

>> **LUNDI 29 OCTOBRE**
Soirée œnologie

Fouquets Cannes
À chaque plat, chaque vin sera présenté par le sommelier de la Villa des Lys, Gaëtan Bouvier. 70€ boissons comprises
Réservations (0)4 92 98 77 05

>> **MERCREDI 31 OCTOBRE**
Wine dinner

Keisuke Matsushima à Nice avec Hervé Goudard du Château Saint-Baillon AOC Côtes-de-Provence 20h30. 100€ café, vins, eau compris. Réservations (0)4 93 82 26 06

>> **JUSQU'AU 31 OCTOBRE**
Réunion annuelle du comité exécutif de l'Union internationale des concierges d'hôtel (UICH) Les Clefs d'Or

Majestic Barrière à Cannes

>> **VENDREDI 2 NOVEMBRE**
Dîner truffes et champagne

Paris Rome à Menton
Menu 160€ par personne.
1 bouteille de champagne Gosset grande réserve pour 2 personnes.
Réservations (0)4 93 35 73 45

>> **Soirée gastronomie en musique**

Le Clos des Arts à La Colle-sur-Loup
Avec le trio jazz Jean-Louis Bouyssou et un menu du chef Hervé Gély. 89€ apéritif et boissons comprises
Réservations (0)4 93 32 40 00

>> **SAMEDI 3 NOVEMBRE**
Vente de prestige grands vins et alcools

Hôtel Martinez à Cannes
Besch Cannes Auction à 14h30
Renseignements Pascal Kuzniewski expert agréé C.V.V.
(0)4 92 28 51 27

>> **Cours de cuisine**

Château de Berne à Lorgues
Le gibier.
Cours en matinée et déjeuner : 120€ par personne
Renseignements (0)4 94 60 43 64

>> **3 ET 4 NOVEMBRE**
Fête de la châtaigne

Toulon
Jardin Alexandre 1er. De 10 h à 18h. Entrée gratuite.
Renseignements (0)4 94 18 53 00
Isola village
Renseignements (0)4 93 23 15 15

>> **JUSQU'AU 4 NOVEMBRE**
La quinzaine de l'Inde

au Vistamar
Hôtel Hermitage à Monaco
Tous les soirs menus découverte à partir de 80€ (hors boissons)
Réservations (00.377) 98 06 98 98

restaurants

Le Panorama à Saint-Jean-Cap-Ferrat
L'ÉTÉ INDIEN

CARTE. Le Royal Riviera, cet élégant palace, dirigé par Bruno Mercadal, continue à vivre des moments pleins. Une reconnaissance qui est à mettre à l'actif d'une équipe discrète, cohérente et efficace, composée d'Éric Perbet, directeur de la restauration, Jean-Claude Piselli, directeur du restaurant, Thierry Bastard, chef sommelier et Bruno Le Bloch, chef de cuisine.

Sur sa nouvelle carte, le chef exalte les saveurs des produits de saison par des préparations simples et précises. Le velouté crémeux de potiron est magnifié par un crostini chaud au pigeon et lard de Colonnata (25€) ; les Saint-Jacques dorées à la plancha se complaisent avec salsifis et topinambour (32€) ; le dos de loup cuit sur sa peau trône sur une mijotée de lentilles et giroles, réduction de jus d'orange sanguine au pistou (40€) ; la côte de veau de lait du Limousin, cuite au sautoir, est escortée d'une poêlée de légumes de saison (98€ pour 2 personnes)...

Pour terminer, quelques fruits du moment, flambés – devant vous – à l'eau-de-vie de poire, servis dans une tuile croustillante, crème onctueuse à la citronnelle et à la sauge, parachèveront le plaisir de votre repas. ♦

• **Le Panorama**

Royal Riviera 3, avenue Jean Monnet à Saint-Jean-Cap-Ferrat. Tél. (0)4 93 76 31 00.
Menu du marché 49€. Carte. Brunch le dimanche.



Bruno Le Bolch

Saint-Jacques dorées à la plancha, salsifis et topinambour



La Réserve de Nice
Jouni Atelier du goût

GASTRONOMIE NON-STOP

PRODUITS. Avec une ouverture 7 jours sur 7 midi et soir, une carte et un menu de midi au « Bistrot » (le domaine de Sébastien Le Mahuet), composé d'un plat du jour et d'un dessert du jour (30€), une carte réduite l'après-midi avec par exemple des nems gambas (29€) ou un spanish bocadillo, jambon ibérico, cèpes marinés et tomates, sauce vierge, riquette sauvage (26€), une carte (4 entrées de 29€ à 38€, 4 plats de 46€ à 62€ pour une raviole ouverte de homard bleu, poêlée de champignons à la pistache) et un menu affaires à « L'Atelier » (65€), l'offre gourmande est vraiment complète.

À l'Atelier, Jouni n'a pas modifié son approche culinaire et travaille toujours le produit dans tous ses états, comme ce fenouil présenté cru en carpaccio, braisé, en purée, pour accompagner un dos de loup cuit sur la peau. L'automne resplendit avec cet œuf mollet posé sur des vermicelles de courge spaghetti, souligné d'une longue virgule de cèpes et de purée de courge. Les desserts suivent la même logique avec la tarte Tatin accompagnée d'une glace à la pomme, décorée de quelques allumettes de granny smith. ♦

• **La Réserve de Nice**
Jouni Atelier du goût
6, boulevard Franck Pilatte à Nice
Tél. (0)4 97 08 29 98 (Bistrot)
(0)4 97 08 14 80 (Atelier).

Œuf mollet
courges
et cèpes



PHOTO GERARD BERNAR

Giuseppe Serena, Jouni et l'équipe de la Réserve de Nice



PHOTO X



PHOTO SBI

Vistamar à Monte-Carlo

L'INDE À L'HONNEUR

SAVEURS. Il vous reste une semaine pour déguster la cuisine de l'Inde proposée par Joël Garault, chef du restaurant le Vistamar et des cuisines de l'hôtel Hermitage, réalisés en collaboration avec Hemant Oberoi, chef exécutif du Taj Mahal Palace & Tower de Mumbai.

Tous les soirs, saveurs et raffinements de cette subtile cuisine, tandoori, curry, «grills» à l'indienne seront déclinés à souhait et accompagnés de délicieux naans (pains traditionnels indiens).

C'est également l'occasion de découvrir la carte d'automne du chef étoilé Joël Garault, dans ce même cadre coloré et décoré pour l'occasion. ♦

• **Vistamar**

Hôtel Hermitage. Square Beaumarchais à Monte-Carlo

Tous les soirs jusqu'au 4 novembre 2007.

Menus découverte à partir de 80€ (hors boissons)

Réservations (00.377) 98 06 98 98

salons

Agecotel 2008 à Nice

QUEL JOUR VOUS Y RENDREZ-VOUS ?

PROFESSIONNELS. Les temps forts du salon professionnel-phare des métiers de bouche en région PACA, organisé tous les deux ans en alternance avec le *Sirha* de Lyon, ont été dévoilés par Frédéric Jourdan Gassin, président et Paul Obadia, directeur-général de Nicexpo, lors d'une conférence de presse organisée dans un des salons de l'hôtel Négresco à Nice.

Cette manifestation de référence des professionnels de la filière hôtellerie-restauration du grand Sud, organisée par Nicexpo, proposera une nouvelle formule plus dense, dynamisée et faisant la part belle aux animations ludiques, aux démonstrations, aux innovations, aux trophées, aux rencontres, comme celle de l'Ordre international des Disciples d'Auguste Escoffier (4 février) et aux invités de marque, comme Marc Veyrat, parrain des deux concours culinaires « Le Neptune d'Or » et « La Perle d'Or » (4 et 5 février), événements retransmis en direct sur Internet (<http://www.niceteleweb.com>).

Cette 23^e édition sera également l'occasion de découvrir (dimanche 3 février de 10h à 19h) les démonstrations en direct de 18 jeunes chefs de la toute nouvelle association « Les toques brûlées », emmenée par David Faure, Marc Laville et Luc Salsedo et de connaître les noms des vainqueurs des « Trophées du terroir » de l'Apicig, distinctions destinées à récompenser les restaurateurs ayant en permanence un choix de mets et de vins représentatifs de notre région et des « Trophées des chefs de l'e-mail gourmand » décernés aux chefs, cuisinier, pâtissier et sommelier des Alpes-Maritimes, de la principauté de Monaco et du Var, élus par leurs pairs. Nous reviendrons dans le détail sur le déroulement de ces trophées et sur le programme complet de ce rendez-vous professionnel incontournable. ♦

• **Agecotel Palais des Expositions de Nice du 3 au 6 février 2008.**
Invitations et règlements des concours à télécharger sur <http://www.agecotel.com>

PHOTO GRAND BREVIA



Paul Obadia, Luc Salsedo, Marc Laville et David Faure

agenda

>> 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>

Rendez-vous méditerranéens de la gastronomie de Sainte-Maxime TOP DÉPART

EXCLUSIF. Ces rencontres, créées par la Chambre de commerce et d'industrie du Var, sont prévues les 27 et 28 octobre 2008 à la nouvelle médiathèque de Sainte-Maxime (dates à confirmer). Elles seront un nouveau lieu d'échange, de dialogue, de débats, d'accueil de tous les professionnels des métiers de bouche, de rencontre avec le public sous la forme d'ateliers du goût et accueilleront le « Trophée gastronomie et vins de Provence », présidé par Jacques Maximin, concours culinaire s'adressant à tous les chefs de cuisine français, belges et suisses. ♦

• Renseignements Bertrand Deschamps (0)4 94 55 98 30



PHOTO X

Lux pack à Monaco SOLUTION DECORATIVE

NOUVEAU. Au salon de l'emballage des produits de luxe, nous avons remarqué le dernier développement de la société Sleever® avec sa collection Skinsleever®, qui apporte une nouvelle dimension sensorielle à l'univers de la bouteille en l'habillant à 360°. ♦

• si.sleever@sleever.com

Méridien Beach Plaza à Monaco CHIC, CULTURE ET DÉCOUVERTE

EXPÉRIENCE. Une approche innovante du séjour hôtelier, pour une découverte culturelle et une expérience sensorielle uniques, est proposée actuellement en avant-première dans l'hôtel monégasque pour une période test de 90 jours. A l'occasion d'une soirée fort bien orchestrée par l'ensemble de l'équipe de l'hôtel, les nombreux invités ont pu toucher du doigt ce nouveau positionnement des hôtels Le Méridien. Un formidable challenge pour Michel Cottray, nommé, le 1^{er} octobre dernier, directeur général du Méridien Beach Plaza à Monaco et directeur régional pour la région France Sud des hôtels Starwood, qui retrouve la France après 20 ans d'enrichissantes expériences professionnelles en Arabie Saoudite, Australie, Thaïlande, Luxembourg, Bali, et dernièrement à Francfort en Allemagne. ♦

Eva Ziegler, senior vice-président Le Méridien Brand et Michel Cottray, directeur général du Méridien Beach Plaza à Monaco

Eva Ziegler, senior vice-président Le Méridien Brand et Michel Cottray, directeur général du Méridien Beach Plaza à Monaco

PHOTO GRAND BREVIA



hôtellerie

Columbus à Monaco COCKTAIL GRACE

ROSE. Les équipes du bar de l'hôtel Columbus, chapeautées par Jean-Louis Coppien, et sous l'impulsion de Fredrik Aspegren, directeur général du Columbus Monaco, qui souhaitait créer un cocktail propre à Monaco, ont relevé le défi et réalisé un cocktail exclusif, nommé « Grace ». Servi dans une verrerie élégante au design intemporel, dont les parois sont givrées et parsemées d'un confit de pétales de rose, il s'épanouit et pétille au contact du champagne Veuve Clicquot et d'un extrait de liqueur de rose. Une expérience gustative inédite réveillant les cinq sens. ♦



PHOTO X

brèves

DESSOUS DE TABLE. Le 1^{er} dîner de gala "bio", organisé par Hexa Toques et la Fraternelle des cuisiniers et pâtisseries de Nice et Côte d'Azur, réalisé par 3 chefs de cuisine, finalistes du 48^e grand prix culinaire international Auguste Escoffier®, Sébastien Giannini, chef de Cuisine à l'Auberge de la Vignette Haute, Gérard Giraudi, professeur de cuisine au lycée hôtelier Paul Augier de Nice et Thierry Molinengo, chef de cuisine à Paris, est programmé à l'Auberge de la Vignette Haute à Auribeau-sur-Siagne, le 15 novembre prochain, à 20 h. Son prix par personne est de 110 € champagne, café, vins et eaux compris. Le concours d'une orfèvre styliste permettra de faire un tirage au sort en fin de repas et d'offrir un diamant à un heureux(se) gagnant(e). Réservations au (0)4 93 42 20 01 ou info@vignettehaute.com ♦ **Le trophée de la clientèle 4 étoiles et 4 étoiles luxe a été décerné à l'hôtel « Les Ateliers de l'image » à Saint Remy de Provence, établissement dirigé par Philippe Goninet (voir e-mail gourmand hebdo n°128) ♦** Rappel. 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. Un Pétrus ou des caisses dégustation sont à gagner. Inscriptions au (0)4 93 44 06 44, fax (0)4 93 44 06 42 ou e-mail vinscoeur@amour-vinum.com ♦ **L'ouvrage « Les Délices de la campagne » de Nicolas de Bonnefons, valet de chambre de Louis XIV, a servi de prétexte et de base à Hervé This et Pierre Gagnaire pour nous parler de la cuisine d'aujourd'hui dans « Alchimistes aux fourneaux » (éditions Flammarion) ♦** Jusqu'au 7 janvier 2008, Autogrill France met en avant le meilleur de la tradition de 4 fromages lombards, grana Padano, gorgonzola, taleggio et provolone Valpadana, dans ses 220 points de vente sur l'ensemble du réseau couvrant les aires d'autoroutes, les gares, les aéroports et les centres commerciaux ♦ **L'ouverture du Novotel Monaco est prévue le 31 octobre, avec Loïc Brasseur comme directeur général et Frédéric Ramos comme chef de cuisine ♦**

retour sur images

Photo X



TROPHÉE. Lors du dîner de gala de l'association « Les Grandes Tables du Monde - Traditions et Qualité » au Majestic Barrière à Cannes, Carlo Petrini, le fondateur du mouvement Slow Food a reçu un trophée d'honneur sous forme d'un coq en cristal, une création unique signée Lalique, pour sa contribution à la défense des valeurs de la cuisine à travers le monde. ◆

GUIDE. C'est au Juana à Juan-les-Pins que Marc de Champérad est venu présenter le « Champérad 2008 ». ◆



Photo B&K

Photo X



GOÛT. À l'invitation de Dominique Otto, directrice d'école, les cuisiniers et pâtisseries d'Hexa'Toques, ont participé à une présentation et une dégustation à l'hôpital Lernal à Nice, dans le cadre de la semaine du goût. ◆

métiers de bouche

Talents du goût 2007

LE POTAGER DE PORQUEROLLES NOMINÉ

Photo X



TROPHÉE. Les prix des « Talents du Goût » ont pour objectif de valoriser les professionnels des métiers de bouche dans le cadre de la promotion du goût et en respectant les valeurs de la « Semaine du Goût ». Dans la catégorie « agriculteur » c'est Alain Rattalino « Le potager de Porquerolles » qui a remporté la palme.

Maraîcher de père en fils depuis 3 générations, les Rattalino exploitent des terres sablonneuses pour y cultiver leurs « rattalinettes », de saison en saison. Les légumes cultivés sans engrais ni pesticides et tous les fruits qui poussent dans les vergers du parc national, que la famille Rattalino a en charge d'entretenir, pêches magnifiques, abricots ensoleillés, figes blanches et violettes, sont récoltés le matin et vendus le jour même.

À noter que notre ami Gui Gedda a reçu le « coup de cœur » de la « Semaine du goût ». ◆

brèves

DESSOUS DE TABLE.

Les 5,6,7 et 8 novembre, René Bérard, Maître cuisinier de France et chef étoilé, vous fera connaître les secrets de ses recettes que vous dégusterez à la table de la Bastide des saveurs. Cette initiation (170€) comprend le cours (environ 3 heures), le déjeuner boissons comprises. Réservation et renseignements au (0)4 94 90 11 43 ou berard@hotel-berard.com ◆ **La fête du fassum (chou farci grassois) se déroulera toute la journée du 1^{er} décembre au restaurant Lou Fassum à Grasse Plascassier, avec un concours de fassum ouvert aux particuliers, un grand marché, des démonstrations culinaires, un déjeuner (20€) et un dîner autour des choux, sur réservation (0)4 93 60 14 44. Détails sur <http://www.loufassum.com> ◆ Mauro Colagregco, le chef du « Mirazur » à Menton et Christophe Cussac, le chef de « Joël Robuchon Monte-Carlo », le restaurant de l'hôtel Métropole Monte-Carlo, figurent dans le peloton des 17 sur 20 dans l'édition 2008 du guide France GaultMillau, qui a sacré Jean-Luc Rabanel, chef de « L'Atelier Rabanel » à Arles, comme chef de l'année ◆ **Du 12 au 15 novembre prochain, le groupe hôtelier Exclusive Hotels lancera officiellement à l'international son guide « Exclusive Charm & Character » édition 2007-2008, à l'occasion du salon « World Travel Market » à Londres** ◆ Cet été, le marché russe s'est avéré le plus dynamique pour l'hôtellerie azuréenne (Alpes-Maritimes hors Monaco). Les nuitées hôtelières ont en effet augmenté de 53 % sur la période de juin à septembre, par comparaison à l'an dernier ◆ **Luc Chatel, secrétaire d'État chargé de la Consommation et du Tourisme, a décidé de mener rapidement à bien la modernisation du classement des hébergements de tourisme** ◆**

associations

A.I.C.R. Côte d'Azur CONGRÈS MONDIAL EN 2009

Photo X



ACTIONS. L'amicale International des chefs de réception et sous-directeurs des grands hôtels de la Côte d'Azur s'est réunie dernièrement à l'Hôtel Hermitage à Monte-Carlo, autour d'un excellent dîner, pour faire le bilan d'une belle saison. 54 convives (membres et futurs membres) étaient présents pour partager ce moment agréable entre collègues et rappeler aux nouveaux venus le but et les objectifs de cette association.

Jean-Jacques Poulet, président de la section Côte d'Azur, a également officialisé que le congrès 2009, regroupant toutes les A.I.C.R. du monde (18 sections existantes à ce jour), sera organisé sur la Côte d'Azur, et par conséquent accueillera le concours du meilleur jeune réceptionniste international 2009. Une autre soirée est en prévision au mois de novembre dans l'arrière-pays, ainsi que dans le Var. ◆



Photo X

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier CHAPITRE À CHIANCIANO TERME

PAYS ITALIE. À l'occasion du chapitre en Toscane organisé par le président Francesco Ammirati, son secrétaire Antoine Torcasso et Fabio Fastelli, le nouveau président de la région, la délégation française a été accueillie aux portes des thermes de Chianciano par Mario Giorgio Lombardi, directeur général. Après la visite protocolaire de cet énorme et lumineux établissement, les résultats du concours de cuisine furent annoncés et récompensèrent l'Auberge du Mont-Savino, le meilleur restaurateur de la Toscane. Puis durant le chapitre, 21 cuisiniers et 2 honoris causa furent intronisés. Au milieu d'une foule de plus de 300 convives, la délégation et les impétrants furent accueillis par un superbe apéritif, suivi d'un buffet de produits de la Toscane, arrosé d'excellents vins italiens. Le soir, un repas de gala exceptionnel fut servi au casino de la ville où chaque plat fut élaboré avec brio.

Sur le chemin du retour, Raymond Macario, le président du Var et des Alpes-de-Haute-Provence et son ami Jean-Louis Jeandet, ont été invités à déguster les spécialités régionales et italiennes chez un Disciple et son épouse à l'Hostaria Il Buco.

Ont été intronisés **Disciples chefs de cuisine** : Fabio Fastelli, Eros Poggiali, Stefano Poggiali, Salvatore Quarto, Gian Franco Giannetti, Paolo Contemori, Giorgio Morgantini, Giovanni Luca De Pirro, Roberto Lodovichi, Massimo Rossi, Luca Drago, Francesco Sacco, Mauro Giuliani, Silvestro Baraldo, Stefano Fantozzi, Giovanni Coppola, Agostino Petrosino, Salvatore Villani, Mario Villani, Antonio Falco, Raffaele Di Ladro, **Amis honoris causa** : Ilio Maspone, Simonetta Mencarelli. ◆

DATES. 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 « Normandy » 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 Secrétariat de l'Ordre International. Tél. (0)6 07 57 00 76 - disciplesescoffier@libertysurf.fr <http://www.disciples-escoffier.com>



LE VIN DE LA SEMAINE

vin

BARDOU 2005

Appellation Saint-Chinian contrôlée

Cépage : syrah 100 %.

Terroir, vinification : parcelle de sols argilo-calcaires, nichée au pied du massif du Carroux. Élevage en fûts de chêne français.

Dégustation : robe d'un rouge soutenu ; nez d'arômes intenses qui se fondent dans une harmonieuse complexité de fruits frais, d'épices, de notes florales et vanillées, avec un côté toasté, en bouche, l'attaque est franche, la matière dense, les tanins bien présents et enveloppés par l'apport du bois ; la finale est persistante.

À carafier 1 à 2 h avant le service. Température de service 16 à 18° C.

Potential de garde de 8 à 10 ans.

Accords : tous les gibiers à plumes ou à poils, les grillades de bœuf, les daubes, les fromages goûteux.

Cavistes 17€ environ (75 cl) ♦

• **Laurent Miquel**

Hameau Cazalviel 34460 Cessenon-sur-Orb.

Tél. (0)4 67 89 74 93



Photo X

Photo X



Jean Martin

UNE SOUPE 100% HALLOWEEN!

COURGE. Jean Martin élargit sa gamme de soupes avec le lancement d'une nouvelle référence gourmande, la soupe de courge. À consommer chaude tout au long de l'hiver, cette soupe crémeuse allie un légume traditionnellement cuisiné en Provence, auquel l'entreprise de Maussane-les-Alpilles ajoute des oignons, de l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence et une pointe de muscade. ♦

• **GMS et boutique en ligne - <http://www.jeanmartin.fr>**

produit

Laguiole Papillon

LE SYMBOLE DE 2 LÉGENDES

COUTEAU. Pour les 100 ans de sa marque, le Roquefort Papillon s'est uni à son voisin aveyronnais, la Forge de Laguiole pour créer un véritable symbole de la finesse de la gastronomie française.

C'est le designer Olivier Gagnere qui a imaginé le précieux couteau. Toute l'âme des roqueforts Papillon s'incarne dans ce Laguiole, fait main, en pointe de corne tout comme l'était son ancêtre, orné pour l'occasion d'un papillon qui vient élégamment remplacer la traditionnelle abeille forgée. ♦

• **176€ Points de vente : coutelleries Laguiole et fromageries**

matériel

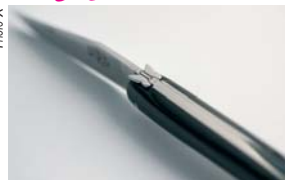


Photo X

enseignement

Challenge de l'apprentissage 11^e ÉDITION

MOTIVATION. La première épreuve de cette compétition professionnelle organisée par le « Qualité club apprentissage Côte d'Azur », avec la complicité et la collaboration des professionnels de la gastronomie azurélienne, a débuté dans les cuisines du restaurant de « La Chèvre d'or » à Eze village, mises à disposition par Philippe Labbé.

Les 6 candidats devaient réaliser, en 3 heures, une recette de leur hôte étoilé, pour 4 couverts « Le pigeonneau « excellence » Mieral en croûte inversée au foie gras, jus pressé à l'Armagnac, étuvée de choux verts pommes à l'abricot confit aux trompettes de la mort », sous le regard attentif de Didier Aniès, MOF, Jean-Claude Brugel, MOF et Charles Séméria. Ces jeunes apprentis motivés, un peu angoissés, devaient ensuite présenter leur plat au jury dégustation composé de Christophe Cussac, Christophe Dufau, Luc Gamel MOF, et Philippe Labbé.

Cette première étape franchie avec succès, les 6 apprentis se retrouveront le 6 novembre prochain dans les cuisines du Monte Carlo Beach Hôtel, avant l'ultime épreuve et la proclamation des résultats, le 10 décembre à La Réserve de Nice. ♦

LES CONCURRENTS.

• **CFA de l'hôtellerie de Nice**

Julia Demichelis, apprentie à la Bastide Saint-Antoine à Grasse Maître d'apprentissage Jacques Chibois

Raphaël Faivre, apprenti au Miramar Beach Hôtel à Théoule-sur-mer

Maître d'apprentissage Jilali Berrekama

Julien Vauthrin, apprenti à la Fleur de Thym à Contes

Maître d'apprentissage Denis Beil

Alexandre Thomas, apprenti à l'Univers à Nice

Maître d'apprentissage Christian Plumail

• **Faculté des Métiers de Cannes**

Sarah Gade, apprentie au restaurant Côté Jardin à Cannes

Maître d'apprentissage Philippe Treffot

Lionel Lambert, apprenti au Cigalon à Valbonne

Maître d'apprentissage Alain Parodi

PHOTOS GRAND BERNAR



Jean-Claude Brugel surveille...



Julia Demichelis

Lionel Lambert



Partrck Bonnaud en compagnie du jury cuisine Jean-Claude Brugel Charles Séméria et Didier Aniès

Jury dégustation



Christophe Cussac



Le plat de Sarah Gade



Sarah Gade explique son plat au jury



Christophe Dufau



Luc Gamel



Philippe Labbé

brèves

DESSOUS DE TABLE.

Le Fairmont Monte-Carlo organise des soirées «vignerons» tous les mois à l'Argentin. Le 9 novembre prochain, Yves Chirio, représentant de la célèbre maison Louis Jadot, présentera chaque vin qui accompagne le plat lors du dîner. Menu 98€ par personne. Réservations +377 93 50 65 00

♦ **La première édition de « Vivere », salon de l'art de vivre et du développement durable, organisé par la Chambre de commerce italienne de Nice Côte d'Azur et la ville de Cannes aura lieu sur l'esplanade de la Pantiero à Cannes, du 8 au 11 novembre** ♦ Le Majestic Barrière à Cannes s'est vu décerner le prix villégiature du « meilleur service hôtelier d'Europe » ♦ **Prélude au Sirha lyonnais, le Sirest Ideas proposera, du 30 mars au 2 avril 2008 à Paris Expo, porte de Versailles, des débats et des démonstrations culinaires, avec le festival de la créativité gastronomique et Paris food trends, des concours avec l'open de France des desserts et le concours national de cuisine artistique, ainsi qu'un colloque sur la nutrition plaisir** ♦ Aux « Vieux Murs » à Antibes, Xavier Burelle, ancien complice de Jouni à Nice, remplace Christophe Criss, parti rejoindre son ancien mentor Christian Morisset, qui va ouvrir très prochainement son restaurant, en lieu et place de « La Jarre » à Antibes

♦ **Tous les midis, du lundi au samedi de 12h à 14h, le Blue Bay au Monte-Carlo Bay vous accueille pour la saison automne-hiver avec la formule « express lunch ». Entrée + plat 30€. Parking assuré. Réservations +377 98 06 03 60** ♦ À suivre