

# L'HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 8<sup>e</sup> ANNÉE | N° 341 | 5 SEPTEMBRE 2011

em@il gourmand



■ **Château Eza à Eze village**  
**TOUJOURS PLUS HAUT DANS L'EXCELLENCE**



■ **Christian Willer**  
**CHEVALIER DANS**  
**L'ORDRE DE LA LÉGION D'HONNEUR**

■ **La Montgolfière à Monaco ville**  
**L'ENVOLEE GOURMANDE**



HENRI ET FABIENNE  
GÉRACI



**PRATIQUE**  
**RESTAURANT**  
**LA MONTGOLFIÈRE**  
 16, rue Basse  
 MC 98000 Monaco  
 Tél.  
**+377 97 98 61 59**  
**(0)6 80 86 86 25**  
 hgeraci@libello.com  
 Le midi, ardoise.  
 Le soir, carte et menus  
 à 39€ (3 plats, entrée,  
 poisson ou viande,  
 fromage ou dessert)  
 et 45€ (4 plats, entrée,  
 poisson ou viande,  
 fromage et dessert).  
 Fermé dimanche, mardi  
 soir et mercredi soir.

**RESTAURANT LA MONTGOLFIÈRE À MONACO VILLE**

# L'ENVOLEE GOURMANDE

Henri et Fabienne Géraci sont installés à deux pas du palais princier depuis le 2 juin dernier. Une arrivée bienvenue sur le rocher pour les épcuriens.

**OUVERTURE.** Et si le plaisir gourmand était simplement de se régaler de bons petits plats simples, bien mijotés, comme le poulpe de roche cuisiné comme un stockfish (21€) ? Après 19 ans passés au Castetloc, face au palais princier, puis à La Sarriette, le restaurant du Tulip Inn terminus à Monaco et enfin 2 années au service d'un homme d'affaires ukrainien, l'enfant de Monaco est rentré au bercail. Que se soit le midi ou le soir, il exprime une cuisine métissée où se mêlent parfums méditerranéens, saveurs exotiques et terroir local, au déjeuner par exemple calamars à la plancha, vinaigrette de chorizo (14€), tartare de bœuf aux saveurs d'Asie, panisses (19€), raviolis à la bourrache, beurre sauge (14€), au dîner, maki de foie gras «nippon style», flétan fumé, shoyu balsamico, riz soufflé (23€), noix de Saint-Jacques rôties au lard, vinaigrette de lentilles vertes du Puy (19€), dos de loup de Méditerranée rôti sur la peau, barigoule d'artichauts (20€), les fraises façon «Montgolfière» (10€)...

20 couverts dans la salle intérieure, où il officie dans sa petite cuisine derrière le comptoir, et 10 couverts en terrasse, Henri Géraci a trouvé la bonne formule, aidée par sa charmante épouse Fabienne, autodidacte et polyglotte, qui effectue le service avec brio et gentillesse. ♦



LA SALLE INTÉRIEURE



MAKI DE FOIE GRAS «NIPPON STYLE»



POULPE DE ROCHE CUISINÉ COMME UN STOCKFISH

Photos: Gérald Bexeur



DE GAUCHE  
À DROITE,  
AXEL WAGNER,  
LE CHEF  
DE CUISINE  
1 ÉTOILE  
MICHELIN  
ET ROBIN  
OODUNT,  
LE DIRECTEUR  
GÉNÉRAL  
DEVANT  
LA PLAQUE  
FRAÎCHEMENT  
POSEE

**CHÂTEAU EZA À EZE VILLAGE**

# TOUJOURS PLUS HAUT DANS L'EXCELLENCE

Les 5 mois de travaux et les 2 millions d'euros d'investissements, ont permis à l'hôtel situé au sommet du village d'obtenir une 5<sup>e</sup> étoile.

**JOUVENCE.** Après cinq mois de fermeture, consécutifs au chantier de rénovation de l'ensemble des infrastructures, l'hôtel dirigé par Robin Oodunt a rouvert ses portes début avril, avec une chambre supplémentaire, sise en lieu et place de l'ancienne bibliothèque du prince de Suède, le propriétaire originel des lieux. Les dix autres chambres, dispersées dans le village, ont été entièrement repensées, la décoration revue, l'insonorisation peaufinée, toutes les salles de bains refaites, les toilettes équipées de washlets, produit phare de Toto, premier producteur japonais de produits sanitaires innovants, mise en place d'équipements high-tech, écrans plasma, bornes wifi individuelles... Un confort moderne et luxueux qui méritait sans conteste l'attribution d'une étoile supplémentaire. C'est chose faite depuis le mois de juillet. Une consécration qui permet dorénavant au village d'Eze de proposer à sa clientèle 3 hôtels 5 étoiles ! ♦

**PRATIQUE  
CHÂTEAU EZA**

Rue de la Pise 06360 Eze village - Tél. **(0)4 93 41 12 24**  
info@chateaueza.com - <http://www.chateaueza.com>

JUNIOR SUITE



Photos Gérard Bernar

**Trophées clients**

Le vendredi 16 septembre, dans le cadre du festival international de la gastronomie et des arts de vivre « Les étoiles de Mougins » et à l'occasion de la remise des prix d'un concours entièrement basé sur les votes des clients, le grand public et les professionnels sont conviés à prendre part à la remise des trophées clients de l'hôtellerie et de la restauration 2011 qui sera effectuée lors d'un dîner de gala réalisé par 5 chefs MOF au Park à Mougins, dans la tradition des dîners d'Epicure initiée par Auguste Escoffier (voir le menu sous l'onglet « agenda » du site). 160€ avec accord mets et vins. Pour bénéficier d'une remise de 20 % sur le prix, communiquer le code 34E340Q. Réservations (0)9 81 87 64 43 ou [info@tropheesclients.com](mailto:info@tropheesclients.com) ou <http://www.tropheesclients.com/diners>.



**Formation**

La faculté des métiers et école hôtelière de la ville de Cannes (54, rue de Cannes 06150 Cannes La Bocca - <http://facultedesmetiers.cannes.com>) procède toujours aux inscriptions des apprentis pour la rentrée 2011. Formation rémunérée du CAP au BTS, hôtellerie, restauration, tourisme, services, vente.



**Déjeuner champêtre**

Le restaurant « La Bastide des Magnans » à Vidauban organise pour la première fois un déjeuner dans les vignes sur le thème « L'art des vendanges », qui se déroulera au Château Rasque à Taradeau le dimanche 18 septembre avec à 10h, l'accueil des participants suivi de la visite de la cave, à 11h, l'apéritif sur la terrasse avec une dégustation des vins du château et à 12h, le déjeuner dans les vignes, 65€ par personne. Réservations (0)4 94 99 52 20 ou (0)4 94 99 43 91 (voir le menu sous l'onglet « agenda » du site).



**Réservations**

La billetterie électronique du festival international de la gastronomie et des arts de vivre « Les étoiles de Mougins » est ouverte ! Il est désormais possible de réserver directement de chez soi, les démonstrations-dégustations et ateliers des chefs qui se tiendront les 17 et 18 septembre dans les espaces réservés au sein du village. Plus de 80 démonstrations sont proposées. À vous de faire votre choix. Des conditions particulières sont offertes à tous ceux qui réserveront en ligne. Rendez-vous sur la billetterie : <http://www.lesetoilesdemougins.com>

**L'Hebdo**

**Rédaction :**  
**Gérard et Michelle Bernar** |  
19, avenue de la Croix des Gardes  
Villa Boero  
06400 Cannes |  
**(0)6 33 55 01 19** |  
[gerard.bernar@wanadoo.fr](mailto:gerard.bernar@wanadoo.fr) |  
<http://www.email-gourmand.com> |

**Publicité :**  
**Anne-Marie Vaile** |  
**(0)6 29 77 70 69**  
ROM.  
19, boulevard Carabacel 06000 Nice |



DE GAUCHE À DROITE, DEVANT, JEAN LÉONETTI ET CHRISTIAN WILLER, DERRIÈRE, JORDAN MORISSET, CHRISTIAN MORISSET ET LE FILS CADET MATTHIAS, QUI VA REMPLACER SON FRÈRE EN CUISINE, APRÈS AVOIR OCCUPÉ LE POSTE DE PÂTISSIER DEPUIS JUILLET 2009. QUANT À JORDAN, APRÈS 4 ANNÉES DE TRAVAIL AU FIGUIER DE SAINT-ESPRIIT, IL VA PARFAIRE SON EXPÉRIENCE DE CUISINIER À NEW YORK AU RESTAURANT BENOÎT D'ALAIN DUCASSE.

**CHRISTIAN WILLER**

# CHEVALIER DANS L'ORDRE DE LA LÉGION D'HONNEUR

L'ancien chef de l'hôtel Ermitage à La Baule, de l'Auberge des templiers, Les Bézards à Boismorand et de la Palme d'or, le restaurant gastronomique de l'hôtel Martinez à Cannes, a été décoré par Bernard Brochand, maire de Cannes, député des Alpes-Maritimes.

**FORMATEUR.** Le vendredi 26 août à 11h, en présence de nombreux amis et personnalités de l'hôtellerie et de la restauration, Christian Willer a reçu les insignes de chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur. Le même jour, ses enfants l'ont invité avec son épouse à un dîner au Figuiet de Saint-Esprit à Antibes, où il a reçu les félicitations de Jean Léonetti, maire d'Antibes, député des Alpes-Maritimes et ministre des Affaires européennes. Une soirée qui a rappelé d'anciens et excellents souvenirs pour Christian Morisset, car en mai 1998, Christian Willer était le parrain de Jordan, son fils aîné, qui avait gagné le concours «Graine de chef» au Ritz à Paris. Et pour l'anecdote, à cette époque Jordan lui arrivait à la hauteur de poitrine et 13 ans plus tard... il le dépasse d'une tête. ♦



JORDAN MORISSET ET CHRISTIAN WILLER, LE 28 MAI 1998, LORS DE LA FINALE NATIONALE DE «GRAINE DE CHEF» À PARIS

**Rencontre**

La prochaine rencontre autour du monde du parfum «les jeudis du musée international de la parfumerie» à Grasse (2, boulevard du Jeu de Ballon) se déroulera le 8 septembre, de 18h à 20h. Elle sera animée par Jacques Chibois, chef étoilé de la Bastide Saint-Antoine à Grasse, et Richard Pfister, œnologue, «grand ordonnateur des odeurs du vin». Inscription conseillée auprès de Brigitte Chaminade (0)4 97 05 58 02 (9h-12h / 14h - 17h sauf mercredi après midi). Frais de participation : 10 € - Nombre de places limitées.



**Photo culinaire**

En duo avec un photographe, 5 chefs de notre région, Sébastien Chambru, Moulin de Mougins, Mougins, Lionel Lévy, Une table, au Sud, Marseille, Édouard Loubet, La bastide de Capelongue, Bonnieux, Thierry Thiercelin, Villa Belrose, Gassin et Sylvestre Wahid, Oustau de Baumiarières, Les Baux-de-Provence, vont participer, les 11 et 12 septembre, à la 4<sup>e</sup> édition du concours international de la photo culinaire à Oloron Sainte-Marie, dans les Pyrénées-Atlantique. Une édition qui aura la particularité de proposer, en plus de la réalisation d'une photo originale, un road food movie aux chefs de cuisine et leurs photographes, destiné à valoriser l'ensemble des terroirs aquitains et leurs produits.



**AICR**

La soirée de rentrée de l'AICR (amicale internationale des chefs de réception et sous-directeurs des grands hôtels) sera célébrée au Five Hôtel & spa à Cannes le mardi 27 septembre à partir de 19h30.



**Noma**

Le portrait de René Redzepi, le chef danois du restaurant de Copenhague «Noma» qui bouscule autant ce qu'il y a dans l'assiette que la façon de le manger, sera diffusé le jeudi 9 septembre à 20h35, lors de l'émission «Envoyé spécial» sur France 2.



**Bénédictin**

Comme chaque année, depuis 16 ans, la bénédiction des calissons d'Aix-en-Provence, mise en scène par les confiseurs calissonniers aixois, s'est déroulée le dimanche 4 septembre sur la place des quatre dauphins.



**Anniversaire**

Le Petit Fouet à Mougins (12, place du commandant Lamy - (0)4 92 92 11 70 - (0)6 22 41 83 84 - <http://www.lepetitfouet.fr> - [sebastien.fouet@orange.fr](mailto:sebastien.fouet@orange.fr)) fêtera ses 10 ans le 11 septembre 2011.



**Pinot**

Le palmarès du 14<sup>e</sup> mondial du pinot noir, ouvert aussi au pinot gris et au pinot blanc, démontre la diversité des cépages de cette famille qui s'exprime brillamment dans différentes régions du monde. Quatre crus d'exception, deux de France (1<sup>er</sup> cru de Chambolle Musigny et 1<sup>er</sup> cru de Beaune), un de Suisse et un du Canada ont obtenu la plus haute distinction, soit une grande médaille d'or. Le jury a attribué près de 130 médailles d'or à des encaveurs qui ont su tirer le meilleur parti de ces cépages en particulier du pinot noir tout de finesse et de distinction. Palmarès complet des médailles d'or et d'argent sur le site <http://www.mondial-du-pinot-noir.com>





L'ESPLANADE DU PALAIS DES PAPES D'AVIGNON

AVIGNON

# 1<sup>re</sup> FÊTE DE LA GASTRONOMIE

La cité des Papes a été instaurée « ville pilote » de cette nouvelle manifestation mise en place par Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des PME, du Tourisme et de la Consommation, et deviendra pour l'occasion, ce premier jour d'automne, une capitale de la gastronomie.

**REPAS.** Sous la houlette du chef Christian Etienne, coordinateur à Avignon de cette première édition, les chefs d'Avignon s'organisent pour fêter comme il se doit le « repas français » en présentant ensemble leurs propres créations. Ils proposeront un menu pour 500 convives sur la plus belle place d'Avignon au prix de 15€ par personne.

Participent à cette aventure gastronomique avignonnaise : Christian Etienne, chef étoilé fervent défenseur de la cuisine provençale, Laurent Chouviat du restaurant l'Essentiel, Erwan Houssin du restaurant le Diapason, qui vient d'obtenir cette année sa première étoile, Bruno d'Angelis, du restaurant étoilé de l'hôtel d'Europe, Thierry Baucher du restaurant les 5 sens, meilleur ouvrier de France, Emmanuel Leblay du restaurant Basilic citron et Gérald Azoulay du restaurant Hiely Lucullus.

Les pâtisseries Bryan Esposito de la pâtisserie Dominique Saïbron et Roger Hannequin pâtissier chez Brunel, ainsi que Patrick Mallard, de la pâtisserie Mallard s'occuperont des desserts et mignardises. Sébastien Beaupère de la boulangerie « Le carré de blé » préparera le pain. Avignon étant capitale des Côtes du Rhône, c'est donc Inter Rhône qui proposera le vin. 3 traiteurs avignonnais, Meffre, Olivier Marseille et Helen orchestreront la manifestation.

Parallèlement et le même jour, les Halles d'Avignon organiseront de nombreuses animations autour de la gastronomie de 9h à 14h. ♦



CHRISTIAN ETIENNE, COORDINATEUR DE CETTE 1<sup>RE</sup> FÊTE DE LA GASTRONOMIE À AVIGNON

**PRATIQUE FÊTE DE LA GASTRONOMIE**

Vendredi 23 septembre  
Renseignements : office de tourisme d'Avignon  
41, cours Jean Jaurès  
Tél. (0)4 32 74 32 74  
Vente des billets  
à la boutique de l'office de tourisme d'Avignon  
(places limitées à 500)

**Rentrée**

Le restaurant Félix à Cannes sur la Croisette (63, boulevard de la Croisette – (0)4 93 94 00 61) rouvre à l'heure du déjeuner. Dès le 6 septembre, retrouvez les formules « lunch » (plat du jour 19€, formules 2 plats 26€, 3 plats 32€, forfait boisson 8€) pour une pause gourmande et gastronomique le midi dans un cadre raffiné et discret ou sur la terrasse encore très agréable en ce mois de septembre, à l'ombre de l'olivier centenaire. À noter que la révélation et le gagnant de l'émission télévisée « Un dîner presque parfait » diffusée sur M6, Ruben Sarfati, à peine âgé de 18 ans, a rejoint pour quelques jours les cuisines du restaurant cannois, pour parfaire son apprentissage de l'art culinaire auprès du chef Nicolas Rondelli.



**Emploi**

L'hôtel Holiday Inn Resort Port Saint-Laurent-du-Var recherche son chef des cuisines, homme ou femme, confirmé(e) en tant que second de cuisine ou chef de cuisine d'au moins 5 ans dans des établissements hôteliers 4 ou 5 étoiles ou restaurant traditionnel voir semi-gastronomique. En charge du restaurant traditionnel et d'un restaurant de plage, des banquets, sa mission principale sera de participer à la fabrication, au dressage, d'assurer la réussite de la qualité produite, de la gestion de la cuisine. Son rôle sera d'animer une brigade de 10 personnes (organisation du travail, horaires, gestion des plannings...), de créer, élaborer des menus avec des produits frais. CAP/BEP cuisine obligatoire. Contact : Alexandre Simoes directeur de la restauration restauration.resort@wanadoo.fr



**Hôtel**

L'hôtel Villa Rivoli à Nice (10, rue de Rivoli - (0)4 93 88 80 25 - <http://www.villa-rivoli.com> - [reservation@villa-rivoli.com](mailto:reservation@villa-rivoli.com)) figure parmi les 50 hôtels les plus charmants et abordables, sélectionné par le magazine GéoSaison.



**Hôtel (bis)**

Réseau ferré de France vient de lancer une consultation auprès des promoteurs pour la construction d'un hôtel 4 étoiles avec spa sur un terrain surplombant la mer (ancienne voie ferrée désaffectée) situé sur la commune de Cap d'ail.



**G-day**

La journée mondiale du grenache, ou G-day, organisée par le Grenache symposium, se déroulera le 23 septembre prochain, le même jour que la fête de la gastronomie. Cet événement à caractère participatif présentera plus de 100 manifestations autour du grenache, sur tous les continents. L'une des principales manifestations sera d'ailleurs organisée à la Maison des vins, à Avignon.



**Femmes de goût**

Le mardi 13 septembre, c'est autour de la cuisine et de Stéphanie Le Quellec, chef du Four Seasons resort Provence at Terre Blanche à Tourrettes et vainqueur du concours Top chef 2011 sur M6, que le nouveau cycle de déjeuners-débats exclusivement réservés à la gent féminine, reprend du service au restaurant des Galeries Lafayette à Nice, «La table, esprit féminin».

## ■ Hôtel



PHILIPPE JÉGO CHOISIT SES POISSONS CHEZ LES PÊCHEURS LOCAUX

**CAP D'ANTIBES BEACH HOTEL \*\*\*\*\* AU CAP D'ANTIBES**

# PROLONGEZ VOS VACANCES

Du 10 au 14 septembre, Philippe Jégo, le chef étoilé, MOF, accueille Willibald Reinbacher, son confrère autrichien du Shanti Maurice, pour 5 jours d'exotisme culinaire.

**SPÉCIALITÉS.** Philippe Jégo et Willibald Reinbacher ont des points communs. Passionnés de cuisine, ils ont tous les deux pas mal bourlingué, en Orient notamment, à Tokyo, pour l'un, à Dubai pour l'autre et mettent un point d'honneur à privilégier les produits locaux et de saison. Une symbiose qui va se traduire, à l'heure du déjeuner, au restaurant de plage Le Cap, par la découverte de spécialités mauriciennes, salade de poulpe au cœur de palmiste, oignon, poivrons et coriandre, sauté de bœuf aux poivres et épices, accompagné de nouille, sagou parfumé à la citronnelle, gaspacho de fruits frais..., et le soir, par un dîner à 4 mains au nom évocateur «L'été indien au Cap d'Antibes».

Menu à 98€, hors boissons, dans son ensemble, entrée, plat poisson, plat viande, fromage et dessert ou 78€, hors boissons, en version entrée, plat poisson ou plat viande, fromage et dessert. ♦

### PRATIQUE

#### CAP D'ANTIBES BEACH HOTEL \*\*\*\*\*

Relais & Châteaux  
10, boulevard maréchal Juin 06160 Cap d'Antibes  
Tél. (0)4 92 93 13 30  
<http://www.ca-beachhotel.com>  
[contact@ca-beachhotel.com](mailto:contact@ca-beachhotel.com)

#### SHANTI MAURICE \*\*\*\*\*

Leading Hotels of the World  
Rivière des Galets - Chemin Grenier - Maurice  
Tél. : +230 603 7200  
<http://www.shantimaurice.com>  
[reservations@shantimaurice.com](mailto:reservations@shantimaurice.com)



WILLIBALD REINBACHER  
DANS LE POTAGER  
DE SHANTI MAURICE

## ■ Brèves

### Portes ouvertes

Le lundi 12 septembre, de 10h à 14h, pour fêter ses 41 millésimes de bonheur, Mette et Bengt Sundstrom, Philippe Bru et toute l'équipe du Château Vignelaure à Rians (route de Jouques - (0)4 94 37 21 10 - <http://www.vignelaure.com> - [info@vignelaure.com](mailto:info@vignelaure.com)) invitent les professionnels à une visite guidée des chais souterrains puis une dégustation sur barriques, une déambulation explicative de la galerie d'art contemporain, une dégustation verticale du grand vin du Château Vignelaure rouge 1972, 1981, 1997, 2001, 2005, 2006 et une réception sur la terrasse du château avec cocktail déjeunatoire préparé par un chef régional avec découverte des accords mets et vins.



### Concours

Créé par Françoise-Anne et François Bachelier en 1995, le concours national amateur de terrine est ouvert aux cuisiniers amateurs. Cette année, le parrain du concours sera Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde. François Renaud, chef consultant, retiendra vingt recettes de terrines parmi celles envoyées par les concurrents. Le jeudi 17 novembre au matin, elles seront goûtées et jugées par un jury composé de chefs étoilés, meilleurs ouvriers de France et journalistes culinaires. Pour participer, il vous suffit d'envoyer une description précise de la terrine, sa recette, son origine, son mode de préparation et de décoration, par courrier à Bachelier Antiquités - Marché Paul Bert, allée 1 - stand 17 - 93400 Saint-Ouen ou par e-mail [contact@bachelier-antiquites.com](mailto:contact@bachelier-antiquites.com)



### Pommes

Comme chaque année, le Château d'Astros à Vidauban (D 48, route de Lorgues - (0)4 94 99 73 00 - ouvert tous les jours de 10h à 18h) et le domaine de la Portanière à Collobrières (route des Maures - (0)4 94 48 05 24 - (0)6 99 44 05 24 - ouvert samedi et dimanche de 10h à 18h) ouvrent leur verger pour la cueillette des pommes.



### Guinness

Les 8, 9, 15 et 16 septembre, Guinness donne rendez-vous à ses consommateurs dans l'un des 43 pubs et bars branchés participant à l'«Arthur Guinness day», pour tenter de célébrer cette fête à bord de l'«Arthur Guinness boat» à Paris, où 150 consommateurs seront invités à passer une soirée inoubliable le 22 septembre. À Marseille, O'Malley, 9, quai de Rive Neuve et The red lion, 231, avenue Pierre Mendès-France.



### Bio

Les vendanges bio font leur entrée dans le vignoble de Vinsobres. 6 vigneron certifiés bio apportent leurs raisins sur 85 hectares de vignes. Un technicien viticole bio de la chambre d'Agriculture a suivi la production tout au long de la saison pour s'assurer du respect du cahier des charges bio. Dans quelques mois, ces nouvelles cuvées seront en bouteilles, prêtes à déguster. D'ici 3 ans, le nombre de vigneron bio sera multiplié par 3 sur l'ensemble du vignoble.



## ■ Produits

### KAVIARI L'EN-K DE CAVIAR

Le spécialiste du caviar lance une petite boîte de caviar à consommer comme un en-cas, à tout moment de la journée et au gré des envies.



Photo X

**OSCIÈTRE.** Oubliez le caviar à la louche ! Le must, aujourd'hui, est de le déguster sur le pouce... L'en-K de caviar est une boîte originale et malicieuse, contenant 15 grammes d'osciètre accompagnés d'une cuillère de dégustation. Ce caviar de couleur ambre foncé à doré se distingue par sa texture admirable, à la fois ferme et sensuelle. Ses grains réguliers et de belle taille révèlent des notes de fruits secs, des saveurs douces en bouche, avec une finale de noisette. L'étui au couvercle coulissant s'ouvre en délicatesse et révèle de beaux grains de caviar lotis en ligne.

L'en-K de caviar se décline en six couleurs chics et tendance : noir, doré, argent, bleu indigo, rose fuchsia et vert pomme. ♦

• Épicerie fines, traiteurs et sur <http://www.kaviari.fr>

## ■ Liqueurs

**JOSEPH CARTRON ET VEDRENNE**

### CRÈME DE CASSIS. RÉCOLTE 2011

Comme chaque année, la fin de l'été est marquée par l'arrivée de ce nectar fruité à souhait, issu de ces grains noirs de Bourgogne gorgés de soleil.

**JOSEPH CARTRON.** La crème de cassis Joseph Cartron cueillette 2011 est commercialisée seulement pendant 17 semaines chez les cavistes et en épicerie fines au prix de vente moyen de 11,20 € la bouteille de 70 cl. ♦

**VEDRENNE.** La crème de cassis Vedrenne Supercassis nouvelle récolte est disponible en caves et épicerie fines et via <http://www.premiumliqueur.com> au prix de vente moyen de 9€ à 11€ la bouteille de 70 cl. ♦



Photo X

## ■ Produits



Photo X

### AIX & TERRA À AIX-EN-PROVENCE LA TRUFFE DANS TOUS SES ETATS !

Tantôt entières, tantôt macérées dans l'huile d'olive ou associées au sel de Camargue... la truffe noire de Provence se fait condiment, délice apéritif, mets d'exception.

**COFFRET.** À chaque fois le même plaisir : s'enivrer de sa senteur exaltée à l'ouverture des pots puis se délecter de ses saveurs subtiles, puissantes, sublimées par le fruité de l'olive ou le parfum confit de l'aubergine.

Le coffret se compose d'une truffe noire entière (pot de 40g), d'huile d'olive à la truffe noire (flacon de 200 ml), de sel de Camargue à la truffe noire (pot de 50g) et de caviar d'aubergine à la truffe noire (pot de 90g).

Le coffret 180,90€ ♦

#### PRATIQUE

#### AIX & TERRA

32, rue Vauvenargues  
13100 Aix-en-Provence  
Tél. (0)4 42 09 43 81  
[contact@aixeterra.com](mailto:contact@aixeterra.com)  
Le coffret est disponible sur le site <http://www.aixeterra.com> et dans les boutiques Aix&tterra à Aix-en-Provence et à Ramatuelle



Photo X

Née en 2009, cette cuvée d'exception est rare, avec seulement 3500 bouteilles. Vinifié uniquement lors des meilleurs millésimes, cet AOC Côtes de Provence est issu des plus beaux raisins du domaine. Ces flacons expriment toute la délicatesse, la complexité et l'harmonie des plus grands vins de Provence.

## ■ Vin de la semaine

### Peyrassol LE CLOS PEYRASSOL ROSE 2010

**CÉPAGES.** Cinsault (70 %), grenache (20 %), rolle et ugni blanc (15 %).

**DÉGUSTATION.** Robe très pâle, chair de pêche blanche. Au nez, l'expression aromatique surprend par sa densité et sa finesse. Fruits blancs, fruits exotiques et fleurs se mêlent dans un ballet complexe. En bouche, l'attaque est élégante et charnue. Une belle longueur enveloppe le palais avec fraîcheur et vivacité.

**ACCORDS.** À l'apéritif autour d'une pissaladière ou de toasts accompagnant des petites sardines marinées. Il s'accorde aussi à merveille sur des plats provençaux, comme une ratatouille, une bouillabaisse ou des gambas à la plancha et autres délices de la mer. En dessert, ce vin accompagne avec bonheur les salades de fruits. ♦

#### PRATIQUE

#### PEYRASSOL

D N7  
83340 Flassans-sur-Issole  
Tél. (0)4 94 69 71 02  
<http://www.peyrassol.com>  
[contact@peyrassol.com](mailto:contact@peyrassol.com)

Prix de vente domaine 25€

## ■ Concours



QUI SUCCÉDERA À JULIA GOSEA,  
VAINQUEUR DE L'ÉPREUVE EN 2010 ?

## LES ÉTOILES DE MOUGINS APPEL À CANDIDATURES POUR LE CONCOURS DU JEUNE SOMMELIER

Cette compétition, organisée dans le cadre du 6<sup>e</sup> festival international de la gastronomie de Mougins, est ouverte à tous les sommeliers ou commis sommeliers professionnels.

**ÉPREUVES.** Tous les candidats répondant aux critères de sélection sont invités à se rendre au village de Mougins le samedi 16 septembre à 11h où aura lieu la première épreuve, un questionnaire écrit relatif à la connaissance globale du vin. Les trois meilleurs candidats seront qualifiés pour la finale qui se déroulera, en public, l'après-midi à partir de 14h30. Ils devront se présenter en tenue de travail afin d'effectuer 3 épreuves devant un jury composé de personnalités du monde gastronomique, du vin et de la culture, réception du client et prise de commande des vins sur un menu imposé, dégustation de deux vins à l'aveugle et de trois eaux-de-vie et débouchage d'une bouteille de champagne. Le vainqueur recevra un prix d'une valeur de 2 000€, dont un chèque de 800€, le second un prix d'une valeur de 1 000€, dont un chèque de 500€ et le troisième un prix d'une valeur de 500€, dont un chèque de 250€. ♦



## ■ Vins

PIERRE RICHARD  
ET THIERRY CORONA  
PRÉSIDENT DE L'A.S.E.

### ASSOCIATION DES SOMMELIERS D'EUROPE

## VISITE CHEZ PIERRE RICHARD

Le comédien, propriétaire du Château Bel Évêque à Gruissan a présenté aux sommeliers d'Europe sa dernière cuvée collector, la cuvée « Noces d'argent ».

**COLLECTOR.** « Il y a 25 ans, j'ai épousé Madame La Vigne pour le meilleur et pour le pire. Elle m'a donné le meilleur et nous avons eu ensemble de beaux et bons enfants, chaleureux, expressifs et raffinés. Pour célébrer notre union, voici le dernier-né du Château Bel Évêque, une petite cuvée d'exception baptisée « Noces d'argent », que j'ai choisi d'élever hors des fûts des aînés pour laisser libre cours à ses francs arômes de fruits mûrs et ses senteurs poivrées de garrigue. A votre santé ! » clame Pierre Richard.

Une fois par an, une délégation de membres de l'association des sommeliers d'Europe, conduite par son président Thierry Corona, rencontre leur parrain, Pierre Richard, acteur de grande renommée, mais également heureux propriétaire du Château Bel Évêque en AOC Corbières à Gruissan.

C'est pour fêter les 25 ans de l'acquisition du Château Bel Évêque qu'a été créée une cuvée collector reprenant les cépages de la cuvée « Cardinal ». Afin de conserver les caractéristiques des vins élaborés par le domaine, les cépages de la cuvée « Noces d'argent » (syrah et mourvèdre) ne sont pas passés en fût de chêne. On peut ainsi y retrouver les arômes de fruits rouges et noirs, typiques de la production. La dominante mourvèdre confère à ce vin une grande élégance sur des notes de fruits noirs et d'épices, de nombreux tannins fins et soyeux, apportant une belle finale poivrée.

Ce vin produit en très petite quantité (2 700 cols) a été mis en bouteille le 25 juillet 2011 et pourra être conservé au moins 5 ans. ♦ BRIGITTE LELOUP, AMBASSADRICE A.S.E. FRANCE ET VICE-PRÉSIDENTE A.S.E.

## ■ Agenda

### JEUDI 8 SEPTEMBRE

#### Les jeudis du musée international de la parfumerie à Grasse

Rencontre autour du monde du parfum. Quand un chef cuisinier, Jacques Chibois, et un œnologue, Richard Pfister, se rencontrent...

Tél. (0)4 97 05 58 02

### VENDEDI 9 SEPTEMBRE

#### Domaine Terre de Mistral à Rousset

Randonnée nocturne au cœur de la Sainte Victoire avec un guide expérimenté. Dîner champêtre concocté par le chef du domaine.

Tél. (0)4 42 29 14 84

### 9 AU 11 SEPTEMBRE

#### Arles

Pendant la feria du riz et le festival du cheval, producteurs et artisans du Pays d'Arles vous invitent place de la République pour la 7<sup>e</sup> édition de « Camargue gourmande »

Tél. (0)4 90 18 41 20

### SAMEDI 10 SEPTEMBRE

#### Killie's Café à Nice

Grande soirée jeux, spécial rentrée

Tél. (0)4 93 91 35 65

#### Cave de Rasteau

Atelier découverte du vin, les cépages de notre terroir.

Tél. (0)4 90 10 90 14

#### Lou festin dou pouort à Nice

Balade à travers le temps sur le port de Nice. Village des chefs cuisiniers et chefs pâtisseries.

Tél. (0) 820 425 555 (0,12€/min)

#### Jardin de la serre de la Madone à Menton

Le restaurant gastronomique Paris-Rome à Menton propose un dîner autour des fleurs avec animation musicale et la participation de la maison Duval-Leroy

Tél. (0)4 93 35 73 45

### DU 10 AU 14 SEPTEMBRE

#### Cap d'Antibes Beach hotel\*\*\*\*\* au Cap d'Antibes

Philippe Jégo, MOF, chef étoilé du restaurant « Les Pêcheurs » accueille Willibald Reinbacher du Shanti Maurice\*\*\*\*. Ils vous invitent ensemble à vivre une semaine gastronomique.

Tél. (0)4 92 93 13 30

### DIMANCHE 11 SEPTEMBRE

#### Château des Demoiselles à La Motte

Journée des vendanges avec parcours pédagogique dans les vignes et animations œnologiques gratuites. Déjeuner des vendanges.

Tél. (0)4 94 99 50 39

## ■ Pâtisserie

**MATYASY**

# ODE À LA FIGUE

Chaque année, à la fin août, Solliès fête sa divine violette, un fruit succulent qui a obtenu l'appellation d'origine contrôlée le 27 mars 2006. Le pâtissier varois lui rend hommage.

**SUCRÉ SALÉ.** Son originalité gustative entre saveur acidulée et sucrée, croquante puis fondante, a inspiré le pâtissier Denis Matyasy, qui confectionne, avec la reine violette, macarons (0,90€ pièce, duo de figue, macaron chocolat-figue 14 € la boîte de 9, 24€ la boîte de 16, 38€ la boîte de 25), religieuses (3€ pièce) et mets salés, macaron chèvre figue, mille feuilles de foie gras sur pain d'épices et miroir de figues. ♦

**PRATIQUE  
MATYASY**

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 - 83000 Toulon  
tél. (0)4 94 41 75 75  
<http://www.matyasy.com>



Photos X



## BOULANGERIES-PÂTISSERIES LE MOIS DU MILLEFEUILLE

Cette année encore, cette pause gourmande anime les boutiques et vitrines avec 3 nouvelles recettes inédites à découvrir.

**TRADITION.** Du 12 septembre au 9 octobre, pour la quatrième année consécutive, les boulangers-pâtisseries participants renouvellent l'expérience en revisitant le millefeuille à l'occasion du mois du millefeuille, initié par CSM France.

3 nouvelles recettes sont proposées : le fruity, une crème pâtissière légère parfumée aux saveurs de fruits des bois ; le poire croc', la délicatesse de la poire mêlée à l'intensité du cacao et au croquant du spéculoos et le vanille croc', le mariage subtil de la vanille et du cacao, accompagné d'une touche croustillante. ♦

**PRATIQUE**

**LE MOIS DU MILLEFEUILLE**

Pour retrouver la boulangerie-pâtisserie partenaire la plus proche,  
<http://www.lemoisdu millefeuille.com> ou n°vert 0 800 616 816 (appel gratuit depuis un poste fixe)



Photo CSM France - STUDIO PROLADON

## ■ Édition



De Borée  
**CAHIER  
D'UNE**

### CUISINIÈRE DES BORDS DE MER

Simple, riche, conviviale, saine et savoureuse, la cuisine des bords de mer sait aussi se parer de sophistication quand viennent les jours de fête. Les grands-mères connaissaient tous les secrets pour mijoter des plats qui réchauffent les corps en même temps que les cœurs !

De la bouillabaisse aux crêpes au cidre, le fumet qui s'échappe des fourneaux rappelle les embruns alors que les bouillonnements de la soupe d'étrille prennent étrangement les accents de la Canebière... L'auteur dévoile ici ses meilleures recettes, qu'elle a elle-même héritées de sa mère.

• Adèle Pommereau.  
144 pages. 19,90€



De Borée  
**CAHIER  
D'UNE**

### CUISINIÈRE LES CONFITURES

La douce heure du goûter avec son bol de chocolat fumant et la tartine dégoulinante de la confiture faite par grand-mère à la fin de l'été...

Le gâteau d'anniversaire fait par maman : un roulé à la confiture ! Abricot, fraise, groseille, pêche : retrouvez plus de quarante fruits qui vous donneront envie de confitures simples, sans ingrédient compliqué, sans autre ustensile qu'une balance, une bassine de cuivre, un tamis et une écumoire.

• Rose Morin. 144 pages. 19,90€



Éditions  
**Albin Michel**  
**GUIDE  
DUSSERT-  
GERBER  
DES VINS  
2012**

Depuis plus de 30 ans, l'auteur, présent sur le terrain six mois par an, défend des vins marqués par leur terroir et salue le talent des hommes et des femmes qui les élèvent. Avec plus de 10 000 vins dégustés et plus de 1 130 producteurs sélectionnés, ce guide propose, au professionnel comme à l'amateur, le meilleur rapport qualité-prix-plaisir.

• Patrick Dussert-Gerber.  
688 pages. 22,90€

## ■ Pâtisserie



### PASCAL LAC À NICE PLAISIRS GLACÉS

Le pâtissier chocolatier niçois a décidé de faire durer l'été et d'enchanter encore nos pupilles et nos papilles avec six nouveaux esquimaux hauts en couleurs et en saveurs.

#### PRATIQUE

##### PÂTISSERIES LAC

18, rue Barla - 06300 Nice

Tél. (0) 4 93 55 37 74

49, rue Gioffrédo - 06000 Nice

Tél. (0) 4 93 82 57 78

**COULEURS.** À l'intérieur d'un délicieux enrobage croquant au chocolat noir habillé des plus belles couleurs, les parfums se marient avec subtilité et bonheur : orange, la douceur de la glace amande est relevée par le sorbet abricot et le croustillant crumble ; violet, la glace vanille mariée au sorbet cassis souligne le macaron violette ; jaune, l'exotisme du sorbet passion banane se confond avec le macaron coco ; rouge, la fraîcheur du sorbet fraise et la douceur de la glace vanille se marient à la légèreté de la meringue ; marron, un enrobage croquant de chocolat noir parsemé d'amandes caramélisées révèle les glaces aux parfums chocolat et noisette, crumble chocolat et blanc, l'onctuosité du sorbet fromage blanc s'allie à l'acidité du citron vert sur un crumble coco. 3,90€ pièce. ♦

## ■ Tourisme



### CÔTE D'AZUR LE MOIS DES RECORDS POUR L'AÉRIEN

Depuis le début de l'année, la tendance est très favorable sur le segment des visiteurs avion et, d'une façon plus générale, pour le transport aérien sur l'aéroport international de Nice-Côte d'Azur.

**TRAFIC.** En juillet, grâce à une croissance de 8 %, le record du mois le plus chargé en terme de trafic commercial à Nice-Côte d'Azur a été battu avec plus de 1,2 million de passagers (le précédent datait de juillet 2008) et le précédent record du jour le plus chargé a également été dépassé le 30 juillet 2011 !

Les touristes séjournant sur la Côte d'Azur ont largement contribué à cette remarquable performance. Ils représentaient 56 % de l'ensemble des passagers au départ en juillet (22% des passagers étaient des résidents des Alpes-Maritimes, 13 % des visiteurs des autres départements de la région).

Ainsi, le volume de séjours avion sur la Côte d'Azur a augmenté de 16 % en juillet atteignant un total de 324 000 séjours, très proche du précédent record absolu de juillet 2008.

Si près des trois-quarts de ces séjours ont été effectués par des étrangers, les séjours avion français ont fortement augmenté aussi, du fait notamment d'un flux important de visites à des parents et amis.

Ces visiteurs avion ont le plus souvent été hébergés à Nice (40 % des séjours contre 34 % en juillet 2010), Cannes-Mandelieu (18 %), Antibes (13 %), dans le moyen-Pays de Grasse-Vence (7.5 %) ou bien en principauté de Monaco (7 %). Sur les autres zones, et notamment en montagne et à Menton, la clientèle privilégiée les autres modes de transports. ♦

#### PRATIQUE

##### COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME RIVIERA-CÔTE D'AZUR

Pour consulter le baromètre tourisme Côte d'Azur de juillet 2011 et les dernières tendances statistiques : <http://www.cotedazur-touriscope.com>

## ■ Édition



### La revue du vin de France

#### VINS DU SUD ET VINS DU VAL DE LOIRE

Deux guides essentiels pour tout comprendre sur les vins du Sud (Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Vallée du Rhône, Provence et Corse) et sur les vins du Val de Loire (Saumur, Chinon, Sancerre, Bourgueil et Muscadet) : les terroirs, les vignobles, les cépages.

Les experts du comité de dégustation de La revue du vin de France ont parcouru le sud de la France, des vignobles du Sud-Ouest aux domaines corses, en passant par les propriétés du Languedoc, d'autres la vallée de la Loire. Ils vous livrent leur sélection des meilleurs crus, mais aussi des découvertes et de coups de coeur. Dans chaque région, une sélection exigeante distingue l'élite des propriétés. Tous les crus ont été dégustés, commentés et notés par les experts de La revue du vin de France. Enfin, un chapitre fournit les adresses incontournables des cavistes et des propriétés pour acheter en direct.

• Chaque guide 288 pages. 22€



#### Éditions Alternatives

##### VIN VIVANT

Comment s'y retrouver entre les vins dits bio et les vins naturels ?

Pierre Jancou défend dans ce livre, qui sonne comme un manifeste, les vignerons français qui prennent le risque de vinifier et d'élever des vins « vivants », élaborés avec des raisins sains et beaux, sans aucun ajout d'aucune sorte. À travers eux, plus de 150 vignerons, s'esquissent des parcours singuliers, des histoires à raconter et des clefs pour comprendre leur travail, mais également une défense sans extrémisme de ces vins à personnalité, qui ont une colonne vertébrale et qui respirent. Un carnet d'adresses des restaurants et caves à manger où découvrir ces vins à Paris et en province complète l'ouvrage.

• Pierre Jancou.

Illustrations Michel Tolmer.

Préface de Bruno Verjus.

96 pages. 12€.

## ■ Association



CETTE ACTION A ÉTÉ ORGANISÉE PAR LA DÉLÉGATION NORMANDIE GRAND-OUEST PAYS FRANCE, REGROUPEE ICI AUTOUR DE SON PRÉSIDENT CHRISTIAN GIRAULT ET JACQUES COLLET

### DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL

# MANIFESTATION CARITATIVE À TROUVILLE

Les disciples d'Auguste Escoffier Normandie Grand-Ouest ont participé au soutien de la 14<sup>e</sup> course d'ânes de Trouville au profit de l'association de Zinedine Zidane « ELA » qui lutte contre les leucodystrophies.

**NORMANDIE GRAND-OUEST.** La course, sponsorisée par les établissements des disciples et par la délégation Normandie Grand-Ouest et assurée par les jockeys de galop, C.-P. Lemaire, Tony Piccone, Anthony Crastus, Olivier Peslier, Stéphane Pasquier, Christophe Soumillon, T. Bachelot, s'est déroulée en présence de la marraine d'ELA, Sophie Thalman, et de nombreuses personnalités telles que Julien Courbet, Eva Darlan, Thierry Roland, quatre acteurs de « Plus belle la vie », des footballeurs de ligue 1 du stade Malherbe de Caen...

Cette manifestation a rapporté en tout cette année, à l'association ELA, environ 25 000€. Une magnifique journée. ♦

**DATES.** **lundi 26 septembre** Pays Suisse, chapitre d'automne organisé par René Winet à Zurich à l'hôtel St. Gotthard dès 18h ♦♦♦ **lundi 10 octobre** délégation Pays catalan et occitan grand chapitre organisé par les présidents Lucien Mongelli et Gérard Oudin au restaurant du domaine de Soriech à Lattes, chez le chef Michel Loustau ♦♦♦ **dimanche 16 octobre** Pays France, grand chapitre en Mayenne, organisé par le secrétaire Christian Louvigné et son trésorier Jean-Claude Fallourd. Jean-Pierre Biffi présidera cette renaissance ♦♦♦ **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 ♦♦♦ **4 novembre** Pays Grande-Bretagne, 6<sup>e</sup> chapitre à Londres, organisé par son président Jacques Pasquier et son équipe, à «House of Lords» ♦♦♦ **vendredi 25 novembre** Pays France, délégation Riviera Côte d'Azur, 10<sup>e</sup> chapitre au lycée hôtelier de Nice Paul Augier, organisé par son président Michel Duhamel et toute sa nouvelle équipe ♦♦♦ **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 -  
www.disciples-escoffier.com



## ■ Édition



Carré Blanc éditions

### SOPHIE BISE – L'AUBERGE DU PÈRE BISE★★★★

C'est au bord du lac d'Annecy que la cuisine de Sophie Bise prend son essence. Arrière petite-fille du fondateur de l'Auberge de Père Bise, elle a su au fil des ans apporter de la modernité à ce lieu emblématique de la cuisine française. C'est son histoire et celles de ses plats à la fois traditionnels et raffinés que l'on découvre au fil de 38 recettes. Les recettes de Sophie Bise sont nées d'un subtil mélange entre tradition et nouveaux horizons. Découvrez le talent unique de Sophie Bise dont les plats reflètent les souvenirs d'une enfance en cuisine et des rêves d'évasions. Les recettes ont été classées par saison afin d'offrir des recettes adaptées à la saisonnalité des produits, une recherche qui met en avant le caractère précieux de la grande cuisine. Les plats reflètent aussi les différentes régions ou pays fréquentés par Sophie Bise.

• Photographies de Marcel Ehrhard – éditorial de Nathalie Héral. Collection «Cuisine et raffinement». 104 pages. 28€.



### Terre vivante DES ALIMENTS AUX MILLE VERTUS, CUISINER LES ALIMENTS FERMENTÉS

Pain, yaourts, bière, saucisson, choucroute, tofu... Nous consommons tous les jours, sans le savoir, des aliments fermentés. Méthode de conservation hors pair et source inégalée de probiotiques, vitamines, enzymes, anti-oxydants... la fermentation mérite d'être redécouverte. Ce livre nous explique les intérêts et fondamentaux de cette technique, et propose une soixantaine de recettes, aussi saines que savoureuses.

• Claude Aubert et Jean-James Garreau. 128 pages. 14€