



Cuisine et littérature en fête
à La Colle-sur-Loup
**UNE PREMIÈRE
ÉDITION
REUSSIE**

Photo S.M/Kenora



Lafitte à Montaux
**FOIE GRAS
ET GASTRONOMIE
LANDAISE**

Photo GB

 **em@il gourmand**

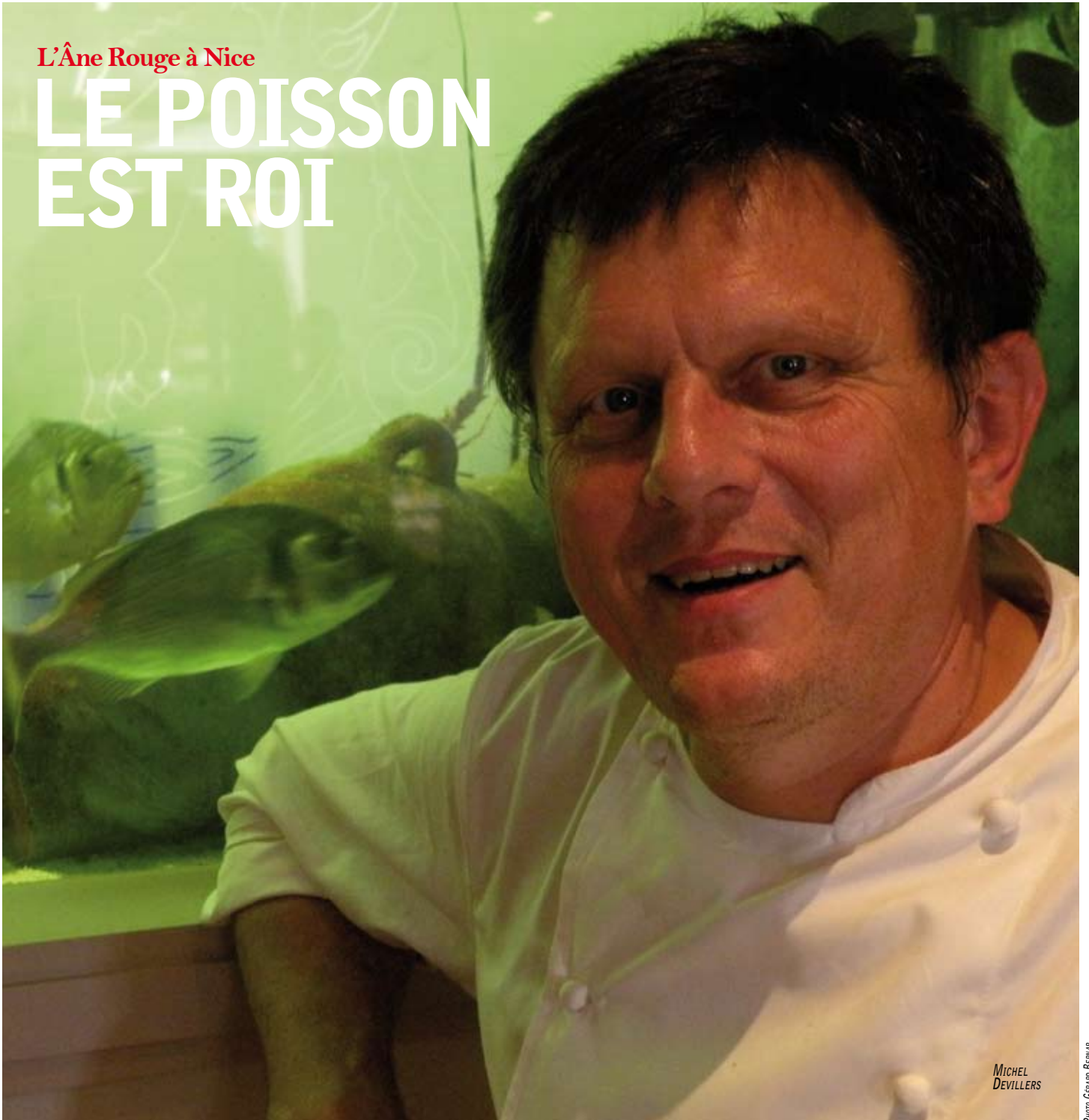
L'HEBDO

7^e ANNÉE | N° 332 | 13 juin 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'Âne Rouge à Nice

**LE POISSON
EST ROI**



MICHEL
DEVILLERS

Photo Gérard Bernar



PHOTOS GERARD BERNAR

■ **RESTAURANT. L'Âne rouge à Nice**

LE POISSON EST ROI

Les restaurants ne manquent pas sur le port Lympia. Mais ceux qui vous proposent une cuisine soignée et vous servent des poissons sauvages ne sont pas légion !

FRAÎCHEUR. C'est dans un nouveau cadre beaucoup plus clair, harmonieux et plus lumineux, murs passés du rouge au gris perle, fauteuils et banquettes recouverts d'orange et de brun, plafonniers Artémide de vagues et de galets, terrasse avec nouveau mobilier, que vous appréciez dorénavant la cuisine vérité de Michel Devillers. «*On travaille les produits frais sur place, sauf le pain -excellent- qui vient d'une boulangerie de la rue Arson*» explique Michel Devillers, toujours secondé par Myrim Manetti depuis 7 ans. Le ton est donné et la fraîcheur des assiettes est assurée.

Sa cuisine est précise, comme les cuissons, respectueuse des produits et des saveurs, dès les amuse-bouche avec ses spécialités niçoises et notamment sa succulente pissaladière. Les amateurs de poissons sauvages peuvent s'en donner à cœur joie avec la pêche du jour de Gilbert, anchois frais sur un lit d'avocat et poivrons, soulignés d'un trait de guacamole, calamar sauté, spaghettis à l'encre de seiche et linguines cuit à la ficelle, sauce vierge, filets de rougets posés sur une compotée de tomates mijotée longuement et cépe (ce plat accompagné par le rosé du Château des Chaberts AOC coteaux varois en Provence, vin conseillé par Philippe Cronenberger, le sommelier, est une merveille de rapidité). Les desserts de Lasser Khoussi, prolongent le plaisir, comme cet original financier en forme de griottes posées sur un miroir de fraise et rhubarbe.

■ L'ÂNE ROUGE

7, quai des 2 Emmanuel - 06300 Nice

Tél. (0)4 93 89 49 63

Menus 23 € (déjeuner, entrée, plat ou plat, dessert)

3,5€, 49€ et 68€

Carte

<http://www.anerougenice.com>

anerouge@free.fr



MICHEL DEVILLERS



ANCHOIS FRAIS

CALAMAR



FILETS DE ROUGETS



FINANCIER EN FORME DE GRIOTTES





CHRISTOPHE BACQUÉ

■ HÔTEL.

San Felice - Hôtel du Castellet

DU JAZZ AU MENU

Le 21 juin prochain, à l'occasion de la 30^e édition de la fête de la musique, la nouvelle table de l'Hôtel du Castellet*****, accueille le quintet « Sortie Ouest », groupe de jazz bien connu.

SOIRÉE. Situé aux abords de la piscine, Le San Felice -ouvert depuis le 22 mai-, offre une vue imprenable sur le parc surplombant le golfe d'Amour et ses calanques sauvages. C'est le lieu idéal pour célébrer la fête de la musique.

En ouvrant ce nouveau restaurant, Christophe Bacqué, MOF 2004, chef doublement étoilé, a souhaité rendre sa cuisine plus accessible, tout en lui conservant créativité et qualité. Il propose une carte de type bistrot à l'année, une cuisine traditionnelle revisitée, ponctuée d'une touche d'authenticité et de modernité.

Pour cette soirée festive, l'hôtel propose une offre spéciale « Fête de la musique » à 390€ pour 2 personnes, qui comprend un dîner à la carte (1 entrée, 1 plat, 1 dessert au choix), la chambre et le petit-déjeuner. ♦

■ LE SAN FELICE

Hôtel du Castellet***** - 3001, RD N8 - Route des Hauts du Camp
Réservations (0)4 94 98 29 58 - <http://www.hotelducastellet.com>

■ HÔTEL.

Kube hôtel à Gassin

UN NOUVEAU CHEF DE CUISINE

Nicolas Coupé, chef natif de Cambrai, apporte la fougue de sa jeunesse et son originalité.

PARCOURS. Directeur artistique chez Disneyland Paris durant 2 ans, Nicolas Coupé était persuadé que son avenir était dans la cuisine, une passion transmise par sa grand-mère. Il passe son diplôme de cuisinier à 25 ans, et acquiert ensuite quelques expériences professionnelles sur le tas. En 2009, il conçoit un livre de 60 recettes inédites «La cuisine enchantée» (éditions Ramsey), toutes créées autour de l'univers de Walt Disney. C'est dans cet esprit magique que le jeune chef trentenaire, l'ami d'Hermance Carro, a rejoint les bords de la Méditerranée, pour faire vivre dans ses assiettes la magie d'une histoire avec de surprenantes mises en scène de mélanges et de saveurs.

À peine arrivé, Nicolas Coupé donne le ton et propose un menu Kube en hommage aux quatre établissements du groupe, Murano Resort Paris, Kube Hotel Paris, Murano Resort Marrakech et Kube Hotel Saint-Tropez, où chaque plat reflète les parfums et saveurs de chacune des destinations. ♦

■ KUBE HÔTEL

Route de Saint-Tropez 83530 Gassin - Tél. (0)4 94 97 20 00
<http://www.kubehotel.com> - 83@kubehotel.com



BERNARD FERRAND

■ HÔTEL.

Bastide du Calalou à Moissac-Bellevue

ARRIVÉE DE BERNARD FERRAND

Le nouveau chef, choisi par le directeur Stéphane d'Halluin pour remplacer Thierry Diderich, est en place depuis le 16 mai dernier.

PARCOURS. Son expérience gastronomique débute à Paris, puis à Toulouse dans le groupe Flo. Il arrive ensuite sur la Côte d'Azur au « Martinez » à Cannes, puis au « West End » à Nice, où il reste 4 années durant lesquelles il développe la rigueur et la précision, éléments essentiels de la restauration de luxe. L'envie de découverte de nouveaux terroirs l'emmène au cœur de Megeve au luxueux hôtel « Les Fermes de Marie », puis au « Domaine du Mont d'Arbois », pendant 9 ans, au service de la famille Rothschild. Enfin, avant de rejoindre la « Bastide du Calalou » en mai 2011, il fait l'ouverture de la brasserie « Le Phare » à Palavas-les-flots, un restaurant panoramique tournant. ♦

■ BASTIDE DU CALALOU

Village de Moissac-Bellevue 83630 Aups - Tél. (0)4.94.70.17.91
<http://www.bastide-du-calalou.com> - info@bastide-du-calalou.com

Menu homard

Thierry Barot, le chef propriétaire de La Grange des agapes à Cogolin (7, rue du 11 novembre - (0)4 94 54 60 97 - lgdacogolin@gmail.com - <http://www.grangeagapes.com>), propose actuellement un nouveau menu à thème autour du homard. Au menu : homard gratiné aux champignons et poireaux nouveaux ; risotto moelleux de homard au pesto et coulis de tomates séchées ; homard rôti au four, julienne de légumes au gingembre et panna cotta aux fraises (42€).

Mojito

Rendez-vous cubain de l'été, le bar éphémère « Mojito's » du Fairmont Monte-Carlo, au 7^e étage de l'hôtel, vous invite pour la deuxième année consécutive à son bord, de 19h à 2h du matin. Vous pourrez créer votre propre déclinaison de mojito, des plus classiques aux plus originaux, en passant par des variantes non-alcoolisées.

Pique-nique

Durant tout le mois de juin, samedis et dimanches, pour le déjeuner, l'Abbaye de Sainte Croix à Salon-de-Provence (tél. (0)4 90 56 24 55 - <http://www.garrigae-resorts.com>) participe aux déjeuners sur l'herbe de Relais & Châteaux. Le panier est au prix unique de 40€ par personne, gratuit pour les enfants (dans la limite de 3 enfants de moins de 10 ans par couple).

Journée champêtre

Le samedi 9 juillet, à partir de 11h30, le convivium Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur organise une journée champêtre à la chapelle Saint-Gervais à Sospel, avec déjeuner en buffet, dégustation assise. 50€ boissons comprises.
Réservations (0)6 62 48 09 89

Défilé de mode

Le samedi 25 juin, à partir de 21h, à l'African Queen à Beaulieu-sur-mer (qui vient d'accueillir Léonardo di Caprio accompagné de Blake Lively), la boutique Red & Grey de Saint-Jean Cap-Ferrat, présentera une collection estivale de nouveaux créateurs et de marques prestigieuses.
Réservations (0)4 93 01 10 85.

Pizza

Dorothee Leombruni, déjà championne de France, vient de remporter le titre de championne du monde 2011 de la pizza à Fiumicino, dans la banlieue de Rome. Elle travaille, que depuis 17 mois, à Stellina Pizza à Salon-de-Provence.

Résultats

Il ressort des comptes annuels de l'exercice 2010/2011, arrêtés par le conseil d'administration de la Société des Bains de Mer à Monaco, lors de sa réunion du 8 juin 2011, que la performance 2010/2011 est en fort recul par rapport à l'exercice précédent, mais que le secteur hôtelier a profité d'un regain d'activité tout au long de l'exercice et présente un chiffre d'affaires de 170,7 millions d'euros, en progression de 10 %. La croissance des recettes provient notamment de la réouverture de l'ensemble de l'hôtel Hermitage après réalisation d'un important programme de travaux et des activités de restauration avec le lancement réussi du Buddha Bar. Le résultat opérationnel hôtelier ne reflète cependant pas cette meilleure activité en raison de la hausse des amortissements consécutifs aux investissements importants réalisés ces dernières années.

Hôtel

La première pierre du futur hôtel Marriott Renaissance à Aix-en-Provence, a été posée le 31 mai dernier par Maryse Joissains maire, député des Bouches-du-Rhône, et les promoteurs du projet. L'ouverture est envisagée pour le courant de l'année 2013.

Achat

Marriott lance une offre spéciale sur ses boutiques en ligne <http://europe.shopmarriott.com> et <http://europe.shopcourtyard.com>. Pour toute commande passée avant le 30 juin 2011 et devant être livrée en Europe, les frais de port sont gratuits. Les adeptes du mobilier et des accessoires de l'enseigne hôtelière vont ainsi pouvoir prolonger l'expérience Marriott à la maison !



PHOTO GRAND BERNARD

DE GAUCHE À DROITE, AUDE DE CORIOLIS, CAP D'ANTIBES BEACH HOTEL, MEDHI REZKI, DIRECTEUR GÉNÉRAL LA BASTIDE SAINT ANTOINE, FRANÇOISE MIREBEAU, LE MAS CANDILLE ET JACQUES CHIBOIS

■ HÔTEL. La Bastide Saint-Antoine à Grasse

OPÉRATION DÉCOUVERTE

Cette bastide du XVIII^e siècle construite au milieu d'une oliveraie millénaire, mondialement connue pour l'excellence de la cuisine de Jacques Chibois, va s'agrandir prochainement.

RENOUVEAU. C'est dans un esprit de découverte, de partage et de convivialité, que le maître des lieux, Jacques Chibois, et le nouveau directeur général, Medhi Rezki, ont invité tous les responsables et commerciaux des agences touristiques et événementielles de la région à passer quelques moments gourmands dans les jardins en restanques de l'hôtel 5 étoiles, suivis de la visite des chambres. Une occasion qui a permis d'apprécier toutes les facettes de cette adresse du bien-être ou «*s'exprime l'art de vivre provençal dans toute sa splendeur*» et de parler des nouveaux projets de Jacques Chibois et de son épouse, suite à l'acquisition de nouveaux terrains autour de la Bastide Saint Antoine : agrandissement du parc, création de 16 nouvelles chambres, d'un spa insolite, d'une école du goût... 2011, l'année du renouveau ! ♦

■ LA BASTIDE SAINT ANTOINE*****

Relais & Châteaux - 48, avenue Henri Dumant 06130 Grasse - Tél. (0)4 93 70 94 94
info@jacques-chibois.com - <http://www.jacques-chibois.com>

■ HÔTEL. Gray d'Albion à Cannes

UNE NOUVELLE INITIATIVE ENVIRONNEMENTALE

Engagé depuis plusieurs années maintenant dans une démarche de développement durable validée par une certification ISO 14001, le quatre étoiles cannois poursuit son action pour la préservation de la nature en installant, dès le mois de mai, rois ruches sur ses toits.



PHOTO X

MIEL. Conforme à la réglementation en vigueur, entérinée par la municipalité et les autorités vétérinaires, ce projet original est absolument sans risque pour le voisinage ou la clientèle de l'hôtel.

François Portiglia, le directeur général de l'hôtel Gray d'Albion a choisi d'introduire dans ses ruches une race slave : l'apis mellifera caucasica, soit l'abeille noire des montagnes du Caucase. Voilà qui promet aux hôtes du Gray d'Albion quelques instants savoureux, car le miel produit par les ruches de l'hôtel viendra agrémente, dès la fin du mois d'août, les petits déjeuners et les desserts de l'établissement. ♦

■ HÔTEL GRAY D'ALBION****

38, rue des Serbes 06400 Cannes - Tél. (0)4 92 99 79 79
<http://www.lucienbarriere.com> - graydalbion@cannesbarriere.com

● Emplois

Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État, se félicite du rythme soutenu de création d'emplois dans le secteur de la restauration grâce à la baisse de la TVA. Les derniers chiffres publiés par l'INSEE, avec 13 900 emplois créés sur le seul 1^{er} trimestre 2011, confirment la forte dynamique de création d'emplois dans le secteur de l'hébergement et de la restauration depuis l'instauration du taux réduit de TVA le 1^{er} juillet 2009. C'est la plus forte création d'emplois enregistrée en un trimestre par ce secteur depuis la baisse de la TVA voulue par le président de la République, ce qui démontre les effets bénéfiques de long terme de cette mesure.

● Concours

Dans le cadre du prochain salon du goût de Sainte-Maxime (du 13 au 16 octobre prochain sous le chapiteau sur la promenade Simon Loriaire), le concours de confitures est renouvelé le samedi 15 octobre de 14h à 17h. Toutes les personnes intéressées peuvent se renseigner auprès de l'office de tourisme de Sainte-Maxime, tél. (0)4 94 55 75 55

● Concours (bis)

Takashi Kinoshita, le sous-chef de Robert Bardot, MOF 1976, au restaurant «Le Moulin à huile» à Vaison-la-Romaine est qualifié pour la finale Toque d'Or cuisine 2011, concours organisé chaque année par l'Académie nationale de cuisine, qui aura lieu le 14 novembre 2011 au lycée hôtelier Jules Lescene, Le Havre.

● Hors-série

Si vous souhaitez découvrir le numéro hors-série Bretagne de Lecoq gourmand, il vous suffit de cliquer sur le lien <http://www.calameo.com/read/00021950966c2d800dec6>

● Informations

Le point info saisonnier de l'office de tourisme et des congrès de Nice de la place Masséna est ouvert jusqu'au 11 septembre, de 10 h à 19 h, tous les jours. Deux conseillers en séjours accueillent le public dans un local habillé dans le respect du style de la place Masséna. Situé au côté de la Fontaine d'Apollon, il est équipé d'un guichet pour personne à mobilité réduite. L'information grand public, comme les réservations hôtelières et de visites, y sont délivrées en plusieurs langues. La carte « French Riviera Pass » est, elle aussi, disponible dans ses trois versions.

● Artisan boucher

Le 17 et 18 juin, la 5^e édition de «24h chez mon artisan boucher» va mobiliser 1 084 artisans bouchers dans toute la France avec en point d'orgue « l'apéro du boucher » et sa nouvelle formule 2011 « le tartare du boucher ». Liste des participants sur <http://www.boucherie-france.org>

● Paniers grillades

<http://www.lepanierpaysan.com>, premier réseau de l'agriculture locale livrée à domicile dans un cadre de commerce équitable de proximité, propose ses paniers grillades. Au menu, tous les bons produits pour réussir un barbecue gourmand et convivial : saucisses fraîches, saucisettes aux herbes mais également les incontournables merguez ! Le petit plus : aubergines à griller, salade de tomates anciennes pour accompagner les grillades et surtout le saucisson aux noisettes pour l'apéritif (paniers à partir de 51€). La commande s'effectue sur Internet et est livrée sous 24 à 72 heures par camion frigorifique directement chez soi, chez des amis ou sur son lieu de travail.

● Congrès

Le 39^e congrès national des caves coopératives vinicoles de France se tiendra le 6 juillet prochain à 15h30 sur l'Île des Embiez dans le Var, en présence de Bruno Le Maire, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire.

● Exposition

Jusqu'au 30 septembre, Manuel Paoli, sculpteur sur bois, marbre et acier, expose une quinzaine d'œuvres dans les vignes du Domaine de l'Olivette à Bandol (519, chemin de l'Olivette - le Brulât - Le Castellet - (0)4 94 98 58 85 - www.domaine-olivette.com - contact@domaine-olivette.com).



Photo X

■ HÔTEL.

Royal Riviera à Saint-Jean Cap-Ferrat

NOUVELLES CHAMBRES

L'hôtel 5 étoiles vient d'ouvrir de nouvelles chambres, entièrement repensées, dans un style très glamour, qui évoque le faste et la joyeuse modernité des années 50.

ATMOSPHÈRE. 30 chambres ont été rénovées sur les 78 proposées dans le bâtiment principal de l'hôtel. Toutes sont situées au 1^{er} et 2^e étage. Parmi celles-ci, une suite vue mer et jardin avec terrasse, 2 junior suites (dont une avec terrasse de 20m²), 15 chambres deluxe vue mer et jardin, 10 chambres supérieures vue mer et jardin et 2 chambres supérieures vue montagne et jardin. ♦

■ ROYAL RIVIERA*****

The Leading Hotels of the World
3, avenue Jean Monnet 06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat
Tél. (0)4 93 76 31 00
<http://www.royal-riviera.com>
resa@royal-riviera.com

■ HÔTEL. Clarion Grand Hôtel Aston à Nice

RÉNOVATION DES CHAMBRES

Après 3 années de «toiletage», l'ancienne préfecture des Alpes-Maritimes, puis hôtel de la Paix, avant de devenir l'Aston en 1975, dévoile son nouveau visage.

CONTEMPORAIN. Sur les 150 chambres que contient l'établissement 4 étoiles, 93 ont été entièrement rénovées. Celles des deux premiers niveaux, à l'ambiance Art Déco, ont subi un rafraîchissement, nouveaux voilages, nouveaux tours de sommier et chemins de lit avec couettes, moquettes neuves... Du 4^e au 6^e étage, la métamorphose est complète avec une décoration résolument contemporaine. Les chambres grand standing, catégories «deluxe», «exécutive», «supérieure» et la suite et sa terrasse circulaire avec bain de soleil, insonorisées et climatisées, dévoilent des tons lumineux et colorés, offrent des aménagements et des équipements dans l'air du temps.

Le restaurant «L'horloge», placé sous la houlette d'un nouveau chef Gaël Passigli, propose également son lot de nouveautés, terrasse entièrement réaménagée, vins bio à la carte, nouvelles tenues pour le personnel en salle, carte du restaurant accessible au room-service pendant les heures de service, carte «Privilège» pour les clients les plus fidèles de «L'horloge» et du «Seven blue bar» situé sur le toit de l'hôtel. ♦

■ CLARION GRAND HÔTEL ASTON*****

Choice hotels international
12, avenue Félix-Faure 06000 Nice
Tél. (0)4 92 17 53 00 - <http://www.hotel-aston.com>
Restaurant L'horloge - Tél. (0)4 92 17 53 09



UNE DES NOUVELLES CHAMBRES RÉNOVÉES AVEC LA SALLE DE BAINS OUVERTE

Photo Gérard Bernier

■ BOUTIQUE. Aix&terra

RÉOUVERTURE DE «L'ÉPICERIE DE CHARLOTTE» À RAMATUELLE

Du 15 juin au 30 août 2011, l'épicerie fine d'Aix-en-Provence installe une boutique éphémère dans l'ancienne épicerie de Ramatuelle, située au cœur du village, en face de la boucherie, et fait revivre ce lieu mythique.

CRÉATIONS. Aix&terra célèbre et réinvente les recettes issues des meilleurs savoir-faire culinaires provençaux. Du 15 juin au 30 août, l'épicerie fine présentera toutes les créations élaborées de façon artisanale, dont les saveurs et bouquets s'expriment au naturel en offrant une palette de sensations gustatives, souvent inédites, toujours subtiles. Riste de caviar d'aubergine à la truffe de Provence, sel de Camargue à la ratatouille, confiture de figues de Sollès au romarin, olives vertes cassées des Alpilles, crème de melon de Cavaillon, tisane pastis perroquet... sont quelques-unes des merveilles que les gastronomes auront le plaisir de déguster durant l'été. Côté boissons, vin de noix, rosé du Château Pigoudet et vodka méditerranéenne à la rose seront à l'honneur.

L'installation de la boutique éphémère coïncide avec le lancement de deux nouveaux produits inédits signés Aix&terra : L'huile d'olive à la truffe noire et un thé détox de Provence.. ♦

■ L'ÉPICERIE DE CHARLOTTE - AIX&TERRA

83350 Ramatuelle



Photo X



INAUGURATION EN PRÉSENCE DE NOMBREUX AUTEURS

■ **SALON.**

Cuisine et littérature en fête à La Colle-sur-Loup

UNE PREMIÈRE ÉDITION RÉUSSIE

Pendant deux jours - les 4 et 5 juin derniers - le village gourmand de la Colle-sur-Loup a vécu au rythme de la gastronomie et de l'œnologie. Près d'une centaine de participants étaient là pour cette première édition.

STARS. Un plateau de choix a été proposé au public avec les stars du livre culinaire (Sophie DuDemaine, José Maréchal...), des vedettes de la télévision (Georgiana Viou, de Masterchef sur TF1, Stéphanie Le Quellec, la gagnante de Top Chef 2011 sur M6, Philippe Alexandre...) sans oublier les chefs (Arnaud Poette, Alain Llorca, Philippe Belissent, Sébastien Chambru...)

Durant ce week-end, plus de deux mille livres étaient proposés à la vente à la librairie de Cuisine et littérature en fête.

Si la foule est venue très nombreuse samedi 4 juin, pour assister au programme proposé (séances de dédicaces, conférences, cinéma, théâtre, atelier pour les enfants, démonstrations de cuisine, exposition de peinture...), l'alerte orange de Météo France, la foudre et la pluie ont perturbé - comme pour toutes les manifestations de la région - la journée de dimanche.

« Il a fallu être pragmatique face aux éléments naturels » souligne Marc Brunoy l'organisateur, « et nous avons du réorganiser le programme. Un formidable élan de solidarité a joué, durant lequel, auteurs et visiteurs présents ont fait preuve de souplesse et de réactivité. Toutes les opérations extérieures ont été déplacées en salle ou purement annulées (pièce de théâtre du dimanche, défilé des enfants notamment). Malgré la pluie, les démonstrations de cuisine ont fait le plein, avec parfois des duos de chefs improvisés pour le plus grand bonheur de tous. Les salles de conférences étaient elles aussi bien garnies, tout comme les ateliers pour enfants et les dégustations de vins. La totalité des auteurs présents ont d'ores et déjà souhaité revenir l'année prochaine. Une belle marque de confiance et de remerciements vis à vis de l'organisation et de toute l'équipe des services techniques et de l'office du tourisme.»

Enthousiaste, Christian Berkesse, maire de La Colle-sur-Loup a, d'ores et déjà, annoncé les dates des 2 et 3 juin 2012 pour la prochaine édition. ♦

• <http://www.cuisineetlitterature.com>



SÉBASTIEN CHAMBRU
LE CHEF DU
MOULIN DE MOUGINS
TRÈS CONCENTRÉ



LA REINE DES CAKES,
SOPHIE DUDEMAINE
- QUI A VENDU PLUS DE
LIVRES DE CUISINE QUE
MARC LEVY DE ROMANS -,
EN PLEINE DÉDICACE

Photos SMC/photo

■ **BOISSONS.** Alain Milliat

TUTTI FRUTTI !

Le spécialiste des jus et nectars de fruits, présente une sélection estivale aux saveurs plus aromatiques les unes que les autres.



Photo X

JUS. Trois nouveaux jus de fruits, purs, sans additif ni conservateur, viennent compléter la gamme, un jus de griotte, où la drupe est récoltée tardivement pour mieux dévoiler son aspect sucré et ses arômes de chair fraîche de cerise mêlée à un léger parfum d'Amarretto ; un jus de pomme Cox's orange, au doux parfum de poires cuites et à la saveur fruitée et légèrement acidulée et un jus de raisin rose, issu de cinsault en vendange précoce, floral, agréablement acide et d'une fraîcheur incomparable. La bouteille de 33cl : 4,50€. ♦

■ **ALAIN MILLIAT**

41, avenue de la République
660, route de Bonneton
69530 Orliénas

<http://www.alain-milliat.com>

■ **BOISSON.** Ogeu

L'EAU DES PYRÉNÉES

Cette eau minérale gazeuse est une eau oligominérale, très faiblement minéralisée, qui répond aux besoins quotidiens du corps.

PURETÉ. Elle est l'une des eaux les plus légères en France grâce à une composition en résidus secs (quantité de sels minéraux après évaporation) nettement inférieure aux autres eaux disponibles. Grâce à cette faible teneur en sodium, Ogeu est 10 fois moins salée que la moyenne des eaux gazeuses disponibles en France, elle peut être consommée tout au long de la journée. ♦

■ **EAU GAZEUSE OGEU**

Existe en formats 33 cl, 50 cl et 125 cl.
Chaque format est disponible en pack de 6 dans tous les Carrefour Market



Photo X

■ ÉDITION. Guide Gantié

SOIRÉE CHAMPÊTRE

Didier Fritz, directeur général, et toutes les équipes du Château de Berne à Lorgues ont accueilli le 3^e et dernier volet de la présentation du millésime 2011 du guide de Jacques Gantié.



PHOTOS GÉRARD BERNAR

LES CHEFS, DIDIER FRITZ ET JEAN-PIERRE SERRA, PRÉSIDENT DE L'ADT VAR TOURISME, ENTOURENT JACQUES GANTIÉ

ANNIVERSAIRE. Le Var a fêté à son tour les 20 ans du guide Gantié, dans ce merveilleux domaine de près de 500 hectares, dont 118 hectares de vignoble. Le chef du restaurant du Château de Berne, Sébastien Nouveau, L'Orangerie, Stéphanie Le Quelled, Le Faventia, Tourrettes, Benjamin Bruno, Bruno, Lorgues, François Pillard, La Vigne à Table, Les Arcs-sur-Argens et Thierry Thiercelin, Villa Belrose, Gassin, ont régalié les invités, tout comme les partenaires présents avec leurs produits, champagnes Laurent Perrier, Paillard, domaines de vins, Château de Berne, Château des Bertrands, Château Rasque, Château Roubine, La Font du Broc, Domaine Saint Justin, Château Sainte Roseline, Château de Pibarnon, eaux Orezza, huile d'olive de La Source Saint Michel, Draguignan, cafés Malongo, Painpetifour, Le Fromager gastronome, Avangout, La Cambuse, Marius Auda, Terre Bormane, Antidote, Terroir avenir, Agrimontana, sans oublier les arts de la table, EBH et Martel CHR...

La soirée s'est achevée par le traditionnel gâteau d'anniversaire, que Jacques Gantié s'est fait un plaisir de partager avec ses invités. ♦

■ GUIDE GANTIÉ 2011

Provence-Côte d'Azur. Ligurie et Piémont.
800 bonnes tables. 500 produits gourmands.
Éditions Rom. 584 pages. 22€



DE GAUCHE À DROITE, JACQUES GANTIÉ, DIDIER FRITZ, DIRECTEUR GÉNÉRAL DU CHÂTEAU DE BERNE, CHRISTINE MONTEIL, DIRECTRICE DE L'HÔTEL DU CHÂTEAU DE BERNE ET SÉBASTIEN NOUVEAU, LE CHEF DU RESTAURANT DU CHÂTEAU DE BERNE



PHOTO MICHELLE BERNAR

DE GAUCHE À DROITE, DOMINIQUE AUZIAS, EMMANUEL TAILLANDIER, SOUS-DIRECTEUR DU MONTE-CARLO BEACH, ISABELLE DREZEN ET JEAN-CLAUDE BRUGEL, MÔF, CHEF DU MONTE-CARLO BEACH

■ ÉDITION. Petit Futé

LANCEMENT DE DEUX ÉDITIONS

Dans le cadre majestueux du Monte-Carlo Beach, Isabelle Drezen, la responsable d'édition, son équipe et Dominique Auzias, créateur du Petit Futé, ont présenté officiellement les deux nouvelles éditions du Petit Futé «Côte d'Azur» et du country guide «Monaco».

LANCEMENT. Près de 500 invités ont assisté à ce lancement et découvert, pour certains, le cadre paradisiaque de ce Relais & Châteaux, fleuron du groupe Monte-Carlo SBM. Jean-Claude Brugel, le chef MÔF, et ses équipes ont servi le cocktail dînatoire au restaurant «Le Deck», alors que tout au long de la terrasse, 28 domaines des vins de Provence et le domaine et château Auzias, Languedoc, proposaient leurs vins à la dégustation. ♦



■ PETIT FUTÉ CÔTE D'AZUR, MONACO ET ALPES DU SUD 2011-2012

624 pages. 9,95€

■ PETIT FUTÉ MONACO

City guide. 216 pages. 9,95€

Les nouvelles éditions de l'université.

<http://www.petitfute.com>

■ VINS DE LA SEMAINE.



Photo X

DOMAINE DE TOASC AOC BELLET

Situé sur les hauteurs de Nice, sur le versant est de la plaine du Var, la propriété de Bernard et Jacqueline Nicoletti s'étend sur 12 hectares sur lesquels sont plantés 7 hectares de vignes et 2 hectares d'oliviers.

DÉGUSTATION. Le braquet et la folle noire, les cépages typiques de l'appellation, confèrent le tannin, le corps et la robe des rouges. Le rosé, très floral et le chardonnay plus moelleux constituent l'âme des blancs, tandis que le grenache est utilisé en cépage secondaire pour le rosé avec le braquet.

Le blanc 2010 (95 % rolle, 5 % chardonnay), minéral, très aromatique, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, se boit sur les produits de la mer.

Le rosé 2010 (60 % braquet, 40 % grenache), expressif, avec une belle structure, de la vivacité et du gras, se complait avec la cuisine méditerranéenne et orientale.

Le rouge 2008 (65 % folle noire, 30 % grenache, 5 % braquet), aux tanins ronds et élégants, à la bouche aux saveurs de garrigue, s'accorde à merveille avec les viandes et les plats en sauce. ◆

■ **DOMAINE DE TOASC**

213, chemin de Bellet 06200 Nice

Tél. (0)4 92 15 14 14

Boutique ouverte du mardi au samedi de 14h30 à 17h30

contact@domainedetoasc.com

http://www.domainedetoasc.com



Photo X

■ **VINS. Buzet**

LE VINITY CASE «LE LYS»

Le Lys est l'une des marques phares et historiques des Vignerons de Buzet, qui n'existait jusqu'à présent qu'en conditionnement bouteille.

Le vinity case est une forme unique de bag in box, entièrement conçue et développée par les Vignerons de Buzet, déposée et enregistrée à l'INPI.

NOUVEAU. Symbole fort de l'élégance des vins de Buzet, «Le Lys» -qui sera lancé durant Vinexpo- méritait un packaging original et séduisant. Le vinity case que les vignerons ont choisi pour leur fine fleur est à la fois unique, sympathique, facile à repérer et à identifier et exclusif. Ces « bib » d'une grande originalité ont en outre les couleurs aimables des vins qu'ils hébergent.

En vente exclusivement chez les cavistes 15€ le bag in box de 3 litres. ◆

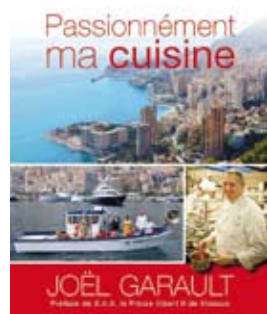
■ **LES VIGNERONS DE BUZET**

47160 Buzet-sur-Baïse

Tél. (0)5 53 84 74 30

buzet@vignerons-buzet.fr

http://www.vignerons-buzet.fr



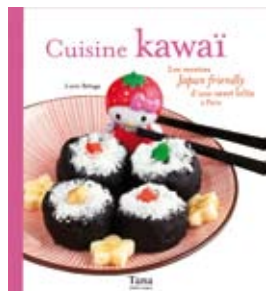
■ **ÉDITION. Alexandre Durand éditeur**

JOËL GARAULT. PASSIONNÉMENT MA CUISINE

Parcourez 77 recettes pour transformer vos repas en véritable moment de gourmandise autour de la convivialité.

RECETTES. Le livre est structuré autour de 4 thèmes, le légume et l'agrumes, achetés chez Romy, la productrice fétiche de l'arrière pays niçois, et chez les producteurs du citron de Menton ; le poisson du pêcheur, Gérard Rinaldi accompagné de Marika, presque unique et préféré ; le méli-mélo des recettes qui ont fait et font le succès de l'hôtel Hermitage à Monte-Carlo et les fruits de l'arc méditerranéen pour terminer en douceur. ◆

■ Ana Jalaghania. Recettes de Joël Garault. Préface de S.A.S. le prince Albert II de Monaco. 29,50€



■ **ÉDITION. Tana éditions**

CUISINE KAWAÏ

Lucie Béluga a arrêté de grandir à 12 ans et aime jouer avec sa nourriture tout autant qu'avec ses robes de princesse made in Tokyo.

JAPON. Dessiner des pandas avec de la pâte à pancakes, utiliser des colorants alimentaires comme des feutres de coloriage, jouer aux apprenties sorcières avec des ingrédients exotiques... Voilà les secrets pour garder son âme d'enfant... dans son assiette !

Croissants déguisés, onigiris customisés et cupcakes qui pétillent, autant d'inventions qui transformeront vos repas ou ceux de vos enfants en moments ludiques et drôles. Cet ouvrage regroupe plus de 50 recettes inspirées de la cuisine à la mode au Japon aujourd'hui, présentées de façon kawai (c'est-à-dire « trop mignonne »). ◆

■ Lucie Béluga. Collection «Mon grain de sel». 160 pages. 9,90€



■ **ÉDITION. Menu fretin**

COLLECTION MENU FESTIN

Le savoir-faire d'un grand chef, la cohérence d'un menu complet expliqué pas-à-pas, le choix d'un thème original pour des repas réussis, voilà ce que vous propose la collection.

REPAS. Dans « Le rayon vert » Christophe Moret, ancien lieutenant d'Alain Ducasse au Plaza Athénée, chef du restaurant Lasserre à Paris depuis septembre 2010 et Claire Heitzler vous proposent un menu monochrome où le vert est à l'honneur.

Dans « Croquer la pomme » William Boquelet, chef de l'Auberge de la Pomme à Les Damps, au sud de Rouen, vous propose un menu entièrement conçu autour de la pomme, de la mise en bouche au dessert.

Dans « Trois fois rien » Alexandre Bourdas, ancien chef du restaurant de Michel Bras au Japon, installé fin 2005 à Honfleur pour créer son restaurant le SaQuaNa, vous propose de réaliser un menu gastronomique à partir de bas morceaux trop souvent délaissés. ◆

■ 32 pages. Chaque ouvrage 9,50€



VOM FASS. Le coffret de dégustation spiritueux se compose de huit bouteilles contenant un assortiment de spiritueux légendaires : cognac XO, armagnac XO 25 ans d'âge, calvados Napoléon 18 ans d'âge, eau de vie de cerises rouges, rhum de Guyane 18 ans d'âge, scotch single malt "Speyside Braeval" 12 ans d'âge, islay single malt "Bunnahabhain" 10 ans d'âge et scotch single malt "Highland Ben Nevis" 12 ans d'âge. 38€.

■ <http://www.vomfass.fr>



CHÂTEAU LARRIVET

HAUT-BRION. Assemblage de 55 % merlot et de 45 % de cabernet sauvignon, ce rouge 2005, grand vin de Bordeaux, appellation d'origine contrôlée Pessac-Léognan porte une robe très profonde, rubis foncé. Pour Robert M. Parker, le nez est concentré et complexe, mêlant les fruits noirs mûrs, de tabac, de cèdre et de fumée. La bouche est très charnue, riche en tanins polycés. La longueur est exceptionnelle.

Prix de vente conseillé 30€.

■ <http://www.larrivethautbrion.fr> - tél. (0)5 56 64 75 51



GRANT'S. Grant's Sherry Cask Reserve est un mariage de fûts atypique qui offre une nouvelle identité aux blends premium. Son élaboration passe par le vieillissement du family reserve (blend historique issu de la distillerie Grant's créée en 1887) pendant quelques mois supplémentaires dans des fûts ayant contenu du Xères d'Oloroso provenant du sud de l'Espagne. Cette finition en fûts de chêne ayant déjà servi à l'élaboration de Xères offre un résultat surprenant et épicé en terme de dégustation.

Prix de vente conseillé 15€

■ En exclusivité chez Nicolas

COGNAC FRAPIN. Ce Château Fontpinot XO, cognac de propriétaire « single vineyard cognac » entièrement vendangé, distillé et vieilli au Château, se distingue par sa robe soyeuse aux reflets chauds et dorés, légèrement cuivrés, et par son bouquet, complexe, fin et persistant. En bouche, il révèle des notes de fruits confits et de porto, puis le fameux « rancio », arôme qui s'exprime après 20 ans d'âge. Les tanins vanillés du bois se développent généreusement sur fond de touches florales d'aubépine et de fleurs sauvages.

Disponible en canister 70 cl au prix public conseillé de 94€ ou 35 cl au prix public conseillé de 59€.

■ En vente au (0)3 26 56 99 56 <http://www.cognac-frapin.com>



UNE SÉLECTION DE CADEAUX POUR LES PAPAS ÉPICURIENS AMATEURS DE DÉCOUVERTES GUSTATIVES INTENSES ET AUTHENTIQUES.



CHAMPAGNE ESTERLIN.

Derrière sa couleur fascinante, ses notes de fruits rouges et son fond épicé, cette cuvée d'exception est un véritable concentré de fraîcheur, dont la beauté visuelle n'a d'égal que sa densité aromatique.

Cléo rosé de saignée, 100 % pinot meunier provenant de 3 parcelles de vieilles vignes de Mancy, proposée dans un flacon à l'esthétique sobre, et élégante se glisse dans un élégant écrin rond et nacré. 49€ cavistes.

■ Points de vente au (0)3 26 59 71 52 - contact@champagne-esterlin.fr

MONBANA. Les maîtres chocolatiers ont imaginé un coffret dégustation de 60 carrés de chocolats noirs dont l'intensité varie selon le pourcentage de cacao et le pays de provenance du cacao. 5 arômes de chocolat noir alliant puissance et finesse pour 5 pays producteurs de cacao : Tanzanie, Ghana, Costa Rica, Equateur ou encore Papouasie-Nouvelle Guinée. 17,90€

■ <http://www.monbana.com>



QUO VADIS. Bonnes adresses découvertes lors d'un week-end gourmand, dégustations de grands crus, recettes de grand-mère, associations de saveurs marquantes... Répertoirez le meilleur de vos escapades sensorielles dans les carnets de notes « Memoriae - Ma cuisine et mes vins » et faites-en de véritables guides personnels de l'épicurisme. Papier ivoire, 224 pages, 10 x 15 cm : 15€

■ Produits disponibles en papeteries, librairies, magasins spécialisés et grands magasins.



PEUGEOT. Ce coffret symphonie du vin est un véritable orgue de parfumeur adapté aux mille et un arômes des grands vins. A la fois ludique et œnologique, ce coffret contient 2 plateaux de 16 fioles de parfums regroupés en 5 familles d'odeurs : - les odeurs de cépages, chardonnay, muscat, sauvignon pour les blancs, syrah, pinot noir et cabernet sauvignon pour les rouges ; les odeurs représentatives des vins rouges ; les odeurs représentatives des vins blancs ; les odeurs liées à la vinification comme le pin, le bois... ; les odeurs représentatives de l'évolution des vins rouges, dont le musc, le champignon... A l'aide du livret explicatif et au fil des exercices d'entraînement, l'œnologue amateur pourra organiser des séances de jeu qui lui permettront d'identifier les odeurs les plus courantes des vins. Mieux, à l'aide du verre inhalateur et de la «boîte de touche» de parfumerie, il peut aussi les combiner, les associer et ainsi affiner sa capacité à reconnaître les parfums du vin pour mieux les apprécier. 139,90€

■ <http://www.boutiqueencouleur.com>

■ ASSOCIATION. Disciples Escoffier international



Photos X

CHAPITRE MONÉGASQUE

C'est au restaurant « Le Deck », du Monte Carlo Beach Hotel, que s'est déroulé le chapitre d'été de la délégation Riviera Monaco Côte d'Azur Corse.

INTRONISATIONS. Présidé par Michel Duhamel, entouré de David Terbeche et Laetitia Mériot-Balayre, tous deux membres du bureau de l'association, cette journée placée sous le signe de la convivialité et de l'amitié, était l'occasion de procéder à l'intronisation de personnalités monégasques, lors de ce premier et prestigieux chapitre aux confins de la principauté de Monaco.

Ont été intronisés : Yanis Broch, chef de cuisine, propriétaire du restaurant « Les Pêcheurs » à Nice, Jean Claude Brugel, chef des cuisines du Monte-Carlo Beach Hotel, Meilleur ouvrier de France, Jean-Pierre Buffo, maître d'hôtel, sommelier au Fairmont Monte-Carlo, président de l'Association des maîtres d'hôtel, Didier Calzia, caviste au Café de Paris à Monaco, secrétaire général de l'Association des sommeliers de Monaco, Michele Florentino, propriétaire du restaurant « Amici-Mieï » à Monaco, président du Monte-Carlo wine festival, Labergere Philippe, artisan boucher charcutier, Boucherie des arcades à Biot, Frédérique Moracchini, propriétaire du restaurant MC2 Méditerranéen cuisine à Monaco, Francis Poidevin, copropriétaire du restaurant « Le Quai des Artistes » à Monaco, membre du bureau de l'Association des industries hôtelières monégasques et Carlo Rossi, propriétaire du restaurant « Pulcinella » à Monaco, président de l'A.M.I.R.A. Monaco.

Ce fût aussi l'occasion de mettre à l'honneur Dominique Milardi, disciple d'Escoffier depuis 2003 et chef sommelier du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo, en lui remettant officiellement le médaillon d'Auguste Escoffier de représentant de la délégation monégasque de l'Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier Riviera Côte d'Azur. Il s'occupera dorénavant de la principauté de Monaco.

Le Président et son bureau ont profité de l'occasion pour remercier également Antonio Fochi, premier maître d'hôtel Le Méridien Beach Plaza Monte-Carlo, pour son aide à la réalisation de ce chapitre à Monaco. ♦

DATES. **vendredi 24 juin** Pays Italie, chapitre à Forlompopoli 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 Koerper 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 Mieczak, Michel Roth et leurs équipes ♦♦♦ **lundi 26 septembre** Pays Suisse, chapitre d'automne chez René Winet 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^e 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 - <http://www.disciples-escoffier.com>



DE GAUCHE À DROITE : ANTONIO FOCHI, ALBERTE ESCANDE, LAETICIA MÉRLOT-BALAYRE, DAVID TERBECHÉ, DANIEL MILARDI ET MICHEL DUHAMEL

Date	Ville	Manifestation	Lieu
Jusqu'au 15 juin	Toute la France	Printemps bio	Epicurium
14 juin	Avignon	Ateliers grand chef - Les légumes nouveaux par Thierry Baucher	Restaurant La Table, esprit féminin
	Nice	Déjeuner découverte «Femmes de goût» - Dominique Loiseau	Villa Belles Rives
15 juin	Juan-les-Pins	White première - Dress code : whitespirit	Le Méridien Beach Plaza
16 juin	Monaco	Verticale de Château Belle-Brise	Moulin de Mougins
	Mougins	Wine dinner autour du domaine Carillon, Bourgogne	Rues piétonnes de la ville
16 au 18 juin	Draguignan	Fête des vins	Fouquet's Cannes
17 juin	Cannes	Soirée champagne	MC2 Méditerranéen cuisine
	Monaco	Soirée live jazz music	Chez Alain et Brigitte Leloup
	Saint-Laurent-du-Var	Soirée dégustation ASE	La Bonne Etape
	Château-Arnoux	Soirée flamenco	Vista Palace Hôtel
	Roquebrune-Cap-M.	Soirée caviar, champagne et diamants	Bistrot des Angès
	Le Cannet	Soirée prestige	Cave de Rasteau
18 juin	Rasteau	Atelier découverte du vin - Les vins fruités d'été	Jardin de la serre de la Madone
	Menton	Atelier de cuisine pour adultes - Les légumes oubliés	Quai Saint Pierre
19 juin	Le Brusac	Fête de la bouillabaisse	Château des Demoiselles
	La Motte	La journée des voitures de collection	Château de Berne
	Lorgues	Journée du bien-être	Bordeaux-Lac Parc expo
19 au 23 juin	Bordeaux	Vinexpo	

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



L'ÉLEVAGE DE CANARDS D'ISABELLE DESCAMPS ET MICHEL LASSALLE, À SORT-EN-CHALOSSE

■ **ENTREPRISE.**
Lafitte à Montaux
FOIE GRAS ET
GASTRONOMIE
LANDAISE

On connaît le foie gras et les produits de découpe du canard lorsqu'ils sont prêts à être consommés, beaucoup moins leur production. Visite guidée d'une maison de tradition fondée en 1920 par Léon Lafitte et son père, située à proximité de Saint-Sever dans les Landes.

ÉLEVAGE. La production française annuelle de canards avoisine les 35 000 000 de pièces, 33 000 000 sont produits industriellement, contre seulement 2 000 000 traditionnellement, dont 600 000 pour la maison Lafitte, ce qui représente seulement 6 % de la production nationale.

Tout commence par l'élevage et le gavage. La maison Lafitte collabore avec environ 85 fermiers locaux, installés dans un rayon de 40 km de l'unité de production, afin de pouvoir maîtriser la qualité à tous les niveaux. Une tâche attribuée à Jean-Marie Lafargue, responsable amont, qui veille régulièrement à ce que soit perpétuer la tradition de l'élevage à l'ancienne, dans le cadre d'une agriculture locale et raisonnée à petite échelle. C'est le cas de l'exploitation d'Isabelle Descamps et Michel Lassalle, située à Sort-en-Chalosse, à côté de Dax, producteurs de maïs qui disposent de 3 hectares pour parcours à canards. Les canetons arrivent à l'âge de 1 jour, où ils sont confinés au chaud durant 9 à 10 jours et nourris jusqu'à 5 semaines avec une alimentation composée de 50 % de maïs, 20 % de blé et le reste de compléments minéraux. Les canards, des mulards mâles, de souche génétique ancienne, reconnaissable à leur coloration noire et blanche, vont au fil des jours être élevés en plein air, dans des parcours référencés herbeux, engraisés au maïs grain entier du Sud Ouest garanti non OGM, jusqu'à arriver au gavage où ils sont placés dans différentes cases. Une opération qui dure de 14 à 17 jours, avec un minimum de 28 repas. 15 à 16 semaines sont écoulées avant l'abattage, qui est effectué, dans le cas présent, dans l'abattoir moderne de la maison Lafitte à Montaux.

QUALITÉ. Foie gras crus, produits crus découpés, produits crus élaborés et assaisonnés, spécialités de canard, foie gras mi-cuits et semi-conserves, foie gras en conserve, terrines et pâtés, confits, plats cuisinés, sont ensuite préparés et tracés dans les unités de découpe et de transformation, entièrement repensées et reconstruites en 2005, par un personnel expérimenté, s'appuyant sur un savoir-faire ancestral. Des foies gras, en conserve, mi-cuit, et des ailes confites de canard, dont nous avons pu apprécier la qualité lors d'un excellent dîner à la table d'hôtes de «La Roseraie» à Saint-Sever (3, rue du Bellocq - tél. (0)5 58 76 24 42 - (0)6 84 21 23 67 - hanquiez.dominique@club-internet.fr - <http://la-roseraie.likhom.com>), une vaste maison de maître du XVIIIe siècle, située au cœur de la ville, édifiée au milieu d'un parc d'un hectare et qui dispose de 3 chambres spacieuses.

■ **LAFITTE**

455, route du Béarn 40500 Montaux - Tél. (0)5 58 76 40 40
<http://www.lafitte.fr> - contact@lafitte.fr

Les produits Lafitte sont distribués dans notre région par Le Delas Côte d'Azur - Gourmet Prestige à Nice
 Merci à Fabien Chevalier, directeur général et à Denis Toullec, pour leur accueil et la visite de l'unité de découpe et de transformation à Montaux.



CANETONS DE 2 JOURS



MAÏS DONNÉ POUR LE GAVAGE



SÉLECTION DES FOIES GRAS



FINITION DES AILES CONFITES



MISE SOUS-VIDE DES MAGRETS FUMÉS TRANCHÉS



VÉRIFICATION DE LA TRAÇABILITÉ



PHOTOS GÉRARD BERNIER