

### restaurants

Marcel Ravin  
apporte  
la dernière touche  
aux assiettes

### Blue Bay à Monaco BOUQUET D'AUTOMNE

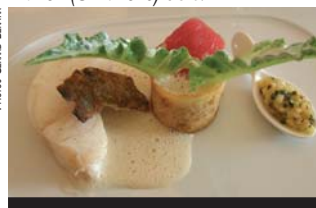
**ALCHIMIE.** Marcel Ravin est un personnage attachant, intéressant pour son approche culinaire où les meilleurs produits sont exaltés –et non altérés– par un apport judicieusement dosé d'épices et d'aromates provenant des Caraïbes ou des îles Mascareignes (Océan Indien), dont les mélanges sont minutieusement fabriqués dans ses cuisines. Sa nouvelle carte d'automne en est le parfait témoin. Structurée en 4 chapitres, « Les esquisses », 6 entrées (3 froides, 3 chaudes), « Les marines », 4 poissons, « Les sanguines », 4 viandes et « Les gourmandises... de Laurent » 5 desserts, la carte est une véritable poésie où l'on découvre des saveurs, des textures (celle de l'ormeau par exemple, un gastéropode marin dont sa coquille, nacrée à l'intérieur, évoque la forme d'une oreille et dont sa chair blanche est savoureuse), des couleurs, des harmonies, des histoires...  
Pleine d'érudition, la cuisine du chef martiniquais rend hommage à Bertrand François Mahé, comte de la Bourdonnais, gouverneur des Mascareignes, avec des « ormeaux et saumon en décadence dans un bouillon d'épices », opportuniste, elle évoque l'écologie et la fonte de glace avec le « crabe de la mer de glace, île flottante au lait de coco, gingembre », novatrice, elle dépoussière des recettes avec le « poulet de Bresse et curry, cuisiné en cocotte aux gambas, quelques gnocchis au manioc revisités à votre attention ». Pour parfaire ce voyage culinaire exotique, les desserts de Laurent, le chef pâtissier, gardent l'esprit de modernité insufflé par Marcel Ravin, comme cet « insoutenable légèreté... transparence », couches successives de panna cotta à la praline rose, à la réglisse, au thé Matcha, surmontées d'un nuage de lait et couronnées d'un sorbet à l'hibiscus. À aucun moment, la cuisine de ce chef passionné et de son équipe ne peut vous laisser indifférent. ♦

#### • Blue Bay

Monte Carlo Bay Hotel & Resort

40, avenue Princesse Grace à Monaco. Tél. (377) 98 06 03 60

Formule express (déjeuner) à partir de 30€. Menus « Escapades » (dîner) à partir de 70€, « Epicurien » (vendredi et samedi soir) à partir de 95€. Carte. Brunch (dimanche) 75€.



Cabillaud et anone cuit à la plancha, brandade de patate douce, un chutney de l'archipel des Mascareignes

Insoutenable légèreté... transparence



### Lou Candeloun à Grasse

### SIMPLICITÉ GOURMANDE

**MARCHÉ.** Depuis le début de cette année, Alexis Mayroux et Sophie vivent leur passion dans une ancienne tannerie transformée en restaurant, cachée dans une ruelle du centre historique de Grasse qui débouche sur la place aux Aires.

Après avoir gravi quelques marches, traversé une petite pièce et longé un étroit couloir, une salle lumineuse et pimpante de 22 couverts, décorée avec goût par Sophie, surgit. L'ambiance bougies (le soir) et musicale douce vous promet des moments gourmands. Alexis, l'ancien sous-chef de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains et ex-chef du Mas de Pierre à Saint Paul de Vence, pratique une cuisine de marché traditionnelle, franche («foie gras poêlé sur un lit de lentilles du Berry»), goûteuse (merveilleux « lièvre à la royale » en suggestion), originale («œuf de poulette pané, julienne de légumes et chorizo»), où ses racines agenaises apparaissent de temps en temps en filigrane («arlettes fourrées à la crème de pruneaux»). La nouvelle carte mise en place, composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts et changée toutes les 3 semaines, vous permettra d'apprécier une déclinaison automnale de produits frais «velouté de potimarron dans sa coque, brousse de brebis aux herbes», un « crostini aux cèpes, salade de roquette », un « pavé de sandre rôti en croûte d'herbes au cumin, confiture d'oignons sauce vin rouge », une « brochette de magret de canard aux épices, mijotée de légumes d'automne ». ♦

• Lou Candeloun 5, rue des Fabriques à Grasse. Tél. (0)4 93 60 04 49

Plat de retour du marché 15€ (midi seulement) avec un verre de vin et un café. Menus 24€, 32€ et 55€ (dégustation).

### chef

### JACQUES MAXIMIN REJOINT LE GROUPE ALAIN DUCASSE

**CARRIÈRE.** Après 46 années passées devant les fourneaux, Jacques Maximin, Meilleur Ouvrier de France cuisine, souhaite donner une nouvelle orientation à sa carrière. S'il cesse effectivement son activité au restaurant « La Table d'Amis » à Vence (2 étoiles au Michelin), il ne quitte pas pour autant le monde de la gastronomie. En effet, il garde des activités d'audit et de conseil auprès de groupes hôteliers et de restauration, notamment le groupe Accor où il doit superviser la restauration du «Novotel Monaco», dont l'ouverture est imminente avec à la tête des cuisines, un de ses anciens élèves, Frédéric Ramos qui vient de vendre « La Jarre » à Antibes à Christian Morisset, et intègre le Groupe Alain Ducasse. Dans ce cénacle en plein développement, Jacques Maximin sera chargé de plusieurs missions, la rédaction d'un nouvel ouvrage culinaire majeur, l'enseignement de la cuisine à ADF (centre de formation du Groupe), et la collaboration avec l'École nationale supérieure de la pâtisserie, située à Yssingaux, que le groupe Alain Ducasse vient de reprendre avec Yves Thuriès et où il travaillera sur la pâtisserie salée. ♦

Alexis  
Mayroux  
et Sophie



#### >> LUNDI 15 OCTOBRE

#### Assemblée générale de l'association « Traditions et qualité Grandes tables du Monde »

Majestic Barrière Cannes  
53<sup>e</sup> édition suivie d'un dîner de gala conçu et orchestré par Bruno Oger, où pour la première fois un trophée d'honneur sera attribué par l'assemblée des grands chefs à une personne méritante ayant contribué à défendre les valeurs de la cuisine à travers le monde. Le premier élu sera Carlo Pétrini, le fondateur du mouvement « Slow Food ».

#### >> DU 15 AU 21 OCTOBRE

#### Semaine du goût

sur le thème  
« Fête plaisir, invitez-vous à la 18<sup>e</sup> semaine du goût ».

#### Cocktails Chambord

Fouquet's bar Cannes

Liqueur élaborée dans la vallée de la Loire depuis 1685.

Le cocktail Chambord 14€

#### >> MARDI 16 OCTOBRE

#### Menu gibier

Villa Belrose à Gassin

Thierry Thiercelin propose un menu gibier avec apéritif et après dîner au coin du feu. 85€ par personne.

Réservations (0)4 94 55 97 97

#### >> MERCREDI 17 OCTOBRE

#### Soirée « Habanos »

Vista Palace Hôtel

à Roquebrune Cap-Martin

Dîner gastronomique, musique latino-cubaine et dégustation de cigares. Salon Panorama. 150€.  
Réservations (0)4 92 10 40 20

#### >> VENDREDI 19 OCTOBRE

#### Dîner atelier du goût

Hôtel Tulip Inn à Monaco

Henri Geraci, le chef propose une déclinaison autour de la morhua et un hommage à Antoine Parmentier. Restaurant La Sarriette.

À partir de 20h.

Convivium Slow Food Sud Est et Principauté de Monaco  
Réservations (0)6 62 48 09 89

#### Soirée

#### « tout aux cèpes »

Ristorante Langhe Doc à Beaulieu-sur-Mer

Au menu : soufflé de cèpes accompagné de velouté de fromage « Raschera » ; risotto au petit cèpe nouveau ; friture de cèpes ; poires noyées au vin blanc et chocolat. 14, bd de la République, à 20h15. 40€ hors boissons.

Réservations (0)4 93 96 56 75



Michel et Danielle Roure, Frédéric Galland et Delphine



PHOTO: GRAND BERNAR

## Parcours à Falicon LES DÉBUTS PROMETTEURS DE FRÉDÉRIC GALLAND

**MENUS.** Une page se tourne à Parcours. Jean-Marc Delacourt vient de prendre une retraite bien méritée et un jeune chef de 28 ans, natif de Lille, entame une lourde succession, aidé dans sa tâche en salle par Delphine sa fiancée, Danielle et Michel Roure, ses parents et par Romain pour le conseil des vins.

Il réside encore un certain mimétisme dans la première approche de Frédéric Galland, formé à l'école nordiste et suisse, même tenue grise, même conception des menus renouvelés chaque semaine et toujours les écrans plasma pour suivre les faits et gestes des recettes. Mais le jeune chef projette déjà d'adopter un troisième menu et d'établir une carte sur un mois, pour lui permettre de s'exprimer autrement, de travailler des produits qui ne sont pas obligatoirement choisis par ses confrères dans la région. Ses premiers menus révèlent quelques créations intéressantes, comme les « brouillades d'œufs en coques terre et mer - notre photo », le « filet de saint-pierre rôti, émulsion de lait de coco épicé, tomate confite et gnocchis », le « gratin de raisin au champagne ».

Si vous décidez de vous rendre à Falicon cette semaine, vous goûterez une « terrine de pied et ris de veau, salade d'automne », une « daurade royale braisée, marmelade de chorizo, pressé de macaronis Zita », un « médaillon de langouste rôtie à la vanille Bourbon, tomate compotée au gingembre, jus à la citronnelle » ou une « cuisse de canard de Barbarie en croûte, millefeuille de pommes de terre fondantes, déclinaison de chou-fleur sauce poivrade ».

### • Parcours

1, place Marcel Eusébi à Falicon.  
Tél. (0)4 93 84 94 57. Fermé lundi et mardi.  
Menus à 39€ (3 plats), 49€ (3 plats boissons comprises), 59€ (5 plats)

## restaurants

### CARTES D'AUTOMNE

**FLORILÈGE.** De nombreux restaurants viennent de mettre en place leurs nouvelles cartes.

À « **La Palme d'Or** » à Cannes. Christian Sinicropi, le chef des cuisines, continue à imposer sa griffe reconnaissable avec sa « cuisine en poésie, servie sur céramique » dessinée par lui-même où 5 entrées, 4 poissons selon pêche, 4 viandes, 5 suggestions et 8 plaisirs sucrés sont mis en scène comme de vraies œuvres d'art.

Christian Sinicropi  
« Indigène » :  
L'os à moelle, bœuf mariné,  
garniture de carotte  
et navet au tartare  
d'algues marines



PHOTO JÉRÔME KÉLAGAOPAN

Au « **Mas Candille** » à Mougins, Serge Gouloumès, le chef, fait la part belle aux produits de saison, « carpaccio de cèpes à l'huile citron, bouquet de mâche au vieux balsamique de mon ami Pensato », « bonbon de fasan au foie gras, pétales de choux et chutney pomme-framboise », « perdreau rouge en cocotte lutée, choux au genièvre et parfum de Riesling »...

Au « **Mirazur** » à Menton, Mauro Colagreco est toujours fidèle à la mise en avant du produit, où les légumes d'automne sont cuits et crus dans un bouillon au parmesan, les cèpes sont présentés en carpaccio avec quinoa, roquette et vieux balsamique, le pigeon est cuit à basse température, puis accompagné de cèpes rôtis et caviar d'aubergine aux noix.

À « **La Commanderie** » le restaurant du Domaine du Château Saint Martin à Vence, Philippe Guérin joue une partition automnale avec une « soupe de potiron lié d'une purée de châtaignes, gnocchis de ricotta aux senteurs de sous-bois, cappuccino de lard paysan », une « aiguillette de saint-pierre cuit à la plancha, girolles à la livèche et céleri » et un « perdreau à la broche aux arômes de muscat et d'orange amères, légumes anciens ».

À « **La Réserve de Nice** », Jouni propose à « L'Atelier » 4 entrées, dont une « salade de riquette et cœur de frisée aux cèpes crus et poêlés, noisette grillée et cristalline de pommes de terre » et 4 plats, dont un « suprême de pintade rôtie, clafoutis de cèpes, foie gras poêlé et poire pochée au parfum de vanille ».



Jouni Tormanen  
« L'Atelier »  
de la Réserve de Nice

### VENDREDI 19 OCTOBRE

#### Diner spectacle

Hostellerie  
des Gorges de Pennafort à Callas  
Réservations (0)4 94 76 66 51

### 19 AU 21 OCTOBRE

#### Belgentier fête le chocolat

Perspectives économiques du chocolat dans le Var (le 19 à 17h30)  
Exposition de travaux pédagogiques et dégustation découverte des saveurs du cacao (le 20)  
Cœur chocolat vous fera découvrir l'histoire, les saveurs et la passion du chocolat : démonstrations, ateliers chocolatés, artisanat d'art, commerce équitable, concours de desserts chocolatés, conférences... (le 21h de 9h30 à 19h).

### SAMEDI 20 OCTOBRE

#### Fête des châtaignes

Saint Paul de Vence  
Place de l'église. Entrée libre.  
Renseignements (0)4 93 32 86 95

### 6<sup>e</sup> édition des « Victoires du vin »

Rallye viticole organisé par l'association des vignerons de la Sainte-Victoire, avec le soutien du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence. Destiné au grand public, le temps d'une journée, il permet une découverte conviviale et ludique des 16 caves et domaines situés au pied de la Montagne Sainte-Victoire. A partir de 9h30, départ échelonné du parking de la salle des fêtes Emilien Ventre de Rousset.

### SAMEDI 13 OCTOBRE

#### La cuisine d'à côté

France 3 Méditerranée  
À 17h10 Frédéric Soulié et Julie Gence présentent Armand Arnal  
« La Chassagnette » à Arles.  
Recette : escabeche de muge.  
Marché : les carottes

## brèves

### DESSOUS DE TABLE.

Le 19 octobre, à l'occasion de « Belgentier fête le chocolat », Alain Mari « Le Moulin du Gapeau » et Xavier Anselme, maître chocolatier, concocteront le dîner de gala « Thé, café ou... chocolat ». Ce menu sera proposé à la clientèle le samedi 20 et le dimanche 21 octobre à 50€ sur réservation au (0)4 94 48 98 68 \*\*\* Les vins millésime 2006 de l'Abbaye de Lérins en primeurs sont disponibles en pré-commande sur la boutique en ligne : <http://www.abbayederins.com> \*\*\* Le syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice propose une matinée de formation à la dégustation des huiles d'olive, le mardi 16 octobre 2007 de 10h à 13h en salle de réunion de la chambre d'Agriculture des Alpes-Mariannes (MIN Fleurs 17 Box 85 à Nice). Cette séance, animée par Anne Laurent, technicienne Afidol, peut intéresser à la fois les dégustateurs initiés et débutants. Places limitées. Inscriptions par fax (0)4 97 25 76 59 ou par e-mail : [aoc.olive@aocolivedenice.com](mailto:aoc.olive@aocolivedenice.com) \*\*\* Du mardi 4 au samedi 8 décembre, Gilles Galli organise une semaine gastronomique à l'hôtel Choupana Hills à Madère, avec Didier Aniès, MOF, chef du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat \*\*\* L'hôtel \*\*\*\* Ambassadeur de Juan-les-Pins, sous la menace d'une démolition, pourra poursuivre son exploitation. 17 ans après les faits, le tribunal a relaxé le promoteur accusé d'avoir transformé une résidence hôtelière en hôtel 4 étoiles sans permis de construire \*\*\* Propriété du groupe M&CL, La Bastide de Tourtour, qui a récemment fêté ses 40 ans, vient d'intégrer la célèbre et rigoureuse chaîne mondiale Small Luxury Hotels of the World. Unique sélectionnée de la région Provence Alpes Côte d'Azur dans l'édition 2008, cette demeure de charme devient ainsi le 40<sup>e</sup> établissement français à rejoindre ce groupement qui fait référence au niveau mondial \*\*\* Le 12 novembre 2007, de 10h à 18h, au Mas de Pierre à Saint-Paul-de-Vence, Amour-Vinum Nice organise des ateliers dégustation, avec des domaines prestigieux, réservés aux restaurateurs, chefs de cuisine, cavistes, traiteurs, revendeurs. Inscriptions au (0)4 93 44 06 44, fax (0)4 93 44 06 42 ou e-mail [vinscoeur@amour-vinum.com](mailto:vinscoeur@amour-vinum.com) \*\*\* Jusqu'au 8 décembre 2007 l'Hôtel Métropole Monte-Carlo fait le choix de s'impliquer en faveur de la protection de l'environnement et du développement durable, symbolisé par la nouvelle ambiance éphémère imaginée par leur styliste et directrice artistique, Maud Lesur. La décoration florale adopte la « green attitude », le salon des Princes devient le salon des senteurs aromatiques, le lobby, le salon des oliviers et le bar et le restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo, l'espace bio \*\*\*

## associations

### Association des Elèves et Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière et de Tourisme de Nice BAR DE RENTRÉE AU LYCÉE PAUL AUGIER

**RENCONTRE.** L'association du président Robert Delpiano organise son bar de rentrée le mardi 16 octobre, à partir de 17h30, au restaurant « Baie des Anges » du lycée hôtelier de Nice. Au programme, la présentation du programme d'activités 2007/2008 de l'association, agrémentée de petits canapés et mini-plats de dégustation autour des épices confectionnés par Bernard Guillot, chef du restaurant de l'Hôtel Amangani à Cannes « Épices et Caramel Terrasse » à Cannes.

Cette première manifestation aura pour but de réaliser des retrouvailles autour d'une dégustation qui présentera un double aspect, gourmand et didactique. Le thème « Sur la route des épices » sera commenté et présenté par le chef avec projection d'un diaporama.

Les vignobles Forbin de Janson qui produisent des vins sous le nom du Château Forbin de Janson et des vins bio sous le nom Domaine des Jardinettes proposeront une présentation et une dégustation de leurs vins. ♦

• Pour plus d'informations consulter le site <http://www.anciens-ecole-hoteliere-nice.org>

Bernard Guillot  
préparera  
des petits canapés et  
des mini-plats  
de dégustation  
autour des épices



PHOTO GÉRARD BERNARD

### Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier



### FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

**TROPHÉES.** Le samedi 15 septembre dernier, à l'occasion de la 76<sup>e</sup> foire aux haricots de Arpajon, se sont déroulés les 56<sup>e</sup> concours gastronomiques sous la présidence de Jean-Pierre Toulejbiez, Meilleur Ouvrier de France cuisine, assisté de 2 présidents d'honneur, SG Sender, le pâtissier des Rois et des Reines, maître confiseur chocolatier et Marcel Fraudet, chef de cuisine en maison bourgeoise, vice-président des Cuisiniers français, sous l'œil vigilant de maître Galy, huissier de justice, sous l'égide de la société Codecom, et organisés pour la 5<sup>e</sup> année par Philippe Gardette, conseiller technique en art culinaire, président des Toques françaises, Disciples d'Auguste Escoffier délégation Paris Ile de France, qui redynamise ces concours et qui par ses nombreuses connaissances a permis de rassembler un jury de qualité. Toutes les pièces présentées étaient d'une très haute qualité. Les 1<sup>er</sup> prix ont été attribués à :

- **cuisine plat froid – Trophée Francis Troceller**  
Lionel Veillet, Présidence de la République à Paris 8e  
Prix des Toques Françaises – Trophée des Disciples d'Escoffier
- **pâtisseries pièces entremets**  
Keisuké Takayama, Le Grenier à Pain à Boulogne
- **pâtisseries pièces artistiques**  
Takuya Kamimura, Ets Estaelle à La Varenne St Hilaire  
Vase de Sèvres
- **pâtisserie chocolat**  
Daisuke Yamanouchi, chocolaterie Patrick Roger à Sceaux
- **pâtisserie Trophée Sender**  
Maillys Querou, lycée professionnel Les côtes de Villebon à Meudon La Forêt  
Trophée Sender ♦

**DATES.** 17 et 18 octobre chapitre en Italie, à Terme de Cianciano en Lombardie  
••• 19 octobre 6<sup>e</sup> 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<sup>er</sup> chapitre en Grande-Bretagne à Londres ••• 18 novembre chapitre Normandie Grand Ouest à l'Hôtel « Normandy » à Deauville sous la houlette de notre ami André Plunian ••• 26 novembre 5<sup>e</sup> chapitre Occitanie chez Eric Cellier au restaurant « la Maison de la Lozère » à Montpellier ••• 17 décembre 16<sup>e</sup> chapitre des Hauts de France à Lille à l'Hermitage Gantois ••• 3 et 4 février 2008 première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agécotel au Palais des expositions de Nice ••• Mars 2008 1<sup>er</sup> chapitre à Rome Région de Lazio. ♦  
**Bernard-Louis Jaunet**  
Secrétariat de l'Ordre International.  
Tél. (0)6 07 57 00 76  
[disciplesescoffier@libertysurf.fr](mailto:disciplesescoffier@libertysurf.fr)  
<http://www.disciples-escoffier.com>



## agenda

>> **SAMEDI 20 OCTOBRE**  
**Menu « Lire en fête »**  
Lou Fassum à Grasse Plascassier  
Menu spécial accompagné  
d'un conteur, Yves Giombini.  
45€ hors boissons.  
Réservations (0)4 93 60 14 44

>> **20 ET 21 OCTOBRE**  
**Théoule art et vin**  
à Théoule-sur-mer  
5<sup>e</sup> édition avec le second  
« Tire-bouchon d'Or ».  
De 11h à 22h (le samedi) et 19h  
(le dimanche). Entrée 3€  
avec un verre de dégustation souvenir  
Renseignements office de tourisme  
(0)4 93 49 28 28

>> **DIMANCHE 21 OCTOBRE**  
**Fête de la châtaigne**  
Collobrières  
Fête du terroir avec un grand marché  
d'artisans et de producteurs.  
Renseignements office du tourisme  
(0)4 94 48 08 00

>> **Journée automnale**  
Château Sainte-Roseline  
Les Arcs-sur-Argens  
Champignons et châtaignes  
à l'honneur, de 10h à 17h. À 12h30,  
salle des Barriques, déjeuner « tout  
champignon » confectionné par  
Mathieu Gossuin, chef du restaurant  
L'Impérial à la Valette-du-Var. 53€.  
Menu enfant 17€.  
Réservation indispensable  
(0)4 94 99 50 39

>> **Fête des vendanges**  
Tourrettes-sur-Loup  
Place de la Libération.  
De 10h à 18h.  
Renseignements (0)4 93 24 18 93

>> **Fête des châtaignes**  
Valdeblore  
La Bolline  
Renseignements (04) 93 23 25 90

>> **Menu champignons**  
La Table d'Hôtes de l'Atelier de la  
Cuisine des Fleurs Pont-du-Loup  
à Tourrettes-sur-Loup  
Déjeuner 50€. Uniquement sur  
réservation (0)4 92 11 06 94

## brèves

**DESSOUS DE TABLE.** Michel Pastor, propriétaire de Hédiard depuis 1995, a cédé l'enseigne fondée en 1854 par Ferdinand Hédiard au 21, place de la Madeleine à Paris, au groupe russe Luxadvor ••• Du 24 octobre au 13 novembre, Bernard Bach, le chef du « Puits Saint Jacques » à Pujaudran (Gers), remplacera son menu dégustation par un menu entièrement élaboré par Mauro Colagrosso, Cette initiative prend sa place dans le cadre des « décades gastronomiques » organisées chaque année depuis 8 ans par ce chef étoilé ••• La 12<sup>e</sup> édition de «Monte-Carlo Gastronomique», organisée par le groupe Promocem, placée cette année sous le thème des épices, ouvrira ses portes du 23 au 26 novembre à l'espace Fontvieille. La Société des Bains de Mer est le partenaire officiel de cette événement ••• Les 12 et 13 novembre 2007 au Centre universitaire méditerranéen à Nice, la Fondation Auguste Escoffier et l'Institut européen des hautes études internationales organisent un colloque international sur le thème « gastronomie et politique ». Renseignements et inscriptions (0)4 93 20 80 51 ••• Du 28 novembre au 1<sup>er</sup> décembre, l'AMFORHT organise, au lycée Paul Augier à Nice, une conférence sur le thème de la « cuisine méditerranéenne ». Elle réunira des experts, des universitaires et des professionnels de très haut niveau, sous la présidence du concepteur, organisateur Michel Prospéri, proviseur du lycée hôtelier Paul Augier, 1<sup>er</sup> vice-président délégué de l'AMFORHT et passionné lui-même de gastronomie. Dans la mesure des places disponibles, la conférence sera ouverte aux non-membres. Informations sur <http://www.ltht-nice.com> et <http://www.nicetourism.com> ••• Le Palais Stéphanie à Cannes va être géré par Sofitel, l'enseigne de luxe de l'hôtellerie Accor. Le contrat vient d'être officiellement signé à Paris ••• Le jeudi 25 novembre, une semaine avant sa fermeture hivernale le 1<sup>er</sup> novembre, le Vista Palace Hôtel à Roquebrune Cap-Martin organise « la journée des épicuriens ». Au menu, un atelier cuisine avec le chef Charles Séméria, un atelier d'œnologie avec le sommelier Olivier Mercier, une dégustation de thés, une dégustation verticale de vieux millésimes et un dîner gastronomique. Réservations (0)4 92 10 40 20 ••• Le carnet « Recettes chrono saison 3, 24 recettes vues par les chefs de Générations.C », dont celles de Christophe Dufau « Les Bacchantales » à Tourrettes-sur-Loup, de Jouni Tormanen « La Réserve de Nice » et de Marc Laville « Don Camillo Créations » à Nice, est disponible sur le site <http://www.civ-viande.org> ou sur simple demande écrite auprès du C.I.V. 64, rue Taibout 75009 Paris ••• À suivre



**Guide Champérad 2008 À PORTÉE DE MAIN**

**MOBILE.** Grâce au portail mobile Orange World, tous les utilisateurs bénéficieront d'un accès direct et gratuit au Guide Champérad 2008. Cet ouvrage, qui sera présenté dans la région au Juana à Juan-les-Pins, le 22 octobre prochain, recense 4 850 restaurants, mais aussi 4 550 artisans, commerçants et producteurs, 1 850 hôtels et propose 850 week-ends.

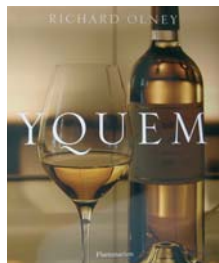
En plus d'un accès direct et gratuit au Guide Champérad 2008, Orange propose à l'utilisateur de visualiser gratuitement la liste des restaurants dans la zone géographique de son choix et de sauvegarder l'adresse d'un établissement dans ses favoris. Enfin, vous pouvez générer un appel ou lancer une navigation vers le restaurant choisi. La recherche de points d'intérêt, l'accès aux commentaires et aux notations obtenues par l'établissement sont disponibles gratuitement sur le portail mobile Orange World, hors communication Data. ♦

**YQUEM**

Aujourd'hui propriété du plus grand groupe de luxe français, LVMH, Château Yquem vient de vivre une nouvelle naissance sous la direction de Pierre Lurton, l'une des personnalités les plus célèbres du Bordelais. Une nouvelle édition de ce livre s'imposait donc, avec une mise à jour des millésimes et la mise en vedette des accords d'Yquem avec la table, par les plus grands noms d'hier et d'aujourd'hui. ♦

• Par Richard Olney. Éditions Flammarion. 168 pages. 55€.

édition



**HORS JEUX**

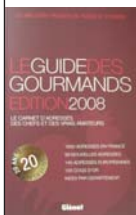
Ce livre est un monument ! Enorme comme la victoire du XV de France contre la Nouvelle-Zélande. Il marie le monde de l'Ovalie à celui de la gastronomie, deux entités qui partagent de nombreuses valeurs communes. Une série de photos originales et complètement décalées de 45 grands chefs et 45 internationaux de rugby précède 60 recettes inédites travaillées à base de 60 produits exceptionnels. Indispensable. ♦

• Par Philippe Boé et Denis Rouvre. Les éditions de l'if. 336 pages. 44€.

**LE GUIDE DES GOURMANDS 2008**

Les plus talentueux artisans, agriculteurs et éleveurs de l'Hexagone et d'Europe, qui préservent un savoir-faire ancestral ou optent pour la créativité, sont répertoriés pour leurs produits de qualité. Au total, ce sont 1 600 adresses, dont 99 nouvelles déboussquées, réparties dans toute la France et 140 adresses européennes, qui composent cet opus gourmand 2008, qui fête sa 20<sup>e</sup> année d'existence. ♦

• Éditions Glénat. 464 pages. 19€



**BOUQUETS DE MOTS**

Les mots du vin et autres boissons « carafes et alambics » et les mots de la table « ripailles et marmitons » sont 2 ouvrages de la nouvelle collection des éditions Le Robert, composés de florilèges d'histoires savoureuses.

Les récits illustrés sont ponctués par des citations, des expressions et des locutions qui témoignent de la richesse imagée de notre langue. ♦

• Le Robert. 80 pages. L'ouvrage 9,95€.



agenda

**>> DIMANCHE 21 OCTOBRE Fête de la Cayenne de Nice**

Fête annuelle des Compagnons du Tour de France des devoirs unis au restaurant Les Palmiers à Nice. 30€. Réservations Thierry Gambier (0)4 93 88 10 10 ou Philippe Bolognani (0)4 93 39 48 17

**>> DU 21 AU 28 OCTOBRE Oktoberfest 2007**

Café de Paris à Monte-Carlo. Réservations +377 98 06 36 36 de 10h à 19h ou +377 98 06 76 23

**>> JUSQU'AU 31 OCTOBRE Les champignons en folie**

La Bastide de Saint-Tropez Menu à 55€ Réservations (0)4 94 55 82 55

**>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008**



23<sup>e</sup> 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**

**VINISUD 2008**

Parc des expositions à Montpellier 8<sup>e</sup> salon international des vins et spiritueux méditerranéens. Renseignements (0)1 41 86 41 29 <http://www.vinissud.org>

**Salon du goût à Sainte-Maxime WEEK-END DE STARS... EN CUISINE**

Les journées « saveurs et terroirs » se sont terminées, comme chaque année, dans la bonne humeur avec « Stars en cuisine », le concours culinaire cher à ses initiateurs Michel Hébréard et Gui Gedda.

Les sept pianos, où ont évolué les comédiens de « Plus belle la vie » la série culte de France3, aidé de chefs de cuisine renommés Max Callégari, Jean-Philippe Dubourg, Eric Duquenne (chef à l'Élysée), Stéphane Rimbault, ont été littéralement assiégés par le public.

Le soir, au bar de l'Amarante Golf Plaza \*\*\*\* à Sainte-Maxime, les chefs d'un jour ont été récompensés de coupes et de magnums « Palmes d'Or Champagne ! » offerts par Nicolas Feuillatte, partenaire du concours depuis 4 ans.

À noter que ce salon a accueilli pour la première fois, le convivium Slow Food Sud-Est et Principauté de Monaco et le trophée du chocolat, brillamment remporté par Nicolas Cotin « La Muscadine » à Sainte-Maxime qui a devancé Claude Rey « Pâtisserie Lac » à Nice et Thierry Clion « La Bastide du Calalu » à Moissac-Bellevue. ♦



Tout avait commencé le samedi soir dans les cuisines du Logis du Guetteur aux Arcs-sur-Argens...



... avant de se poursuivre au Parc des Bosquette à Sainte-Maxime...



Les vainqueurs : Juliette Chêne « Plus belle la vie » et Christophe Dubourg, chef du « Mûrier » à Grimaud



... puis s'achever à l'Amarante Golf Plaza pour la remise des prix. Plus belle la vie !

PHOTOS GÉRARD BERNAR

PHOTO GÉRARD BERNAR

PHOTO X

PHOTO GRAND BREVIN



## Lycée régional hôtelier et de tourisme de Nice Paul Augier BAPTÊME DU TUTORAT

**SOMMELLERIE.** La cérémonie de tutorat pour les élèves de mention complémentaire sommellerie du LHTT Paul Augier s'est déroulée au Château Crémat à Bellet, sous le haut patronage de Jean-Claude Hardouin, recteur de l'Académie de Nice, chancelier des universités, en présence de Michel Prospero, proviseur du lycée niçois et de nombreuses personnalités.

Après les discours de bienvenue de Cornelis Kamerbeek, vigneron propriétaire du Château de Crémat et hôte de ce baptême, du proviseur qui se félicite du « renouveau entre le monde de l'entreprise et celui de l'éducation » et du recteur d'Académie, Didier Crato, professeur et initiateur de ce projet, président de l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence, avoue que « c'est un moment important de la vie de mes élèves, car les adultes s'intéressent à l'avenir des jeunes ».

Cette fonction de soutien consiste à parrainer chaque élève par un chef sommelier qui le suivra tout au long de son année scolaire et l'accueillera un mercredi tous les 15 jours, ainsi que 6 semaines durant les mois d'avril et mai 2008.

Allard Ludovic, tuteur *Emilie François* « La Siesta » Antibes  
Bousquiel Pierre-Louis, tuteur *Denis Faretra* « Le Mas Candille » Mougins  
Crato Baptiste, tuteur *Philippe Cronenberger* « L'Âne Rouge » Nice  
Diouf Babacar, tuteur *Christian Belmanne* « Les Belles Rives » Juan-les-Pins  
Esclangon Florian, tuteur *Ali Hedayat* « Miramar Beach Hôtel » Théoule-sur-Mer  
Federeci David, tuteur *Ludovic Parfait* « Le Mas de Pierre » Saint-Paul-de-Vence  
Gallimard Loïc, tuteur *Jean-Louis Valla* « La Réserve de Beaulieu » Beaulieu-sur-Mer  
Lombaro Thomas, tuteur *Dominique Guskiewicz* « Les Pêcheurs » Antibes  
Ortis Michaël, tuteur *Sébastien Gibert* « Keisuke Matsushima » Nice  
Racaud Théophile, tuteur *Gérard Voisin* « Le Moulin de Mougins » Mougins  
Vincenti Ludovic, tuteur *Pascal Paulze* « L'Oasis » Mandelieu-La Napoule ♦



## LE VIN DE LA SEMAINE

PHOTO GRAND BREVIN



### DOMAINE DE LA BASTIDE NEUVE PERLE DES ANGES 2006

Appellation Côtes de Provence contrôlée

**Cépages :** grenache 50 %, tibouren 25 %, mourvèdre 25 %.

**Vinification et élevage :**

après une vendange manuelle rigoureusement triée, les raisins sont mis à macérer une nuit à basse température. Fermentation lente et élevage sur lies fines.

**Dégustation :**

la robe est rosé clair, légèrement cuivrée. Le nez est élégant. La bouche est marquée par un fruité concentré de pêches, d'abricots et de fruits exotiques, rehaussée par une note épicée et poivrée. Température de service 8 à 10° C.

**Accords :**

rougets grillés, carré d'agneau, cuisines provençales et exotiques. Prix caveau 9,90€ (75 cl) ♦

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

## vins et autres boissons

### La Bastide Neuve au Marriott's Cap d'Ail NOUVEAUX MILLÉSIMES

**DEGUSTATION.** C'est sur la terrasse de la brasserie « Le Cap » du Marriott Riviera La Porte de Monaco, ancrée sur le port de Cap d'Ail, que les derniers millésimes du Domaine de la Bastide Neuve, Côtes de Provence au Cannet-des-Maures ont été présentés par Richard Pace, le régisseur du domaine et par Jean-Pierre Rous, maître sommelier de France et président du convivium Slow Food Sud Est et Principauté de Monaco. Pour l'occasion, le chef Alexandre Licakis avait confectionné un menu, accord mets et vins, pour mettre en valeur le rosé 2006 « Perle des anges », à l'apéritif, le blanc 2006 « Clos des Muraies » avec un duo de foie gras et sa douceur de figues, le rouge 2003 « Clos des Muraies » avec mignon de veau et ses champignons des bois. ♦



Richard Pace, David Castoldi, second, Alexandre Licakis, chef, Marc Cosyns, directeur général, Joël Garault, venu en voisin, Chloé Viac et Jean-Pierre Rous

### Café de Paris à Monaco BIÈRE ET GASTRONOMIE

**OKTOBERTEST.** Sous un chapiteau dressé aux couleurs de Monaco et de la Bavière et placé sur la terrasse du Café de Paris, se déroulera l'« Oktoberfest 2007 » selon la pure tradition bavaroise. Organisée par la Société des Bains de Mer Monte-Carlo et la TA Distribution SAM, cette 3<sup>e</sup> édition sera inaugurée le 21 octobre à 20h, en présence de S.A.S. le Prince Souverain Albert II, de personnalités monégasques et d'une délégation bavaroise, par la mise en perce traditionnelle du premier fût de bière.

Ce sera la brasserie d'Etat Weihenstephan, la plus ancienne du monde, qui proposera, avec ses différentes bières, le meilleur de la tradition bavaroise. Les bières présentes seront Weihenstephaner Original, Hefeweissbier (bière blanche) et la Kristallweissbier qui a remporté en avril dernier le très envié « Grand Champion Trophy » à Melbourne.

Une carte variée avec des spécialités allemandes a été composée, dont bon nombre d'ingrédients seront importés de Bavière. Pendant ces 8 jours d'Oktoberfest, le chef allemand Bruno Henrich sera aux côtés de son homologue Jacques Lambert du « Café de Paris », pour assurer une gastronomie de haut niveau. ♦

• **Café de Paris à Monte-Carlo.** Du 21 au 28 octobre 2007  
Réservations +377 98 06 36 36 de 10 h à 19 h  
ou +377 98 06 76 23



### Cool Caddy LE VIN À TEMPÉRATURE IDÉALE

**NOUVEAU.** Ce concept permet de maintenir votre bouteille fraîche (blanc, rosé et rouge jeune), sans utiliser le traditionnel seau à glace qui refroidit souvent les vins plus que nécessaire. Il suffit simplement de placer la poche de refroidissement au congélateur, pendant un minimum de 2h, puis de l'insérer dans la fente prévue à cet effet à l'arrière du « Cool Caddy ». Il ne vous restera plus qu'à poser votre bouteille, déjà à la bonne température de dégustation, dans le Cool Caddy. ♦

• **Points de vente au (0)4 92 59 33 39**  
ou (0)6 09 87 47 85  
E-mail : BacchusConcept@neuf.fr  
Prix public conseillé 69€