

e-mail gourmand@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°159 Lundi 3 décembre 2007 - Hebdomadaire - Rédaction Gérard et Michelle Bernar

Tél. (0)4 94 17 28 92 - (0)6 33 55 01 19

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

Mathias Dandine à Aiguebelle

LA GRIFFE DU CHEF

restaurants

ASSIETTES. La présentation de nombreux plats de la carte de Mathias Dandine en assiettes décomposées va devenir la griffe du jeune chef étoilé. Les coquilles Saint Jacques, artichauts poivrades et cèpes, salade de mâche, échalote et lard grillé, sont flanquées d'une crème d'artichaut présentée dans une verrine. Le poisson de la pêche locale, accompagné de salsifis fondants, jus de veau aux truffes est escorté d'un risotto camaroli crémeux au chorizo servi à part dans un petit bocal. Le filet de gigue de chevreuil couronné de dés de courge et sa purée de coing est escorté de farci cuisiné « comme une royale » et d'un velouté de châtaignes, chantilly ou sorbets et glaces du pâtissier) donne un aperçu du talent de l'enfant du pays, qui n'entend pas s'endormir sur ses lauriers, en créant prochainement une ligne de produits gourmands. ♦

Le menu du déjeuner, avec 3 entrées au choix (bouillabaisse d'œuf de la ferme de tradition ; brandade de morue, écume de thym des collines ou ballottine de gibier, condiments et salade frisée), 3 plats au choix (poissons de roche, artichauts poivrades et jus de rôti ; saltimbocca de veau, jus mirepoix, polenta ou chevreuil « comme une royale », jus poivrade) et la gourmandise du jour (baba au rhum de tradition, chantilly ou sorbets et glaces du pâtissier) donne un aperçu du talent de l'enfant du pays, qui n'entend pas s'endormir sur ses lauriers, en créant prochainement une ligne de produits gourmands. ♦

• **Restaurant Mathias Dandine** – Hôtel Les Roches
1, avenue des trois dauphins – Aiguebelle - Le Lavandou Tél. (0)4 94 71 15 53.
Menus au déjeuner 45€ ou 60€ (1/2 vin, 1/2 eau et café compris), 70€ et 115€ pour l'ensemble de la table. Carte (changement tous les 10 jours).
Ouvert du déjeuner et au dîner. Fermé lundi et mardi, jusqu'au 15 janvier 2008.

Mathias Dandine



PHOTO GÉRARD BERNAR



Poisson de la pêche locale, salsifis fondants, jus de veau aux truffes, risotto crémeux au chorizo



PHOTO GÉRARD BERNAR

Palm Square à Cannes

NOËL ALSACIEN

Claude Sutter

ATMOSPHERE. L'ambiance qui règne actuellement au Palm Square est unique. La magie d'un Noël d'Alsace s'opère dès que vous rentrez dans le restaurant, totalement métamorphosé avec ses décorations lumineuses, ses cinquante sapins, sa crèche, son atmosphère chaleureuse d'antan.

Le marché de Noël (entrée libre) et ses parfums d'épices et de cannelle, propose à la vente de nombreuses spécialités alsaciennes, kouglof, bretzels, pain d'épices, foie gras de Strasbourg Edouard Artzner, bière de Noël Météor...

Au restaurant, Claude Sutter, l'accueillant chef alsacien, a élaboré une carte aux saveurs d'Alsace avec 2 menus à 38€ et 48€ où vous vous régalez par exemple d'un civet de chevreuil façon Grand Veneur, spaetzle au beurre ; d'un foie gras d'oie de Strasbourg et son bereweke (pain aux fruits secs) ; de la fameuse choucroute de Strasbourg (délicieux chou) ; d'un poulet au riesling et ses raviolis aux champignons et d'un original kouglof perdu et glace à la cannelle. ♦

• **Palm Square**
1, allées de la Liberté à Cannes
Tél. (0)4 93 06 78 27

• Du 9 au 13 décembre, Yolande Haag, directrice de la brasserie Météor, viendra dédicacer son livre « Bonheur de Noël » ambiance d'Alsace et d'ailleurs. Editions Pierron 29€

Bière de Noël Météor



Hostellerie Bérard à La Cadière d'Azur

DÉCOUVERTES CATALANES

VINS. Cette soirée de présentation de vins catalans a été en tous points une réussite. Premièrement par la découverte d'un terroir viticole en devenir, riche de vins atypiques mais très intéressants par leur structure, présentés par Pierre Gilbert, français vivant en Catalogne depuis 7 ans. Deuxièmement par le travail de recherche et d'association des plats de Jean-François Bérard, qui est venu à chaque service expliquer ses choix. Ainsi avec des mets à consonance ibérique, cargolade, morue de Bilbao au jus vinaigré, lapin en déclinaison sauce picada, fromage catalan et poivron en version sucrée, les vins sélectionnés par Pierre Gilbert se sont fondus agréablement dans les palais des convives, Mas Comtal blanc 2006 et rouge 2005, Mas de l'Abundancia blanc 2004, Fluminis rouge 2005 (mon préféré), Barbara Forés blanc 2006, rouge 2005 et Barbara Forés doux, le choucou des dames, avec sa belle robe ambrée. ♦

• **Hostellerie Bérard**
rue Gabriel Péri à La Cadière d'Azur. Tél. (0)4 94 90 11 43
• Pierre Gilbert – Opus Wine Consulting
(34) 93 665 48 30



PHOTO GÉRARD BERNAR

De gauche à droite : Jean-Marie Castell, Domaine Lafran Veyrolles AOC Bandol, Jean-François Bérard Hostellerie Bérard, Pierre Gilbert, Opus Wine Consulting et Benoît Pioger, sommelier Hostellerie Bérard

agenda

>> **MERCREDI 5 DECEMBRE**

Cours de cuisine

L'Intempo Le Méridien à Monaco
Recette créative de foie gras.
Le chef Emmanuel Lehrer, revisite ce grand classique de Noël.
18h - 85€ par personne (cours + terrine de foie gras de 300g).
Réservations +377 93 15 78 88

Soirée Relais & Châteaux

Hôtel Impérial Garoupe****
Au Cap d'Antibes
Promenade gastronomique et festive avec 17 chefs des régions Provence, Côte d'Azur et Corse.
Uniquement sur invitation

>> **JEUDI 6 DECEMBRE**

Cours de cuisine

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

Soirée « Latina »

MonteCristo à l'Hôtel du Castellet Resort**** Luxe
L'Amérique du Sud s'invite au restaurant le 'MonteCristo'.
C'est dans l'élégante salle à manger du restaurant le 'MonteCristo' que vous sera servi le menu 'Latina' élaboré par Nicolas Sale, étoilé Michelin 2007. Menu : Carpaccio en 'Tentation' - Bœuf, autruche, agneau marinés à l'huile d'argan - Croustillant de gambas et accras de morue guacamole et harissa doux - Suprême de volaille confit au citron confit et caramel d'épices - Cromesquis de patates douces, pulpe de haricots rouges - Ananas rôti à la vanille, mini baba rhum, passion - Parfait citron vert, coconut - Café, mignardises. 120 €

En fin de soirée, le 'Bar des Caves', night-club exclusif, vous ouvrira ses portes pour une initiation aux danses latines...
Réservations (0)4 94 98 37 86
www.hotelducastellet.com

>> **DU 3 AU 6 DECEMBRE**

ILTM

Palais des festivals et des congrès Cannes
Le salon ILM (International Luxury Travel Market) rassemblera tous les professionnels du secteur du tourisme de luxe.
Renseignements (0)4 93 39 01 01

VENDREDI 7 DECEMBRE

Gros souper de Noël

Château de Saint Martin à Taradeau
Patrice Lafon et Vincent Rouard (MOF 1996) du restaurant 'La Vigne à la Table' orchestreront le dîner.

Sur réservation 75€ par personne.
(0)4 94 99 76 76
chateaudesaintmartin@wanadoo.fr

restaurant

Parcours à Falicon
NOUVELLES FORMULES DE MENUS

Frédéric Galland



CARTE. Afin d'exprimer au mieux sa créativité avec les produits de la région et de la saison, et de se démarquer de l'empreinte de Jean-Marc Delacourt, le chef Frédéric Galland a souhaité accroître le choix des mets et des formules proposés à sa clientèle. Quatre choix vous sont offerts, le menu à 32€, uniquement le midi, avec le plat et le dessert du menu Parcours en trois étapes, accompagné d'un verre de vin ; le menu Parcours en trois étapes à 39€, avec en supplément, pour ceux qui le souhaitent, une formule autour de trois verres de vins à 20€ par personne ; le menu Parcours en cinq étapes à 55€, avec une formule accord mets et vins en supplément, un verre proposé et servi à l'aveugle avec chaque plat, 1/2 eau minérale et café à 38€ par personne et le menu Parcours en six étapes à 75€. ♦

• **Parcours Live restaurant**
1, place Marcel Eusébi à Falicon. Tél. (0)4 93 84 94 57

débats
Colloques Escoffier
LA POLITIQUE BIEN DANS SON ASSIETTE

TABLES. De tours de table en tables rondes, les colloques de la Fondation Auguste Escoffier ont mis en « Cène » l'étroite complicité entre l'art de la table et celui de la politique.

Durant deux jours, chercheurs et chefs de cuisine de chefs d'Etat se sont réunis au Centre universitaire méditerranéen à Nice pour débattre du thème de ces nouveaux colloques, «Gastronomie et politique», organisés en collaboration avec l'Institut des hautes études internationales. Sans pouvoir l'épuiser, les intervenants ont apporté de précieuses indications, fruit de recherches et d'études pour les universitaires ou fruit d'un vécu pour les ambassadeurs et chefs de chefs d'Etat. ♦ ANNE SALLÉ

• www.fondation-escoffier.org

Le Méridien Nice
UN NOUVEL HOTEL EN AVRIL 2008

hôtels

TENDANCE. Fort de son appartenance à Starwood Hotels and Resorts, l'une des plus prestigieuses chaînes hôtelières, Le Méridien Nice entreprend aujourd'hui un ambitieux programme de rénovation imaginé par le designer François Champsaur. À l'image du nouvel esprit insufflé à la marque Le Méridien au travers de ses valeurs fondamentales « Chic, cultivé, découverte », l'établissement s'inscrit dans cette nouvelle tendance portée sur la culture et le raffinement. Le Méridien Nice proposera ainsi 184 chambres et suites à l'esprit résolument moderne et contemporain. Dotées d'une large terrasse et d'une vue imprenable sur la Méditerranée, elles offriront toutes un confort haut de gamme en harmonie avec les attentes des clients les plus exigeants. Quant au lobby et au restaurant, ils ont été entièrement repensés pour une vraie mise en valeur des perspectives au profit des volumes et de la luminosité. Le cœur de l'hôtel ambitionne de créer un univers inédit à Nice.

Ce programme, d'un montant total de 8 millions d'euros, s'échelonne jusqu'à fin avril 2008. ♦

• **Le Méridien Nice 1, promenade des Anglais**
Tél. (0)4 97 03 44 44



Paul M. McManus, président & CEO, LHW, Jean-Claude Messant et Welf J. Ebeling, chairman, standards committee

The Leading Hotels of the World
HOTEL METROPOLE MONTE-CARLO ELU « MEILLEUR HOTEL D'EUROPE »

DISTINCTION. L'Hôtel Métropole Monte-Carlo a reçu le prix du meilleur hôtel d'Europe (hôtel de 100 chambres et plus), lors de la convention annuelle 2007 de The Leading Hotels of the World, où onze prix ont été décernés aux plus prestigieuses hôtels du réseau international à travers le monde.

Les hôtels récompensés sont ceux qui ont obtenu les meilleurs scores lors des inspections de qualité effectuées tout au long de l'année par Leading Quality Assurance.

« C'est une magnifique récompense pour l'ensemble des équipes et pour les grands noms de l'Hôtel-Joël Robuchon, Jacques Garcia, Susan Harmsworth- qui ont largement contribué à inventer le Métropole, palace d'exception, symbole du nouveau luxe » a déclaré Jean-Claude Messant, directeur général de l'Hôtel Métropole depuis octobre 2001. ♦



PHOTO X

PHOTO N. DONDINI/G. GREGORI

>> **8 ET 9 DECEMBRE**
Week-end « Art - champagne - vin »

Château Beaulieu à Rognes (13) L'équipe du Château Beaulieu vous fera découvrir la cuvée Bérangère rouge 2004 et les nouveaux millésimes 2007, Joël Falmet, producteur récoltant, vous fera déguster ses champagnes et vous pourrez admirer, jusqu'au 4 janvier 2008, les peintures récentes de Patricia Burnett-Stuart. De 9h à 19h Renseignements (0)4 42 50 20 19

•••••
Portes ouvertes

Château de Crémât Visite des caves et dégustation de vins AOC Bellet. De 10h à 18h. 442, chemin de Crémât à Nice Renseignements (0)4 92 15 12 15

•••••
>> **DU 8 AU 16 DECEMBRE**
Semaine coquillages et crustacés

MonteCristo à l'Hôtel du Castellet Resort**** Luxe Réservations (0)4 94 98 37 86

•••••
>> **DIMANCHE 9 DECEMBRE**
Marché de Noël provençal

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

•••••
Marché de Noël

Château Sainte-Roseline Les Arcs-sur-Argens Une sélection des meilleurs artisans proposera dans le registre gourmet et haut de gamme, foie gras, truffes, saumon fumé, marrons glacés, nougats, pain d'épices et autres gourmandises, vieux millésimes du Château... ; pour illuminer votre Noël, bougies, décorations de table, cadres... ; pour séduire petits et grands, jouets, santons de Provence, livres... et pour le plaisir, vous pourrez savourer assiettes gourmandes, foie gras, huîtres ou saumon... mais également visiter les caves et déguster les meilleures cuvées. De 10h à 18h Renseignements Pascale Thomas (0)4 94 99 50 39 www.sainte-roseline.com

brèves

DESSOUS DE TABLE.

Le premier marché de la truffe à Aups a été ouvert jeudi dernier avec des cours qui ont oscillé entre 400€ pour les professionnels et 600 euros pour les particuliers, soit pratiquement 50 % d'augmentation par rapport à l'ouverture en 2006 ! ♦♦♦ **La réouverture de Château Eza à Eze village est prévue le 19 décembre** ♦♦♦ Fort de son succès en Espagne, Montagud Editores et Sens Gourmet, coéditeur ont publié une version française du magazine « Apicius », 192 pages d'innovations culinaires avec une rétrospective d'un grand nom de la gastronomie française et toujours la présentation des chefs du monde entier et de leurs créations culinaires avant-gardistes. Le magazine est également à découvrir en ligne sur <http://www.apicius-france.fr> ♦♦♦ **Le 14 décembre au Fairmont Monte Carlo sera organisée une soirée vigneron Château Palmer, représentée Bernard De Laage, qui présentera les vin qui accompagneront chaque le plat. Menu : 98€ par personne. Réservations : +377 93 50 65 00** ♦♦♦ À Monte-Carlo, dès le vendredi 7 décembre, à l'occasion de la Sant'Ambragio, fête populaire dédiée au saint patron de la ville de Milan, la brasserie du Café de Paris proposera à ses cartes des déjeuners et dîners des suggestions de spécialités milanaises ♦♦♦ **Une association « Entreprendre au lycée », gérée par les étudiants du lycée et CFA hôteliers de Marseille en collaboration avec leur équipe éducative, vient de naître** ♦♦♦ Les prochaines soirées dégustations « Vin et chocolat » auront lieu les jeudi 13 et samedi 15 décembre à « La Cave de Mougins » 50 av. J.C. Mallet (à l'entrée du village). Elles seront animées par Jef Challier, maître chocolatier à Valréas. Prix 25€ par personne, uniquement sur réservation au (0)4 92 28 06 11. Le jeudi 13, Jean-Pascal Behra, sommelier, se joindra à l'animation de la soirée ♦♦♦ **Il vous reste jusqu'au 15 décembre pour commander vos millésimes 2006 en primeurs de l'abbaye de Lérins, cuvée Saint Honorat rouge, cuvée Saint Sauveur rouge, cuvée Saint Pierre blanc et cuvée Saint Cézaire chardonnay. Renseignements (0)4 92 99 54 10 – <http://www.abbayederins.com>** ♦♦♦ À suivre

vins

LE VIN DE LA SEMAINE



PHOTO GÉRARD BERNAR

DOMAINE LAFRAN VEYROLLES CUVÉE SPÉCIALE ROUGE 2003

Appellation Bandol contrôlée. Médaille d'Or concours général agricole Paris 2006

Cépages : mourvèdre éraflé 95 %, grenache éraflé 5 %.

Vinification : traditionnelle ; fermentation en cuves thermo régulées entre 4 et 6 semaines ; pas de levurage ; remontages bi quotidiens pour une bonne extraction des tanins et de la couleur ; au terme de la fermentation, soutirage en foudres puis fermentation malolactique ; l'élevage, environ 20 mois, est mixte foudre et demi muid afin d'affiner les tanins et dégager un maximum d'arômes et de finesse ; décantation naturelle, pas de filtration ni de collage afin de préserver tout son potentiel ; mise en bouteilles par gravité.

Dégustation : robe rubis sombre ; nez de cassis, de mûres, de truffe, d'épices ; belle persistance en bouche, tanins puissants, riches et soyeux à la fois.

A déguster à 16° C. Vieillesse jusqu'à 12 ans.

Accords : gibier, oie rôtie, civet de lièvre, daube et toutes les viandes relevées.

Prix départ cave 20€ la bouteille de 75 cl. ♦

• **Domaine Lafran Veyrolles**

2115, chemin de l'Argile 83740 La Cadière d'Azur

Tél. (0)4 94 98 72 59 - www.lafran-veyrolles.com

Conseil interprofessionnel des vins de Provence PROGRAMME D' ACTIONS

INFORMATIONS. Le 16 novembre dernier au Couvent royal de Saint Maximin s'est tenue la réunion générale d'information organisée par le CIVP, où adhérents, producteurs, négociants et personnalités de la filière vitivinicole se sont retrouvés et ont ainsi pu apprécier différentes interventions sur la situation économique des appellations, leurs places dans l'économie viticole en France et à l'export, le programme d'actions du CIVP pour 2008, ainsi que d'autres interventions plus spécifiques.

Jean-Jacques Bréban, le président du CIVP a prononcé un discours de politique générale, attirant notamment l'attention sur les dangers potentiels de la situation actuelle, et remarquant que c'est dans les périodes favorables qu'il faut préparer l'avenir. ♦

• Les présentations sont à la disposition des adhérents du CIVP sur <http://www.vinsdeprovence.com>

PHOTO CIVP



agenda

>>> LUNDI 10 DECEMBRE Réunion CDRE - PACA

Le Mas Candille à Mougins

En présence de Hieu TO,

président du CDRE France.

À partir de 19h

>>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008



23° 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° salon international des vins

et spiritueux méditerranéens.

Renseignements (0)1 41 86 41 29

<http://www.vinisud.org>



PHOTO X

association

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier



5^e CHAPITRE À MONTPELLIER

DELEGATION OCCITANIE. Le 5^e chapitre de la délégation régionale « Occitanie » s'est tenu lundi 26 novembre 2007 au restaurant Cellier Morel à la Maison de la Lozère à Montpellier. Eric Cellier et Pierre Morel et leurs équipes avaient mis les petits plats dans les grands pour accueillir les invités avec une coupe de champagne avant même d'assister au rite d'intronisation des nouveaux Disciples de la délégation. Un mot d'accueil informait les spectateurs de la nouvelle coprésidence de Gérard Oudin, pilier et membre très actif, et de l'activité soutenue de cette nouvelle délégation qui, bien que née en décembre 2005, comptera 60 Disciples après ce chapitre. De sincères remerciements saluaient la présence du secrétaire général et du trésorier général de l'Ordre international, ainsi que celles de nombreux Disciples venus des quatre coins de France.

Les deux coprésidents officiaient, aidés des anciens, pour décerner aux récipiendaires leurs écharpes, rouges de professionnels des métiers de bouche à Bernard Cabiron, responsable de la restauration chez Cabiron traiteur; Didier Fournier, artisan pâtissier « Aux Gourmets » en plein centre de Montpellier; Nicolas Genthon, chocolatier glacier à Montpellier mais également à Ganges, Pierre Morel, responsable de la restauration et propriétaire du restaurant Cellier Morel à Montpellier; Thierry Rousset, chef de cuisine propriétaire des « Muscardins » à Saint Martin de Londres et Roger Simonin, professeur de cuisine au lycée hôtelier Marie Curie de Saint Jean du Gard ; vertes des producteurs de talent à Jessica Parra, agricultrice, animatrice de plein air et productrice de foies gras de haut niveau au Domaine d'Ambrussum et Martin Olive, passionné d'apiculture et producteur de miels d'excellence ; bleue d'Ami épurien à Denys Michel, rédacteur en chef de la Lettre T et acteur passionné de la gastronomie languedocienne. ♦ LUCIEN MONGELLI COPRÉSIDENT DE LA DÉLÉGATION OCCITANIE.

DATES. 17 décembre 16^e chapitre des Hauts de France à Lille à l'Hermitage Gantois ♦♦♦ 5 janvier 2008 à 10h, sur la place Québec à Paris (angle rues de Rennes et Saint-Germain), les Disciples Escoffier Paris, pour les Nez Rouges, vendrons des galettes des plus grandes maisons pour la fédération des maladies orphelines ♦♦♦ 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

édition

ENCYCLOPEDIE MONDIALE DES FRUITS ET DES FRUITS SECS

ESPÈCES. Ce guide complet apporte des informations approfondies sur la culture, la conservation et l'utilisation de plus de 300 espèces originaires des climats tempérés ou subtropicaux. Une attention toute particulière est également accordée aux aspects nutritionnels et aux bienfaits dont regorgent ces fruits, qu'ils soient charnus ou à coque. ♦

• Susanna Lyle. Édition De Vecchi. 480 pages. 49,90€



PHOTO GÉRARD BERNAR

HERBES, SALADES ET FLEURS

RECETTES. Après les légumes, premier titre des « collections Jean-Michel Lorain » paru en 2006, voici les herbes, salades et fleurs photographiées par Jean-Michel Lorain en personne, chef trois étoiles de « La Côte Saint Jacques » à Joigny. Les produits choisis méticuleusement chaque jour sont associés au mieux pour faire rejaillir la saveur et la particularité de chacun. A travers 80 recettes simples et originales, le chef vous invite à découvrir toutes les variétés d'herbes, salades et autres fleurs dont il connaît tous les secrets. ♦

• Les collections de Jean-Michel Lorain. Éditions Glénat. 256 pages. 30€

PHOTO GÉRARD BERNAR

