

# L'HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 8<sup>e</sup> ANNÉE | N° 350 | 7 NOVEMBRE 2011



■ **AICR**  
**Côte d'Azur**  
**TROPHÉE**  
**DAVID CAMPBELL**  
**DU MEILLEUR**  
**RÉCEPTIONNISTE**



Photo GB

■ **Hôtel de Mougins**  
**ART ET GASTRONOMIE**

em@il gourmand

## LES ÉTOILES DE MOUGINS BRILLEN À CASABLANCA



Photo X

DEVANT LA PLAQUE DE L'ALLÉE DES CHEFS, SÉBASTIEN CHAMBRU, MOF, 1 ÉTOILE MICHELIN, LE MOULIN DE MOUGINS, MOUGINS, LE PREMIER CHEF HONORÉ, EST ENTOURÉ DE RICHARD GALY, MAIRE DE MOUGINS, FRANCIS OGÉ, PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, VAINQUEUR DU CONCOURS « LES ESPOIRS DE MOUGINS 2011 », MICHAËL FULCI, 1 ÉTOILE MICHELIN, LES TERRAILLERS, BIOT ET LAELA MOUHAMOU, LA BRASSERIE DE LA MÉDITERRANÉE, MOUGINS



LA DÉLÉGATION DES ÉTOILES DE MOUGINS ET DES CHEFS PRÉSENTS, DE GAUCHE À DROITE, HICHAM SEDKI, DIRECTEUR GÉNÉRAL DU TAHITI BEACH CLUB, LALELA MOUHAMOU, BRASSERIE DE LA MÉDITERRANÉE, MOUGINS, VINCENT BRU, RAHAL TRAITTEUR, CASABLANCA, MICHAËL FULCI, LES TERRAILLERS, BIOT, RICHARD GALY, MAIRE DE MOUGINS, SÉBASTIEN CHAMBRU, MOULIN DE MOUGINS, MOUGINS, DAVID LE QUELLEC, IMPÉRIAL GAROUBE, CAP D'ANTIBES, MERYEM CHERKAOUI, LA MAISON DU GOURMET, CASABLANCA, STÉPHANIE LE QUELLEC, LE FAVIENTIA, TOURRETTES, FRÉDÉRIC JAUNALT, CRÉASAVEURS, PARIS, CLAIRE VERNEIL, NICE, DAVID FAURE, L'APHRODITE, NICE, PHILIPPE JOANNÉS, LENÔTRE CÔTE D'AZUR, FRANCIS OGÉ, PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE

# LES ÉTOILES DE MOUGINS BRILLEN À CASABLANCA

10 000 visiteurs par jour, une vingtaine de chefs français présents, conduits par la délégation des Étoiles de Mougins, avec à sa tête, Richard Galy, maire de Mougins, auront fait une vraie réussite de cette première édition du festival international de la gastronomie à Casablanca.

**DÉMONSTRATIONS.** Réussite pour les organisateurs, Hicham Sedki, directeur général du superbe site d'accueil, le Tahiti Beach Club et pour André Hadjez, directeur du festival qui, ému, a exprimé sa satisfaction lors de la cérémonie de clôture « *Le bilan est très positif, des milliers de personnes se sont déplacés, se sont régales et amusés, c'est formidable* ».

Un exploit collectif pour les chefs présents, étoilés, MOF et autres, qui ont démontré tout leur savoir-faire en réalisant et en signant, en symbiose avec les produits locaux, des plats à la hauteur de leur immense talent, servis au cours des déjeuners et dîners réservés par les convives. Une expérience unique pour les visiteurs qui se sont bousculés dans les espaces de démonstration, où les chefs livraient leurs secrets et leurs astuces autour d'ateliers pour adultes mais aussi pour les enfants.

Enfin, une émotion palpable pour Sébastien Chambru, 1 étoile Michelin, MOF, chef de l'emblématique Moulin de Mougins et invité d'honneur de cette première édition, qui a laissé son empreinte au Maroc, puisque son nom figure désormais dans l'Allée des chefs... à Casablanca. Un premier chef honoré, n'en doutant pas d'une longue série, puisque la prochaine édition est d'ores et déjà annoncée pour l'automne prochain, une déclaration confirmée par l'adjoint au maire de Casablanca, Ali Benjelloun, qui promet, la venue de célébrités et sûrement la présence de Gad Elmaleh, originaire de Casablanca.

En attendant, les Étoiles de Mougins, décidément très demandées, embarqueront pour Madère en 2012, avec pour mission, la transmission de son concept unique, la reconnaissance de la cuisine française à travers le monde et la promotion de notre belle région. ♦



DAVID FAURE



STÉPHANIE LE QUELLEC



PHILIPPE JOANNÉS

## ■ Concours



Photo: Gérald Bézard

## AGECOTEL À NICE INSCRIVEZ-VOUS À LA PREMIÈRE COUPE DU MONDE DES ÉCAILLERS

Cette épreuve, coordonnée et organisée par Marcel Lesoille et placée sous la présidence d'honneur des frères Pourcel, se déroulera le dimanche 22 janvier sur l'espace concours du salon.

**MER.** Ce concours opposera 24 écaillers internationaux, hommes et femmes, exerçant une activité ayant un rapport avec les produits de la mer (conchyliculture et pêche côtière) dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant ou autre. Le comité d'organisation sélectionnera les finalistes parmi les bulletins d'inscriptions reçus. L'objectif du concours est de réaliser un plateau de fruits de mer individuel. Le président du jury sera Max Bourgeois, vainqueur de l'édition 2008 de «La perle d'or». ♦

### PRATIQUE

#### AGECOTEL

Du 22 au 25 janvier 2012 - Palais des expositions 06000 Nice

Tél. (0)4 92 00 20 80 - [contact@nicexpo.org](mailto:contact@nicexpo.org) - <http://www.agecotel.com>

Le règlement complet, déposé chez l'huissier de justice François Franck - 29 rue Pastorelli 06000 Nice - tél. (0)4 93 92 91 92, est à télécharger sur le site d'Agecotel :

<http://www.nicexpo.org/agecotel/fr/inscription?cat=01>

## ■ Soirée

### ROYAL CASINO DE MANDELIEU

## DÎNER DES CHEFS EN TOURNÉE INTERNATIONALE

Pour cette 3<sup>e</sup> édition, 19 casinos indépendants de renommée internationale en Europe, en Afrique et aux Antilles, dont celui de Mandelieu, s'associent et proposent un menu créatif, coloré et résolument gourmand, conçu et réalisé par 19 chefs de cuisine et de pâtisserie.

**DÎNER.** Ce dîner des chefs en tournée internationale s'installe au Royal Casino de Mandelieu les vendredi 11 et samedi 12 novembre, orchestré par son chef Pierre Villière, qui fêtera bientôt ses 18 ans de présence au Royal Casino. À la tête d'une brigade soudée et professionnelle depuis 6 ans, il s'acquitte dans une cuisine d'inspiration méditerranéenne sur les traces de Michel Joffre qu'il a secondé pendant 12 ans. Pour ce dîner exceptionnel, il recevra dans ses cuisines Alain Pierron, chef du restaurant «Les Roses» du casino de Mondorf-les-Bains, 1 étoile Michelin.

65€ par personne, boissons comprises.  
Réservations au (0)4 92 97 70 20. ♦



Photo: X

### PRATIQUE

#### PULLMAN CANNES MANDELIEU ROYAL CASINO

605, avenue du général de Gaulle

06210 Mandelieu-La Napoule

Tél. (0)4 92 97 70 51

<http://www.pullmanhotels.com>

<http://www.casinomandelieu.com>

[info@casino-mandelieu.fr](mailto:info@casino-mandelieu.fr)

## ■ Brèves

### Salon

Pour la première fois depuis la création du salon « Saveurs et terroirs en Méditerranée » à Mandelieu-La Napoule (du 18 au 20 novembre au Centre expo congrès), une région sera mise à l'honneur durant la manifestation. Cette année l'heureuse élue est la Corse.

<http://www.salon-gastronomie.com>

### Salon (bis)

La 16<sup>e</sup> édition de «Monte-Carlo gastronomie», organisée par le groupe Promocom, ouvrira ses portes du 25 au 28 novembre prochain à l'espace Fontvieille à Monaco. La Société des Bains de Mer est le partenaire officiel de cet événement qui sera placé sous le thème «Inspirations de chefs».

<http://www.mc-gastronomie.com>

### Vainqueur

Lors de la 20<sup>e</sup> édition du MIFFEL à Avignon, la Kooka mobile a remporté le grand prix « Innovafel » pour l'originalité de sa démarche commerciale de vente directe. Présente sur les grands rassemblements festifs, sportifs, culturels, elle est le condensé de l'univers du fruit frais Kookabarra. Petite, mais rendue aisément repérable par sa décoration aux couleurs toniques, elle étonne par le grand choix de produits 100 % naturels clé en main et délicieux qu'elle propose. Jus de fruits, smoothies, fruits coupés, le fruit sous toutes ses formes est ainsi mis à la portée de main du plus grand nombre.

### Radio

Philippe Kopecky, le chef du restaurant « Le clocher » à Bandol (1, rue Paroisse - (0)4 94 32 47 65 - <http://www.leclocher.fr>), est passé sur Radio Bleu Provence, le dimanche 6 novembre, suite à sa sélection dans les 100 meilleurs restaurants du Var et des Bouches-du-Rhône.

### Brunch

ATrego, restaurant situé sur la digue du port de Cap d'Ail (tél. (0)4 93 28 58 22 - [accueil@restaurantatrego.com](mailto:accueil@restaurantatrego.com) - <http://www.restaurantatrego.com>) propose un brunch chaque dimanche à partir de midi.

### Brunch (bis)

Élaboré par Jacques di Guisto et toute son équipe, le brunch du dimanche du restaurant Virage à Monaco (1, quai Albert 1<sup>er</sup> - +377 93 50 77 21 - [restaurant@virage.mc](mailto:restaurant@virage.mc) - <http://www.virage.mc>) servi de 10h à 17h, en terrasse chauffée, en salle ou dans l'espace lounge, est proposé à 38€ par personne.

## 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 Vaillé |

(0)6 29 77 70 69

ROM.

19, boulevard Carabacel 06000 Nice |

## ■ Hôtel-restaurant



DE GAUCHE À DROITE, LUC PRADEL, LIZA KÉROB ET ALESSIO GIOVE

## HÔTEL DE MOUGINS

# ART ET GASTRONOMIE

L'hôtel dirigé par Marc Sabatin se démarque par des soirées originales et de grande qualité, placées sous le signe des saveurs de l'art.

**PARTITION.** Après la peinture, c'est la musique et la dextérité de Liza Kérob, premier violon super-soliste de l'orchestre philharmonique de Monte-Carlo, qui a envouté les nombreux convives présents à cette soirée, qui ont eut tout à loisir de découvrir auparavant les peintures très personnelles aux couleurs chatoyantes de Luc Pradel, adepte du perliisme. Restait au chef de cuisine Alessio Giove de jouer une partition culinaire à la hauteur, tâche qu'il s'employa avec brio, en proposant un menu tout en harmonie et délicatesse. Arrivé il y presque 2 ans, le chef d'origine napolitaine, élève de Jean-Marc Delacourt et Philippe Jourdin, est aujourd'hui en pleine confiance après un départ tâtonnant. Sa cuisine s'efforce avant tout de mettre le produit en avant, jouant sur les textures et les saveurs, en l'accompagnant de petites touches subtiles, comme l'alliance de la Saint-Jacques rôtie et de la poitrine de porc glacée au caramel d'orange, la royale de foie gras de canard glacée aux noisettes du Piémont, le blanc de turbot en croûte de fibres de soja, œuf de caille aux algues, céleri rave, autant de plats que vous pouvez déguster sur la nouvelle collection d'automne. Une finesse que l'on retrouve dans les desserts élaborés par Serge Aymami, chef pâtissier, ancien du Mas Candille à Mougins et du Castellaras à Fayence. Une intéressante révélation. ♦



ALESSIO GIOVE ET SERGE AYMIAMI

### PRATIQUE

#### HÔTEL DE MOUGINS\*\*\*\*

Restaurant Le Jardin  
205, avenue du golf 06250 Mougins  
Tél. (0)4 92 92 17 07  
restaurant.lejardin@hotel-de-mougins.com  
<http://www.hotel-de-mougins.com>  
Carte collection d'automne.  
Menus 49€, 59€ et 70€.

## ■ Brèves

### Caviar d'Aquitaine

Jusqu'au 20 novembre, le restaurant Jilali B. à Théoule-sur-Mer (La Figueirette 16, avenue du Trayas - (0)4 93 75 19 03 - [contact@jilalib.com](mailto:contact@jilalib.com) - <http://jilalib.com>) met à l'honneur le caviar d'Aquitaine au travers d'un menu spécial à 59€ hors boissons ou 110€ par personne, boissons comprises, avec 1 bouteille de champagne Laurent Perrier millésimé pour deux.



### Site

Le tout nouveau site des Clefs d'or France, accessible à tous, présente de façon exhaustive l'association. Vous trouverez des informations pratiques, des explications sur le rôle de l'association, son histoire, une description précise du métier de concierge d'hôtel, une présentation de la formation concierge d'hôtel au sein du lycée hôtelier de Toulouse, mais aussi l'actualité de l'amicale tant au niveau national qu'international, une liste des partenaires officiels sans oublier un référencement des Amis des Clefs d'or.



### Trophée

Le 13 octobre 2011 à Marseille, le Palais de la Méditerranée à Nice, en la personne d'Emmanuelle Ghizzo, sa directrice des ressources humaines, s'est vue décerner le trophée de la diversité 2011 région PACA pour sa politique sur le handicap. Une reconnaissance qui marque à nouveau, tout comme l'obtention du prix « Coup de cœur du grand public » dans le cadre des trophées du tourisme responsable, l'engagement du Palais de la Méditerranée, hôtel 5 étoiles de prestige et entreprise handi-accueillante, en matière de responsabilité sociale, sociétale et environnementale.



### Maîtres restaurateurs

La 1<sup>re</sup> assemblée générale de l'association française des Maîtres restaurateurs se tiendra le lundi 14 novembre, à l'espace Rungis, au Min de Rungis, sous la présidence de Francis Attrazic.



### Emploi

L'Auberge du Vieux Château à Cabris (place du Panorama - [contact@aubergeduvieuxchateau.com](mailto:contact@aubergeduvieuxchateau.com) - <http://www.aubergeduvieuxchateau.com>) cherche à recruter un bon cuisinier, chef de partie ou second de cuisine.  
Tél. Anne Loncle (0)4 93 60 50 12.



### Relais & Châteaux

Après le lancement en mai 2009 du site Internet Relais & Châteaux en version chinoise <http://www.relaischateaux.cn>, l'association continue sa conquête en Asie-Pacifique et dévoile aujourd'hui, et ce, pour la première fois, son guide en mandarin. Cette version chinoise éditée en 20 000 exemplaires est disponible dès à présent auprès des établissements de ce pays, des agents de voyages et des partenaires de cette édition.



### Collaboration

Cyril Jaegle, vice-président AMS, sommelier conseil, collabore avec les vins Bernard Magrez « compositeur de vins rares » en tant qu'ambassadeur de marques, associé à Bernard Lagrèze « Les vins haute couture » à Monaco, pour la partie commerciale. Cette collaboration, en plus des activités respectives, est de représenter les vins, les terroirs (37 domaines) sur la Côte d'Azur. Une dégustation et présentation des vins seront proposées début 2012. Tél. (0)6 11 58 72 29.



## Hôtel



LE SAPHIR 24, LOUNGE & BAR

## FAIRMONT MONTE-CARLO

# DANCING PARTEA

De San Francisco à Shanghai, les hôtels du groupe Fairmont Hotels & Resorts ont déclaré le 12 novembre comme « journée officielle du thé » pour fêter au mieux l'entrée dans la saison automnale !

**THÉS.** Une sélection exceptionnelle de « thés Fairmont » est proposée tout au long de l'année aux clients et sera, le temps d'une journée, déclinée sous forme de compositions originales et surprenantes !

Au Saphir 24, lounge & bar, de 15h à 19h, le thé sera au cœur de l'action sous forme de cocktails avec ou sans alcool, de pâtisseries et de boissons version glacées ou tout simplement infusées. Vous pourrez déguster de nombreuses propositions où créativité et tradition permettent d'apprécier toute la qualité de ce produit !

Côté douceurs, éclairs au thé darjeeling, tartelettes chocolat et thé framboise, sablés au thé earl grey ou encore cakes au thé citron, feront saliver les papilles des petits et grands gourmands.

Côté rafraîchissements, laissez-vous tenter par le « zeste d'amour » au thé fruits rouges, liqueur de pêche, zeste d'orange, jus de canneberge et Absolut citron. Pour une version sans alcool, faites-vous surprendre par le cocktail « valse d'automne » composé de thé ananas-orange, menthe fraîche et sirop de pêche !

Une démonstration de 4 recettes de cocktails sera assurée par l'un des barmen du Fairmont Monte Carlo avec sessions de dégustation ! ♦

## Pâtisserie



PATRICK SICARD EST VENU SPÉCIALEMENT PRÉSENTER LA BÛCHE SEMPÉ À LA BOUTIQUE DE CANNES, RUE D'ANTIBES. LE PRÉSIDENT DU DIRECTOIRE LENÔTRE (À DROITE) EST ICI EN COMPAGNIE DE STÉPHANE RAIMBAULT, PHILIPPE JOANNES, PHILIPPE TABAROT, ERIC FINON ET NICOLAS SCHNEIDER

## LENÔTRE

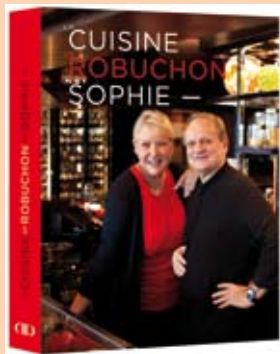
# UNE BÛCHE-LIVRE POUR NOËL

Fidèle à sa créativité et plus imaginative que jamais, la maison Lenôtre propose, pour cette nouvelle édition festive, une bûche imaginée et illustrée par Sempé.

**LIVRE.** Le regard se laisse séduire par la forme inédite d'un livre ouvert, et le palais découvre un nuancier de saveurs harmonieusement conjuguées, mêlant la dacquoise moelleuse aux amandes, la gelée et le confit de framboise, sans oublier le croustillant praliné, le crémeux chocolat Alto El Sol du Pérou et la mousse chocolat noir intense.

La bûche Sempé, série limitée, sera vendue 215€ pour 8 à 10 personnes. Disponible dans toutes les boutiques Lenôtre du 17 au 24 décembre, elle sera à réserver dès le 9 décembre. ♦

## Édition

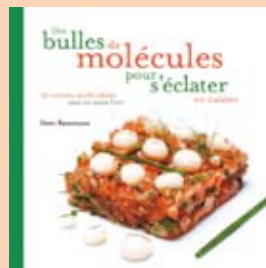


Alain Ducasse édition

## LA CUISINE DE ROBUCHON PAR SOPHIE

Après le best-seller « La cuisine de Ducasse par Sophie », découvrez la nouvelle alliance gourmande de Sophie et de Joël Robuchon. Pour ce nouvel ouvrage, elle fait le choix d'adapter 110 des recettes du chef le plus étoilé au monde, en les rendant accessibles à tous : millefeuille de tomates au crabe, turban de langoustines en spaghetti, carré de porc rôti au miel, endives meunières, gratin de macaroni au foie gras, crêpes soufflées au citron vert, crème glacée au yaourt et coulis de mûres... Vous pourrez désormais cuisiner à la maison en toute facilité comme Joël Robuchon.

• Joël Robuchon et Sophie Dudemaine.  
Photographies Laurent Rouvrais.  
300 pages. 29€.



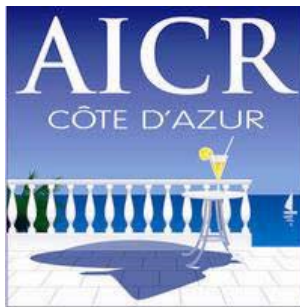
Tana éditions

## DES BULLES DE MOLÉCULES POUR S'ÉCLATER EN CUISINE

L'auteur a endossé sa blouse blanche pour jouer au petit chimiste et créer des recettes originales et goûteuses. Tester les aliments et les associations pour en tirer plaisir et saveurs, c'est déjà cuisiner. Exploiter les propriétés constitutionnelles des ingrédients, c'est encore plus amusant, plus « bluffant », et pourtant cela relève toujours de la simple cuisine. Ce livre de 50 recettes moléculaires est une mine d'astuces chimiques et ludiques pour répondre savoureusement à vos envies. Vous allez passer maître dans l'art de jouer des molécules, pour le plus grand plaisir des curieux et des gourmands.

• Collection « Mon grain de sel ».  
Gwen Rassemusse. 160 pages. 9,90€.

## ■ Concours



# AICR CÔTE D'AZUR TROPHÉE DAVID CAMPBELL DU MEILLEUR RECEPTIONNISTE

Le compte à rebours est lancé pour le trophée organisé par l'AICR Côte d'Azur et son président Giuseppe Cosmai, Le Mas Candille à Mougins.

**ÉPREUVES.** Les candidats au nombre de 10 se retrouveront donc le lundi 14 novembre à l'hôtel Radisson Blu à Nice pour se départager. Céline Rizzo, Five hôtel & spa, Cannes, coordinatrice concours à l'AICR et Jean-Jacques Poulet, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, vice-président à l'AICR, ont concocté un casting des plus prometteurs avec par ordre d'apparition : Laura Stumpf, Holiday Inn, Saint-Laurent-du-Var, Marina Mamedova, hôtel Masséna, Nice, Laure Hinsinger, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Saint-Jean Cap-Ferrat, Karen Rambert, Sofitel Vieux Port, Marseille, Magali Knayan, Carlton InterContinental, Cannes, Adrien Garossi, JW Marriott, Cannes, Valérie Wichman, Le Mas Candille, Mougins, Kevin Kowalyszyn, hôtel Park Inn, Nice, Fanny Drezen, Monte-Carlo Bay hôtel à Monaco et Sandra Gisbert, Novotel, Nice.

Quel réceptionniste aura l'inspiration et les qualités nécessaires pour faire face au jury composé d'hôtes de marques en la personne de professionnels reconnus de l'hôtellerie et du tourisme ? Le jury sera présidé par Francis Kolb, proviseur du lycée hôtelier Paul Augier de Nice, qui sera assisté de Charles Bourdin, CEO société Qualitelis, Thierry Luce, trésorier de l'AICR Côte d'Azur et chef de réception du Park Inn Hôtel, Nice, Virginie Lafon, gouvernante au Radisson Blu Nice, MOF 2011 dans la classe gouvernant(e) des services hôteliers, Serge Moulière, agent de voyage Innovative events, Stéphane Vuillaume, directeur général groupe hôtels Belles-Rives et Juana, Juan-les Pins, Wenzel Weinich, gagnant 2010 et réceptionniste hôtel Méridien Monte-Carlo.

À l'issue de deux épreuves conduites exclusivement en langue anglaise, les candidates et candidats devront démontrer tous leurs talents et impressionner le jury par leurs connaissances théoriques mais aussi être rompus aux nouvelles technologies. Ensuite une épreuve pratique en forme de jeu de rôles poussera les candidates et candidats dans leurs derniers retranchements.

Le vainqueur sera dévoilé le mardi 29 novembre lors d'une soirée de gala. Il ou elle aura le plaisir de participer à la finale internationale, représentant ainsi notre belle région parmi une douzaine de finalistes des quatre coins d'Europe, du Proche-Orient et d'Asie. La finale se tiendra à Prague, le 19 janvier 2012, lors du congrès international de l'AICR. ♦

## GOÛT ET TERROIR EN POLYNÉSIE

# MEILLEUR ÉLÈVE BAC PROFESSIONNEL CUISINE 2011

Didier Aniès, MOF et chef exécutif des cuisines du Grand-Hôtel de Cap-Ferrat à Saint-Jean Cap-Ferrat, était l'invité de l'association « Goût et terroir en Polynésie ».



Didier ANIÈS  
EN COMPAGNIE DU LAURÉAT

**PALMARÈS.** Dans le cadre du développement de la gastronomie en Polynésie et de la promotion des produits du fenua, l'association polynésienne des professionnels et enseignants des métiers de bouche, en collaboration avec le lycée hôtelier de Tahiti, a organisé le concours du meilleur élève bac professionnel cuisine 2011. Ouvert exclusivement à des élèves d'établissements de Polynésie française, le jury, placé sous la présidence de Didier Aniès, a déclaré vainqueur Atger Tanetua du lycée protestant professionnel de Raiatea. Le lauréat aura la privilège d'effectuer un stage dans les cuisines du Grand-Hôtel de Cap-Ferrat, auprès de Didier Aniès. ♦

## ■ Édition



Tana éditions

### IL N'Y A PAS QUE LA CHOUCRUTE EN ALSACE !

Si vous croyez que la choucroute est l'unique spécialité d'Alsace, alors il est temps de vous plonger dans ce livre de recettes et de découvrir tous les trésors culinaires de cette région. Le répertoire des plats se décline tout au long des saisons et selon les inspirations du moment.

Vous serez étonné de l'extraordinaire diversité gastronomique de l'Alsace. Si des plats comme le baeckeofe, le cervelas ou encore le kouglouf vous semblent familiers, vous pourrez aussi vous régaler de raviolis au munster, de canard aux raisins ou de trifle à la confiture d'églantines. C'est à une véritable balade culinaire en terres alsaciennes que vous convie cet ouvrage !

• Stéphanie de Turckheim.  
Collection « Cuisinez vos régions ».  
96 pages. 15,90€



Tana éditions

### IL N'Y A PAS QUE LE KOUIGN- AMANN EN BRETAGNE !

Rien qu'à la pensée du kouign-amann, vos papilles sont en éveil, mais ce gâteau au beurre est loin d'être la seule gourmandise bretonne. Découvrez les trésors gastronomiques de cette belle région grâce à des recettes simples mais recherchées, savoureuses et parfumées, traditionnelles ou modernisées, tarte à la sardine, aux fines herbes et à la tomate, homards rôtis et leur sauce au Kari Gosse, fondant aux pommes et aux palets bretons, qui vous donneront envie de cuisiner et de vous régaler à la mode de Bretagne !

• Nathalie Beauvais.  
Collection « Cuisinez vos régions ».  
96 pages. 15,90€

## ■ Association



L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2011 A ÉTÉ CLÔTURÉE PAR UNE PHOTO OFFICIELLE SUR LES MARCHES DU DOMAINE MOÛT & CHANDON

## LES GRANDES TABLES DU MONDE

# UNE NOUVELLE IMAGE

La 57<sup>e</sup> édition du congrès annuel a eu lieu en Champagne, dimanche 23 et lundi 24 octobre, réunissant 70 membres venus du monde entier, soit près de 200 étoiles.

**ÉVOLUTION.** Le domaine Pommery a ouvert les festivités avec une découverte de la toute dernière exposition d'art contemporain « la fabrique sonore » dans ses majestueuses caves. Les invités se sont ensuite retrouvés au domaine les Crayères pour un extraordinaire buffet imaginé par Philippe Mille et son équipe. Un moment convivial qui a réuni 150 invités, membres de l'association, journalistes et partenaires.

Réveil matinal pour les membres qui ont assisté à l'assemblée générale du lendemain, accueillie par Moët & Chandon. Une réunion qui a permis de faire le point sur les actions des 12 derniers mois et de présenter les projets à venir. Longtemps discrète l'association décide aujourd'hui d'offrir à ses membres une visibilité grâce au petit écran en s'associant à M6 et aux outils que sont Internet et les réseaux sociaux. En participant à l'émission « Un dîner presque parfait » produite par M6, l'association s'est fait connaître auprès du grand public, le temps d'une finale hors du commun vue par près de 8 millions de téléspectateurs. Un partenariat qui devrait être reconduit en 2012.

Une volonté de communiquer qui passe également par des outils tels qu'Internet et les réseaux sociaux, qui sont en cours de développement.

C'est aussi l'occasion pour le président Marc Haerberlin de soumettre les 11 nouvelles candidatures, toutes acceptées à l'unanimité par les membres, qui viendront agrandir l'association en 2012. Les 11 nouveaux membres, qui seront intégrés au nouveau guide à paraître en février prochain et qui regroupera désormais 151 établissements, sont la Maison Alain Chapel à Mionnay (01), le Restaurant Michel Sarran à Toulouse (31), l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (11), l'Hôtel du Castellet et son restaurant MonteCristo au Castellet (83), le Château Cordeillan-Bages à Pauillac (33), le restaurant La Bouitte à Saint-Martin de Belleville (73), Flocons de Sel à Megève (74), l'Auberge de l'Île à Lyon (69), le restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne (Suisse), Il Ristorante Perbellini à Isola Rizza (Italie), la Torre del Saracino à Vico Equense (Italie).

Le congrès s'est poursuivi avec un déjeuner surprenant organisé par Carol Duval Leroy, qui a accueilli les convives à Vertus, pour une dégustation dans ses caves avant de les conduire à une table purement belge ou si le service en argent est de rigueur, la cuisine simple a séduit l'audience.

Quelques heures de repos avant le dîner de gala organisé dans le caveau Napoléon de la Maison Moët & Chandon à Epernay, pour 180 convives accueillis par Daniel Lalonde, président de Moët & Chandon et Marc Haerberlin, président Les Grandes Tables du Monde. Un dîner exceptionnel réalisé avec brio par les chefs étoilés de la région, Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise et Philippe Mille, le domaine Les Crayères, avec le concours de Pascal Tingaud et la brigade Moët & Chandon. Un dîner en parfaite harmonie avec les champagnes sélectionnés par Benoit Gouez, le chef de cave de Moët & Chandon.

Les membres se sont séparés avec émotion en se promettant d'être présents en 2012... à Lausanne ! ♦

## ■ Édition



### Éditions du Rocher

## LE PETIT ROMAN DU CHOCOLAT

Ce livre est le témoignage personnel et subjectif d'un goûteur de chocolat. D'abord amateur comme chacun de nous, Jacques Pessis est devenu le héraut de la précieuse fève en partageant sa passion avec les 150 membres du Club – prestigieux et fermé – des Croqueurs de chocolat. Pour les gourmands, il décrit le « dîner du siècle » que ces quelques privilégiés ont dégusté en partageant 30 mets exclusivement chocolatés. Un défi à relever pour les lecteurs alléchés ?

Si Jacques Pessis ne manque de nous relater l'histoire du chocolat, il répond à de multiples questions. Enfin, nous retrouvons les amateurs du chocolat du monde des arts et lettres pour lesquels le chocolat est source de création : Louis de Funès, Yves Duteil, Philippe Bouvard... sans oublier Irène Frain.

• Jacques Pessis. 112 pages. 9,90€



### Éditions Flammarion

## L'ART DE RECEVOIR À LA FRANÇAISE SELON L'INSTITUT PAUL BOCUSE

L'art de recevoir à la française illustre ainsi les enseignements de l'Institut Paul Bocuse, tel un encouragement à trouver un sens et une cohérence à chaque repas, dans le quotidien d'une vie. La singularité des enseignements de l'Institut Paul Bocuse est de former des jeunes de près de 40 nationalités différentes, à devenir des managers et entrepreneurs sachant interpréter les signes et leurs symboles, les us et les coutumes, les règles et les principes français, applicables à l'hôtellerie et la restauration dans le monde. Et c'est ce savoir-faire et savoir-être, ou plus simplement toutes les bases de son enseignement que l'Institut Paul Bocuse entend faire partager, à travers ce livre.

• Textes Eve-Marie Zilla-Lalu. Photographies François Fleury. 30€

## ■ Vins

### ABBAYE DE LÉRINS

# UN GRAND VIN AU G20

L'abbaye de Lérins est aux anges. Dans le cadre du G20 à Cannes, les moines du monastère de l'île Saint-Honorat, ont eu le grand honneur et le privilège de pouvoir faire apprécier les vins du vignoble.



Photo: Clavie 21

LE FRÈRE MARIE-PÂQUES

**CUVÉES.** Lors des déjeuners du 3 et 4 novembre, les cuvées Saint-Césaire et Saint Sotianus ont été servis aux 26 chefs d'États. Le frère Marie-Pâques a également rencontré les médias internationaux au centre de presse durant la journée du jeudi 3 novembre, répondant avec plaisir aux questions des journalistes. ♦

## ■ Vin de la semaine

### DOMAINE SAINT LUC

# CUVÉE LAURINE BLANC 2010



Photo: X

Sur le territoire préservé de la nouvelle appellation Grignan-les-Adhémar, le vignier exprime pleinement son caractère et sa puissance aromatique. Dans cette cuvée, il est assemblé avec 15% de bourboulenc.

**DÉGUSTATION.** La robe est jaune pâle avec des reflets argentés. Les arômes fruités (pêche blanche, poire, amande douce) et floraux (fleur d'acacia et jasmin) sont soutenus par une pointe de minéralité. La bouche est fraîche sur une finale persistante.

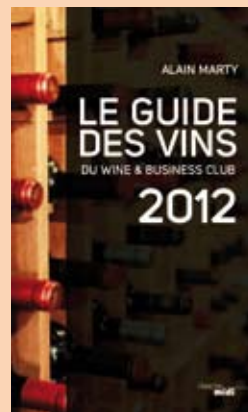
**ACCORDS.** Apéritif, viande blanche, poisson, fromage de chèvre sec. Température de service 12° C. À consommer dans les cinq ans.

Prix de vente départ cave 9,90€. Disponible en vente directe, chez les cavistes et sur le circuit CHR ♦

#### PRATIQUE DOMAINE SAINT LUC

Route de Suze-la-Rousse 26790 La Baume de Transit - Tél. (0)4 75 98 11 51  
info@dom-saint-luc.com - http://domaine-saint-luc.com

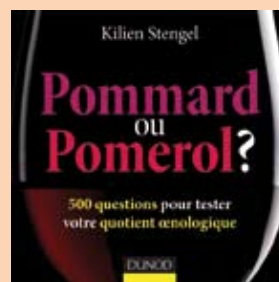
## ■ Édition



### Cherche midi LE GUIDE DES VINS DU WINE & BUSINESS CLUB 2012

À l'occasion de son 20<sup>e</sup> anniversaire, le Wine & Business Club, premier club « premium » de dégustation de vins en Europe fondé par Alain Marty en 1991, lance la première édition de son guide. Ce guide présente un panorama complet du vignoble français. Toutes les catégories de vin sont prises en compte : des vins accessibles à tous aux grands crus. Ce sont des vins issus de près de 500 domaines qui sont notés dans cette première édition. Chaque domaine est décrit dans le détail : localisation, histoire, superficie du vignoble, vinification, encépagement, production annuelle et vins produits. Les vins sélectionnés sont dégustés puis notés en situation normale de consommation, dans le cadre des diners mensuels du Wine & Business Club ou de manière individuelle par les membres.

• 25€



### Éditions Dunod POMMARD OU POMEROL ?

500 questions pour tester votre quotient œnologique. Que vous soyez débutant, amateur ou confirmé, ce quiz illustré vous apportera toutes les réponses pour devenir incollable en œnologie. Évaluez votre quotient œnologique à travers 10 tests de 50 questions et leurs réponses commentées qui vous permettront d'apprendre ou de renforcer vos connaissances dans le domaine des cépages, de la vinification, des terroirs, de la dégustation ou encore des vins du monde.

• Kilien Stengel. 224 pages. 13,50€.

## ■ Soirée



STÉPHANE RAIMBAULT ET PASCAL PAULZE  
EN COMPAGNIE DE MONSIEUR ET MADAME DÜRBBACH

## L'OASIS À LA NAPOULE LES VINOFOILIES DE L'ETAGE ACCUEILLAIENT ELOI DÜRBBACH, DU DOMAINE DE TREVALLON

Les vendanges terminées et les moûts fermentés, les vins entrent en phase d'élevage. Moment de répit pour les vigneron et reprise des Vinofolies pour L'Oasis.

**BIO.** C'est avec Eloi Dürbach que l'on a fêté l'automne. Il est venu nous présenter son domaine, sis à Saint-Étienne-du-Grès, au travers de 4 cuvées. Trévallon, Côteaux d'Aix, Les Baux dans les années 80, puis vin de pays à partir de 1996 et maintenant IGP. Créé en 1973, le domaine est conduit en culture biologique depuis toujours, planté de syrah et cabernet sauvignon pour les rouges et de marsanne, roussanne, plus une pointe de chardonnay et de grenache blanc pour les blancs. Avec à peine 20 hectares et des rendements moyens de 25 hl/ha, ce sont environ 50 000 bouteilles par an qui sont produites. Un vin blanc rond, gras, complexe et des vins rouges structurés de grande garde. Nous avons donc articulé la découverte en débutant par le rouge 2008, millésime accessible assez facilement dans sa jeunesse avec son caractère de fruits rouges et ses tanins fins, son support vif et long. Puis venait l'heure du blanc 2009, un vin exemplaire, de grande classe, mêlant fruité, caractère de miel floral et épices, le tout soutenu par un élevage bien intégré qui se révèle par une touche de noisette grillée. Pour cette raison, nous l'avons accompagné d'un foie gras en brioche, une brioche toastée minute qui rejoint les parfums du vin, et le fondant et l'intensité du foie gras pour mettre en évidence la fraîcheur du terroir.

Pour suivre, du rouge bien sûr, car Trévallon c'est essentiellement du vin rouge. Et là, ce fût le 2001, année intense, chaude qui a produit des vins corpulents mais équilibrés. Il se dévoile bien aujourd'hui avec des arômes de fruits noirs, un caractère sauvage entre fourrure animale et sous-bois truffé, tout en s'imposant avec une structure ferme et enveloppée. Il a été opposé à un risotto vialone nano aux cèpes et escargots, les cèpes pour accompagner le vin dans son registre aromatique alors que les tanins du vin s'opposent au caractère riche et nappant du risotto.

Pour conclure, le 2003, servi carafé, car ce millésime se montre encore ferme et serré avec des parfums qui tutoient la torréfaction, le cacao, le balsamique, tout en gardant des notes de fruits confiturés et un caractère quasi salin des calcaires. Un vin qu'il faut accompagner absolument, alors nous lui avons concocté un mets sur-mesure avec cette longe de porc ibérique, rôtie et grillée, sauce Irish coffee et polenta à l'orange et oignon confit. Un parallèle extraordinaire qui laisse les esprits rêveurs...

La soirée se finissait avec une douceur façon Tatin de pomme et coing, sur laquelle on faisait un clin d'œil amical à Eric Bordelet en servant son cidre, cuvée Sidre brut.

Un grand merci à Madame et Monsieur Durbach pour ce moment de partage. ♦

PASCAL PAULZE, CHEF SOMMELIER - RESTAURANT L'OASIS ET BISTROT L'ETAGE

N.B. Le jeudi 24 novembre, « Les Vinofolies de L'Étage » accueillent le Domaine Tempier à Bandol.

## ■ Sommellerie

## ASSOCIATION DES SOMMELIERS D'EUROPE VOYAGE EN GEORGIE

Du 23 au 29 octobre dernier, une délégation de sommeliers a visité les caves de ce pays du Caucase et assisté à de belles dégustations de vins géorgiens.



ALEJANDRO CHAVARRO, THIERRY CORONA, PRÉSIDENT DE L'A.S.E.  
ET RENÉ BERGÈS, CHEF DE CUISINE ET GRAND AMI DE LA SOMMELLERIE

**DÉCOUVERTE.** Vainqueur de l'édition 2011 du trophée des vins de Tokaj, dont le premier prix était un voyage d'étude sur le vignoble de Géorgie offert par l'association des sommeliers d'Europe, Alejandro Chavarro, élève de la dernière promotion de la mention complémentaire sommellerie 2010-2011 -hélas aujourd'hui supprimée- du lycée Paul Augier à Nice, a eu le privilège d'accompagner à Tbilissi, cette délégation de sommeliers. Pour information, l'édition 2012 du trophée des vins de Tokaj aura lieu le 27 mars 2012 au lycée hôtelier Raymond Mondon de Metz, et son lauréat sera invité par l'association des sommeliers d'Europe en Toscane, avec au programme la découverte d'une cave aménagée dans une carrière de marbre, des vignobles de la bordure maritime avec son célèbre vermentino et la rencontre de vigneron exceptionnels.

Pour tout renseignement sur ce concours réservé aux élèves d'écoles hôtelières européennes, contactez Roland Rohn [roland.rohn@sfr.fr](mailto:roland.rohn@sfr.fr) ♦

em@il gourmand

sur  
l'email-gourmand  
votre communication  
est entre bonnes mains

tél. **06 29 77 70 69**

bar  
**Marriott.**  
RIVIERA  
LA PORTE DE MONACO

## ■ Association



Photo: X

### DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL

# 20<sup>e</sup> CHAPITRE DE LA DÉLÉGATION REUNION PAYS Océan INDIEN

Déjà 10 ans et quelques mois, que de chemin parcouru depuis la création de la délégation en 2000.

**ANNIVERSAIRE.** Souvenez-vous, le 17 avril 2000, avec David Terbèche et Serge Robin, nous faisons l'ouverture du 1<sup>er</sup> chapitre de la zone Océan indien avec 7 intronisés, dont notre président actuel Michel Giacomino. Puis ce fut 5 chapitres à Maurice, 1 à Mayotte, 3 chapitres à Madagascar, 2 en Afrique du sud, 1 en Chine et 8 à la Réunion.

Aujourd'hui la délégation Réunion Pays Océan indien est fière de pouvoir compter sur 172 Disciples d'Auguste Escoffier, 172 Disciples dont la principale mission est le maintien et le bon renom de la gastronomie française dans le monde.

Une association qui n'a pas d'idée est une association qui meurt, donc des idées nous en avons eu et concrétisées beaucoup. Nous avons organisé le 1<sup>er</sup> concours du chef de l'année à l'île Maurice, le 1<sup>er</sup> concours du chef de l'année à Madagascar, nous avons travaillé durement, à la rédaction d'un ouvrage de cuisine « balade gourmande en terroir réunionnais », tous les ans, courant décembre, nous rendons hommage à Saint Fortuna, patron des cuisiniers, au cours d'une messe pleine d'émotion et de partage., nous avons assisté et aidé la confrérie du pied de raisin de Cilaos à se développer, nous avons organisé de nombreux concours culinaires mettant en avant le savoir-faire de nos talentueux chefs réunionnais, nous avons collaboré à la recherche de fonds, pour l'association caritative de sœur Emmanuelle pour la reconstruction des dégâts du tsunami, nous nous sommes investis dans l'éducation des jeunes enfants malgaches en finançant la création et la construction de salles de classe, nous avons ouvert nos portes, par la création du « club des Amis des Disciples d'Auguste Escoffier », à de nombreux épiciers et gastronomes avertis -92 à ce jour-, nous avons créé le « Club des jeunes espoirs Auguste Escoffier », club réservé à de jeunes talents issus de l'apprentissage et de l'enseignement hôtelier, que nous conseillons et suivons sous forme de compagnonnage -10 à ce jour-, nous avons aidé et conseillé de nombreux professionnels à trouver du travail, durant tous ces challenges, nous avons vécu des moments très forts, de joie, de complicité, de fraternité, d'amitié, d'amour, nous avons parcouru la zone Océan indien pour développer notre délégation, Maurice, Mayotte, Madagascar, Seychelles, Rodrigues, l'Afrique du Sud, Zanzibar, la Chine, moments forts qui depuis 2 années, avec le club des Amis des Disciples d'Escoffier, a pris la forme d'un rendez-vous annuel autour d'un immense pique-nique rassemblant plus de 180 personnes.

Et ce soir, en ce 7 octobre 2011, jour de la Saint Serge, quel cadeau, je dois vous faire part de ma gratitude, et de mes remerciements de la confiance que vous m'avez accordée durant toutes ces années en tant que vice-président et maître de cérémonie.

En cette soirée d'anniversaire exceptionnelle, nous allons accueillir de nouveaux Disciples, 9 professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Echarpes rouges, Cyril Camilli, Pascal Létang, Samuel Tétard, Patrice Peta, David Peta, Sylvio Erapa, Olivier Vinolo, Joël Lebon, Jonathan Maillot. Echarpe bleue, Patrick Monset. 2 jeunes talents juniors des Disciples d'Auguste Escoffier, Tony Dijoux et Julien Gonthier. ♦ *SERGE ROBIN. VICE-PRÉSIDENT*

**DATES.** 7 novembre Pays Italie, chapitre à Trévise, région de Venise, animé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ 15 novembre Pays Italie, chapitre à Bari (Altamura), région des Pouilles, animé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ 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 ♦♦♦ 29 novembre Pays France, délégation Normandie Grand Ouest, 9<sup>e</sup> trophée Auguste Escoffier de Normandie au lycée hôtelier Maurice Marland de Granville ♦♦♦ lundi 5 décembre délégation Nord Hauts de France grand chapitre à Orchies organisé par le président Pierre Acosta et son équipe rapprochée ♦♦♦ 12 décembre Pays Italie, chapitre à San Remo, région Ligurie, animé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ 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 Reuveur 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

## ■ Agenda

### LUNDI 7 NOVEMBRE

#### Soirée dégustation A.S.E. à Saint-Laurent-du-Var

« Que peut-on boire sur une joue  
de bœuf à la bière et au Maroilles »  
Tél. (0)6 03 03 43 40

### 9 AU 12 NOVEMBRE

#### Monaco international clubbing show à Monaco

Nouveau rassemblement international  
des professionnels du monde de la nuit  
et de l'événementiel nocturne.  
[www.mics.mc](http://www.mics.mc)

### 10 AU 14 NOVEMBRE

#### Salon du palais gourmand à l'hippodrome de Cagnes-sur-Mer

Tél. (0)4 94 52 80 80

### VENDREDI 11 NOVEMBRE

#### Soirée prestige au Bistrot des Anges Le Cannet

Tél. (0)4 92 18 18 28

### 11 ET 12 NOVEMBRE

#### Le dîner des chefs en tournée internationale au Royal Casino de Mandelieu

Tél. (0)4 92 97 70 20

### SAMEDI 12 NOVEMBRE

#### Le mois du film documentaire à Grasse

« Nos enfants nous accuseront »

### Dancing ParTea

#### au Fairmont Monte-Carlo

Journée officielle du thé  
au Saphir 24, lounge & bar

### Soirée jeux

#### au Killilies's café à Nice

Tél. (0)4 93 91 35 65

### 12 ET 13 NOVEMBRE

#### Week-end spécial gibier et champignons à La Bastide des Magnans à Vidauban

Tél. (0)4 94 99 43 91

### DIMANCHE 13 NOVEMBRE

#### Marché de Noël anglais au Château de Berne à Lorgues

Tél. (0)4 94 60 48 88

### LUNDI 14 NOVEMBRE

#### Trophée David Campbell à l'hôtel Radisson Blu à Nice

#### Réunion de bureau de l'ASNCAP au Château de Crémat à Bellet

### MARDI 15 NOVEMBRE

#### Atelier after work à Avignon

Les Côtes du Rhône  
rentrent dans l'histoire.

### Soirée caritative Bénin

#### à l'hippodrome de Cagnes-sur-Mer

Tél. (0)6 64 18 03 34