

LE MAROC TIENT LA VEDETTE À MONACO

Alors que l'office national marocain du tourisme vient tout juste d'annoncer une fréquentation des visiteurs français en progression de 8 % pour l'année 2007, Monaco met à l'honneur ce pays au charme mystérieux.

L'Hôtel Hermitage vous invite, tous les soirs durant une dizaine de jours, à un voyage culinaire autour de la table marocaine et le salon « Monte-Carlo travel market » accueille le royaume du Maroc, comme pays partenaire exclusif de son édition 2008. ♦

restaurant

Vistamar à Monte-Carlo

SOIRÉES DE GASTRONOMIE MAROCAINE



Joël Garault



Pastilla

L'Hôtel Hermitage, sous l'impulsion de son chef Joël Garault, poursuit son voyage culinaire autour de la Méditerranée. Après la gastronomie grecque et turque au cours de ces derniers mois, c'est au tour du Maroc de s'installer à la carte et dans le cadre intime du Vistamar pour y faire découvrir ses mets délicats.

En collaboration avec le chef Mohammed El Mekkaoui de la Palmeraie Golf Palace, l'un des plus prestigieux resort de Marrakech, Joël Garault proposera tous les soirs un menu de spécialités qui font la réputation de la cuisine marocaine.

MENU. Sélection de salades fines marocaines ou sélection de briouats farcies ou harira ou gambas rôties à la petite charmoula ou pastilla aux fruits de mer ; tagine de poulet au citron confit et olives ou tagine de pageot à la mode de Safi ou tagine de bœuf aux légumes du moment ou couscous d'agneau aux sept légumes ; assiette de pâtisseries marocaines ou crêpes marocaines farcies aux fruits exotiques ou pastilla au lait et amandes ou salade de fruits à la fleur d'orange ; thé à la menthe. L'évasion sera garantie grâce à une ambiance et une décoration « mille et une nuits », pour parfaire ce voyage aux senteurs et saveurs orientales. ♦

• **Vistamar.** Hôtel Hermitage à Monte-Carlo
Tous les soirs du 10 au 20 janvier.
Menu découverte à 75€ (hors boissons)
Réservations : (+ 377) 98 06 98 98

salon

Monte-Carlo travel market

DE L'ÉVASION, DE LA DÉCOUVERTE ET DE L'ART DE VIVRE

ONIRIQUE. Séjours d'exception, destinations de rêve, mer et montagne, spas ultra raffinés, palaces mythiques, safaris, croisières, jets privés, yachts, trains de légende, résidences hors du commun, développements immobiliers, le monde du luxe est au rendez-vous de la 4e édition du Monte-Carlo travel market.

Le royaume du Maroc sera le pays partenaire exclusif de cette édition. Les meilleurs établissements hôteliers, de somptueux riads, les plus beaux golfs et spas, l'immobilier de luxe, des organisateurs de tourisme d'accueil, ainsi qu'un espace artisanal compléteront le village officiel. Les décors spécialement créés pour l'occasion, les animations et dégustations de spécialités marocaines constitueront la plus belle des invitations au voyage et à la découverte de ce merveilleux pays.

Un hommage sera également rendu au parrain emblématique, Jean Michel Folon, qui a conçu l'affiche du Monte-Carlo travel market. ♦

• **4^e Monte Carlo travel market**

Du 11 au 13 janvier, à partir de 10h, espace Ravel au Grimaldi Forum Monaco.
<http://www.mctm.mc>



Photo MCTM

Agecotel 2008 à Nice

DE NOUVEAUX CONCOURS

salon

De nombreuses compétitions vont émailler ce rendez-vous des professionnels de la filière hôtellerie-restauration du grand Sud-Est : concours de cocktails (3 février à 14h30), de tireurs de bières (4 février à 14h30) organisés par le syndicat des limonadiers et restaurateurs, trophée Francis Trocellier (5 février à 8h), trophée international jeunes talents (5 février à 9h30), organisés par l'Ordre international des disciples d'Escoffier et deux nouveaux concours parrainés par Marc Veyrat et animés par Vincent Ferniot, la Perle d'Or de la Côte d'Azur (4 février à 9h30) et le Neptune d'Or Côte d'Azur (4 février à 14h), organisés par Agecotel et Marcel Lesoille, champion et recordman du monde d'ouverture d'huîtres creuses (2 064 en 1 heure).

Animations, démonstrations, formations, découvertes, conférences, échanges et rencontres compléteront la 23^e édition de ce salon phare des métiers de bouche du grand Sud-Est. ♦

• **Agecotel 2008**

Du 3 au 6 février, de 10h à 19h. Palais des expositions à Nice
Réservé aux professionnels.
Programme détaillé et invitations sur www.agecotel.com



Paul Obadia, Jean-Claude Guillon, Jean-Denis Rieubland et Marcel Lesoille

agenda

>> **MERCREDI 9 JANVIER**

Soirée jazz

L'effervescence à Nice

Bar à champagne dînatoire avec le duo Good Vibes

À partir de 19h. 10, rue de la Loge dans le Vieux Nice.

Réservations (0)4 93 80 87 37

www.leffervescence-nice.com

>> **JUSQU'AU 13 JANVIER**

Cannes

Shopping Festival

Pour la 5^e année consécutive, le « Cannes Shopping Festival » crée l'événement et invite les plus grands noms de la mode et de la couture à venir défiler sous le signe de la tendance. De nombreuses soirées à thème sont proposées dans les plus beaux lieux de Cannes.

JEUDI 10

Vernissage du photographe Serge Leblon. De 19h à 22h.

Dîner défilé Art et Fashion

Hôtel 3.14

Emanuelle Khan, prêt-à-porter homme

Casino Palm Beach - sur invitation

VENDREDI 11

Rêve de soie par Olivia Ervi

Dîner - défilé

Hôtel Palais Stéphanie

managed by Sofitel - 20h30 - 85 €

SAMEDI 12

Lenôtre et Chacok, voyage des sens
Dîner - défilé

Hôtel Sofitel Le Méditerranée - 85 €
<http://www.canneshoppingfestival.com>

>> **DU 10 AU 20 JANVIER**

Maroc

Hôtel Hermitage à Monte-Carlo
Tous les soirs. 75€ hors boissons
(voir détails ci-contre)

>> **VENDREDI 11 JANVIER**

Dîner chasse

Lou Fassum à Grasse Plascassier
Menu : amuse-bouche ; Le marbré

de faisan au foie gras de canard, marmelade d'oignons rouges aux épices, cerises à l'eau-de-vie ; Le

demi-perdreau sur sa croquante de trois choux, jus aux baies de genièvre ; Le râble de lièvre, purée

de châtaignes et purée de betteraves rouges confites, sauce venaison ; L'époisses affiné au marc

de Bourgogne, servi à la cuillère, pain aux figues, amandes, noisettes ; Les crêpes Suzette flambées, glace

au Grand Marnier ; Mignardises 56€. Réservations (0)4 93 60 14 44
<http://www.loufassum.com>

>> **SAMEDI 12 JANVIER**

La Cuisine d'à Côté

France 3 Méditerranée

Emission télévisée culinaire proposée par Frédéric Soulié à 17h10. Chef : Sébastien Richard

La Table de Sébastien à Istres. Recette : double brouillade de truffes, crémeux de jeunes cébettes.

chef
Métropole à Monte-Carlo
CHRISTOPHE QUÉANT, DU RENFORT POUR CHRISTOPHE CUSSAC

Photo X



Christophe Quéant

PARCOURS. Après quatre années passées comme sous-chef de cuisine auprès de Patrick Bertron au Relais Bernard Loiseau à Saulieu, le picard Christophe Quéant regagne la Côte d'Azur. Il intègre l'équipe des cuisines de Christophe Cussac en qualité de 1^{er} sous-chef. CAP cuisine, BEP hôtellerie et CAP pâtissier en poche, il commence sa carrière professionnelle comme commis de cuisine au Juana avec Christian Morisset, poursuit comme demi-chef de partie au Métropole Palace à Beaulieu-sur-Mer avec Jérôme Coustillas, commis de cuisine puis demi-chef de partie au Louis XV - Alain Ducasse avec Franck Cerutti, chef de partie au Vista Palace avec Jean-Pierre Pestre, chef de partie à La Chèvre d'Or avec Jean-Marc Delacourt, avant de devenir second de cuisine au Napoléon à La Turbie avec Luc Gamel. ♦

LE VIN DE LA SEMAINE



LES JAMELLES SYRAH 2006

vins
 Vin de pays d'Occ.
Cépage : 100 % syrah.
Terroir : provient essentiellement de trois vignobles : de très vieilles vignes plantées dans la région de Nîmes, très près de la vallée du Rhône ; de la plaine de Béziers et de la vallée de l'Aude, près de Carcassonne. Ces vignes sont cultivées en coteaux à une altitude moyenne de 150 mètres. Elles ont une moyenne d'âge de 20 ans et sont taillées en «gobelet» (non palissée) et en «cordon de Royat» (palissée). Le rendement est relativement faible, de l'ordre de 40 à 50 hectolitres par hectare.
Vinification : environ 70 % vinifié avec une longue macération (environ 3 semaines) pour permettre d'extraire la couleur, les tannins et du gras. Les autres 30 % sont obtenus par «macération carbonique» (fermentation en raisin entier) afin d'obtenir beaucoup de fruit. Une petite proportion (environ 10 %) est élevée en fûts de chêne pour plus de complexité.
Dégustation : robe très foncée ; aspect assez sirupeux ; arômes de fruits sauvages (framboises, groseilles, cassis) avec des saveurs d'épices, de cannelle et une touche de menthe ; vin complexe, très riche, gras, avec une finale longue et soyeuse.
Accords : cuisine méditerranéenne, les plats épicés, les viandes en sauce, le gibier, la charcuterie. Servir à 17°-18° C. ♦
 • **Cavistes 5€ environ** ou www.les-javelles.com

Château Font du Broc aux Arcs-sur-Argens, VARIATION AUTOUR DE LA TRUFFE

festivités
ATELIER. Le Convivium vous propose une journée très Slow Food avec une journée dédiée au diamant noir. Voici le programme des réjouissances.
 10h : présentation de la journée et inscription aux visites de la cave (prévues à 10h30, 11h et 11h30).
 10h30 : ouverture des stands du marché aux truffes et produits du terroir.
 11h45 à 12h30 : la truffe dans le Var avec Philippe de Santis et démonstration de cavage.
 12h30 : apéritif et présentation des vins du Château Font du Broc, avec focus sur les crus servis au cours du déjeuner, avec, en avant-première, des révélations sur le rouge 2006, par le maître de chai Gérard Rouby.
 13h30 : déjeuner à 4 mains « Fugues en truffe majeure » réalisé par Alain Bœuf « Le Concorde » et Christian Bœuf « La Bastide des Magnans » à Vidauban. Menu : mises en bouche ; l'œuf mollet, sauce Albufera à la truffe ; demi homard rôti en carapace, jus de la presse truffé ; lasagnes au foie gras et truffes ; crépinette de pied de cochon fermier à la truffe, pomme Charlotte écrasée à l'huile de truffes ; brie de Meaux truffé à la crème de mascarpone, mesclun à l'huile d'olive du domaine Font du Broc ; la douceur truffée ; café Malongo et mignardises. Vins Château Font du Broc : Vendanges d'automne et Château Font du Broc rouge, millésime surprise. ♦
 • **Château Font du Broc aux Arcs-sur-Argens**
 Samedi 12 janvier. 110€
 Réservations auprès de Prisca ou Stéphanie (0)4 94 47 48 20



Photo X

brèves

DESSOUS DE TABLE. Le syndicat des vins Côtes de Provence, propriétaire du restaurant de la Maison des vins aux Arcs-sur-Argens, n'a pas renouvelé la gérance de « La vigne à table » à Vincent Rouard ♦ **L'épreuve éliminatoire régionale du 34^e championnat de France du dessert, concours créé à l'initiative du CEDUS et destiné aux pâtisseries de restaurant dans les catégories « juniors-lycée » et « professionnels », est prévue le jeudi 7 février prochain au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Toulon. Le gagnant de chaque catégorie sera qualifié pour la grande finale nationale, présidée par Jacques Chibois, les 19 et 20 mars 2008 à Marseille** ♦ C'est Pascal Féraud, chef formé au Louis XV-Alain Ducasse, qui dirige les cuisines du restaurant Jules Verne au 2^e étage de la Tour Eiffel à Paris ♦ **Pour le syndicat des hôteliers Nice Côte d'Azur - UMIH, en 2007, les efforts ont été récompensés... avec l'aide du ciel, après un début d'année calme, puis une belle envolée à partir de mars et un été fabuleux, un peu grâce au mauvais temps qui a régné partout en Europe** ♦ Du 18 au 20 janvier, le Grimaldi Forum à Monaco va accueillir « The Monaco Spa Event 2008 ». Une seconde édition qui mettra l'accent sur les sens. Renseignements : <http://www.monacospaevent.com> ♦ **Enovideo 2008, le 15^e festival international des œuvres cinématographiques et vidéos des arts et métiers de la vigne et du vin, se tiendra les 30, 31 mai et 1er juin 2008 à Gruissan. Si vous souhaitez présenter une réalisation, le dossier d'inscription est à demander à oenovideo@mail.oeno.tm.fr ou à télécharger sur Internet : www.oenovideo.oeno.tm.fr** ♦ Frédéric Poitou « Signatures » vient de développer, dans son laboratoire d'Aix-en-Provence, une gamme de sirops 100 % naturels. Sans arômes, ni additifs, ni conservateurs, ils sont utilisés pour des nappages, des sauces, pour préparer des cocktails ou apéritifs (champagne de rose, vodka-tonka, vin d'osmanthus...). Ces nouveaux sirops, uniques, complètent merveilleusement les macérations de plantes fraîches dans l'huile d'olive vierge extra. Tél. (0)4 42 90 84 32 ♦ **Deux nouveaux secteurs, le vin et l'épicerie fine, seront développés lors du SIAL 2008, salon international de l'alimentation, qui se tiendra du 19 au 23 octobre 2008 au parc des expositions de Paris Nord Villepinte. Renseignements <http://www.sial.fr>** ♦ Le dimanche 20 janvier, à l'occasion de sa journée de la truffe (à partir de 11h en présence de Philippe de Santis, maître truffier), le Château Saint Julien d'Aille à Vidauban accueillera Sébastien Sanjou, chef du « Relais des Moines » aux Arcs-sur-Argens, Déjeuner à 115€. Réservations (0)4 94 73 89 31 ♦ **Vinsobres, le cru des Côtes du Rhône vient de se doter d'un nouveau logo** ♦ A suivre

>> DU 11 AU 13 JANVIER

4^e Monte-Carlo Travel Market

Grimaldi Forum à Monaco
 Le tourisme d'exception tient salon Espace Ravel (voir détails page 1)
<http://www.mctm.mc>

>> SAMEDI 12 JANVIER

Variation autour de la truffe

Château Font du Bros
 Marché aux truffes et produits du terroir. Déjeuner à 4 mains. 110€ (voir détails ci-contre)
 Réservations (0)4 94 47 48 20

>> DIMANCHE 13 JANVIER

Réveillon russe Nova God

Le Saint Petersburg à Mougins
 Menu : Cocktail et ses zakouskis ; Duo de saumon fumé ; Foie Gras ; Œufs brouillés au caviar ; Sorbet colonel ; Carré d'agneau à la moscovite ; Dessert Russkaïa ; Mignardises et café. 145€
 Réservations (0)4 92 92 98 43
www.lesaintpetersbourg.com

Réveillon russe

La Bastide Saint Antoine
 Jacques Chibois à Grasse
 Réservations (0)4 93 70 94 94
www.jacques-chibois.com

>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008



23^e salon professionnel méditerranéen cafés, hôtels, restaurants, gastronomie, collectivités. Palais des expositions à Nice, de 10h à 19h
 Renseignements (0)4 92 00 20 80
<http://www.agecotel.com>

>> DU 18 AU 20 FÉVRIER 2008



Parc des expositions à Montpellier
 8^e salon international des vins et spiritueux méditerranéens.
 Renseignements (0)1 41 86 41 29
<http://www.vinisud.org>

>> 17 ET 18 MARS 2008



Villa Massalia - Concorde Marseille
 Cette 4^e édition est parrainée par Jacques Lameloise (3 étoiles Michelin à Chagny).
 Informations et inscriptions
 Patrice Marty (0)4 93 49 02 56

produits
Safran de l'Ourika
ALAIN MARI
À LA POURSUITE
DU DIAMANT ROUGE

VOYAGE. Alain Mari, chef du Moulin du Gapeau à Belgentier dans le Var, consacre ses vacances au repos, bien sûr, mais également à l'enrichissement de ses connaissances.

Parti au Maroc en mars dernier, il est s'est échappé de nouveau au mois de novembre vers ce merveilleux royaume, pour parfaire sa culture culinaire où les herbes et les épices sont des ingrédients essentiels.

C'est à une trentaine de kilomètres de Marrakech, qu'Alain Mari va s'arrêter, à la safranière de l'Ourika, domaine créé il y a 4 ans à Tnine Ourika par Abdelaziz Laqbaqbi, l'un des meilleurs chirurgiens en orthopédie et traumatologie du Royaume, fils d'agriculteur et amoureux de la nature. C'est ici, dans cette vallée, qu'est cultivé le crocus sativus, la fleur qui produit le safran, l'épice la plus chère du monde. Un coût qui est lié au travail humain. À l'automne, toutes les femmes du village cueillent les fleurs de crocus (avant le lever du soleil quand elles sont fermées) et récupèrent les précieux stigmates rouge grenat. Ce travail manuel et méticuleux, qui requiert la plus grande minutie, sera suivi de la phase délicate du séchage, effectué ici par air chaud pulsé. Reste l'entreposage dans une pièce, à l'abri de la lumière, afin que le safran garde toutes ses propriétés. Des qualités reconnues par un laboratoire de la concurrence et de la répression des fraudes à Marseille, qui considère ce safran comme l'un des plus purs du monde et l'un des meilleurs.

Depuis ces visites, ce joyau végétal a donné des idées à Alain Mari qui a élaboré des recettes en utilisant ce safran marocain de qualité, comme cette *île flottante iodée lait d'amandes salées au safran de l'Ourika et escargots de Méditerranée*.

Dans un autre registre et sur un terroir différent, Abdelaziz Laqbaqbi promet encore d'agréables surprises avec l'arrivée de la truffe noire de la variété dite mélanosporum, implantée à la ferme «Tifzouine», située à une centaine de kilomètres d'Oujda. Affaire à suivre... des retrouvailles sont prévues fin février lors d'une visite en France de Abdelaziz Laqbaqbi et de Said Ahfouze... ♦

Said Ahfouze le directeur de la safranière de l'Ourika et Alain Mari



Photos X. ET ALAIN MARI



Le dernier crocus cueilli le 27 novembre 2007



Île flottante iodée lait d'amandes salées au safran de l'Ourika et escargots de Méditerranée, recette de Alain Mari



Séchoir à pistils

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

association



Robert Fontana



DÉLEGATION PAYS CHINE. Robert Fontana, 1^{er} président de cette délégation asiatique, chef exécutif du Royal Hong Kong Yacht Club à Hong Kong, toulousain d'origine, consacre beaucoup de temps au développement de notre association. Grâce à lui, Escoffier est parti à la conquête de ce grand pays. Son équipe se compose d'une trentaine de chefs de toutes les régions de Chine, un bureau administratif a été constitué, un siège social a été aménagé à Shanghai, avec pour président d'honneur le consul de France, des partenaires ont été trouvés, Metro, Soperta, Electrolux...

Présent en Chine depuis 10 ans, Robert Fontana ne manque pas d'atouts ni d'expériences. Il possède un riche et précieux carnet d'adresses qui l'incite à poursuivre sa carrière dans cette vaste nation qui possède d'énormes perspectives facilitées par une communication naturelle avec des gens qui ont envie de travailler pour réussir. Il a su former et présenter l'un de ses jeunes apprentis, Yinghui Ju, au Boccuse d'Or en janvier 2007 à Lyon, où il fut très remarqué.

Mais d'autres tâches l'attendent. Il s'est attelé à l'organisation du 1^{er} chapitre à Shanghai parrainé par Pierre Gagnaire, qui se déroulera en présence de notre président Jean-Pierre Biffi le 24 janvier prochain. Il s'est occupé du lancement du concours du « Trophée international jeunes talents Auguste Escoffier ». Il prépare l'installation d'un pavillon de démonstration culinaire au prochain Sial de Shanghai en mai 2008.

Bravo à Robert Fontana et à son équipe pour leur pugnacité à faire flotter le drapeau des Disciples Escoffier Monde sur la Chine. ♦

DATES. 24 janvier 2008 2^e chapitre en Chine, à Shanghai à l'Hôtel Hilton, parrainé par Pierre Gagnaire ♦♦♦ 28 janvier 2008 chapitre Provence Languedoc avec l'équipe de Michel Receveur au lycée hôtelier d'Avignon ♦♦♦ 3 et 4 février 2008 première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au Palais des expositions de Nice ♦♦♦ 5 février 2008 à Agecotel au palais des expositions de Nice, trophée Francis Trocellier et trophée jeune talent Escoffier Monde ♦♦♦ 24 février 2008 4^e chapitre aux USA à Chicago à l'Hôtel Palmer House ♦♦♦ 10 mars 2008 chapitre des Hauts de France à l'Hermitage Gantois ♦♦♦ mars 2008 1^{er} chapitre à Rome Région de Lazio ♦

Bernard-Louis Jaunet Secréariat («Disciples Escoffier Monde»).

Tél. (0)6 07 57 00 76 ordre@disciples-escoffier.com - bljaunet@infonie.fr - http://www.disciples-escoffier.com

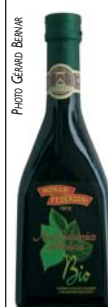


PHOTO GRAND BEVER

Vinaigre balsamique de Modène Monari Federzoni BIO ! NOUVEAU.

D'une saveur intense et pénétrante, ce vinaigre balsamique de Modène est obtenu à partir d'une sélection de raisin cultivé biologiquement. Il est particulièrement indiqué pour assaisonner les salades et les crudités et apporte également une touche originale sur les gâteaux, les glaces et les fruits. ♦

• Vente en GMS