

e-mail gourmand hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°158 Lundi 26 novembre 2007 - Hebdomadaire - Rédaction Gérard et Michelle Bernar
Tél. (0)4 94 17 28 92 - **Nouveau numéro (0)6 33 55 01 19**

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



Christian Morisset

restaurant

Le figuier de Saint-Esprit à Antibes LE RETOUR DE CHRISTIAN MORISSET

OUVERTURE. Voilà 3 ans, presque jour pour jour, que Christian Morisset n'avait pas retrouvé les sensations d'un chef de cuisine. C'est chose faite depuis la semaine dernière. Après quelques travaux nécessaires, « Le figuier de Saint-Esprit » est né dans le vieil Antibes, en lieu et place de « La Jarre ». Christian Morisset et son épouse Jo sont aidés dans cette nouvelle entreprise par Christophe Griss, son ancien second au « Juana » (ex-chef des Vieux Murs), son fils Jordan, tout frais émoulu du lycée hôtelier Paul Augier, Thibault Laroche, maître d'hôtel (ex-Daniel Desavie) et Romain Beyrie, sommelier (ex-Parcours).

Du côté des assiettes, une formule déjeuner à l'ardoise, avec au choix 2 entrées entre 6€ et 10€, 2 plats entre 12€ et 18€ et 1 dessert unique à 6,50€, est proposée avec une formule boissons à 10€ (1/2 eau, verre de vin et café). Le menu 3 plats (3 entrées, 3 plats, 3 desserts au choix) à 49€ est accompagné de 3 verres de vin. Le menu dégustation à 70€ (3 plats, fromages et dessert) est présenté pour l'ensemble de la table avec des vins différents à chaque plat, servis à l'aveugle pour faire marcher vos papilles et vos méninges.

La carte, qui reprend les plats des menus, est enrichie de deux spécialités qui ont fait les beaux jours de « La Terrasse » au Juana, les cannellonis de supions à l'encre de seiche et la célèbre selle d'agneau en terre d'agneau en terre d'agneau de Vallauris. ♦

• **Le figuier de Saint-Esprit** 14, rue Saint-Esprit à Antibes. Tél. (0)4 93 34 50 12

Fnac Cannes

LES MOF CUISINENT chefs

PLATS. Les Meilleurs Ouvriers de France, section des Alpes-Maritimes, vont se succéder à la Fnac pour une journée de démonstrations culinaires.

• De 11h à 12h, **Jean-Denis Rieubland**, MOF, chef de l'hôtel Negresco à Nice, présentera un *filet de rouget juste poêlé, vinaigrette aux agrumes et vitelotte confite*.

• De 12h15 à 13h15, **Jean-Claude Brugel**, MOF, chef du Monte-Carlo Beach, proposera un *pressé de foie gras de canard aux morilles, fruits rôtis à l'aigre-douce et cristalline de pains*.

• De 13h30 à 14h30, **Jean-Marc Delacourt**, MOF, consultant, mijotera un *jarret d'agneau confit lentement aux aromates, polenta crémeuse aux ananas caramélisés*.

• De 14h45 à 15h45, **Christian Camprini**, MOF, artisan chocolatier à Opio, fera une *animation gourmande autour du chocolat*.

• De 16h à 17h, **Jacques Rolancy**, MOF, chef Les viviers à Nice, mitonnera des *noix de Saint Jacques poêlées, jeunes légumes croquants et vinaigrette acidulée*.

• De 17h15 à 18h30, **Philippe Joannès**, MOF, chef exécutif Lenôtre Côte d'Azur, élaborera des *œufs toqués salés sucrés*. ♦

• **Samedi 1^{er} décembre à la Fnac Cannes 83, rue d'Antibes**

PHOTO GÉRARD BERNAR



Jean-Marc Delacourt

PHOTO X



Christian Camprini

PHOTO GÉRARD BERNAR



Jean-Denis Rieubland



Philippe Joannès

PHOTO S. DARRASSE



Jean-Claude Brugel

PHOTO X



Jacques Rolancy

Pâtisserie Ernest à Cannes

UNE NOUVELLE JEUNESSE



La bonne humeur est de rigueur avec Michel Ernest et ses enfants Antoine, Isabelle et Marie.

DESIGN. Créée par Elda Ernest dans les années 1960, la plus vieille pâtisserie cannoise, encore en activité, vient de s'offrir un nouvel écrin !

Ce nouvel espace contemporain et design, complètement métamorphosé par Stephan Ricci et Julien Costa, deux jeunes architectes cannois, met en scène les produits, qui ont su évoluer à travers le temps dans le grand respect de la tradition, sans jamais cesser d'être à la pointe de l'innovation. Pour l'occasion, la plupart des gâteaux ont été relookés et ont accueilli dans leurs rangs quelques belles nouveautés composées par Michel Ernest et ses maîtres pâtisseries. ♦

• **Pâtisserie Ernest**

Angle 53 bis, rue Meynadier et 2, rue Louis Blanc à Cannes (à proximité du marché Forville).

Tél. (0)4 93 06 23 03.

Ouvert du mardi au dimanche matin, en continu le samedi.

agenda

LUNDI 26 NOVEMBRE

Atelier de cuisine sur fond d'histoires pour enfants

Villeneuve-Loubet

Les gâteaux de Mamie Hansel et Gretel et le pain perdu de la sorcière. Espace Culturel André Malraux (Quartier Maurettes - Vaugrenier).

Participation 12€ par cours.

Inscriptions et renseignements auprès du service culturel

Tél. (0)4 93 73 08 82

>>> **JUSQU'AU 26 NOVEMBRE**

Monte-Carlo gastronomie

Espace Fontvieille Monaco

12^e édition. De 10h à 19h.

Entrée 5€. Gratuite en semaine de 12 h à 14 h.

Gratuite pour les moins de 12 ans

Renseignements (377) 92 16 61 16

Salon du palais gourmand

Palais des congrès Saint-Raphaël

14^e édition. Entrée 5€

Renseignements (0)4 94 52 80 80

MERCREDI 28 NOVEMBRE

Wine dinner Champagne Veuve-Clicquot Ponsardin

Keisuke Matsushima à Nice

Amuse bouche - Langoustines de Bretagne, poêlées au zeste d'agrumes, lard de colonnata, risotto aux artichauts épineux - Pomme de ris de veau, pané à la meunière, câpre et croûton de pain de mie, salsifis braisés aux truffes noires écrasées, salade riquette - Perdreau, poitrine rôtie, cuisson en ballottine au foie gras, fricassée de champignons des bois, jus de perdreau aux raisins Pré dessert - Coing, en arlette, crème de thé earl gray, caramel de coing pur - Mignardises et café. Champagne brut Carte Jaune, champagne Vintage 1999, champagne rosé Vintage 2000, champagne Riche Réserve 1999 100€ (vins, eau, café compris) 20h30 - 22 ter, rue de France Réservations (0)4 93 82 26 06.

>>> **DU 28 AU 1^{er} DECEMBRE**

Conférence

Lycée Paul Augier à Nice

Organisée par l'AMFORHT sur le thème « Cuisine méditerranéenne, santé, culture, art de vivre, enseignement et développement durable ». Présentation de Michel Prospéri, proviseur du lycée régional d'hôtellerie et de tourisme Paul Augier de Nice.

Informations sur <http://www.ltht-nice.com>

et <http://www.nicetourism.com>

PHOTO MATHILDE MACOE



De gauche à droite : Christophe Carreau, sommelier de l'Epuisette à Marseille, Agnès Henry, Domaine de la Tour du Bon, Michel Bronzo, président de l'association «Les vins de Bandol», Thierry Simon, Domaine de la Chrétienne et Freddy Estienne, Domaine de La Laidière.

Vin de Bandol

TOUS A LA FÊTE DU MILLESIME 2007 !

26^e ÉDITION. Sur le port même d'où jadis s'embarquaient les précieuses barriques marquées du « B » de l'appellation, venez partager, dans une ambiance festive et conviviale, le secret du Bandol et de son cépage «star», le mourvèdre.

Cette fête, imaginée dès 1982 par les vigneronns autour de leurs vins récemment vinifiés mais déjà pleins de promesses, est placée cette année sous le thème de la conquête du monde. Pour partager, avec toute la modération souhaitée, ce tour du monde en dégustations proposé par 26 vigneronns de l'appellation, il suffit d'acquiescer, au prix de 4€, le verre gravé au millésime de l'année sur les stands situés aux entrées de la fête.

PROGRAMME. • Les longues gardes sont prélevés à 10h et les résultats du jury sont proclamés à 16h.

- La fermeture des barriques est programmée à 17h.
- Les dégustations à l'œnothèque, dans les salons de la société nautique de Bandol, vous permettront d'apprécier en toute sérénité des millésimes plus anciens, avec la complicité des associations de sommeliers « Alpes Marseille Provence », « Monaco », « Nice Côte d'Azur Provence » et des « Sommeliers d'Europe ».

Ouverture de 10h à 16h. Droit d'accès 4€ par personne déjà munie de son verre à dégustation, avec remise d'un carnet de dégustation clair et pratique. Tickets en vente à l'entrée de l'œnothèque.

- Les animations de l'espace gourmand sont proposées par Gui Gedda et Eric Dusfour (Centre de formation professionnelle et de promotion agricole de Hyères) Rendez-vous au centre culturel à 11h. Accès libre et dégustation dans la limite des places disponibles.

- Les séances d'initiation à la dégustation des vins de Bandol sont ouvertes à tout dégustateur en possession du verre au millésime de l'année. Elles sont animées par l'Union des œnologues de France.

- Au point d'information (face au podium) toute la journée, un stand sera consacré aux écrits du vin, avec rencontres et dédicaces autour d'auteurs dégustateurs, amoureux du Bandol. ♦

- **Fête du millésime du vin de Bandol**
Dimanche 2 décembre. Sur le port, de 10h à 17h.

festivités

Château de Saint Martin à Taradeau GROS SOUPER DE NOËL

TRADITION. Soucieuses de perpétuer les traditions provençales, et en particulier celles de l'avent et de Noël, si souvent méconnues ou oubliées, trois générations de femmes de Saint Martin s'allient chaque année à un chef différent pour vous recevoir autour d'un gros souper de Noël, toujours réinventé ! Pour fêter le cinquième anniversaire de ce joli succès, fruit d'une passion transmise de mère en fille depuis 1740 au Château de Saint Martin, fête et générosité rimeront avec Téléthon. Ainsi, tout le mois de décembre sera ponctué d'actions dans ce sens ! (10 % des achats vins de décembre seront reversés au Téléthon ainsi que 10€ par menu vendu, sans oublier la vente aux enchères, en association avec d'autres viticultrices françaises).

PROGRAMME. A partir de 17h, vente aux enchères au profit du Téléthon de millésimes issus de domaines exclusivement féminins. Isabelle Forêt, auteur du guide Féminin, présidera la vente et signera son livre dans la magnanerie XVIII^e.

Cocktail dégustation des Crus Classés du Château de Saint Martin dans le caveau avec dégustation de spécialités provençales.

Après un apéritif dans la cave souterraine du XII^e siècle, les convives passent à table, vers 19h30, pour le dîner dans la salle des calèches du XVIII^e siècle.

Patrice Lafon et Vincent Rouard (MOF 1996) du restaurant « La Vigne à la Table » orchestreront le dîner et vous surprendront par leur interprétation du gros souper provençal.

MENU. Velouté de potimarron et moules safranées ; escargots poêlés, fine tarte de parmesan et fondue d'oignons au miel d'acacia, émulsion de persillade ; royale de foie gras, cappuccino de châtaignes ; noix de Saint-Jacques rôtie, purée de céleri rave et écume de corail ; pavé de morue cuit au beurre de crustacés, cardons braisés et jus de crevettes grises ; les treize desserts ; café et thé de Noël.

Ce dîner sera ponctué de petits clins d'œil au rêve et à l'enfance, de chants et de musique. ♦

PHOTO X

- **Château de Saint Martin à Taradeau**
Vendredi 7 décembre.
Sur réservation 75€ par personne.
(0)4 94 99 76 76



agenda

>> JEUDI 29 NOVEMBRE

Petit-déjeuner conférence

Monte-Carlo

L'association des industries hôtelières monégasques organise un petit-déjeuner conférence sur le thème « La démarche environnementale : un nouvel outil de gestion pour l'hôtellerie internationale », présenté par Philippe François du cabinet conseil François tourisme consultants, membre du conseil national du Tourisme. De 8h30 à 11h30, salon Bellevue au Café de Paris.

.....

Dîner lumière œnologique vins d'Espagne

Hostellerie Bérard

La Cadière d'Azur

Menu : Cargolade - Langoustine mar y muntanya, joue de porc au rancio vieux - Morue de Bilbao, purée de laitue au lait d'amande, supions juste raidis, jus vinaigré Xérès vieux - Lapin en déclinaison, sauce picada noisettes pignons - Fromage Catalan Poivron en version sucré, glace lait Vins servis : Mas Comtal «Penedès» Blanc 2006 et Rouge 2005

Mas de l'Abundancia (Montsant-Priorato) «Tarragone» Blanc 2004 et Rouge 2005 - Barbara Forés (Terra Alta) «Tarragone» Blanc 2006 et Rouge 2005
98€ par personne
Réservations (0)4 94 90 11 43
berard@hotel-berard.com

.....

Soirée Millésime Manager

Le Mas Candille à Mougins

Renseignements Fabienne Révélat
06 11 25 54 27

.....

>> VENDREDI 30 NOVEMBRE

Soirée « Géométries, couleurs et saveurs »

Restaurant Urbain Dubois

à Saint Zacharie.

Un menu surprenant à 59 € par personne imaginé par Patrice Noël, vins et café compris. 20h.
Réservations (0)4 42 72 94 28
urbain-dubois@wanadoo.fr

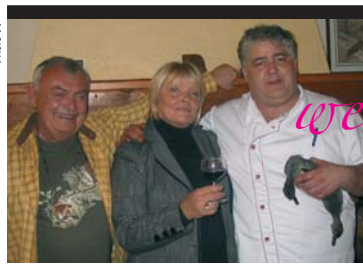
.....

brèves

DESSOUS DE TABLE.

Le Château de la Chèvre d'Or à Eze-village fermera après le déjeuner du dimanche 2 décembre. Sa réouverture est prévue le vendredi 14 mars pour le dîner ♦♦♦ Du 11 au 13 janvier 2008, au Grimaldi Forum Monaco, le royaume du Maroc sera le pays partenaire exclusif de la 4^e édition du Monte Carlo Travel Market ♦♦♦ Le jeudi 13 décembre, l'association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice organise un repas caritatif au lycée Paul Augier à Nice. L'intégralité des bénéfices sera reversée à « Humanice » pour le « Noël des hôpitaux ». Uniquement sur réservation Jérôme (0)6 60 86 10 96 - Antony (0)6 10 57 12 75 - Walid (0)6 69 08 80 69 ♦♦♦ Le mercredi 19 décembre 2007 au Resto Wine Notes à Nice, le prochain dîner dégustation de l'association des sommeliers d'Europe sera élaboré autour des vins du Château de Crémant A.O.C Bellet ♦♦♦ La prochaine réunion du CDRE PACA se tiendra le 10 décembre prochain au Mas Candille à Mougins, en présence de Hieu To, président du CDRE France ♦♦♦ Le 7 et 8 décembre, de 10h à 18h, le Château de Crémant organise des journées portes ouvertes, avec visite des caves et dégustation de vins A.O.C. Bellet. Renseignements : 04 92 15 12 15 ♦♦♦ Le mercredi 5 décembre prochain à l'Hôtel Impérial Garoupe♦♦♦ au Cap d'Antibes, 17 chefs des Relais & Châteaux des régions Provence, Côte d'Azur et Corse, réaliseront une promenade gourmande ♦♦♦ Afin d'harmoniser l'esprit de fête et la personnalité de l'établissement, l'Hôtel du Castellet Resort♦♦♦Luxe a choisi, pour les fêtes de fin d'année, de se parer d'illuminations raffinées qui susciteront l'émerveillement des visiteurs. Également soucieux d'apporter un service haut de gamme à sa clientèle, l'hôtel a décidé d'équiper sa flotte de véhicules d'une limousine d'exception, la Maybach 57 S, pour effectuer les transferts aéroports et autres déplacements de ses clients ♦♦♦ Jeanne Neyrat-Thalams s'en est allée à l'âge de 96 ans, le 21 novembre. Elle aimait les livres, la peinture, la cuisine et les cuisiniers. Escoffier avait été le témoin de son mariage. Son père, Paul Thalams, en avait été un collaborateur pendant de longues années. Elle a dirigé la Fondation Escoffier pendant près de 20 ans et elle était, bien entendu, Disciple ♦♦♦

Photo X



idée week-end

Domaine de Reillanne au Cannet-des-Maures

DEJEUNER DE CHASSE

TRADITIONS. À Reillanne, on renoue avec les grandes traditions de la vénerie : garde-chasse, tirs raisonnés, amour de la nature, respect de l'environnement et du gibier... et déjeuners de chasse.

Le jour de la battue au sanglier (2 mercredis par mois), Jean-Philippe Dubourg, chef du « Mûrier » à Grimaud, avait concocté aux chasseurs une terrine de faisán suivie d'un salmis de palombe pour terminer avec des fromages du cru et un fondant au chocolat. On peut également, au hasard des humeurs du chef, déguster brouillade aux truffes, foie gras au torchon ou cuissot de sanglier accompagné de sa purée « maison » et de champignons des bois, sans oublier la tarte à la châtaigne, le tout, agrémenté des vins du domaine, la « Réserve » dans les 3 couleurs.

Yannick Audibert, responsable du domaine, organise ainsi des journées de chasse (de 138€ à 190€ selon le nombre de pièces, petit-déjeuner, déjeuner et vins compris), des week-ends avec hébergement, chasse et pêche, pour 390€, en pension complète. ♦

• **Domaine de Reillanne D558 Le Cannet-des-Maures.**
Tél (0)4 94 73 48 55. Sortie autoroute Le Cannet-des-Maures.
Prendre direction Saint-Tropez.

Salon des saveurs gourmandes du Pradet

UN VRAI RÉGAL

CUISINE. Pour la 5^e année, l'espace des arts de la ville du Pradet accueillait le salon des saveurs gourmandes, sous le double parrainage de Jean-Claude Santioni, chef du restaurant « Les Jardins de Bacchus » à Hyères et Jean-Louis Sarroche, pâtisserie et chocolaterie Sarroche au Pradet.

Le thème de cette année, « tapas et amuse-bouche en verrine », a permis de régaler un public averti et toujours aussi présent, lors des nombreuses démonstrations, tout au long du week-end. Ce salon gourmand organisé par le service économique de la mairie du Pradet, a réuni une fois de plus, des chefs de cuisine régionaux ainsi que des exposants des différentes régions françaises. Un concours de cuisine ouvert au public, ayant pour thème la seiche, est venu compléter cette manifestation. ♦ JEAN TROIN

Photo X



Gui Gedda

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

Photo X



20^e CHAPITRE À DEAUVILLE

DELEGATION NORMANDIE GRAND OUEST. Le 20^e chapitre de la délégation régionale « Normandie Grand Ouest » des Disciples d'Escoffier Monde s'est tenue dimanche 18 novembre 2007 à l'Hôtel Normandy Barrière de Deauville. Après s'être réunie en assemblée générale ordinaire pour dresser un bilan d'une année d'excellence, le président Christian Girault a procédé au cérémonial d'accueil des 11 nouveaux Disciples et Amis d'Auguste Escoffier. Après le rituel d'accueil avec le coup de spatule statuaire et les engagements des récipiendaires, les chefs de cuisine ont reçu l'écharpe rouge, Stéphanie Le Quellec Four Seasons Resort Provence à Tourrettes (Var), Pascal Angenard Le Spinaker à Deauville, Jean-Michel Coccalotto de l'Hôtel de France à Vire, Pascal Dugast, Marc René Gautron, Pascal Gesret du Casino de Deauville, Samuel Liorot de l'Hostellerie de Tourgeville, et Christian Louvigne, chef des Travaux CFA de Laval (secrétaire de la Mayenne). Les écharpes bleues Amis gastronomes sont Armelle Fendel, professeur lycée Jean Jooris, Claude Duclos-Grenet, épiciurier dentiste retraité. Pour la première fois dans l'histoire de cette délégation, une écharpe verte a été attribuée à un maraîcher de Normandie, Joël Descelier, producteur de qualité, qui contribue à la bonne cuisine. Il n'est pas de bonne assemblée, garante du savoir-faire, qui ne se quitte sans partage autour d'un repas exceptionnel. En effet, ce dîner de gala somptueux a été composé de recettes issues du « Guide culinaire » rédigé par le Maître Auguste Escoffier, potage Germiny, homard thermidor, civet de lièvre à la royale et poire Melba et visitées par le maître des fourneaux de cet établissement prestigieux de la Côte Fleurie, 140 convives, sous le charme et l'émotion, ont fait une « standing ovation » à André Plunian et sa brigade, ainsi qu'à l'équipe souriante, attentive et professionnelle de la restauration dirigée par messieurs Meurge, Gille et Teissier. Merci également aux élèves des deux lycées professionnels de la région venus compléter les équipes. ♦ PASCAL BLUCHE, SECRÉTAIRE DÉLÉGATION NORMANDIE GRAND OUEST

association



DATES.

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 ***
28 janvier 2008 chapitre Provence Languedoc avec l'équipe de Michel Receveur au lycée hôtelier d'Avignon ***
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 ***
mai 2008 1^{er} chapitre à Shanghai. ♦
Bernard-Louis Jaunet
Secrétariat
« Disciples Escoffier Monde ».
Tél. (0)6 07 57 00 76
ordre@disciples-escoffier.com
bljaunet@infonie.fr
www.disciples-escoffier.com

brèves

DESSOUS DE TABLE. Du 8 décembre 2007 au 4 janvier 2008, la magie de l'Orient va s'emparer de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo et vous invite à un voyage lointain sous le signe des rois mages et des contes des mille et une nuits *** **Xavier Cabrita, assistant de direction, en charge de l'hébergement au sein de l'hôtel Beau Rivage à Nice, a quitté ses fonctions pour de nouvelles aventures varoises** *** Le nom du lauréat de « La nouvelle gourmande », prix organisé dans le cadre du salon international du livre gourmand de Périgueux, sera dévoilé le mercredi 12 décembre à la Maison de l'Alsace à Paris. Plus de 90 nouvelles gourmandes ont été envoyées cette année *** **À suivre**

agenda

>> **VENDREDI 30 NOVEMBRE**

Diner vigneron

au Jardin d'Hiver à Sanary
Les amoureux de l'appellation Bandol se retrouvent autour d'authentiques millésimes de collection. 4303, ancien chemin de Toulon. 100€ sur réservation au 04 94 90 29 59

>> **DU 30 NOV. AU 2 DÉCEMBRE**

Salon méditerranéen de Draguignan

Complexe Saint Exupéry

Produits du terroir, gastronomie, vins, huiles d'olives, agriculture bio, artisanat, village du commerce équitable, démonstrations de cuisine Catalogne, Croatie, Tunisie, Turquie. Animation : Vincent Ferniot et Pierre Bonte.

>> **SAMEDI 1^{er} DÉCEMBRE**

Les chefs en herbe

Vista Palace Hôtel à Roquebrune-Cap-Martin

Cours de cuisine : « Les repas de fêtes de fin d'année ».

85€ par personne

Renseignements (0)4 92 10 40 13

Cours de cuisine

Château de Berne à Lorgues

Le foie gras. Cours en matinée et déjeuner : 120€ par personne

Renseignements (0)4 94 60 43 64

Fête du « Lou Fassum »

Lou Fassum à Grasse Plascassier

Grand concours de fassum (chou farci) ouvert aux particuliers. Apportez votre fassum à 11h au restaurant. Délibération du jury à 16h.

Le jury est composé de Christian Willer, chef du Martinez, M. Harasse, p.-d. g. Beau Rivage, Emmanuel Ruz, chef du Lou Fassum, M. Blancard du Marché Saint Anne et Mme Primi de Nice Matin. À gagner, un stage de cuisine et des repas au Lou Fassum.

De 11h à 17h marché avec Naturdis de Grasse, Marché Saint Anne et ses produits, Domaine de Manon, démonstration de cuisine par Yves Terrillon de L'atelier des fleurs, le Jardin de la Bastide (dérivé de plantes à parfum en agriculture biologique), dégustation de fleurs du producteur Marius Auda de Gattières, Château Maïme, vin AOC Côtes de Provence, exposition de Pierre Digan, sculpteur-potier-céramiste de Vallauris et démonstration de sculptures végétales.

Au déjeuner, le chef vous propose un repas autour du fassum (fassum, dessert, vin 20€ tout compris).

Au dîner, un repas gastronomique autour des choux vous sera proposé (sur réservation).

381 Route de Plascassier

Tél : 04 93 60 14 44

vins et autres boissons

LE VIN DE LA SEMAINE



PHOTO GÉRARD BERNAR

CHATEAU MOURESSE
GRANDE CUVÉE ROUGE 2004
 Appellation Côtes de Provence contrôlée
Vignerons : Sophie et Patrick Horst
Oenologue conseil : Jérôme Paquette
Cépages : syrah 50 % cabernet-sauvignon 50 %.
Vinification : après des vendanges 100 % manuelles, tri, éraflage et foulage léger. Longue cuvaison d'environ 25 jours avec contrôle des températures de fermentation. Pressure avec contrôle des débits, puis sélection des jus de goutte. Elevage en barriques de chêne français de l'Allier (25 % neuf chaque année) pendant environ 11 mois.

Dégustation : la robe rubis pourpre est sombre et dense ; le nez puissant évoque d'abord des arômes de garrigue, l'évolution se fait ensuite sur des fruits rouges confits et sur un fond vanillé et fumé ; la bouche est concentrée, puissante en tanins denses et serrés, les arômes de fruits rouges, réglisse et vanille dominant. Une structure qui promet une belle et longue garde. Servir chambré. Si possible, décanter et carafier au moins 1 à 2 heures avant le service.

Accords : daube de sanglier à la provençale, carpaccio de chevreuil, lapereau en civet, risotto au faisán et aux truffes noires. ♦

• **Château Mouresse** 83550 Vidauban Tél. (0)4 94 73 12 38
www.mouresse.com



PHOTO GÉRARD BERNAR

Orezza

L'EAU DE LA VITALITÉ

VERTUS. Cette eau minérale naturelle gazeuse, l'une des plus ferrugineuses du monde, apporte en plus des éléments bienfaisants pour la santé, les sels minéraux et les oligo-éléments dont elle se charge en traversant la terre et le temps.

Délicatement pétillante, d'un goût fort agréable, l'eau corse d'Orezza possède de réelles vertus médicales. C'est l'eau de la vitalité et des digestions faciles et son taux extrêmement faible en sodium en fait également une eau particulièrement désaltérante. ♦

• **WWS Monaco**
 distributeur exclusif
 +377 99 99 00 00



PHOTO X

sommellerie

Association des sommeliers Alpes-Marseille-Provence **ASSEMBLEE GENERALE**

BAPTÊME. Francesco Caruso, propriétaire du Domaine Saint Jean de Villecroze, entouré de ses plus proches collaborateurs, a ouvert ses portes aux 50 membres de l'ASAMP pour leur assemblée générale 2007, qui a vu la reconduction de la présidente Gisèle Marguin et de son bureau, vice-présidents Gilles Mouraille et Gilles Ozzello, secrétaire générale Florence Mouraille, trésorière générale Elisabeth Cayol, trésorier adjoint Stéphane Opiard, pour 3 ans dans leurs fonctions. L'autre moment fort de la journée fut le baptême de la mention complémentaire en sommellerie du lycée Bonneveine à Marseille, promotion Jean-Pierre Rous, maître sommelier, qui permettra à 10 élèves, placés sous la houlette de deux professeurs Yvon Gary et Denis Royère, d'être parrainés par des sommeliers professionnels. ♦

Terre Bormane

BOUTEILLE ORIGINALE

produit

NOUVEAU. L'huile d'olive extra vierge de Ligurie, fruitée, parfumée, délicate, élaborée avec les olives de la nouvelle récolte, apparaît dans un nouveau conditionnement original, avec sa capsule en caoutchouc qui rappelle les anciennes bouteilles de bière. ♦

• Contact **Raffaella Arnaldi**
 39 347 94 38 020
arnaldi.sas@fastwebnet.it



PHOTO GÉRARD BERNAR



PHOTO X

www.bestgourmet.fr

RESERVEZ VOTRE TABLE EN LIGNE

site

NOUVEAU. Le jeudi 22 novembre 2007, le Bottin Gourmand a lancé une centrale internationale d'information et de réservation en 4 langues (français, anglais, allemand, espagnol). Au travers de www.bestgourmet.fr, chaque établissement, référencé dans le guide papier, bénéficiera d'une visibilité accrue et aura ainsi la possibilité de proposer des informations pratiques actualisées, des offres spéciales, de bénéficier d'un accès à une assistance téléphonique sur mesure et de la prise de réservations avec un système de prépaiement. Les internautes auront accès à plus de 3304 fiches de restaurants et plus de 496 hôtels français, pour choisir sa table (ou sa chambre), réserver d'un clic son menu et prépayer en ligne. ♦

hôtellerie

PHOTO X



Dolce Frégate à Saint-Cyr-sur-Mer

RECAPITALISATION

GESTION. Dolce International vient d'annoncer que l'investisseur irlandais Inchydoney Partnership est le nouveau propriétaire de son établissement Dolce Frégate, Hotel, Resort & Conference situé dans le Var à Saint-Cyr-sur-Mer. Depuis 18 mois, c'est le 3^e établissement européen du groupe Dolce qui est acquis par le fond d'investissement privé. La récente acquisition du Dolce Frégate s'inscrit dans la stratégie d'expansion d'Inchydoney Partnership en Europe qui consiste notamment à investir dans des hôtels de première catégorie. A ce jour, Inchydoney possède donc les établissements Dolce Frégate, situés à St Cyr sur Mer (Provence), Dolce Sitges (Barcelone) et Dolce Bad Nauheim (Francfort). Dolce International continuera à être en charge de la gestion des Hotels, Resort & Conference. ♦

agenda

>> **SAMEDI 1^{er} DECEMBRE**
Les MOF cuisinent

à la Fnac Cannes
 Les MOF des Alpes-Maritimes vont se succéder à la Fnac pour effectuer une journée de démonstrations culinaires. Fnac Cannes 83, rue d'Antibes (voir détail page 1)

1^{er} ET 2 DECEMBRE
Marché de Noël

à Grasse
 Quartier Saint-Antoine
 Renseignements (0)4 93 70 42 13

Journées portes ouvertes

Châteaubas à Vernègues (13)
 10h30 : atelier d'initiation à la dégustation - 11h30 : présentation des nouveaux millésimes Coteaux d'Aix-en-Provence, avec Philippe Pouchin, cuvée du Temple blanc 2006, cuvée du Temple rosé 2006 et en avant première la cuvée du Temple 2005 en rouge. - 12h à 14h30 : buffet dégustation avec association mets et vins autour des cuvées Pierres du Sud et cuvée du Temple - 14h : visite historique du temple romain - 14h30 : atelier d'association mets et vins
 Renseignements (0)4 90 59 13 16

DIMANCHE 2 DECEMBRE
Fête du millésime du vin de Bandol

26^e édition «Les vins de Bandol à la conquête du monde»
 Sur le port, de 10h à 17h.
 (voir détail page 2)

Marché de Noël scandinave

Châteaubas de Berne à Lorgues
 De 10h à 18h. Entrée libre.
 Renseignements (0)4 94 60 43 64

>> **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>

PHOTOS GRAND BREVIN



COLLECTION 2008

WHISKIES. Ce « collector », catalogue grandeur nature, est placé sous le signe de l'originalité et de la rareté. Il regorge de versions exclusives et inédites de whiskies. Pour chaque marque ou distillerie en présentation, de véritables pièces de collection, qui ne sont plus commercialisées aujourd'hui, ont été réunies. ♦

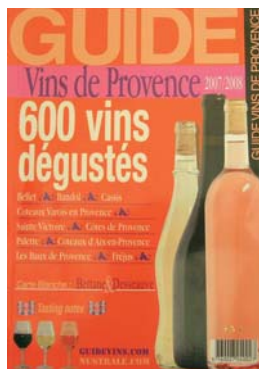
• La maison du whisky
www.whisky.fr



LE BOTTIN GOURMAND 2008

GUIDE. 3 800 adresses, dont 3 304 restaurants et 496 hôtels, avec 500 nouvelles adresses. Nouveaux pictogrammes, table historique, bon rapport qualité prix, grand prix de la presse du vin. Un index permet de choisir une table à moins de 50€ par personne, vin compris. ♦

• Éditions du Bottin Gourmand.
1328 pages. 30€



GUIDE VINS DE PROVENCE 2007-2008

DÉGUSTATIONS. 600 vins dégustés dans les 10 appellations de la Provence et 203 caves, châteaux et domaines présentés. Carte blanche à Michel Bettane et Thierry Desseauve. ♦

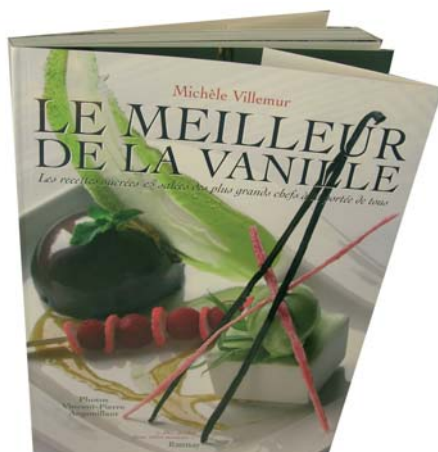
• Joseph Santana et Denis Camel
Édition Nustrale.com. 248 pages. 15€



LA VIE EST UNE PART DE GÂTEAU

PARCOURS. Le «succès story» d'un petit garçon pauvre, complexe, mauvais élève, fils de pâtissier, apprenti pâtissier lui-même, devenu à 24 ans directeur de palaces, puis à 40 ans, président de la prestigieuse société Lenôtre. ♦

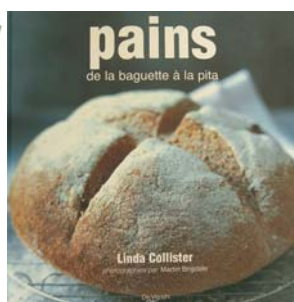
• Patrick Sciard
Éditions Ramsay.
309 pages. 21€



LE MEILLEUR DE LA VANILLE

OR NOIR. Plus de 40 chefs, dont Christian et Thomas Millot et Jouni Tormanen dans notre région, succombent à son parfum autour de 82 recettes salées ou sucrées. ♦

• Michèle Villemur
Éditions Ramsay. 176 pages. 31€



PAINS

BOULANGER Voyage au pays des meilleurs pains du monde : baguette, scone, fougasse, foccacia, pain de mie, pain suédois, pita... ♦

• Linda Collister
De Vecchi. 144 pages. 19,90€

LES PETITS LÉGUMES

FRAICHEUR. 110 recettes, santé ou traditionnelles, pour cuisiner les légumes, avec des chapitres par technique de préparation, en soupe, crus, en jus, mijotés, rôtis... ♦

• Delphine de Montalier
Éditions Marabout. 192 pages. 15,90€



MACARONS

DOUCEURS. 30 recettes de macarons et autres pâtisseries individuelles. Toute la méthode pour réussir soi-même des macarons, jouer sur les parfums et les combinaisons. ♦

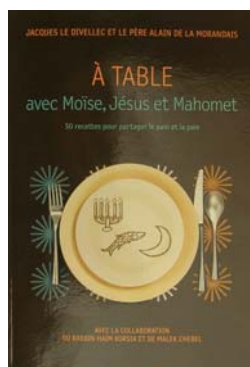
• José Maréchal
Éditions Marabout. 66 pages. 7,90€



LES ZINZINS DU ZINC

BARS. Le tour de France des meilleurs bars à vins en plus de 180 adresses, région par région, ville par ville. ♦

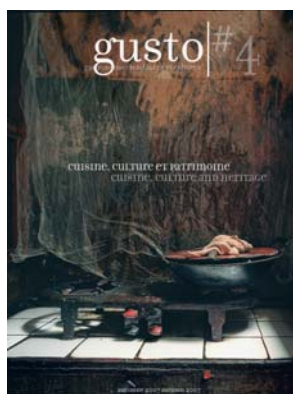
• Egmont Labadie
et Pierrick Bourgault
Fleurus. 288 pages. 19€



À TABLE AVEC MOÏSE, JÉSUS ET MAHOMET

RELIGIONS. Repas de fête autour de 50 recettes fraternelles. Juifs, chrétiens et musulmans, nous font goûter ici leurs mets les plus savoureux et nous en racontent l'histoire. ♦

• Jacques Le Divellec
et le Père de La Morandais
Éditions Solar. 204 pages. 22€.



GUSTO

PATRIMOINE. Dans ce numéro d'automne, Gusto lance le débat sur la légitimité de la demande d'inscription de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'Unesco. Jack Lang, fervent partisan des arts culinaires, Premier ministre de la Culture à avoir promu de grands chefs, livre son analyse et ses réflexions. Périco Légasse revient sur la révolution des années 70, initiée par Gault et Millau à travers leur guide et Paul Bocuse à travers sa personnalité et sa cuisine, dresse un constat sévère. ♦

• Gusto
Numéro 4. Disponible sur abonnement et auprès d'un réseau de diffuseurs sélectionnés, libraires gourmandes ou concept-stores, en France mais aussi en Belgique, en Espagne et en Angleterre.
www.gustopress.com

presse