



XAVIER F. RUGERONI,
VICE-PRÉSIDENT RÉGIONAL ET DIRECTEUR GÉNÉRAL
DU FAIRMONT MONTE-CARLO,
ANNE BONHOMME,
DIRECTRICE CHRISTIAN DIOR MONACO
ET MARYAN GANDON,
CHEF EXÉCUTIF FAIRMONT MONTE-CARLO

Fairmont Monte-Carlo
LA RECHERCHE
DE L'EXCELLENCE
Un hommage à la fête, au luxe et à l'exclusivité a amené le Fairmont Monte Carlo à lier un partenariat avec la boutique Christian Dior Monte Carlo pour bien terminer l'année et mieux commencer la nouvelle.



MARYAN GANDON
ET LA BÛCHE «COUSU MAIN»

FLÉCHETTES D'AMOUR EN PLEIN CŒUR



CUPIDON
AUTOUR DU CHOCOLAT

PHOTO GÉRARD BERNAR



LA GALETTE DES ROIS

TRILOGIE. Surtout connu comme grand couturier et parfumeur, Christian Dior était également un véritable épicurien épris de gastronomie. Cette passion l'a amené à écrire un livre «La cuisine cousu main» (malheureusement épuisé), ouvrage qui a immédiatement interpellé le chef exécutif du Fairmont, Maryan Gandon, récemment élu chef de l'année par l'association des industries hôtelières monégasques. L'hommage au couturier se déclinera sous la forme d'une trilogie gourmande, qui débutera par la bûche de Noël, joliment appelée «bûche cousu-main», habillée aux couleurs Dior, rose, gris, blanc et interprétée avec finesse et légèreté par l'équipe de pâtisserie dirigée par Jean-Michel Cailleaux, d'après la recette du livre de Christian Dior. Pour le second acte, la galette des rois, prendra la forme d'une étoile, le symbole le plus fort de la maison Dior. Trois de ces délicieux porte-bonheur feuilletés, fourrés de pommes et poires (Christian Dior était normand), renfermeront une bague exclusive de haute joaillerie, signée Christian Dior. La dernière étape, placée sous le thème de la flèche de Cupidon, s'adressera aux amoureux, le soir de la Saint-Valentin. Tous les plats aux noms évocateurs, de ce dîner romantique et raffiné, seront mis en scène par l'imagination débordante de Maryan Gandon, fléchettes d'amour en plein cœur, mikado de foie gras en pomme d'amour, noix de Saint-Jacques en brume de plaisir, épée de côtes d'agneau à la pointe de la passion, Cupidon autour du chocolat et le jeu de l'amour; pour rompre la monotonie du repas. Avec en prime, une montre inédite de la haute horlogerie de la collection Christian Dior, offerte au vainqueur du concours organisé lors de la soirée.. ♦

• **Fairmont Monte-Carlo**
12, avenue des Spélugues MC 98000 Monaco
Tél. +377 93 50 65 00

Fernando Pensato
PREMIÈRE BOUTIQUE
À HAMBURG

Un tout nouveau concept alimentaire, imaginé par un Cannois, Jérôme Gauliard, a été ouvert au Alsterhaus de Hambourg, sur une surface de 2 800 m².

Fernando Pensato y présente ses huiles et ses pâtes.

OUVERTURE. Jérôme Gauliard, du groupe Karstadt, a réussi à conserver la confiance de grandes marques, acquise lors des 10 années passées auparavant dans le groupe Galeries Lafayette. En regroupant de grands noms dans un espace de rencontre sophistiqué, Caviar House Prunier, Mariage Frères, La Maison de la Truffe, Fauchon, Veuve Cliquot, LVMH..., mais aussi de petites structures de très haute qualité, telles que Fernando Pensato, avec ses huiles et ses pâtes, Apollonia Poilâne avec ses fameux pains, André Terrail avec son champagne signé la Tour d'Argent, il a réalisé une petite révolution dans le monde de l'alimentaire haut de gamme et obtenu de nombreuses félicitations de professionnels pour cette vision novatrice. ♦

PHOTO X



DE GAUCHE À DROITE, JÉRÔME GAULIARD, DIRECTEUR ALIMENTAIRE KADEWE À BERLIN, ALSTERHAUS À HAMBURG ET OBERPOLLINGER À MUNICH), EKKEHART CORDES, DIRECTEUR F&B FAIRMONT HAMBURG, FERNANDO PENSATO ET STAL HEGGELUND, AMBASSADEUR (ALLEMAGNE, BELGIQUE ET POLOGNE) DES PRODUITS DE LA MER DE NORVÈGE



DE GAUCHE À DROITE, CHRISTIAN BELMANNE, MARIANNE ESTÈNE-CHAUVIN, « HAGGIE » HAGGART ET KEITH MURRAY, FILS DU PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE JESSAUME ET PRÉSIDENT DU MURRAY FAMILY VINEYARD.

Belles Rives à Juan-les-Pins
SOIRÉE BACCHUS
 Guillaume Anor, le chef de cuisine et Christian Belmanne, le chef sommelier ont concocté un dîner autour des vins de Bourgogne du domaine Jessaume à Santenay, propriété de Sir David Murray.

ACCORDS. Tout au long du repas, les convives de cette soirée ont pu apprécier un Bourgogne chardonnay blanc 2008, un Meursault 1^{er} cru «Les Charmes» blanc 2007, un Santenay 1^{er} cru «Gravières» blanc 2007, un Clos Vougeot grand cru rouge 2007, un Beaune 1^{er} cru «Cent vignes» rouge 2005, servi en magnum et un Santenay 1^{er} cru «Gravières» blanc 1999.. ♦

hôtels

agenda

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

>> **DU 7 AU 10 DÉCEMBRE**
ILTM 2009 à Cannes
 au palais des festivals et des congrès

>> **MERCREDI 9 DÉCEMBRE**
1^{er} dîner concert
 à Saint-Maximin au Couvent Royal

>> **JEUDI 10 DÉCEMBRE**
Soirée autour du vin
 à l'Isle-sur-la-Sorgue au Vivier

>> **Soirée caviar, langouste, homard et champagne Mumm**
 à Grasse à La Bastide Saint Antoine

>> **VENDREDI 11 DÉCEMBRE**
Dégustation champagne
 à Fréjus-Plage à Vins & Agapes

>> **Sorties cuvées**
 à Fréjus au Domaine de Curebéasse

>> **Dîner de gala en l'honneur de la création de la Croix-Rouge**
 à Cannes au palais des festivals et des congrès

>> **Dîner soirée du club Prima**
 à Château-Arnoux à La Bonne Étape

>> **Soirée dégustation**
 à Plan-du-Var au restaurant Cassini

>> **DU 11 AU 13 DÉCEMBRE**
Week-end corse
 à Grasse-Plascassier à Lou Fassum

>> **11 ET 12 DÉCEMBRE**
Journées portes ouvertes
 dans les moulins du Var

>> **SAMEDI 12 DÉCEMBRE**
Soirée de gala
 à Vidauban au Château Saint Julien d'Aille

>> **Soirée alsacienne sur ses vins de cépages**
 à Saint-Laurent-du-Var au restaurant «la Capa da Bert»

>> **12 ET 13 DÉCEMBRE**
Week-end de la truffe
 à Fréjus au Clos des Roses

>> **Marché de Noël**
 à Saint-Paul de Vence au Mas d'Artigny & Spa

>> **DIMANCHE 13 DÉCEMBRE**
Castagnade
 à Collobrières au Domaine de la Portanière

Métropole Monte-Carlo
RETOUR DE JEAN-CLAUDE MESSANT



Photo X

Une année après son départ de la principauté, Jean-Claude Messant quitte ses fonctions à l'hôtel de Crillon à Paris, pour rejoindre de nouveau l'hôtel Métropole, où il prendra officiellement ses fonctions fin janvier 2010.

PROFESSIONNEL. En poste depuis octobre 2001 à l'hôtel Métropole et après un brillant parcours qui a commencé par une formation à l'école hôtelière de Paris, puis s'est poursuivi par de nombreux postes en France et en Angleterre, maître d'hôtel de Raymond Barre, alors premier ministre, à l'hôtel Porchester de Londres, chef de réception au Ritz à Londres, rencontre avec Pierre Cardin avec notamment le lancement du Maxim's, ouverture du Bath Spa, directeur du Waldorf, directeur général du Saint James Club, de l'hôtel Royal à Deauville, puis du Fouquet's à Paris, Jean-Claude Messant reprend du service à Monaco et va succéder à Luca Virgilio, qui lui avait repris les fonctions de directeur général de l'établissement en novembre 2008. Jean-Claude Messant déclare « Je suis très touché que Fadi Boustany (administrateur du groupe Métropole) m'ait proposé d'écrire ce nouveau chapitre dans la vie du Métropole Monte-Carlo et d'entrer, avec l'appui de toute l'équipe, dans une nouvelle ère de développement ». ♦

Saint-Paul de Vence
UN VILLAGE À NOËL

Cette année, les fêtes de fin d'année se déclinent sous le thème du terroir et de l'art culinaire avec cours de cuisine, café-recettes et surtout deux marchés gourmands de producteurs organisés les dimanches 20 et 27 décembre, qui constitueront le point d'orgue de la manifestation.

FÊTES. À l'approche des réveillons de fin d'année, art culinaire et gastronomie se conjuguent avec les arômes des produits régionaux. Aussi, laissez-vous guider jusqu'à la place du jeu de boules. À l'occasion de deux marchés gourmands, les producteurs vous proposeront tous les ingrédients pour vos repas de fête : huile d'olive, vin, chocolat, foie gras, nougats...

Après avoir fait votre marché de Noël, vous pourrez vous retrouver autour d'un café-recettes pour échanger vos recettes et astuces de cuisine ou derrière les fourneaux du Café Llorca où le chef Sébastien Paoletti vous enseignera l'art de préparer le foie gras et le chapon pour les fêtes.

À moins que vous ne préfériez profiter en famille de l'ambiance conviviale en dégustant un cornet de châtaignes grillées ou en vous réchauffant autour d'un verre de vin ou chocolat chaud.

Et jusqu'au 31 janvier profitez de l'Art en Ciel, 43 sculptures à découvrir tous les jours dans les rues du village. ♦

• Du 12 décembre 2009 au 3 janvier 2010
Office de tourisme de Saint-Paul de Vence
 2, rue Grande
 Tél. (0)4 93 32 86 95



CHÂTAIGNES GRILLÉES SUR LA PLACE DU JEU DE BOULE

PHOTO OFFICE DE TOURISME DE SAINT-PAUL DE VENCE

festivités



Rencontres cinématographiques de Cannes

CUISINE ET CINÉMA
 Ces 22^e rencontres, projections, rencontres, concerts, débats, vont s'enchaîner, du 7 au 13 décembre, sur le thème de la cuisine et du cinéma.

CLAP. Durant 7 jours, chefs de cuisine amoureux du septième art et célèbres cinéastes gastronomes se retrouveront pour le plus grand plaisir d'un public nombreux et gourmand, devant plats délicats et grands classiques, inventions culinaires et originalités cinématographiques. Au programme notamment, «Buffet froid» de Bertrand Blier, une soirée «Gore'stronomie» avec «Les bouchers verts», «Sweeney Todd» et «Nouvelle cuisine» et un débat sur «la malbouffe, un mal du siècle»... Parmi les cuisiniers présents, citons Bruno Oger, Jean Montagard, Jacques Di Guisto, Serge Cholet et Bruno Verjus, l'écrivain-cuisinier. ♦

• 22^e rencontres cinématographiques de Cannes
 Du 7 au 13 décembre
 Renseignements (0)4 97 06 45 15



salon

5 ÉTOILES
brèves
 Quatre hôtels varois viennent d'être admis dans la catégorie 5 étoiles. Il s'agit de l'hôtel du Castellet au Castellet, de l'hôtel Byblos à Saint-Tropez, du Château de la Messardière à Saint-Tropez et du Four Seasons Resort at Terre Blanche à Tourrettes.

ZOLA
 Le 12 décembre à Argentan, à l'occasion de la «journée avec Zola», Olivier Streiff est invité aux fourneaux de l'université populaire du goût par son créateur Michel Onfray, philosophe et écrivain. Dans les plats dont Olivier Streiff a composé son menu pour l'université populaire du goût, on retrouve ces gnocchis et ravioli qui enchantaient Zola, aux papilles franco-italiennes, l'or liquide (l'huile d'olive), les amandes d'Aix (où avait grandi Zola, avant de «monter» à Paris), la sarriette, les coquillages, tout un raffinement des plus belles saveurs.

REOUVERTURE
 Après une semaine de travaux pour refaire une beauté au bar, le restaurant «Au rendez-vous des amis» (176, avenue de Rimiez à Nice - tél. (0)4 93 84 49 66 - contact@rdvdesamis.fr) vient de rouvrir. Isabelle et Thierry Bagnis vous attendent pour vous faire découvrir leur nouvelle carte.

JOURNÉE DE LA TRUFFE
 Le samedi 9 janvier 2010, le Château La Font du Broc, aux Arcs-sur-Argens, accueille la journée de la truffe avec un marché de divers exposants (truffes et produits du terroir) et un déjeuner «truffe» élaboré par Christian Bœuf «La Bastide des Magnans» et son chef Ludovic Cosnier. 110€. Déjeuner sur réservation (0)4 94 47 48 20 - <http://www.chateau-fontdubroc.com>

HUILE NOUVELLE
 Les vendredi 11 et samedi 12 décembre 2009, les moulins varois ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir l'huile nouvelle.

L'AMI DU PAIN
 Fournier du village de Biot, Christian Vinciguerra anime des ateliers tous les 1^{er} week-ends du mois, à partir de 14h30 et cuit les plats des habitants (métallique et en terre exclusivement), poulets, gratins, rôtis, tartes, tourtes, pains... dans le four communal, de 9h à 17h. Le programme de l'année 2010 sera prochainement en ligne sur <http://www.biot.fr> Contact : (0)6 88 90 99 17 vinciguerra.christian@neuf.fr -

NOMINATION
 Alain Garau, directeur de l'hôtel Hélios aux Embiez, vient d'être officiellement nommé président-directeur général de la SAHB (société d'aménagement et hôtelière de Bendor) des îles Paul Ricard (Bendor et les Embiez).

PAIN, AMOUR ET CHOCOLAT
 Pour la quatrième année consécutive, la Chambre de commerce italienne de Nice vous invite à Antibes, du 12 au 14 février 2010, pour fêter la merveilleuse simplicité de l'amour, du pain et du chocolat. À l'occasion de la saint Valentin, cet événement original et international réunit les meilleurs producteurs italiens, français et étrangers de pains, pâtisseries, chocolats, sucreries et idées cadeaux sur le thème de l'amour avec un grand A.

POLYNÉSIE
 Yannick Lecoq, qui a fait les beaux jours de la Bastide de Tourtour, aujourd'hui chef des cuisines de l'hôtel InterContinental Bora Bora Resort & Thalasso Spa, vient de remporter le prix du meilleur chef de Polynésie française pour 2009.

LES EMBIEZ
 La prochaine mise en bouteille du vin de pays rouge 2008 du domaine des Embiez se fera mercredi 9 décembre. Laurent Martinez, le maître de chais s'apprête à remplir quelque 2 400 bouteilles de vin de pays rouge aux arômes boisés et de réglisse. Les bouteilles seront mises en vente pour les fêtes de fin d'année après 12 mois de macération.

MIN Nice
UN STAND ECO-RESPONSABLE À AGECOTEL

Une nouvelle fois, le marché d'intérêt national de Nice sera présent lors du salon Agecotel, qui se tiendra au palais des expositions de Nice du 31 janvier au 3 février 2010.

SAVOIR-FAIRE. C'est dans un stand de 240 m², tout en bois, aux structures et matériaux réutilisables, que sept sociétés basées au marché d'intérêt national de Nice, vont présenter et mettre en valeur leurs produits de haute qualité. Le Delas Côte d'Azur Gourmet Prestige, spécialités gastronomiques, SVB distribution, vins fins, Les mareyeurs du Sud-Est, Piacere italiani, épicerie fine italienne, Niceaprim, fruits et légumes de saison, Riviera surgelés, Nice qualité plus, décoration florale. La Sominice sera également présente pour informer les professionnels sur les multiples produits qu'ils peuvent découvrir au MIN de Nice, ainsi que sur le savoir-faire des producteurs et grossistes réunis sur 26 hectares et qui œuvrent dans les domaines de l'alimentaire et des fleurs. ◆

JOSEPH CALZA, LE PRÉSIDENT DE LA SOMINICE, ENTOURÉ D'UNE PARTIE DES PARTICIPANTS AU SALON AGECOTEL.

PHOTO GÉRARD BEVINA

Amour Vinum à Nice
ET DE TROIS !
 Depuis le 1^{er} décembre, les boutiques contemporaines et du goût de Philippe Bour viennent de s'enrichir d'une troisième adresse niçoise.

OUVRETURE. Cette nouvelle cave à vins «l'amour des vins, l'amour des bulles» située à proximité de la place Masséna, regorge de bouteilles, de grands crus mis en scène dans un coffrefort de verre, de champagne (plus de 65 marques, soit environ 400 références brut millésimé, blanc de blancs, blanc de noirs, grandes cuvées) du quart au Melchisédech (roi de Salem, le plus gros flacon du monde de 40 bouteilles, soit 30 litres), de spiritueux (une sélection unique de 350 références de cognacs, armagnacs, whiskies, calvados, rhums, eaux-de-vie...).

Un espace qui arrive à point nommé, à découvrir à l'aube de cette période de fêtes. ◆



PHOTO X

• **Amour Vinum**
 45, rue de l'hôtel des postes 06000 Nice
 Tél. (0)4 92 10 20 20

La Cave à Juju
Les Arcs-sur-Argens
SOIRÉES DÉGUSTATIONS

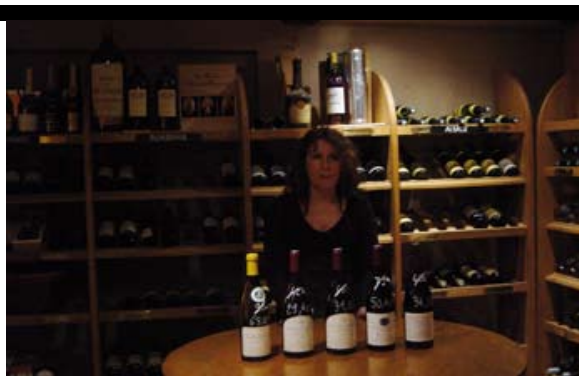
Situé en plein centre du village, ce bar à vins, propriété de Maria Ferrero, propose régulièrement des soirées à thème.

ANIMATIONS. Un vendredi soir sur deux, Stéphane Grimaux, chef sommelier, membre de l'UDSF, anciennement maître d'hôtel aux Templiers à Roquebrune-sur-Argens, anime des dégustations de vins en présence du vigneron, suivies d'un dîner (forfaits dégustation seule 7€, dégustation, apéro et dîner 50€, sans apéro 42€).

Tous les samedis, dans une ambiance très conviviale, une soirée huîtres est organisée avec les vins à prix départ cave et tous les soirs, l'apéro coûte entre 3€ et 5€ le verre avec quelques toasts. Le midi, la formule plat du jour, fromage ou dessert avec un verre de vin est proposée à 15€.

• **La Cave à Juju**
 3, rue Antoine Truc
 83460 Les Arcs-sur-Argens
 Ouvert mardi, jeudi, vendredi toute la journée et samedi soir.
 Tél. (0)4 94 47 58 49

PHOTOS X



vins



Photo X

DE GAUCHE À DROITE, ALAIN MEYRUEIS, STÉPHANE RAIMBAULT, CHRISTIAN MORISSET, JACQUES CHIBOIS, MICHEL ESCOFFIER, FRANÇOIS RAIMBAULT, DANIEL DORCHIES ET MICHEL BOURDIN

Fondation Escoffier à Villeneuve-Loubet village

REMISE DE CHÈQUE

Le mercredi 28 octobre dernier, jour anniversaire du Maître, 145 convives se sont donnés rendez-vous à la Bastide Saint-Antoine à l'invitation de Jacques Chibois pour la première édition d'un nouveau cycle des dîners d'Epicure.

DON. Afin de sauvegarder les collections du musée Escoffier de l'art culinaire et d'assurer leur promotion, six grands chefs de la région, Philippe Joannès, MOF, Christian Morisset, Serge Gouloumès, Francis Scordel, Jacques Chibois et François Raimbault, ont unis leurs talents pour faire vivre au public un grand moment gastronomique au bénéfice de la Fondation Escoffier. En conclusion de cette première édition, Jacques Chibois a remis un chèque de 13 230€ à Michel Escoffier, président de la fondation Escoffier et Michel Bourdin, le conservateur du musée Escoffier de l'art culinaire.

Le prochain rendez-vous est fixé au printemps à L'Oasis à La Napoule chez les frères Raimbault. ♦
 • Musée Escoffier de l'art culinaire. 3, rue Auguste Escoffier 06270 Villeneuve Loubet - Tél. (0)4 93 20 80 51

Disciples escoffier international DES ÉTOILES AU BÉNÉLUX

Le célèbre guide rouge vient de distinguer, pour l'année 2010, trois grands chefs Disciples. Leur président Daniel Lassaut est très fier de ces nominations.

PAYS BÉNÉLUX 1 étoile a été décernée au chef propriétaire Raphaël Adam, du restaurant l'Essentiel à Temploux en Belgique, 2 étoiles ont été attribuées à nos amis Jeroen Meus et Koen Tossyn, chefs propriétaires du restaurant Luzine à Wilsede en Belgique et également 2 étoiles au grand chef Jean-Baptiste Thomas du Château du Mylord à Ellezelles en Belgique. Bravo à tous. ♦

DATES. 13 janvier 2010 finale France du concours culinaire « jeunes talents » Disciples Escoffier, au lycée hôtelier d'Avignon, organisé par Michel Receveur ♦♦♦ 18 janvier 2010 délégation Provence Languedoc grand chapitre à Avignon organisé par Michel Receveur ♦♦♦ février 2010 pays Italie chapitre à San Remo ♦♦♦ 9,10 et 11 mars 2010 3^e congrès international des Disciples Escoffier à Deauville organisé par la délégation Normandie Grand Ouest, avec durant le congrès, le 10 mars la finale internationale de l'Escoffier et du jeune talent disputée au lycée Rabelais d'Hénouville ♦♦♦ 14 mars délégation Mayenne, grand chapitre à Laval ♦♦♦ mars

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

LE PRÉSIDENT DU BÉNÉLUX DANIEL LASSAUT (À DROITE) ET SON SECRÉTAIRE PIET LECOT



Photo X



Photo X

DE GAUCHE À DROITE, ROBERT DELPIANO, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES ÉLÈVES ET ANCIENS ÉLÈVES DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE ET DE TOURISME DE NICE, JEAN-CLAUDE GRUBER, PROVISEUR DU LYCÉE PAUL AUGIER ET THIERRY LAUTARD

Lycée régional hôtelier et de tourisme Paul Augier à Nice

PALMES ACADÉMIQUES

Le 2 décembre dernier, Jean-Claude Gruber, proviseur du lycée Paul Augier et parrain du récipiendaire pour l'occasion, a remis les Palmes académiques à Thierry Lautard.

DISTINCTIONS. Le secrétaire général de l'association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice, Thierry Lautard, ancien élève et professeur d'économie-gestion, certifié hors classe au lycée Paul Augier, a été nommé chevalier dans l'ordre des Palmes académiques. Jean-Paul Gravelle, chef des travaux au lycée Paul Augier a été promu au grade d'officier dans l'ordre des Palmes académiques. Félicitations ! ♦



Paperbox GOURMANDE !

Ce nouveau magazine nous plonge dans l'univers de Sophie Dudemaine, cet auteur célèbre pour ses livres de recettes.

RECETTES. Le concept du magazine s'articule autour de la cuisine «réalité», en proposant des recettes faciles, rapides, gourmandes et pas chères, comme un menu de Noël à moins de 7€ par personne. Dans ce numéro spécial fêtes, 60 recettes inratables pour des repas gourmands et sans stress, le cake aux dattes et au caramel, la vraie bûche de Noël et les macarons pas à pas, gastronomie et détente en plein cœur du Jura... Bienvenue chez Sophie. ♦

• Bimestriel. En kiosques. N°1. 100 pages. 2,90€



ROBERT
BEDOT
PHOTO X

La gastronomie fromagère à Roquebrune-sur-Argens

LA BELGIQUE À L'HONNEUR

Outre son immense gamme de 340 références, Robert Bedot dèniche chaque année des fromages fermiers ou artisanaux pour satisfaire une clientèle tournée vers l'excellence, toujours à la recherche de produits rarissimes ou inconnus, voire étonnants, en tout cas, jamais banals.

CH'TIS. En 2008, c'est le Portugal qui était à l'honneur, cette année c'est la Belgique. Herve, remoudou, chimay à la bière, fleuron de Bruges, de quoi faire escale outre Quiévrain. Côté français de la frontière, 6 fromages, tous fermiers, du Nord-Pas de Calais, vont étonner ceux pour qui cette région ne fabrique que du maroilles, du vieux Lille ou de la boulette d'Avesnes. P'tit rétynois, P'tit Bergues, cœur de l'Aa, gros Bergues, écume de Wimereux et boulette de Cambrai vont enchanter les amoureux du pays des ch'tis et les autres.

Le célèbre fromager que le « Guide des gourmands 2010 » classe parmi les meilleurs du monde, anticipe toujours crise et pessimisme ambiant, pour maintenir plus haut le flambeau du fromage de qualité. ♦

• **Robert Bedot - La gastronomie fromagère**
Tél. (0)4 94 45 44 33



PHOTOS GRIMOD BERNARD

La Cambuse à Golfe-Juan

PRODUITS DE SAISON

Chaque année au mois de décembre apparaît l'huile d'olive nouvelle, tout comme la truffe qui apporte ses saveurs incomparables.

HUILE. « Fiore d'Autunno Gradassi » est une huile d'olive extra vierge non filtrée, extraite à froid, qui a la particularité d'être élaborée avec des olives pas entièrement mûres, choisies au début du ramassage en automne. Cette huile au goût unique révèle un bouquet frais et herbacé. ♦



JAMBON. La chair de cette cuisse de cochon italien, sans polyphosphate, d'un beau rose clair homogène, enveloppée d'une fine couche de graisse, est magnifiée par l'apport discret de truffe blanche d'été. ♦

• **La Cambuse**
13, avenue Clément Massier 06220 Golfe-Juan
Tél. (0)4 93 63 77 32

produits

Le vin de la semaine
GAILLAC PRIMEUR 2008

Depuis plus de 30 ans et comme le veut la coutume, le Gaillac primeur se dévoile le 3^e jeudi du mois de novembre.

Le 19 novembre dernier, les amateurs de Gaillac ont découvert le seul primeur du sud-ouest à arborer fièrement une AOC.



PHOTO GRIMOD BERNARD

vins

MILLÉSIME. Dans sa version blanche ou rouge, ce 32^e millésime revêt à nouveau son plus bel appareil, sa traditionnelle bouteille, « la Gaillacoise ». Pour conserver le plus longtemps possible un peu de sa bonne humeur, le Gaillac primeur se consomme non seulement frais, dès sa sortie, mais se conserve durant toute l'année suivante ! ♦

GAILLAC PRIMEUR ROUGE. Depuis 1978, le Gaillac primeur Rouge tire toute sa richesse d'un cépage unique, le gamay.

Cueillies à pleine maturité par des vignerons emprunts de traditions ancestrales, les grappes sont traitées avec le plus grand soin jusqu'à la macération. Toutes ces précautions sont indispensables au bon déroulement de l'étape clé, la macération. Cette étape essentielle, qui dure 4 à 5 jours, révèle dans le Gaillac primeur toute sa puissance aromatique et sa typicité.

Après toutes ces attentions, le vin devient souple et léger et se pare d'une belle robe chaleureuse dont les couleurs se déclinent du rubis au grenat. Les parfums puissants de fruits rouges, notes subtiles de cerise et framboise, ainsi que les arômes de fruits mûrs peuvent pleinement exhiler du nez.

Servi idéalement à 13-14° C, le Gaillac primeur rouge s'adapte aux quatre saisons :

- en automne, dès sa sortie, il se marie avec les châtaignes grillées, les saucissons et saucisses mi-sèches, le petit salé aux lentilles sans oublier les fromages à pâte molle et à croûte fleurie (brie, camembert, coulommiers).
- en hiver, il sait réchauffer l'ambiance en accompagnant les pâtés et terrines, saucissons en brioche et cervelas, mais aussi les poissons au vin rouge, comme la matelote d'anguilles, les traditionnels pot-au-feu, la poule au pot et les époisses, langres et vacherins.
- au printemps avec le retour des beaux jours, il ensoleille un filet de porc en cocotte, des volailles rôties, ou encore les doux chèvres du Maconnais.
- en été, il relève les traditionnelles salades du pêcheur, salades niçoises et les barbecues, travers de porc ou d'agneau, saucisses grillées, chipolatas et merguez, ailerons de poulet aux herbes... avant de terminer avec un laguiole d'affinage moyen. ♦

GAILLAC PRIMEUR BLANC. Plus rare puisqu'il ne représente que 6 % de la production, mais non moins délicieux, le Gaillac primeur se décline également en blanc. Contrairement à son homologue rouge, il est élaboré à partir de trois cépages, muscadelle, sauvignon et loin de l'œil.

Sa robe limpide cache des arômes d'agrumes et de pêches blanches.

En blanc, le Gaillac primeur se boit très frais à 9°-10° C et s'accorde, selon la saison, avec des produits divers et variés. Il se marie avec l'air marin comme avec des moules marinières, des huîtres iodées, une salade du pêcheur, des poulpes à la plancha ou encore un filet de perche aux câpres et croûtons. Toute l'année, il se déguste à l'apéritif, seul, ou accompagné d'une crème à la framboise ou aux fruits rouges.

Prix de vente pratiqué par les producteurs de Gaillac primeur de 3,50€ à 5,50€. ♦

• **Maison des vins**
Tél. (0)5 63 57 15 40
<http://www.vins-gaillac.com>
info@vins-gaillac.com

Menu fretin

GRIMOD DE LA REYNIÈRE ET SON GROUPE

Rien ne prédisposait l'inventeur de la critique et la littérature gastronomiques, Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, à l'écriture, né difforme, les mains atrophiées. Mais on est en 1758 et son père est fermier général, donc possède une fortune colossale.

CRITIQUE. Il demeure dans ce qui est le plus beau des hôtels particuliers des Champs-Élysées. Personnage étrange, coureur, provocateur et dérangeant car sans-gêne, il est ami de Beaumarchais, Mercier, Rétif de la Bretonne et gourmand, il se fait connaître à 25 ans par des fêtes culinaires dont son « fameux souper », annoncé par des billets d'invitation de 52 sur 40 centimètres à travers toute la ville. La majuscule initiale était encadrée de larmes d'argent sur un fond noir étoilé, elle semblait un catafalque que surmontait un crucifix et autour duquel brûlaient deux cierges de chapelle. Balthazar, s'accommode au temps, grâce à son activité et à des économies, il ne fait qu'un feu par jour, il fera face à tout, mais supportera mal les « nouveaux riches ». Avec la naissance du restaurant, de critique littéraire, il devient le père de la critique gastronomique, mettant en place un jury dégustateur et faisant de la cuisine un objet culturel, allant jusqu'à dire « Est-il une femme, tant jolie qu'on la suppose, qui puisse valoir ces admirables perdrix rouges du Languedoc et des Cévennes, ces pâtés de foie d'oie et de canard ». Il publiera 8 volumes de l'« Almanach des gourmands », le « Manuel des amphitryons » et mourut en 1837.

Epicurien dans l'âme, c'est lui qui disait : « Treize à table n'est à craindre qu'autant qu'il n'y aurait à manger que pour douze ». ♦ M.C.-G.

• **Gustave Desnoiresterres. 368 pages. 22€**



édition



LES CANDIDATES ET LES CHEFS

Lou Fassum à Grasse Plascassier

LA JOURNÉE DU FASSUM

Pour la 3^e année, Emmanuel Ruz, le chef du Lou Fassum, restaurant perché sur les collines grassoises où une magnifique vue florentine s'échappe sur l'Estérel et la Méditerranée, a organisé une grande fête et un concours en l'honneur de ce plat traditionnel grassois.

FARCE. Entre les démonstrations culinaires de Michaël Fulci, Yves Terrillon, Grégory Chevalier; le second de Sébastien Giannini, Éric Finon et Jean-Philippe, second d'Emmanuel Ruz, le jury s'est attablé autour du président Christian Willer, pour goûter et juger quatre recettes de fassum réalisées par quatre cuisinières amateurs (la parité n'a pas été respectée !). Les membres du jury, les chefs Christian Willer et Éric Finon, Kate Palthey, la lauréate de la 1^{re} édition du concours, les quatre journalistes de l'Apçig, Brigitte Brunot, Sophie Bidegarrray, Gérard Bernar et Patrick Flet, René Blancard, du Marché Saint-Anne à Grasse, Michelle Bernar et Jacques Pugnaire, devaient noter l'aspect, la tenue, la texture, la cuisson, la saveur et le respect de la tradition de chaque recette. C'est finalement le fassum de Mme Boselli qui a recueilli les suffrages du jury pour son bel aspect et ses saveurs. Comme la vainqueur, mesdames Ferracci, Lefort et Guascalli, furent récompensés par des lots offerts par Lenôtre Côte d'Azur, le Marché Saint-Anne à Grasse, le domaine de l'Arc-en-ciel de Plascassier (huile d'olive bio), Balicco, le champagne Paillard, Terre Bormane et bien entendu par le restaurant Lou Fassum. ♦

• **Lou Fassum**
381, route de Plascassier
06130 Grasse
Tél. (0)4 93 60 14 44
<http://www.loufassum.com>



LE FASSUM DE MME BOSELLI



MICHAEL FULCI



YVES TERRILLON



EMMANUEL RUZ ENTOURÉ DES CANDIDATES



SÉBASTIEN GIANNINI
ET GRÉGORY CHEVALIER



EMMANUEL RUZ

ŒNOTOURISME EN BEAUJOLAIS



PHOTO DANIEL GUILLET / RHÔNE TOURISME

Qui dit œnotourisme, pense route des vins. Bien évidemment, mais sur cette route des vins, on y découvre des paysages superbes, des maisons d'hôtes de charme, des restaurants authentiques et des artisans qui se passionnent autour de produits souvent uniques. Alors un petit tour en Beaujolais s'impose. ♦ PAR MAGALI AIME

UNE VILLE. Le département du Rhône avec ses paysages vallonnés, la campagne à perte de vue et au cœur de cet environnement la ville phare, la ville star, Lyon. Une ville qui grouille, qui bouge, qui vit. Lyon n'a rien d'une ville de province, on y sent une effervescence, une vigueur et une ambiance très urbaines. Une plaque tourmente.

Une rue, toute petite et pleine de charme, piétonne, la rue des marronniers à l'heure du déjeuner est pleine de gourmands et de gourmets. Normal, à chaque porte, un restaurant. Tout comme la rue Auguste Comte, est celle des antiquaires, la rue des marronniers est celle des restaurants.

Les établissements de «La famille Chabert» y ont élu domicile, « Chabert et fils », « Aux trois cochons », « Mama'Caroni » et « Le bouchon des carnivores ». Un arrêt s'impose chez « Chabert et fils », authentique bouchon lyonnais. Côté déco, kitsch à souhait, côté saveurs, simple, vrai, nature et typiquement lyonnais. Salade lyonnaise, andouillette tirée à la ficelle, tablier de sapeur ou saucisson aux lentilles... Et tout cela pour un prix très raisonnable qui s'échelonne entre 11€ et 17,90€. Et de plus, c'est ouvert 7 jours sur 7. ♦

• **Famille Chabert**
 Rue des Marronniers
 69000 Lyon
chabert1@sfr.fr
http://www.chabrestaurant.fr

Au bout de la rue, à deux pas de la fameuse place Bellecour, une vitrine étonnante, celle de la pâtisserie Perroudou. Des tuiles géantes à tous les parfums... à croquer à plusieurs.



RESTAURANT CHABERT, RUE DES MARRONNIERS À LYON

À TRAVERS LA CAMPAGNE. À quelques encablures de Lyon, Beaujeu, la capitale historique du Beaujolais, région à laquelle les seigneurs du lieu ont donné leur nom : Beaujeu - Beaujolais. Elle fut l'une des trois baronnies du royaume de France, à une époque, entre le XI^e et le XV^e siècle, où les Beaujeu entraient par alliance dans la famille royale. Un petit village calme et tranquille et là, dans la rue centrale, l'huilerie beaujolaise. Pas n'importe quelle huilerie puisqu'elle est la favorite des grands chefs de cuisines qui travaillent en étroite collaboration avec Mireille Arthaud et Jean-Marc Montegottero. La devise « un fruit, une huile » et franchement la saveur est étonnante. Des huiles à la cacahuète, au pavot, à la noix, aux pignons, aux noisettes... Un régal. 20 kg de fruits pour faire un litre d'huile ! L'huilerie est installée dans le moulin du XIX^e, la rivière coule juste derrière et l'activité a repris en 1981 grâce à la passion de Mireille et de Jean-Marc. Une visite s'impose pour découvrir le travail à partir du fruit jusqu'à l'huile qui sort du pressoir. Mireille et Jean-Marc travaillent à 80 % avec des chefs cuisiniers et des restaurateurs. C'est dire que leur exigence et leur passion sont récompensées. ♦



• **Huilerie beaujolaise**
 29, rue des écharmeaux
 69430 Beaujeu
 Tél. (0)4 74 69 28 06
boutique@huilerie-beaujolaise.fr
http://www.huilerie-beaujolaise.com

MIREILLE ET JEAN-MARC EN PLEINE DÉGUSTATION DE LEURS HUILES DE FRUITS

PHOTOS X ET M.A.



CHARCUTERIE BOBOSSE

Des huiles à la charcuterie, le pas n'est pas évident, pourtant on trouve sur la route du Beaujolais, à un carrefour en pleine campagne, la maison Bobosse. Charcuterie historique de la région, créée en 1961 et reprise en 2002 par M. Juban. Le redémarrage s'est fait sans problème, le nouveau propriétaire a gardé les mêmes recettes, le même esprit, le même concept... On ne change pas une « équipe » qui gagne. Le bonheur des amateurs de charcuterie authentique et régionale, c'est l'andouillette tirée à la ficelle, les saucissons à cuire, le saucisson brioché, le cervelas pistaché... et encore mille gourmandises. Une chose à changé chez Bobosse. Attendant à la boutique. la salle de dégustation permet de goûter ce que l'on va acheter. Ouverte de 9h à 18h. ♦

PHOTOS X ET M.A.



SALLE DE DÉGUSTATION CHEZ BOBOSSE

• **Les rendez-vous de Bobosse**
 Rond-point « la porte du Beaujolais »
 957, avenue de l'Europe - St Jean d'Ardières
 69220 Belleville-sur-Saône
 Tél. (0)4 37 55 02 74
lesrendezvousdebobosse@orange.fr
<http://www.bobosse.fr>

Un arrêt chez Chantal Chagny à l'Auberge du Cep. Un grand moment d'authenticité et de traditions, tant culinaire que conviviale. Une adepte de Brillat-Savarin, madame Chagny, et surtout fidèle à sa formule « convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit ». Une personnalité rare, Chantal Chagny, à la fois rude et tendre, distante et attentive, en tout cas divine cuisinière. Une véritable salle à manger traditionnelle, un peu celle de nos grands-mères, où chaque plat est mitonné avec beaucoup d'attention. Cuissons de grenouille, pigeonneau rôti, terrine du terroir, franchement tout ici est une petite « madeleine ». Carte de 11 à 26€. ♦

• **Auberge du Cep**
 Place de l'église 69820 Fleurie.
 Tél. (0)4 74 04 10 77
 Ouvert du mardi midi au samedi soir. Fermeture annuelle décembre et janvier.

ŒNOTOURISME EN BEAUJOLAIS

PAR MAGALI AIMÉ

LA ROUTE DES VINS ... BIOLOGIQUES. Situé au cœur du Beaujolais, entre vignes et forêts, le territoire de Beaujeu et sa région est composé de 17 communes regroupant les douze appellations du Beaujolais. Les viticulteurs, toujours heureux de partager leur passion reçoivent les visiteurs dans leurs caveaux. On trouve dans cette région, neuf des dix crus du Beaujolais, des vins d'excellence reconnus : Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéas, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly, Côte-de-Brouilly. Aujourd'hui, une cinquantaine de vigneron travaillent selon les normes et les techniques de l'agriculture biologique. Marc Veyrat a préfacé le petit guide de ces vigneron qu'il défend en disant « Que l'avenir, c'est le respect de la terre. De meilleurs produits, une meilleure hygiène, que du bonheur pour nos papilles et notre santé ». ♦



PHOTO PHOTO HELE HIGUES - DESTINATION BEAUJOLAIS

Ici, au domaine André Rampon, on est en AOC Régnié pour ces trois hectares en agriculture biologique. Cela, depuis 1983. André Rampon, le propriétaire des lieux, aime à dire qu'il est passé à une culture naturelle bien qu'il ait le label AB. Le gamay, cépage roi du Beaujolais, assure la production en mono cépage. Pas de passage en bois pour ce deuxième cru du Beaujolais où l'on trouve le Beaujolais nouveau, 10 000 cols environ. André Rampon a constaté que les vendanges se faisaient de plus en plus tôt et qu'il était temps d'être attentif aux signes de la nature. Il pense à la biodynamie, mais cela demande encore plus de travail et d'investissement personnel. À suivre. ♦

• **Domaine André Rampon**
 Vernus.
 69430 Régnié Durette
 Tél. (0)4 74 04 34 58
rampou.andre@neuf.fr
<http://andre.rampou.free.fr>

Au domaine de la Grand'Cour, Jean-Louis Dutraive veille sur ses vignes, dont 9 hectares en AOC Fleurie et 1,60 hectare en AOC Brouilly. Depuis 10 ans, il a pris conscience du besoin de travailler « autrement ». La propriété est « protégée » de tous côtés. Orientée vers Fourvières avec la madone de Fleurie, la chapelle de Brouilly et la chapelle de Pommier. Evidemment il a le label Ecocert et cultive le gamay sans pesticides ni engrais chimiques. En revanche au Domaine de la Grand'Cour, pas de Beaujolais nouveau mais des cuvées qui expriment toute la personnalité du terroir : « Vieilles vignes », « Champagne » (eh oui ! c'est le nom d'une parcelle), Tradition... ♦

• **Domaine de la Grand'Cour**
 Jean-Louis Dutraive
 69820 Fleurie
 Tél. (0)4 74 69 81 16
jlouis.dutraive@neuf.fr
<http://dutraive.jeanlouis.free.fr>

Famille de vigneron depuis 1599, Jean-Jacques Paire n'a pas failli à la tradition de ses ancêtres. Au point que sa volonté de transmettre l'histoire de la vigne et du vigneron, il a créé dans son caveau un petit musée qui raconte la vigne en Beaujolais. Ce sera en 2000 qu'il prendra l'option bio pour y passer définitivement en 2005. Le label AB et la certification Ecocert ont été obtenus en 2008. Voilà Jean-Jacques Paire en route pour la biodynamie. Le vignoble est étonnant. Pas désherbé et les rangées fleuries ce qui permet d'attirer les bons insectes et de repousser les mauvais. Evidemment les vendanges sont manuelles et au domaine la nature est toujours présente. Repos végétatif, jachère fleurie, compost, échaudage et arrosage des pieds de vigne à l'eau bouillante pour tuer les insectes nocifs, bouillie bordelaise. Jean-Jacques Paire produit des Beaujolais rouge et blanc, un bourgogne rouge (Grand Ordinaire rouge) et un Bourgogne blanc (Grand Blanc). Les visites à la cave se font sur rendez-vous, l'occasion d'une visite commentée du musée et d'une approche à la dégustation, le tout fait par le maître des lieux. Jean-Jacques Paire est en « conversion », donc presque prêt à passer en biodynamie. ♦

• **Domaine Paire**
 Ronzières 69620 Ternand
 Tél. (0)4 74 71 35 72
vinbio@paire.fr - <http://www.paire.fr>

Remerciements à Rhône Tourisme