



Châteaux & Hôtels Collection et Exclusive Hotels

## L'UNION FAIT LEUR FORCE

Photo GB



Les trois forts à Marseille

## DOMINIQUE FRÉRARD, UN CHEF TALENTUEUX



Fête des mères

## CHAMPAGNE !

Photo X

em@il gourmand

# L'HEBDO

7<sup>e</sup> ANNÉE | N° 329 | 23 mai 2011

P R O V E N C E • A L P E S • C Ô T E D ' A Z U R

Rédaction : Gérard et Michelle Bernar | (0)6 33 55 01 19 | gerard.bernar@wanadoo.fr | http://www.email-gourmand.com



L'Italie à table à Nice

# 4 JOURS DE DOLCE VITA !

Photo Gérard Bernar



■ SALON. L'Italie à table à Nice

## 4 JOURS DE DOLCE VITA !

Du 2 au 5 juin, le principal salon organisé par la Chambre de commerce italienne de Nice, avec le soutien de la région PACA et la communauté urbaine Nice Côte d'Azur, va investir le jardin Albert I<sup>er</sup>, pour présenter le meilleur de la production gastronomique italienne.

**PRODUITS.** Pour cette 7<sup>e</sup> édition, 150 exposants venus de 8 régions italiennes, Piémont, Emilie-Romagne, Ligurie, Latium, Lombardie, Marches, Ombrie et Vénétie, feront découvrir, à travers leurs produits, la variété de l'offre gastronomique du «bel paese». « *Avoir gardé de fortes identités régionales est l'un des atouts majeurs de la promotion de nos produits à l'étranger, surtout dans le milieu gastronomique. Il est important de présenter le «made in Italy» de manière unitaire, mais sans jamais oublier le lien avec le territoire qui contribue à rendre chaque produit unique* » souligne Agostino Pesce, directeur de la Chambre de commerce italienne de Nice.

En effet, l'Italie à Table n'est pas seulement un évènement qui permet de découvrir l'excellence de la production gastronomique italienne, c'est également une manifestation culturelle, qui souligne l'origine, l'histoire et la qualité des produits présentés, avec un programme riche en animations gastronomiques. Au programme, des cours de cuisine en italien pour apprendre la langue tout en se divertissant, des démonstrations effectuées par des chefs français de la région, qui interpréteront, selon leur sensibilité, des recettes à base de produits italiens. Voir le programme détaillé sous l'onglet «agenda» du site.

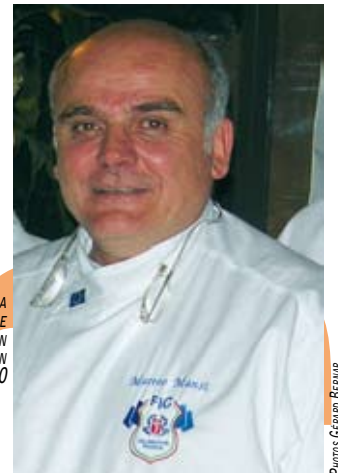
■ **L'ITALIE À TABLE**  
Jardin Albert I<sup>er</sup> - Place Masséna  
Du 2 au 5 juin  
<http://www.italieatable.fr>



LES «CUNEESI», LES FAMEUX CHOCOLATS FOURRÉS À LA LIQUEUR, SPÉCIALITÉ LOCALE DE CUNÉO



ÉRIC MAIO EFFECTUERA UNE DÉMONSTRATION CULINAIRE LE DIMANCHE 5 JUIN À 10H30



THÉO MANSI DONNERA UN COURS DE CUISINE EN ITALIEN LE SAMEDI 4 JUIN À 10H30

PHOTOS: GÉRARD BERNARD

# L'UNION FAIT LEUR FORCE



Photo X

**Puissant et ambitieux, un nouveau groupe est en train de naître aujourd'hui sur le marché de l'hôtellerie-restauration. Les deux réseaux volontaires, aux positionnements et aux expertises complémentaires, Châteaux & Hôtels Collection, repris en 1999 par Alain Ducasse et Laurent Plantier, et Exclusive Hotels, créé en 1994, ont officiellement scellé le 17 mai les conditions de leur rapprochement.**

**FUSION.** Créé en 1975, Châteaux & Hôtels Collection réunit plus de 560 hôtels et tables remarquables principalement implantés en régions. Présidée par Alain Ducasse, la marque, plébiscitée par les amateurs d'art de vivre, défend une hôtellerie et une restauration fondées sur la diversité et l'authenticité avec pour signature « Le charme, le vrai ».

Pionnier sur le marché des « boutiques-hôtels » urbains, Exclusive Hotels s'est imposé en 15 ans auprès d'une clientèle affaire et tourisme avec 160 hôtels dont près de 90 à Paris. Exclusive Hotels possède également la centrale d'achat des hôteliers indépendants (CADHI) qui propose des conditions tarifaires avantageuses à plus de 400 établissements indépendants.

Véritable alternative à l'hôtellerie-restauration standardisée, la nouvelle entité offrira, aux consommateurs, plus de 700 établissements représentant une large sélection d'hôtels et de restaurants organisée en 5 collections qui reflètent les habitudes de consommation d'aujourd'hui.

Ce nouveau groupe, également rejoint en 2010 par le réseau Auberges & Bistrots de France, atteint ainsi une taille, une représentativité et un poids économique significatifs.

La gouvernance du nouvel ensemble, qui emploiera plus de 80 salariés prochainement regroupés sur un même site, sera assurée par un conseil de surveillance que présidera Alain Ducasse, épaulé par ailleurs par Régis Bulot en charge du développement des marques, et par un directeur. Ce dernier, présidé par Laurent Plantier, sera composé de Xavier Labrousse, directeur général et Timothée de Roux, directeur général adjoint.

**CHIFFRES.** 714 hôtels et restaurants dans le monde, dont 600 hôtels en France, 66 restaurants et 48 hôtels à l'international. 20.000 chambres. 30 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisés par la centrale de réservation dont 15 % via les sites internet de la marque, 12 % via les coffrets et chèques cadeaux, 35 % affaires, 65 % loisirs, 25 % e-distribution (hors site). 20 % du chiffre d'affaires des hôtels sont apportés par la marque. 21 millions d'euros de volume d'achats engendré par la centrale de référencement. ♦

em@il gourmand **FORCE 3**

**1. le site - 2. l'hebdo en pdf - 3. l'application iPhone**

## Appel à candidature

Créé en 1998, le concours national de cuisine artistique (CNCA), sélection française du Bocuse d'Or devient le Bocuse d'Or France. Il se tiendra à l'occasion des salons Européen / SuccessFood à Paris Nord Villepinte les 6 et 7 mars 2012. Révélateur incomparable de talents, tremplin vers une reconnaissance internationale, aventure humaine, il est avant tout la porte d'entrée pour défendre les couleurs de la France au Bocuse d'Or Europe qui aura lieu à Bruxelles en Belgique, fin mars 2012, lors d'Horecalife. Face à un jury de prestige présidé par Joël Robuchon, les candidats en lice disposeront de 5h30 pour se démarquer à travers la préparation d'un plat viande et d'un plat poisson. Le Bocuse d'Or France est ouvert à tous les jeunes chefs de 23 ans et plus (au 6 mars 2012) actuellement en exercice et justifiant d'au moins huit ans de métier, apprentissage compris. Le chef souhaitant faire acte de candidature devra impérativement contacter son délégué régional afin de la déposer avant le 1er décembre 2011. Contact pour les Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Alpes-de-Haute-Provence, Var, Corse, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Philippe Joannès (0)4 92 92 56 00. <http://www.bocusedor.com>

## Ouverture

L'hôtel du Castellet vient d'ouvrir un nouveau restaurant, «Le SanFelice». Christophe Bacquié, MOF, chef doublement étoilé et son équipe, proposent à l'année une carte de type bistrot, servie aux abords de la piscine en été ou dans la salle vitrée en hiver.

## Terrasse

Le bar de la Réserve de Nice (60, boulevard Franck Pilatte), ouvert 7 jours sur 7 de 17h jusque tard dans la nuit, prend ses quartiers d'été, avec sa toute nouvelle terrasse panoramique du dernier étage.

## Départ

Après 8 années passées au Château de la Chèvre d'Or à Eze village en tant que directrice générale, Thérèse Blay a mis le cap vers d'autres horizons professionnels. Avec elle, la réputation de la Chèvre d'Or a atteint de nouveaux sommets, tant par la gastronomie et le professionnalisme de son service que par la qualité de son accueil. Elle tient à remercier tous ses anciens collaborateurs pour leur travail et leur dévouement et souhaite bonne continuation à ses successeurs.

## Soirées apéro

Du mardi au samedi de 18h à 19h 30, la Cave Legrand Gourmet, bar à vins (17, boulevard Albert 1er à Antibes - (0)4 93 34 77 70 - [legrandgourmet@wanadoo.fr](mailto:legrandgourmet@wanadoo.fr)), propose des grignotages accompagnés d'un verre de vin au choix à partir de 5€.

## Chef

Denis Moreau est le nouveau chef de L'Éloge, le restaurant de l'Espace des Vignerons de caractères à Vacqueyras.

## Un œil ouvert

Chaque 3<sup>e</sup> samedi du mois, de 16h à 18 h, en direct et en public, Martine Sarfati et VL Radio recevront des invités autour de l'art et de la gastronomie. Une émission que les internautes pourront ensuite retrouver en podcast sur <http://www.vl-radio>

## Moscou

Du 24 au 27 mai, frère Marie Pâques et Samuel se rendront à l'hôtel Kempinski à Moscou pour présenter les vins de l'abbaye de Lérins, lors d'une grande soirée avec une clientèle russe désireuse de découvrir le fruit du travail des moines. TF1 sera présent pour réaliser un reportage.

## Chaîne des rôtisseurs

Le 61<sup>e</sup> grand chapitre international et l'assemblée générale 2011 de la Chaîne des rôtisseurs, association mondiale de la gastronomie, se dérouleront sur la Côte d'Azur du 9 au 11 juin où environ 400 membres de la chaîne et leurs invités, venant de plus de 50 pays, assisteront aux festivités et aux réunions qui auront lieu entre Monaco et Cannes. Le point culminant du programme sera le dîner de gala qui se tiendra dans la salle Empire de l'hôtel de Paris à Monaco, le samedi 11 juin. Il sera précédé d'un cocktail qui honorerait sa présence S.A.S. le prince souverain de Monaco, Albert II.

DOMINIQUE FRÉRARD

■ RESTAURANT.

Les trois forts à Marseille

**DOMINIQUE FRÉRARD, UN CHEF TALENTUEUX**

Un look d'acteur de cinéma, un sourire accroché à ses lèvres, un teint de vacancier qu'il doit à ses heures de bricolage dans son jardin, une gentillesse naturelle et un talent fou. Voilà Dominique Frérard, chef de cuisine du restaurant « Les trois forts » au Sofitel vieux port à Marseille.



Photo Magali Aimé

**PORTRAIT.** Fils d'un chef d'entreprise dans les transports, sa voie était toute tracée : la succession de l'entreprise familiale l'attendait. Mais voilà, les enfants ne font pas toujours ce que les parents prévoient pour eux. La cuisine a toujours été la passion de Dominique. Une grand-mère cuisinière dans les maisons bourgeoises, une mère qui cuisinait pour la famille. Ces deux femmes lui ont transmis le goût de la cuisine sans le vouloir, juste leur exemple et leur amour de la justesse, des saveurs, des goûts, des produits et des odeurs. Déterminé, Dominique aura gain de cause et entrera à l'école de cuisine de Saint Amand-Montrond et réalisera son rêve de jeune homme : être cuisinier. Un parcours diversifié lui a permis de découvrir tous les secrets des cuisines. Après celles de la Marine nationale, il retrouvera les terroirs qui le conduiront de l'Allemagne à Vars-les-Claux, puis un pas vers le sud aux « Santons » à Grimaud, retour vers les cimes au « Lana » à Courchevel. Là, il n'a que 21 ans et se retrouve chef de cuisine du « Rond-point des pistes ». Retour vers le sud, en Corse, où en 1991 il obtiendra une étoile au « Régino » à Porto-Vecchio.

Aujourd'hui, Dominique est depuis 16 ans le chef d'orchestre des cuisines du restaurant « Les trois forts ». D'ailleurs on peut presque dire que « Les trois forts » n'est pas un restaurant d'hôtel, mais que le Sofitel vieux port est un hôtel dans un restaurant ! Il a su imprimer sa personnalité, son originalité et son talent, à tel point que l'on entend souvent dire « allons dîner chez Frérard ».

A-t-il transmis sa passion à ses trois enfants ? Bien sûr, le deuxième, 17 ans, suit les cours de pâtisserie à l'école hôtelière de Bonneveine à Marseille, de la pâtisserie à la cuisine...

La maîtrise et le brio de Dominique Frérard, unanimement reconnus par les journalistes gastronomiques et les épicuriens, auteur d'un superbe livre qui a obtenu le prix du meilleur livre de photographies culinaires au « Gourmand world cookbook award » en 2009, mériterait certainement d'accrocher une étoile, qui serait une réelle récompense pour ce chef de cuisine original, précis, artiste, créatif, designer de la cuisine. ♦ MAGALI AIMÉ

■ LES TROIS FORTS

Sofitel Marseille vieux port - 36, boulevard Charles Livon - 13007 Marseille  
Tél. (0)4 91 15 59 56

● **Concours**

Thibaut Saignes, du restaurant Le Pré Gourmand à Eyragues disputera, le 26 mai prochain, la sélection France du concours C3 à l'école du grand chocolat Valrhona de Tain l'Hermitage. Comme ces 5 autres confrères sélectionnés, il devra proposer une recette originale et créative de dessert sur assiette sur la thématique : « Manjari et saveurs de Madagascar » en utilisant le chocolat de couverture noir de la gamme grand cru de terroir de Valrhona Manjari 64 %. Le vainqueur représentera la France à la grande finale qui aura lieu en janvier 2012, dans le cadre prestigieux de « Madrid fusion ».

● **Concours (bis)**

L'entreprise « Les Comtes de Provence », fabricant de confiture et de spécialités sucrées et salées basé à Forcalquier, organise jusqu'au 6 juin, un concours « tapas et confitures » en partenariat avec 3 blogueuses culinaires, <http://saveurpassion.over-blog.com> - <http://lespetitsplatsdetrimidad.blogspot.com> - <http://www.altergustofr>

● **Concours (ter)**

Exprimez vos talents culinaires sur <http://www.pommesdeterre-caracteres.fr> et laissez-vous inspirer par les pommes de terre ! Au gré de vos caractères, humeurs et envies, créez votre propre recette et postez-la sur le site (description et photo) ! Les 5 recettes les plus créatives seront récompensées. Elles auront notamment le grand privilège de figurer dans un livre compilant les plus belles aventures « Tellement de caractères ».

● **iPhone**

Toujours attachés à sans cesse améliorer une communication moderne, en adéquation avec les attentes de la clientèle, les Relais & Châteaux ont mis en place une application iPhone (<http://www.relaischateaux.com/appstore>), outil ergonomique et efficace. Sa nouvelle version, encore plus fonctionnelle, permet de découvrir en vidéo et en images les 500 plus belles adresses de la planète.

● **Formation**

À partir du 10 octobre, «à la carte formation», centre de formation dédié aux professionnels du secteur de l'hôtellerie restauration, organise de nombreuses formations au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat à Saint-Jean Cap-Ferrat, qui peuvent être intégralement prises en charge par le Fafih ou l'Agefice. Renseignements : Stéphan Santiago (0)6 10 57 14 59 - <http://www.alacarteformation.com>

● **Portes ouvertes**

Connu et reconnu pour son excellence dans le monde entier, Valrhona partage aujourd'hui quelques-uns de ses secrets en organisant quatre journées portes ouvertes du 21 au 24 juin 2011. Ces journées se dérouleront sur le site de production Antoine Dodet de Tain l'Hermitage, qui n'avait encore jamais été ouvert au grand public. 30 visites seront effectuées par jour à horaires fixes entre 9h à 22h.

La réservation des entrées se fait uniquement via le site <http://www.visites-entreprises-rhone-alpes.fr>.

Un email de confirmation sera adressé à chaque participant, et devra être présenté le jour de la visite.

● **Commerce équitable**

Malongo souhaite aujourd'hui partager ses 20 années d'engagement, d'exploration, de rencontres, de projets et de combats avec professionnels et consommateurs, en brossant un état des lieux de son action dans le commerce équitable du café dans son magazine hors série « Le goût de l'effort ». Une occasion d'y voir plus clair dans cette véritable révolution économique que Malongo perçoit comme une voie royale vers une mondialisation alternative. Retrouvez ce magazine sur le site <http://www.malongo.com> rubrique « zoom sur ».

● **La route des vins**

Le lancement officiel de <http://www.routedesvinsdeprovence.com>, l'œnotourisme en Provence, aura lieu le lundi 27 juin.

**PROVINCE DE MODÈNE QUATUOR GOURMAND**

Gros plan sur le parmigiano-reggiano, le jambon de Modène, le vinaigre balsamique traditionnel de Modène et le Lambrusco.

**HORS-SÉRIE À TÉLÉCHARGER SUR LE SITE**



LE PRINCE ALBERT II  
DE MONACO  
ET CHARLENE WITTSTOCK

PHOTOS G.P.

## ■ PRODUITS. Ville de Menton PITACOU ET LE PRINCE

À l'occasion de la commémoration des 150 ans du rattachement de Menton à la France, le prince Albert II de Monaco, accompagné de Charlene Wittstock, a inauguré le potager des princes dans le jardin du palais Carnolès.

**POTAGER.** Les jardins de l'ancienne résidence d'été des princes sont célèbres par leur collection botanique d'agrumes rares, qui a largement inspiré la créativité de Terroir Avenir. Un aménagement de l'ensemble du site, pour la mettre en valeur, a été entrepris par la municipalité. Le service des jardins a accompli un énorme travail et a littéralement métamorphosé les espaces, en redessinant les allées, en introduisant de nouveaux matériaux, des décors naturels, des massifs et le fameux potager autour de deux orientations, les tomates (50 variétés) et les piments.

Le prince et sa future épouse, enchantés de leur visite, se sont longuement attardés et ont reçu deux paniers de légumes et d'agrumes courants et rares, de plants en pots, 2 pots de spécialités au yuzu et les produits Terroir Avenir (11 spécialités différentes dont les Pitacou, les autres étant des Tante Fine comme les kumquats épépinés en aigre-doux, les cédrats confits ou au sel, les citrons confits à la méditerranéenne...). ♦

### ■ TERROIR AVENIR

Tél. (0)4 93 53 91 63 - (0)6 12 03 15 50  
terroir.avenir@wanadoo.fr



## ■ HÔTEL. Le Méridien Beach Plaza à Monaco UNE NOUVELLE PERSPECTIVE



LE « BANC DE POISSONS »

Jusqu'à la fin du mois d'août, Le Méridien Beach Plaza et Opéra Gallery Monaco vous invitent à découvrir une nouvelle perspective sur la sculpture avec deux œuvres inédites de l'artiste français Mauro Corda.

**SCULPTURES.** Le sculpteur présente deux sculptures de sa collection de poissons baptisée « So beautiful, so vulnerable », qui sont exposées sur les terrasses extérieures surplombant la plage privée du Méridien.

Cet événement autour de la sculpture contemporaine témoigne une fois de plus des liens étroits tissés entre la marque Le Méridien et le monde des arts. Il s'inscrit dans le cadre d'une série d'événements réunis sous l'appellation « Une nouvelle perspective », ayant pour vocation de stimuler des échanges autour de la culture contemporaine et de transformer les hôtels Le Méridien en lieux dédiés à la créativité. ♦

### ■ LE MÉRIDIAN BEACH PLAZA

22, avenue Princesse Grace - MC 98000 Monaco

Tél. +377 93 30 98 80 - <http://www.lemeridienmontecarlo.com>

## Art

Cette année, la nouvelle illy Art Collection (collections de tasses signées par des artistes) a été créée par Anish Kapoor et sera présentée en avant-première le 31 mai à Venise, lors de la biennale. Cette collection sera en vente à partir de juin 2011 sur <http://www.willy.com> et dans différents points de vente. Liste disponible au (0)1 45 22 00 10.

## Ambassadeur

À l'occasion de la présentation de ses dernières nouveautés et de sa nouvelle charte graphique, EuroCave a annoncé son partenariat avec Pierre Arditi, acteur emblématique de l'art de vivre à la française et éloquent défenseur d'un savoir bien vivre.

## Identité visuelle

Implanté entre Bandol et Saint-Cyr-sur-mer, le Domaine de Frégate, l'un des pionniers de l'appellation d'origine contrôlée Bandol, vient de révéler sa nouvelle identité visuelle aux couleurs rouges et orangées pour les vins rosés et blancs, aux nuances de brun pour les vins rouges. Une identité visuelle moderne, qui marque la rupture avec 40 ans de tradition.

## Syrah du monde®

Le 5<sup>e</sup> concours international Syrah du monde® vient de s'achever. Il a réuni 24 pays s'élevant au rang des rendez-vous incontournables de la syrah à travers le monde. Pendant trois jours, des experts internationaux ont évalué 383 vins issus de la syrah. Six pays figurent parmi les dix meilleurs syrah 2011. La France, la Suisse et l'Afrique du Sud occupent les trois premières places aux côtés de l'Australie, de l'Italie et de la Bulgarie. Tous les résultats sont disponibles sur le site <http://www.syrah-du-monde.com>

## G8 et Calvados

En prenant place à Deauville, les 26 et 27 mai, le G8 met non seulement à l'honneur la station balnéaire à la renommée internationale, mais aussi toute une région aux nombreux produits de qualité. Parmi ceux-là, les calvados Pays d'Auge Christian Drouin, sélectionnés tout spécialement pour l'occasion comme cadeau à l'attention de chacun des chefs d'Etat participants. La bouteille est un assemblage des calvados les plus rares de la famille Drouin personnalisée pour chacun de ces représentants.



PHOTO X

## Avion

En avril sur la Côte d'Azur, la reprise est impressionnante sur le secteur de l'aérien, avec un rebond de 27 % pour le trafic total de l'aéroport de Nice Côte d'Azur, qui efface le « trou d'air » des perturbations causées l'an passé par le volcan islandais, et une croissance de 44 % pour les seuls visiteurs ayant effectué un séjour sur la Côte d'Azur (+3.5 % par comparaison à avril 2009). L'évolution de la demande est surtout due au retour de la clientèle étrangère, en séjour pour motif de loisirs ou d'affaires. Les séjours étrangers par avion enregistrent ainsi une nouvelle progression de 59 % par rapport à 2010 et de 23 % par rapport à 2009. Ce volume de séjours est le plus élevé jamais observé et atteint donc un record absolu. Le retour massif des clientèles étrangères sur la Côte d'Azur est confirmé par un gain de 15 % pour les nuitées étrangères en hôtels et résidences en Avril. Il s'agit du meilleur résultat pour ce mois depuis 2006. <http://www.cotedazur-touriscope.com>



FRANÇOIS MILLO

Photo CNVP

## ■ VINS.

Conseil interprofessionnel des vins de Provence

### LES ATOUTS DE FRANÇOIS MILLO

Pour un homme qui n'a pas toujours été dans le monde du vin, il s'y est non seulement converti, mais passionné.

**PORTRAIT.** Cet ingénieur agronome a travaillé dans plusieurs secteurs jusqu'au jour où il va arriver au syndicat des vins de Bordeaux, non pas pour sa connaissance des vins, mais pour son expertise d'ingénieur agronome. François Millo ne se doutait pas à l'époque, qu'une fois découvert les secrets de la viticulture, il n'allait plus en sortir. Est-ce son enfance passée dans le Var qui va le conduire en Provence ? Toujours est-il que depuis 1990, année à laquelle il entre au comité des vins de Côtes de Provence, il n'en est plus parti et le rosé s'est accroché à lui ou François est devenu « fan » de rosé ?

Il y a 20 ans, les vignerons ne se réjouissaient pas vraiment de leur rosé, il fallait valoriser ce que les consommateurs avaient tendance à appeler « un petit rosé ». En complicité totale avec les viticulteurs et les différents présidents du comité, une stratégie a été mise en place sur le long terme. Les axes de communication se déroulent selon un fil rouge bien pensé et bien ciblé pour atteindre les objectifs visés. C'est ainsi que l'on verra les thèmes se décliner au fil des ans l'élégance avec le terroir d'élégance ; l'art de vivre en le mariant au mot magique, Provence, à ses produits, à sa décoration ; l'origine avec le slogan « C'est en Provence qu'il est né ». Sans oublier la victoire sur la fameuse « lutte » pour que le rosé garde ses titres de noblesse originelle. 20 ans pour voir aujourd'hui le rosé de Provence reconnu comme « le » rosé.

La lucidité, le recul et le réalisme de François Millo sont ses atouts. Il ne s'illusionne pas et dit simplement que « le vin n'est qu'un liquide et que pour cette raison un travail de fond doit être fait pour lui donner un style, une excellence, le conjuguer avec l'art de vivre en Provence et lui rendre son appartenance culturelle qui remonte à l'Antiquité ». Pari gagné.

Le rosé est devenu l'apéritif de tous, un vin que les jeunes aiment à partager, un vin qui laisse parler les émotions, un vin aux sensations diverses, festif et convivial, élégant et plein d'originalité.

Encore de belles années pour aller encore plus haut... monsieur Millo, l'homme du rosé. Bonne route pour les vingt prochaines années ! ♦ *MAGALI AIMÉ*



## ■ VIN DE LA SEMAINE.

### PIBARNON BLANC 2010

Le climat extrêmement favorable a offert les conditions optimales pour réaliser un Bandol blanc d'une grande élégance. Dès le mois de juin 2010, Eric de Saint Victor savait déjà qu'il tenait un superbe millésime !

#### ■ CHÂTEAU DE PIBARNON

Comte de Saint Victor - 83740 La Cadière d'Azur

Tél. (0)4 94 90 12 73

<http://www.pibarnon.com> - [contact@pibarnon.fr](mailto:contact@pibarnon.fr)

## ■ VINS. Syndicat des vignerons du Var

### NOUVELLE IDENTITÉ POUR LES VINS DE PAYS « ROSÉ DU VAR »

Plus visible et plus claire pour le consommateur, qui souvent se perd dans une offre pléthorique, parfois confuse, cette nouvelle identité lui permettra de reconnaître immédiatement un vin de pays rosé produit dans le Var.



**LOGO.** Ainsi, le syndicat a choisi de fédérer tous ses vins de pays rosés produits dans le Var sous un même logo et un même nom « Rosé du Var ». Signe de reconnaissance et gage de qualité, cette nouvelle identité commune marque également la provenance et l'origine de ses vins, le Var, département reconnu pour sa production de rosés de qualité.

Le nouveau logo, déposé à l'INPI, ne pourra être utilisé que dans le cadre très strict de la nouvelle reconnaissance européenne IGP définie par un cahier des charges précis, contrôlé par un organisme indépendant (organisme d'inspection).

En effet, pour rappel, les vins de pays du Var, dotés depuis peu de la nouvelle dénomination européenne IGP (indication géographique protégée), ont ainsi vu leur qualité officiellement reconnue. C'est une avancée importante pour les vins de pays, notamment en matière de protection et d'assurance qualité.

C'est dans ce contexte que le syndicat des vignerons du Var a organisé une animation dégustation des vins de Pays « Rosé du Var » récemment primés au concours des « Soleils des vins de pays du Var ». Une douzaine de personnes ont établi leur palmarès parmi les primés. Les 3 premiers sont :

- Domaine des Annibals, Hameau des Gaëtans, route de Bras, 83170 Brignoles
- Domaine Saint-Mitre, route d'Esparron, 83470 Saint Maximin
- Le Cellier de la Sainte-Baume, avenue Estiennes d'Orves, 83470 Saint Maximin. ♦

#### ■ SYNDICAT DES VIGNERONS DU VAR

70, avenue du président Wilson 83550 Vidauban

Tél. (0)4 94 73 54 12

[syndicat.var@orange.fr](mailto:syndicat.var@orange.fr)

<http://www.syndicatdesvigneronsduvar.com>

## h o r s - s é r i e rosés de l'ÉTÉ

à paraître fin juin 2011

pour votre publicité  
sur ce numéro spécial

(0)6 29 77 70 69

**ÉLEVAGE.** Les raisins sont vendangés manuellement puis subissent un pressurage direct et un débouillage à froid. La fermentation en cuve se veut lente pour respecter le fruit. Il est élevé sans bois, en cuve pendant 6 mois environ.

**DÉGUSTATION.** Issu d'un assemblage de 45 % de clairette, 30 % de bourboulenc et 25 % de divers cépages locaux, ce blanc est caractérisé par sa finesse et son côté floral (jasmin, tilleul). Le bourboulenc lui confère une belle acidité qui sublime la minéralité de ce terroir à marnes bleues. L'attaque en bouche est tendue, puis elle développe un beau moelleux. La finale est longue, fraîche et élégante.

Ce précieux nectar est sans conteste un vin de gastronomie qui ravira les palais les plus délicats par sa minéralité nordiste et sa rondeur sudiste. Il donne la réplique idéale à des langoustines, des coquilles Saint-Jacques ou encore du homard. Les poissons nobles à chair blanche tels le bar, le loup ou le Saint Pierre seront parfaits, en croûte de sel avec un beurre blanc, ou simplement grillés avec du fenouil.

Cavistes 22€. ♦

## ■ VINS.

Champagne Taittinger

### HOMMAGE À LA CATHÉDRALE

Fidèlement attaché à Notre Dame de Reims, le champagne Taittinger célèbre 800 ans de mémoire en créant deux présentations nouvelles contenant la cuvée Comtes de Champagne blanc de blancs, millésime 2000.



**COFFRETS.** En accord avec les autorités culturelles régionales (DRAC et Conservatoire des monuments historiques), cent flacons seront proposés dans un écrin en pierres de la cathédrale, issues des restaurations en cours sur l'édifice. Réalisées avec le concours de compagnons tailleurs de pierre, elles ont été creusées en forme d'ogive et fermées au moyen d'une vitre décorée par l'artiste contemporain, Emmanuel Régent. Ces coffrets, numérotés de I à C, seront vendus aux enchères et les fonds récoltés alloués au projet de restauration de la statuare de la cathédrale. Ainsi, au regard de cet anniversaire, la pierre retournera à la pierre. Le second coffret, œuvre du même artiste, s'inspire du sentiment de vertige et d'élévation que suggère la cathédrale à ceux qui la regardent. Edité à 800 exemplaires numérotés et 40 tirages d'auteur pour le monde entier, ce triptyque déploiera ses ailes comme l'ange son sourire. Une sorte d'hommage à l'éternité. ♦



DE GAUCHE À DROITE, MICHEL HERMET, PRÉSIDENT DE L'UDSF, CAROL DUVAL-LEROY ET CHRISTIAN PECHOUTRE, DIRECTEUR DU COMITÉ TECHNIQUE

PHOTO X

## ■ VINS. Meilleur jeune sommelier de France – Trophée Duval-Leroy

### DIX CANDIDATS EN DEMI-FINALE

Le 9 mai dernier, au même moment et en différents coins de France, plus d'une centaine de sommeliers planchaient simultanément sur les épreuves de sélection du prochain concours.

**RÉSULTATS.** De la théorie, bien sûr, mais aussi une dégustation à commenter par écrit constituait la première étape de cette épreuve. Le comité technique de l'UDSF a procédé le week-end dernier à la correction et a donc livré son verdict. Et s'ils étaient douze à avoir été retenus il y a deux ans, cette année, ils ne seront plus que dix à se disputer le titre et la succession de Jonathan Bauer-Monneret (Royal Monceau, à Paris). C'est à Paris que Carol Duval-Leroy, Michel Hermet, président de l'UDSF, et Christian Pechoutre, directeur du comité technique, ont procédé à l'annonce du résultat de la sélection. Deux jeunes sommeliers de notre région figurent parmi les dix candidats qui ont rendez-vous à Vertus, en Champagne, les 27 et 28 novembre prochain pour les épreuves qui détermineront le nom du vainqueur. Il s'agit de Maxime Brunet, L'Oasis à Mandelieu - La Napoule et Jean-Baptiste Klein, Le Moulin de Mougins à Mougins. ♦

## ■ VINS. Association des sommeliers d'Europe

### ÉCHANGES AVEC LA MOLDAVIE

Depuis 2 ans, l'association des sommeliers d'Europe (ASE) travaille en étroite collaboration avec l'association des sommeliers de la république de Moldavie.



UNE MASTER CLASS AVAIT ÉTÉ ORGANISÉE À CHISINAU EN FÉVRIER 2010, LORS D'UN PREMIER CONTACT AVEC DE FUTURS SOMMELIERS

PHOTO X

**COURS.** La Wine industry / USAID contractor Moldova competitiveness enhancement and enterprise development a sollicité l'ASE afin d'informer les professionnels du secteur vitivinicole moldave et de former des sommeliers professionnels. Cela leur permettra ainsi d'initier les consommateurs à la dégustation des vins de leur pays, positionné au 17e rang dans le classement des producteurs mondiaux.

Cette jeune république (août 1989), encore méconnue des français, possède une viticulture exceptionnelle en plein essor. « La vigne y est spontanément cultivée depuis l'époque du néolithique, c'est-à-dire depuis plus de 7 000 ans. La période romaine a eu un impact important sur le développement de la viticulture dans cette région. Au Moyen Âge, de larges surfaces sont réservées aux vignobles. Au XIVe siècle on exporte vers la Pologne et la région de Moscou. L'orthodoxie, qui est la religion dominante, a joué un rôle important dans l'évolution de la viticulture. Par la suite, les nobles russes se procurèrent des fiefs viticoles et y plantèrent des cépages français (aligoté, cabernet sauvignon, pinot noir, sauvignon, merlot). L'essor fut spectaculaire. C'est de cette époque que date le prestige des vins moldaves. Les révolutions et les guerres ont sérieusement affecté le vignoble moldave. La Russie reste le plus gros consommateur de ces vins ». Vins de France et du monde par Roland Rohn.

Les cours seront assurés en français par Brigitte Leloup, vice-présidente de l'ASE, en anglais par Simone Amat, secrétaire générale et traductrice, en roumain et en russe par Mihail Druta, actuel président des sommeliers de la république de Moldavie. Cette intervention de l'ASE est appelée à se renouveler en Moldavie et à se développer dans d'autres pays de l'Est, parents pauvres de la sommellerie internationale. ♦

■ [brigitte.leloup@sommeliers-europe.com](mailto:brigitte.leloup@sommeliers-europe.com)  
<http://www.sommeliers-europe.com>

■ ASSOCIATION. Disciples Escoffier international



ROBERT FONTANA

## PRÉSENCE REMARQUÉE AU SIAL À SHANGHAI

Le plus gros salon international agro-alimentaire de Chine vient de s'achever une nouvelle fois sur un succès retentissant. Durant 3 jours, ce fut un festival de gastronomie, où plus de 60 chefs ont participé à cet événement.

**SALON.** Pierre Lellouche, secrétaire d'État au Commerce extérieur, en compagnie de Madame l'ambassadeur de France et de toute la délégation du consulat de France et de UBI France nous ont fait l'honneur de leur visite où dès le premier jour les démonstrations se sont enchaînées à un rythme d'enfer ! Chefs, merci à vous tous, avec une mention spéciale à Christian Têtedoie, MOF, président des Maîtres cuisiniers de France, 1 étoile Michelin France, qui dès son arrivée le 18 mai à 6h30 a embarqué sur ce grand navire ! Il était rejoint dans la matinée par Jacques Pourcel, 2 étoile Michelin France, qui avait accepté la lourde charge d'être le président d'honneur de notre concours jeune espoir. Lors de la deuxième journée, une compétition acharnée s'est déroulée avec les candidats des 8 délégations Asie. Finalement la victoire s'est jouée dans un mouchoir de poche, la Thaïlande remportant la victoire. Maintenant, à la charge de la délégation thaïlandaise de l'amener à la victoire monde ! ♦

ROBERT FONTANA. PRÉSIDENT DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL PAYS ASIE ET GRANDE CHINE

## Disciples Escoffier international TOUS ENSEMBLE À ORANGE

Les disciples de la délégation Provence Languedoc ont répondu présent quand TF1 a lancé le chantier solidaire afin d'aider Christelle, Jérôme et leurs deux enfants à finir la maison de leurs rêves suite à des soucis.

**SOLIDARITÉ.** 6 repas ont été offerts par les 3 chefs sollicités qui ont embarqué la délégation dans l'aventure pour concocter l'apéritif de clôture du mercredi 11 mai au soir. Les bénévoles ont retrouvé Marc-Emmanuel et la famille pour la fin du tournage.

L'émotion était au rendez-vous et les larmes de bonheur ont coulé à Orange. Annie, la maman de Christelle, qui a eu cette belle idée de départ peut être fière du résultat. L'émission a été diffusée le samedi 21 mai. ♦ RICHLARD BAGNOL. SECRÉTAIRE



**DATES.** **samedi 4 juin** délégation Riviera Côte d'Azur, chapitre au Monte Carlo Beach Hotel à Roquebrune Cap-Martin, sous la houlette du président Michel Duhamel et de son équipe, où Jean-Claude Brugel MOF et Emmanuel Taillandier, directeur adjoint, vous accueillent au restaurant «Le Deck» pour un déjeuner brunch au bord de la piscine ♦♦♦ **vendredi 24 juin** Pays Italie, chapitre à Forlompoli organisé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ **lundi 27 juin** Pays France délégation Grand Est, grand chapitre organisé par son président Jean Michel Mougard chez notre disciple Olivier Nasti dans son merveilleux restaurant le Chambard à Kayserberg ♦♦♦ **vendredi 1er juillet** Pays Portugal, 3e chapitre organisé par le président Benoît Sinthon et le chef Joachim Koepfer du restaurant Eleven ♦♦♦ **samedi 2 juillet** délégation Paris Ile de France, grand chapitre «Les fêtes blanches» au Pavillon d'Ermenonville, organisé par son Président Pierre Mieczek, Michel Roth et leurs équipes ♦♦♦ **lundi 26 septembre** Pays Suisse, chapitre d'automne chez René Winiwet à Zurich à l'hôtel Saint Godard ♦♦♦ **lundi 17 octobre** délégation Nord Hauts de France grand chapitre à Orchies organisé par la président Pierre Acosta et son équipe rapprochée ♦♦♦ **17, 18, 19 octobre** Pays Italie, chapitre en Toscane à Chianciano Terme ♦♦♦ **mardi 25 octobre** Pays Italie, chapitre à Bari animé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ **4 novembre** Pays Italie, chapitre à Triviso près de Venise ♦♦♦ **11 et 12 mars 2012** - 5<sup>e</sup> rencontres internationales des disciples d'Auguste Escoffier au Palais des Papes à Avignon, organisées par la délégation Provence Languedoc avec le président Michel Receveur et toute son équipe. ♦

■ Bernard-Louis Jaunet. Secrétariat « Disciples Escoffier international ». Tél. (0)6 07 57 00 76 [ordre@disciples-escoffier.com](mailto:ordre@disciples-escoffier.com) - <http://www.disciples-escoffier.com>

Date	Ville	Manifestation	Lieu
23 mai	Vence	Journée vigneronne	Restaurant Les Bacchanales
	Nice	Conférence animée par Timothée Fringans, doctorante en droit	École hôtelière et de tourisme Paul Augier
26 mai	Juan-les-Pins	Havana caliente	Villa Juana - Hôtel Juana
	La Napoule	Les Vinofolies de L'Étage - Domaine Terrebrune, AOC Bandol	L'Étage - L'Oasis
27 mai	Cannes	Ouverture de la plage privée	B.Sud - Majestic Barrière
	Cannes	Ouverture officielle de la rotonde Louise Pommery	Majestic Barrière
	Cannes	Soirée champagne Louise Pommery	Fouquet's Cannes - Majestic Barrière
27 au 30 mai	Gênes	Slow fish	Fiera
28 mai	Cairanne	Bien boire ou boire bien	Domaine Roche
	Gigondas	Gigondas à la croisée des terroirs	Départ place du village
	Collobrières	Soirée jazz	Domaine de la Portanière
28 et 29 mai	Hyères	Vigneron's Cup	Autour de Porquerolles
29 mai	Lorgues	Journée des fleurs	Château de Berne

■ Pour de plus amples informations (heures, prix, détail des menus...), consultez l'agenda sur le site <http://www.email-gourmand.com>



■ ÉDITION. HC éditions

## GEORGIANA, MA CUISINE DE MARSEILLE

Marseillaise d'origine béninoise, c'est sa générosité et sa simplicité qui ont séduit le public lors de la première saison de Masterchef sur TF1.

**RECETTES.** L'une de ses spécialités est de réinventer la cuisine régionale. Depuis la fin de l'aventure télé, elle a décidé de faire un tour de France pour affiner ses connaissances. À la manière des compagnons d'autrefois, elle veut se former auprès des plus grands ; apprendre et comprendre les cuisines du terroir, avec une fraîcheur et un naturel qui sont désormais sa marque de fabrique. Dans ce premier ouvrage de son tour de France culinaire, Georgiana donne un «petit coup de frais» à 29 recettes marseillaises ou provençales parmi lesquelles... soupe au pistou, tartines de maquereaux grillées au chalumeau, verrines à la brousse du Rove, aïgo bouillid, navettes aux anchois et aux olives, pieds et paquets en terrine, alouettes sans tête, la bouillabaisse de Georgiana, ravioles aux épinards et crème de pois chiche, courge à l'ail et au thym, artichauts "barigoulette", tian aux légumes-racines, panisses et confiture de tomate, figues flambées au pastis, pompe à l'huile, glace comme un nougat... ♦

■ Recettes de Georgiana Viou. Préface de Lionel Lévy «Une Table, au Sud» à Marseille. 64 pages. 9,90€

■ ÉDITION. Phaidon

## PAELLA

Le célèbre chef espagnol, Alberto Herráiz, à la tête du fameux restaurant parisien, El Fogón, une étoile au guide Michelin, livre toute sa science de la paella dans cet ouvrage qui rassemble 108 recettes, illustrées d'autant de photographies.

**RECETTES.** De la tradition revisitée aux inventions du chef, les mets présentés dans l'ouvrage proposent une palette de saveurs flamboyante, subtil mélange de textures, de condiments et de modes de cuisson. Facile à réaliser grâce aux précieux conseils du chef et aux recettes de base qu'il livre, la paella se décline en toute saison. En été, avec les paellas au barbecue, à la rentrée avec les paellas mijotés au feu et au four et toute l'année avec les inventions du chef, paellas blanches, paellas sans riz et paellas sucrées, aussi jolies que gourmandes.

La «rizvolution» d'Alberto Herráiz donne enfin ses lettres de noblesse au plus populaire des plats espagnols ! Une couverture en tissu de sac de riz rappelle tout l'héritage qui inspire ce chef si inventif. ♦

■ Alberto Herráiz. 192 pages. 29,95€

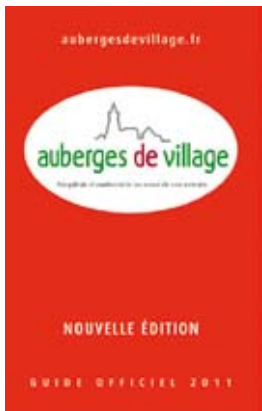
■ ÉDITION. Fédération tables et auberges de France

## AUBERGES DE VILLAGE. GUIDE OFFICIEL 2011

Ce nouveau label a pour but de sauvegarder et promouvoir les auberges traditionnelles qui ont un rôle social essentiel dans nos territoires ruraux et de montagne. Mais encore inscrire ces structures dans une dynamique de développement durable et de garantir aux clients une prestation professionnelle et un accueil de qualité.

**AUTHENTICITÉ.** La première édition, parrainée par Guy Savoy, présente plus de 300 auberges sur toute la France, soit un restaurant situé dans un village de moins de 2 000 habitants qui offre un 1er menu à moins de 20€ et la garantie d'une cuisine traditionnelle faite maison privilégiant les produits locaux, soit d'un hôtel, de moins de 20 chambres (l'hébergement proposé peut être un gîte, des chambres d'hôtes, des chambres non classées, un hôtel...). ♦

■ Disponible sur <http://www.aubergesdevillage.fr>. Renseignements (0)5 61 99 47 79 – [contact@aubergesdevillage.fr](mailto:contact@aubergesdevillage.fr)



■ BOISSONS. Badoit

## BULLES DE FRUIT

Cette nouvelle gamme sans sucre, sans arôme artificiel ni édulcorant, associe toute la finesse et la légèreté des bulles de cette eau naturellement gazeuse née à Saint-Galmier, au plaisir naturel d'une touche de fruit.

**PLAISIR.** Ces eaux aromatisées ultra-rafraîchissantes, aux bulles inimitables et au goût naturel subtil, sont déclinées en trois parfums, citron, citron vert, menthe, pour retrouver la sensation de naturel et de fraîcheur que procurent un zeste de citron, de citron vert ou une feuille de menthe, cueillie dans son jardin, tout simplement alliés aux fines bulles de Badoit. ♦

■ Bouteille de 1 litre, au prix conseillé de 1,05€



Photo X

■ BOISSONS. Sanpellegrino

## NOUVELLE GAMME AROMATISÉE

Inscrite depuis 1932 dans la légende de ses fines bulles, la gamme de boissons aromatisées de S. Pellegrino arrive en France avec les saveurs aranciata et limonata, nouvelles icônes fraîcheur «so chic», en direct des terrasses italiennes les plus tendances.

**NATURELLES.** Véritables gorgées de fraîcheur à l'approche de l'été, aranciata (orange) et limonata (citron) de Sanpellegrino sont issues d'une tradition italienne qui consiste en un savoureux mélange de fruits frais et d'eau pétillante subtilement sucrée. Authentiques et naturelles (sans conservateurs), aranciata et limonata sont à base d'agrumes de Sicile soigneusement sélectionnés, ajoutant à la fine pétillance de Sanpellegrino une «fresh touch» idéale à toute heure de la journée. ♦

■ Pack 6 x 20 cl, au prix conseillé de 3,29€



Photo X



Photos X

## ■ FÊTE. Fête des mères

# CHAMPAGNE !

Quelques beaux flacons pour que cette fête familiale soit encore plus pétillante.

**GOSSET.** La maison de champagne Gosset s'associe à de nombreuses belles tables dans toute la France pour offrir à toutes les mamans un cadeau savoureux : une demi-bouteille de la cuvée « Grand rosé » dans son pochon organza. Élégante, cette cuvée est parée d'une robe douce et fluide, couleur pétale de rose saumonée aux majestueux reflets rubis-cerise. Elle séduira les mamans par ses senteurs de fruits rouges et d'épices douces. Suave et généreuse, elle est dominée par des arômes de confiture de fraise, de framboise, de groseilles, soulignés par de subtiles notes de cannelle et de muscade. De l'entrée au dessert, les gourmets apprécieront sa bouche structurée, oscillant entre fraîcheur et rondeur. <http://www.champagne-gosset.com> ♦



Photo Thomas Duelleimes

**DUVAL-LEROY.** Né d'un travail d'orfèvre de Carol Duval-Leroy et de Sandrine Logette-Jardin, sa chef de caves, le flacon, aux courbes harmonieuses préserve les charmes d'un grand champagne, doré comme un bijou et suave comme un parfum. Femme de Champagne millésime 2000 (95€) est le témoin d'une grande année. Sa couleur jaune dorée porte de fins traits de bulles qui dévoilent des notes complexes d'une vive maturité : brioche, vanille et arômes boisés alternant avec les agrumes tels que citron et mandarine. À la fine attaque en bouche succède un toucher soyeux et tramé à la persistance infinie. <http://www.duval-leroy.com> ♦



**RICHARD CHEURLIN.** Cette cuvée « Coccinelle et papillon », 50 % chardonnay – 50 % pinot noir (25€) est issue d'une viticulture centrée autour de l'équilibre de la plante. Au premier nez, on devine des fruits blancs gorgés de soleil. Très vite la pêche et l'abricot envahissent vos sens. En bouche, ce vin offre une réelle complexité. C'est un voyage entre notes grillées et fruits mûrs, avec une finale vineuse et tendre. Nous conseillons cette cuvée sur un foie gras poêlé sur lie de poires caramélisées ou pour le plaisir d'un repas entier au champagne. Cette cuvée a la particularité d'être dotée d'une pression douce. Cela lui confère une bulle très fine et une effervescence crémeuse qui laisse mieux percevoir sa vinosité. Tél. (0)3 25 38 55 04 ♦



**R. DUMONT & FILS.** Ce champagne est un rosé de macération (14,70€) issu des meilleures parcelles de pinot noir du domaine. Il vieillit 2 à 3 ans en cave avant un dégorgeage à la glace, 4 mois avant la commercialisation. D'une robe rose à reflets violine, ce brut rosé séduit d'emblée par son nez à la fois puissant et élégant. La bouche, bien structurée, exprime toute la générosité du pinot noir avec des arômes de fruits rouges et noirs. Le terroir et la méthode de vinification apportent de la minéralité et de la fraîcheur avec des arômes de fleurs blanches. Tél. (0)3 25 27 45 95 ♦



**GALLIMARD PÈRE & FILS.** Le champagne Gallimard a la réputation d'être un champagne suivi et équilibré, car il provient de coteaux qui bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel. Cette cuvée grande réserve 100 % chardonnay (14,70€) laisse apparaître une robe or clair à léger reflets verts. L'exceptionnelle finesse des bulles qui viennent former un cordon blanc persistant est le signe d'une grande qualité. La bouche, d'une belle longueur, séduit par ses notes d'amande fraîche et s'achève sur des arômes briochés. Tél. (0)3 25 29 32 44 ♦

les fêtes des mères



**PHILIPPE GONET.** Le champagne Philippe Gonet est une figure emblématique de la Côte des Blancs et la réputation de la maison s'est faite notamment sur ses blancs de blancs, qui sont assurément d'une exceptionnelle qualité. Elaboré à partir des chardonnays issus des terroirs de la Côte des Blancs et de Montgueux, ce blanc de blancs brut se caractérise par sa souplesse et sa fraîcheur. Cuvée signature de la maison, c'est le champagne de tous les instants.

<http://www.champagne-philippe-gonet.com> ♦



**MALARD.** Ce champagne Excellence brut rosé (26€), assemblage de pinot noir 60 %, pinot meunier (10 %), chardonnay (30 %), laisse ses fines et délicates bulles s'envoler le long de sa robe ambrée aux saveurs de fraise des bois, framboise et mûre sauvage. Vous découvrirez aussi en bouche un petit goût chocolaté et un parfum de fruits secs. C'est tout naturellement grâce à sa légèreté et à son étonnante fraîcheur que ce champagne séduira vos papilles.

<http://www.champagnemalard.com> ♦



**PANNIER.** Blanc de noirs 2005, une cuvée rare et précieuse (34€). Sa puissance encore contenue se distingue au travers d'un toucher de bouche structuré et droit. Généreux, puissant et de potentiel complexe, il laisse au palais une longue persistance signant la noblesse de ses origines. Les bulles sont nerveuses sur une teinte éclatante or doré. Le nez est résolument élégant, racé, et décliné sur une palette de fruits frais d'été et de vendanges : noisettes, pêches blanches, abricots frais. La puissance maîtrisée et la densité se distinguent sur un toucher de bouche riche et droit. Généreux en bouche, puissant et complexe au repas. Une longue persistance, racée et distinguée, signe la noblesse de ses origines.

<http://www.champagnepannier.com> ♦



**LENOBLE.** Fruité, léger, grâce à son assemblage unique à forte majorité de chardonnay grand cru, ce champagne rosé allie l'élégance à l'onctuosité des arômes fruits rouges. Et pour l'occasion, la cuvée brut millésimée 2005 (28€) se pare de ses plus beaux attraits avec une housse de coton rose et argent, un étui de charme aussi pratique qu'esthétique puisqu'il garde le vin au frais pendant deux heures.

<http://www.champagne-lenoble.com> ♦



**THEVENET-DELOUVIN.** Ce Champagne de Vignerons rosé à la robe saumonée offre une belle intensité (13,50€). Le nez s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges cuits et d'épices. La bulle est présente avec une belle fraîcheur. La rétroolfaction est agréable sur une note de petits fruits rouge et se termine par une légère note tannique venant apporter du relief et de la structure.

<http://www.champagne-thevenet-delouvin.fr> ♦



**LAURENT-PERRIER.** Laurent-Perrier a uni sa cuvée rosé - véritable panier de petits fruits rouges frais au nez et au palais, délice de fraîcheur - contenue dans un flacon-écusson iconique, à quatre verres à champagne en édition limitée gravés d'une frise de baies rondes et gourmandes (110€). Ces quatre verres d'une gamme œnologique sont réunis dans un coffret-écriin au design extérieur élégant, original par son système d'ouverture et reprenant les couleurs du coffret de la cuvée. Points de vente (0)3 26 58 91 22 ♦

Photos X

# Les fêtes de



Photos X



■ PÂTISSERIE. **Lenôtre**

## DES GRIFFES EN CHOCOLAT

Guy Krenzer, chef exécutif et directeur de la création, et les chefs pâtisseries Lenôtre donnent rendez-vous à toutes les mamans fashionistas pour découvrir leur dernière création, inspirée du fameux imprimé léopard.

**GOURMANDISE.** Sous son décor léopard et son design résolument contemporain, l'entremets « Fashion maman » (65€ pour 5/6 personnes) dévoile une dacquoise moelleuse à la noisette, agrémentée d'une mousse au chocolat « Afrique », avec une feuilletine croustillante au praliné. Et, comme la gourmandise n'a pas de limites, le duo de gourmandises « Fashion maman » (16€ pour 2 personnes) est accompagné de macarons du chocolatier, composés de ganache chocolat et enrobés de chocolat noir aux origines de Tanzanie, Ghana et Sao Tomé.

En vente exclusivement du 27 au 29 mai.

• Cannes. Boutique et Café Lenôtre. 63, rue d'Antibes. Tél. (0)4 97 06 67 67

Nice. 14, avenue Félix Faure. Tél. (0)4 92 26 17 00

<http://www.lenotreboutique.com> ◆



Photo X

■ PÂTISSERIE. **Matyasy**

## UNE DÉLICATE ATTENTION À TOUTES LES MAMANS

« Ma main est une fleur. Imaginons que mes doigts soient des pétales. Je t'aime, un peu, beaucoup, passionnément, à la folie... ». Parole d'enfant

**BAVAROIS.** Le pâtissier chocolatier a sélectionné les meilleures matières, ajouté un travail raffiné et délicat, un zeste d'amour et de passion gourmande afin de vous rendre la fête des mères encore plus belle et magique... Résultat : la saveur d'un délicieux biscuit pain de Gênes agrumes, une bavaroise à l'esprit d'orange, un généreux crémeux citron-orange et nougatine sésame aux zestes d'orange.

4€ par personne. Tailles disponibles: 4-6-8 personnes

• 35, avenue du 8 mai 1945 - 83260 La Crau. Tél. (0)4 94 66 19 14

34, chemin de la Villette - 83400 Hyères. Tél. (0)4 94 48 40 56

12, boulevard Bazeilles - Le Mourillon 83000 Toulon. Tél. (0)4 94 41 75 75

<http://www.matyasy.com> ◆

# fête des mères