.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>

Les Étoiles de Mougins

LE FESTIVAL EN IMAGES

RENCONTRES



Stéphane Rimbault, Christian Willer et Francis Cardailiac



Alain Llorca et Anthony Torkington



Pierre Gagnaire, Christian Willer et Richard Schilling



Serge Gouloumès et Christian Willer



Périco Legasse « Marianne », Christian Sinicropi et Christian Willer



Anthony Torkington et Flora Mikula



Christian Morisset, Pierre Gagnaire et Nicolas Goffelmeyer



Tony Belcastro sculptures sur fruits et légumes



Piero Rondolino « Acquerello » et Alain Mayroux sur le stand de « La Cambuse »



« La Petite Tuilière »



Jacques Maximin sur le stand des foies gras « Lafitte » et du champagne « Laurent-Perrier », champagne exclusif du festival



Nathalie Durand Midipain

Sébastien Fouet « La Cave de Mougins », Jean-Pierre Rous et Jean-Pascal Behra



CONFÉRENCES

Jean-Pierre Rous « Slow Food » et Richard Galy, maire de Mougins



Alain Quillé, champagne « Laurent Perrier »



Les Étoiles de Mougins

LE FESTIVAL EN IMAGES

DÉMONSTRATIONS DE CHEFS



Eric Maio



Laurent Poulet



Antoine et Stéphane Rimbault et Frédéric Soulié



Jacques Maximin



Michel Devillers



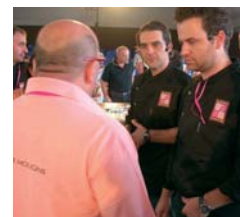
François Rimbault



Christophe Dufau



Jean-Marc Delacourt



Générations.C



Christophe Dié



Max Callégari, Bernard Deloupy, Bruno Le Bolch et Jean-Michel Belin



Keisuke Matsushima



Francis Cardaillac



Daniel Desavie



Jean-Michel Belin et Djeerawat Paen Gnan



Quentin et Hermance et Alain Carro



David Faure



Christophe Michalak

CONCOURS DU JEUNE ESPOIR EN SOMMELLERIE



Christian Camprini et Eric Bonneau



Christophe Niel, président de l'Apréca



Émilie François vainqueur

Karine Borrego « Resto Wine Notes » Nice
Vivienne Liebrecht « Fairmont » Monaco
Sébastien Raynaud « Relais Ste Victoire » Beauceuil
Alain Dopff « Mas Candille » Mougins
Emilie François « La Siesta » Antibes

