L'HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 8e ANNÉE | N° 358 | 9 JANVIER 2012

Photo Gérard Berdar

Bertrand Schmitt

■ *Fouquet's Cannes*

SOIREE POUR LE NOUVEL AN RUSSE

S'appuyant sur des récents voyages professionnels sur le sol russe, le chef Bertrand Schmitt a imaginé un menu typique pour célébrer ce rite orthodoxe basé sur le calendrier julien.

MENU. Le 13 janvier, cette commémoration russe est une bonne occasion pour prolonger les festivités hivernales et effectuer un voyage culinaire dépaysant. Le chef a organisé son menu autour de produits que l'on trouve aisément dans la région, mais qui sont représentatifs de cette cuisine qu'Antonin Carême et Urbain Dubois firent connaître en Europe à travers de grands classiques. Le dîner débutera par un koulibiac de saumon en amuse-bouche, ce pâté en croûte farci, puis se poursuivra par la fraîcheur fumée de la Volga, trois sortes de poissons fumés, truite, hareng, flétan, accompagnés d'une crème à l'aneth et d'œufs d'esturgeon, par un blanc de volaille farci d'un hachis épicé, nappé d'une sauce Stroganoff, crème et paprika, et se terminera pas un dessert à base de citron vert.

Le nouvel an russe est également fêté dans d'autres établissements prestigieux du département, à la Bastide Saint Antoine à Grasse et au Bistrot des Anges Le Cannet (*voir le détail des tous les menus sous l'onglet «agenda» du site*). ◆

PRATIQUE
FOUQUET'S CANNES
Hôtel Majestic Barrière★★★★★
10, La Croisette 06400 Cannes
Tél. **(0)4 92 98 77 05**
fouquetscannes@cannesbarriere.com

Salon

Photo Gérard Bernar

Agecotel à Nice

LE COMPTE À REBOURS EST LANCÉ

Du dimanche 22 au mercredi 25 janvier, aux côtés de Jacques et Laurent Pourcel, les parrains de cette 25e édition, Léa Linster, première chef étoilée et unique femme vainqueur du Bocuse d'Or, Yves Thuriès, MOF, Stéphane Raimbault, chef 2 étoiles Michelin, Laurence Salomon et Nicole Rubi, parraineront des concours qui font désormais date dans la profession, à côté des habituelles diverses démonstrations, conférences, animations et performances.

PROGRESSION. Lors de la dernière édition, le salon Agecotel comptait plus de 210 exposants, soit une progression de 20 % entre 2008 et 2010 sur deux secteurs, alimentaire et équipement. Plus de 14 000 visiteurs ont parcouru ses allées pendant les 4 jours du salon, dont plus de la moitié étaient des décideurs (d.g., p.-d. g., gérant ou chef de cuisine).
Rappelons que les visiteurs professionnels peuvent s'inscrire gratuitement et télécharger leur badge d'entrée sur http://agecotel.webstore.fr - code invitation AGWEB ◆

PRATIQUE
AGECOTEL
Du 22 au 25 janvier
Palais des expositions 06000 Nice
Tél. **(0)4 92 00 20 80**
contact@nicexpo.org -
http://www.agecotel.com

Vin de la semaine

Domaine du Mas Bleu

VAL DES VIGNES ROUGE 2006

Cette cuvée, 80 % syrah et 20 % grenache, issue d'une longue macération, est élevée en fûts de chêne bordelais de 225 litres pendant 12 mois.

Photo Gérard Bernar

DÉGUSTATION. Ce vin possède une superbe harmonie, ses tanins sont souples, son bois bien dosé et son fruité intense jusqu'à la finale, dans des tons de figue, pruneau et cerise noir. Ce vin expressif et marquant se marie agréablement avec une daube aux cèpes, du gibier, un cassoulet.
Bouteille signature 75 cl 8,50€. ◆

PRATIQUE
DOMAINE DU MAS BLEU
6, avenue de la côte bleue
13180 Gignac-la-Nerthe
Tél. **(0)4 42 30 41 40**
http://www.mas-bleu.com
contact@mas-bleu.com

Brèves

Formations

Le 16 et 17 janvier, l'Institut gastronomie Riviera à Seillans présente Sébastien Chambru, meilleur ouvrier De France, pour une formation innovante sur le thème « Influence d'Asie, poissons et crustacés » et le 30, 31 janvier et 1er février, Vincent Guerlais, maître chocolatier, animera une formation d'exception sur la confiserie tendance, le snacking et le grignotage. Inscriptions et renseignements auprès de Nicolas Denis (0)6 62 05 78 09 n.denis@institut-gastronomie-riviera.com - http://www.institut-gastronomie-riviera.com

Menu truffe

Michaël Fulci, chef étoilé du restaurant Les Terraillers à Biot (11, chemin Neuf - (0)4 93 65 01 59 - reservation@lesterraillers.com - http://lesterraillers.com) propose un menu truffe en 5 plats, coquilles Saint-Jacques, dos de bar, filet de veau, fromage, soufflé, au prix de 130€.

Menu truffe (bis)

Chaque mois, Denis Fétisson choisit un produit selon la saison, et le met à l'honneur en déclinant un menu dégustation aux allures de feu d'artifice pour le palais. Variation autour de la tomate, du cèpe, de la Saint-Jacques... et même le chocolat ! Ce mois-ci, au restaurant La Place de Mougins (place du commandant Lamy - (0)4 93 90 15 78 - denisfetisson@laplacedemougins.com - http://www.laplacedemougins.com), c'est la truffe noire qui est le produit à l'honneur, avec un menu à 85 €.

Carte

Charles Séméria, le chef du Vistaero à Roquebrune Cap-Martin (1551, route de la grande corniche - (0)4 92 10 40 00 - info@vistapalace.com - http://www.vistapalace.com), vient de mettre en place sa nouvelle carte d'hiver, avec son menu 3 plats à 49€, midi et soir et son menu dégustation 6 plats à 75€ servis pour l'ensemble des convives d'une même table.

Ouverture

Jocelyn Desbands, qui tenait le magasin Nicolas à Saint-Raphaël, va ouvrir sa propre boutique en mars prochain à l'Espace Oméga, 100, boulevard du Cerceron à Saint-Raphaël.

Cauchemar en cuisine

Le prochain «Cauchemar en cuisine» a été tourné à Port Grimaud au restaurant JDM et sera diffusé à 20h50 sur M6 le mardi 10 janvier prochain. Le chef étoilé, Philippe Etchebest, entouré d'experts Metro cash & carry France, viendra en aide à ces restaurateurs en difficulté.

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
http://www.email-gourmand.com

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

Restaurants

Photo X

Félix à Cannes

SOLDES D'HIVER

Au mois de janvier, laissez-vous tenter par des domaines d'exception, des grands crus de la carte Félix à tarif attractif.

PRATIQUE
FÉLIX
63, la Croisette
06400 Cannes
Tél. **(0)4 93 94 00 61**
http://www.felix-cannes.com
contact@felix-cannes.com

CRUS. La cave à vins toute en transparence du restaurant Félix est un véritable écrin qui ne rassemble pas moins de 75 références prestigieuses, une sélection de grands crus classiques, ainsi que des vins « découverte » qui font honneur au bassin méditerranéen.
Durant tout le mois de janvier, du mardi au jeudi, le soir uniquement, le restaurant propose à ses clients de s'offrir la bouteille de leur choix avec une remise de 20 % sur le tarif de la carte. ◆

Photo G. Martinez

African Queen à Beaulieu-sur-Mer

VERSION TRAITEUR

Depuis quelques mois, le restaurant de Gilbert Vissian, met officiellement son savoir-faire de la cuisine méditerranéenne via un département traiteur dédié aux événements haut de gamme.

PRESTATIONS. Aujourd'hui, Gilbert Vissian souhaite élargir son champ d'action en déclinant, avec son équipe, les recettes traditionnelles qui ont fait la notoriété du restaurant, au profit de banquets et de réceptions privées ou professionnelles, avec un service sur mesure. Déjà depuis quelques années, le prestigieux festival « Les violons de légende », qui a lieu chaque année à Beaulieu-sur-Mer et Saint-Jean-Cap Ferrat, laisse libre cours à l'African Queen pour organiser les cocktails dînatoires des soirées d'inauguration et de clôture de l'événement. Ce savoir-faire a aujourd'hui son équipe spécialement attachée aux événements en tous genres. Selon le souhait du client, pissaladières, beignets de fleurs de courgettes, petits farcis, pizzas à la truffe, veloutés de tomates, verrines de légumes du pays, foie gras maison, desserts traditionnels et mignardises gourmandes sont cuisinés pour l'occasion avec la possibilité de créer jusqu'à 1 300 pièces par spécialité. Ce nouveau type de prestations fait suite à de nombreuses demandes de clients fidèles du restaurant qui apprécient particulièrement la cuisine authentique et généreuse de l'African Queen. ◆

PRATIQUE
AFRICAN QUEEN
Port de plaisance 06310 Beaulieu-sur-Mer - Tél. **(0)4 93 01 10 85**

Brèves

4 étoiles

L'hôtel Colette à Cannes (5, place de la gare (0)4 93 39 01 17 - contact@hotelcolette.com) vient d'obtenir sa 4e étoile.

Salon

H-BS, hotel business solution, le nouveau salon dédié aux professionnels de l'hébergement, créé par H-BS, une agence de conseil spécialisée dans l'hôtellerie et l'e-tourisme, se tiendra à Avignon les 13 et 14 mars au parc des expositions. Inscriptions exposants et visiteurs sur http://www.h-bs.fr/lesalon tél. (0)6 82 25 69 76

Réseau

Kitchen connect est le premier réseau social créé exclusivement pour l'univers de la restauration. afin que tous ses acteurs (chefs, restaurateurs, personnels de salle, industriels et étudiants) puissent partager leur passion de la cuisine. Il est exclusivement ouvert aux professionnels. http://www.kitchen-connect.com

Résultat

Avec plus de 9,6 millions bouteilles expédiées sous la marque Nicolas Feuillatte et plus de 10,5 millions toutes marques confondues, le Centre vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte enregistre en 2011 le meilleur résultat commercial de son histoire, le précédent datant de 2007. La marque Nicolas Feuillatte affiche ainsi une augmentation de 18 % de ses expéditions par rapport à 2010.

Édition

Éditions Féret

GUIDE DES VINS EN BIODYNAMIE

La biodynamie représente une avant-garde de la viticulture française, peut-être même la viticulture de demain. La biodynamie est un mode de culture mais également une vision du monde, une philosophie et bien d'autres choses encore. La présentation des domaines est l'occasion de découvrir les vignerons, leur engagement... Lisez-les, écoutez-les. Ils nous confient leur amour de la terre, de leurs vignes, le respect de leur terroir, de l'environnement, de l'équilibre de la nature... Sur 380 domaines identifiés, 102 domaines ont confié aux dégustateurs 382 vins sur les trois derniers millésimes mis en bouteille. 92 % ont été retenus. Un très beau score qui témoigne de la grande qualité des vins dégustés.

• *Évelyne Malnic. 256 pages. 19,80€.*

Association

Photos X

De gauche à droite, Jean-Paul Perié, Bernard Beaudin et Jean-Pierre Biffi

Disciples Escoffier international

CRÉATION DE LA MOUCHE «ESCOFFIER»

Suite à un séjour de pêche au saumon sur la rivière Matane dans la région du Bas-Saint-Laurent au Québec, pour initier ses amis français Jean-Pierre Biffi, past-président international et Jean-Paul Perié, trésorier délégation Paris Île de France, que Bernard Beaudin a imaginé cet appât fait de plumes de couleurs.

COULEURS. « *Ce qui a le plus intrigué nos amis, grands experts de la gastronomie, c'est la large variété de mouches à saumon, très colorées et ressemblant rarement à des imitations de bestioles ou de poissons* » indique Bernard Beaudin. « *L'idée m'est venue de leur proposer la création d'une mouche aux couleurs de l'Ordre de la plus grande organisation gastronomique au monde. Quelques mois plus tard, j'ai soumis un dessin à mon ami André Vézina, premier président de la FQSA et auteur du chapitre sur les mouches à saumon dans le livre «Le saumon, 400 ans d'histoire et de passion au Québec». André a choisi les matériaux et monté une superbe mouche Escoffier* ».
Les couleurs de la mouche regroupent celles de trois écharpes des catégories de membres de l'Ordre, bleu pour les épicuriens, rouge pour les chefs cuisiniers et vert pour les artisans.
Depuis, la mouche Escoffier a été consacrée officiellement mouche à saumon de l'Ordre international des disciples d'Escoffier. ◆

DATES. **14 janvier** Pays Vietnam nouvelles intronisations, avec un grand dîner organisé à l'hôtel de l'Opéra à Hanoi par son président Didier Corlou et son secrétaire Thierry Pannier ••• **18 janvier** finale nationale Pays France du concours culinaire «Trophée jeune talent Escoffier»' à l'école hôtelière d'Avignon de la CCI Vaucluse, organisée par le président Pays France, Michel Receveur et son équipe ••• **20 janvier** au lycée hôtelier d'Avignon, réunion préparatoire en vue des 5e rencontres internationales à Avignon les 11 et 12 mars, organisée par Michel Receveur et son équipe de la délégation Provence-Languedoc, en présence de Régis Marcon, président international ••• **30 janvier** Pays Italie, délégation de la Sicile, chapitre organisé par son président Francesco Ammirati et son équipe ••• **11 et 12 mars** 5e rencontres internationales des disciples d'Auguste Escoffier au Palais des Papes à Avignon, organisées par la délégation Provence Languedoc avec le président Michel Receveur et toute son équipe ◆

Bernard-Louis Jaunet.
Secrétariat Disciples Escoffier international. Tél. **(0)6 07 57 00 76**
ordre@disciples-escoffier.com - http://www.disciples-escoffier.com

Produits

Tea forté

UNE COLLECTION DE THÉ POUR SE SENTIR BIEN DANS SA PEAU

« Skin smart » est une collection originale où les feuilles de thé, associées à des aliments riches en antioxydants, conjuguent leurs vertus pour nourrir la peau en profondeur.

Photo X

ASSEMBLAGES. La collection « Skin smart » est composée d'assemblages de thés en vrac préconditionnés en boîte métal, 3 thés verts, concombre et menthe pour redonner douceur et éclat au visage, miel et yuzu pour hydrater et revitaliser les peaux ternes, amande et cerise pour ressourcer et protéger les cellules de la peau, 1 thé blanc, litchi et noix de coco pour participer à la protection des tissus et au renouvellement des cellules, et une tisane, pomme rouge et chocolat pour vous revigorer. 15€ (90 g). ◆
• **En vente sur le site http://www.teaforte.fr**

Agenda

MARDI 10 JANVIER
Atelier after work
à la Maison des vins à Avignon
Le mariage de la truffe et des Côtes du Rhône
www.vins-rhone.com_club/eono

MERCREDI 11 JANVIER
Galette des Rois
à l'école hôtelière et de tourisme
Paul Augier à Nice

VENDREDI 13 JANVIER
Nouvel an russe
à La Bastide Saint Antoine
Jacques Chibois à Grasse
Tél. **(0)4 93 70 94 94**

Soirée russe
au Fouque'ts Cannes
Tél. **(0)4 92 98 77 05**

Dîner prestige nouvel an russe
au Bistrot des Anges Le Cannet
Tél. **(0)4 92 18 18 28**

14 ET 15 JANVIER
Fête de la truffe au Château
Saint-Julien d'Aille à Vidauban
Tél. **(0)4 94 73 02 89**

Menu truffe fraîche
tuber melanosporum
au Jardin de l'Aréna à Fréjus
Tél. **(0)4 94 17 09 40**

DIMANCHE 15 JANVIER
Journée de la truffe
au Château Sainte-Roseline
Les Arcs-sur-Argens
Tél. **(0)4 94 99 50 39**

Messe de la truffe à Richerenches

LUNDI 16 JANVIER
Réouverture de
l'Hôtel de Mougins à Mougins
Tél. **(0)4 92 92 17 07**

Assemblée générale de l'ANSCAP
au Château Crémat
Élection du nouveau président et de son bureau.

MERCREDI 18 JANVIER
Rencontre culinaire au restaurant
Les Vieux Murs à Antibes
Tél. **(0)4 93 34 06 73**

JEUDI 19 JANVIER
Rendez-vous du CRT PACA
Les Arcs-sur-Argens
www.rendezvouscrt.fr

VENDREDI 20 JANVIER
Sélection régionale du concours « Le bœuf, les races à viande »
à l'école hôtelière et de tourisme
Paul Augier à Nice
Chef parrain, Jean-Claude Brugel

Dîner prestige
à la Villa Archange Le Cannet
Tél. **(0)4 92 18 18 28**

Réouverture de L'Oasis à La Napoule
Tél. **(0)4 93 49 95 52**

Photos X

Recette de Michaël Fulci, chef du restaurant Les Terraillers à Biot

POÊLÉE DE LÉGUMES PRINTANIERS À L'HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

8 carottes fanes
2 fenouils taillés en tranches
250 g de petit pois
10 tomates cerise
8 navets (mini navets)
250 g de fèves (épluchées)
1 betterave coupée en 8
2 litre de fond de volaille
(ou bouillon cube volaille)
125 g d'huile d'olive
20 cl de vinaigre balsamique
30 fleurs de bourraches
(facultatif, en vente chez Auda)

PRÉPARATION

Équeuter et éplucher chaque légume en gardant la pointe des fanes. Dans une casserole d'eau bouillante, cuire les fèves et petits pois, les égoutter et réserver. Cuire dans des sautoirs séparés les carottes, les fenouils, les navets, les tomates cerise et les dés de betterave.

Préparer les deux litres de fond de volaille à l'aide d'un bouillon cube de volaille (les professionnels feront un fond blanc)

Démarrer à chaud le sautoir à l'huile d'olive, marquer les légumes, une pincée de sel et mouiller au fond blanc de volaille jusqu'à hauteur. Laisser réduire jusqu'à la cuisson complète des légumes. Au dernier moment déglacer au vinaigre balsamique.

Garder et rassembler le jus de chaque légume.

Réunir tous les légumes avec les petits pois et fèves dans un sautoir avec le jus de cuisson réduit.

DRESSAGE

Dresser harmonieusement dans une assiette les légumes avec leurs jus et ajouter les fleurs de bourrache.

DÉGUSTATION

A déguster avec un Château Grand Français AOC Bordeaux supérieur
Millésime 2005. Cuvée spéciale élevée en fût de chêne - www.grand-francais.com

Photos X

Recette de Michaël Fulci, chef du restaurant Les Terraillers à Biot

CARRÉ ET SELLE D'AGNEAU À LA SEMOULE VIRTUELLE

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 carré de huit côtes
1 selle d'agneau
1 chou romanesco,
1 courgette,
1 tomate,
2 carottes
30 g de raisins de Corinthe
1 botte de coriandre
1 orange et 1 citron
1 cuillère à café
de raz-el-hanout
50 g de beurre
1 tête d'ail
1 bouteille de vin blanc sec

PRÉPARATION DES LÉGUMES POUR LA SEMOULE VIRTUELLE

Tailler tous les légumes séparément en brunoise fine, sauf la tomate qui doit être taillé en dés.
Ciseler la coriandre et râper l'orange et le citron
Faire suer la brunoise de carottes durant une minute et y ajouter le chou romanesco, idem 1 mn, puis la courgette 1 mn. Saler, poivrer, ajouter la coriandre, le râpé d'orange et de citron et mouiller avec 15 cl de jus de caille. Laisser absorber le jus par les légumes, en final rajouter la tomate.

PRÉPARATION DE L'AGNEAU

Désosser les carrés d'agneau et dégraisser la selle. Assaisonner : sel, poivre, raz-el-hanout et le râpé d'orange. Rôtir toutes les faces du carré d'agneau à l'aide d'un sautoir en cuivre et mettre au four durant 6 mn à 250° C. Retirer le carré d'agneau et le laisser reposer. Rôtir la selle et déglacer avec une cuillère de jus.

PRÉPARATION DU JUS

Couper en fins morceaux les parures et faire rôtir dans une cocotte en fonte. Une fois bien coloré, dégraisser complètement la cocotte, rajouter le beurre et une tête d'ail coupée en deux. Refaire rôtir les parures plus une cuillère à café de Raz-el-hanout, déglacer avec un demi litre de vin blanc sec et faire réduire à feu doux jusqu'à obtention d'un liquide sirupeux.

DRESSAGE

Faire un lit de semoule de façon circulaire. Disposer les morceaux d'agneau dessus et verser le jus délicatement en corolle sur l'agneau. Ajouter une chips d'orange et citron.

DÉGUSTATION

A déguster avec un Château Grand Français AOC Bordeaux supérieur
Millésime 2005. Cuvée spéciale élevée en fût de chêne - www.grand-francais.com