

e-mail gourmand hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°141

Lundi 9 juillet 2007 - Hebdomadaire - Rédaction et photos Gérard et Michelle Bernar
Tél. (0)4 94 17 28 92 - (0)6 74 26 52 65

Envoi de vos informations et demande d'abonnement gratuit : gerard.bernar@wanadoo.fr

restaurants

Mas Candille à Mougins Nouveautés estivales

SOIRÉES. Le restaurant d'été *La Pergola* prend son rythme d'été en vous accueillant le midi de 12h à 15h et le soir de 18h à 22h, jusqu'au 2 septembre.

La nouvelle saison vient d'être lancée par le vernissage d'une exposition de photos *Vacances de stars*, par les photographes de *Paris-Match*. Ces instantanés de Françoise Sagan, Brigitte Bardot, Jean-Paul Belmondo, Yves Montand, Sylvie Testud, Eric Tabarly avec Brigitte Bardot et Alain Delon, Sacha Distel, Mireille Darc, Eva Herzigova, et Lady Di, extraits des archives du célèbre magazine hebdomadaire français créé en 1949 par Jean Prouvost, ornent les murs de la piscine à débordement et sont à découvrir, tous les soirs jusqu'au 31 août à partir de 19h.

Autre découverte à effectuer, le lounge bar à ciel ouvert, créé en contrebas de *La Pergola* par Anthony Torkington, directeur général du Mas Candille, et ses équipes, où de confortables fauteuils en rotin, posés dans un environnement de verdure, au milieu de quelques oliviers, avec en prime cette vue de carte postale sur la campagne grassoise, vous incitent à suspendre le temps, dès 19h30 jusqu'à tard dans la nuit, en sirotant le cocktail du jour à base de champagne *Pommery*, une liqueur ou un verre de fruits frais, accompagnés d'amuse-bouche imaginés par Serge Gouloumès.

Et pour prolonger votre soirée en apothéose, le chef étoilé a imaginé une carte de mets légers, à savourer au restaurant *La Pergola*, au bord de la piscine : cinq entrées, de 25€ à 30€ pour le *thon rouge mi-cuit, compotée d'oignons sur une fine tarte croustillante, caramel de soja* ; trois plats pour les grandes faims, de 36€ à 38€ pour le *loup entier rôti au thym, bayaldi de légumes confits, petite salade* et six desserts à 13€, dont une rafraîchissante *nage de melon parfumé à la badiane, sorbet citron*.

Le midi, votre choix se portera plutôt sur les snacks, de 22€ à 28€ pour les *clubs sandwiches* ou les *tartines gratinées accompagnées de mesclun*. ♦

• **La Pergola Le Mas Candille****Luxe Relais & Châteaux. Boulevard Clément Rebuffel à Mougins. Tél. (0)4 92 28 43 43**



Vernissage de l'exposition de photographies



Le nouveau lounge bar à ciel ouvert



Petrossian Monaco Ouverture

CAVIAR. Fin mai dernier, *Petrossian Monaco*, entreprise indépendante dirigée par Louis Perc détenant une licence de distribution de la marque *Petrossian*, a ouvert une boutique-restaurant face au *Grimaldi Forum*. D'une capacité d'une centaine de couverts, avec la terrasse, le restaurant est animé par Jean-Jacques Jouteux, qui a quitté et vendu

Le Provençal à Saint-Jean Cap-Ferrat, pour relever le défi *Petrossian*. Il a mis en scène sur la carte des grands produits *Petrossian*, poutargue, crabe kamtchaktka, harengs, saumon, caviar, où s'ajoutent les poissons et crustacés du marché. Il propose également un menu déjeuner à 35€, un menu dîner à 50€, plus un menu *Les chemins du caviar* à 250€ et un menu *langouste* à 150€. ♦

• **Petrossian Monaco II, avenue Princesse Grace à Monaco. +377 97 77 00 24**
Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 9h à 24h.

Hôtel Métropole Monte-Carlo Nouvelles ambiances

ROSE. Pendant la durée de l'exposition *Les années Grace Kelly* qui se tiendra au *Grimaldi Forum*, la rose, la fleur de prédilection de la célèbre Princesse de Monaco, sera présente dans tous les lieux de vie de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo.

La styliste et directrice artistique Maud Lesur a voulu faire du lobby une véritable roseraie et des arts de la table du restaurant *Joël Robuchon Monte-Carlo*, un camaïeu de rose. Le bar *Métropole* s'imprègne par sa part de *Rose Delight* au travers de son thé à la rose et de son chariot *Pink* aux mille saveurs roses : macarons à la rose, tarte aux pralines et pétales glacés au sucre... (notre photo)

Jusqu'au 2 septembre, l'hôtel crée également l'événement autour de sa piscine avec *Level I*, un nouvel espace bar pour vos débuts de soirée. Dans un décor élégant et décontracté, sublimé par les jardins méditerranéens et l'intensité du bleu de la piscine, dans une ambiance musicale glamour et détendue, une sélection de champagnes et de cocktails à composer soi-même, accompagnés de tartines de pains grillés aux six saveurs, vous sera servie. ♦

• **Level I Piscine de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo.**
4, avenue de la Madone à Monaco. Ouvert tous les jours de 18h à 22h.
Renseignements et réservation +377 93 15 15 56



PHOTO M. JOUBOUS

Byblos Saint-Tropez Plaisir des sens au Bayader et plaisir des yeux au Spoon

ANNIVERSAIRE.

Les festivités pour célébrer les 40 ans du palace tropézien se poursuivent avec des concerts live pour rythmer vos dîners au Bayader, vos instants cocktails au bar du Byblos et des soirées haute joaillerie en bord de piscine (prochains défilés 20 juillet et 31 juillet).

Jusqu'au 15 septembre 2007, lors de vos dîners au Spoon, ou en libre découverte, vous pourrez admirer l'exposition de 4 photographes de stars de la galerie parisienne Polka, Jean-Marie Périer, Emmanuele Scorcelletti, Jacques Lange et Sébastien Micke. ♦

• **Byblos Saint-Tropez**
Avenue Paul Signac à Saint-Tropez.
Tél. (0)4 94 56 68 00

agenda

>> LUNDI 9 JUILLET

53^e chapitre du Grand Cordon d'Or de la cuisine française

Sporting d'été à Monaco
Salle des Étoiles

20h cocktail et intronisations
21h dîner gastronomique composé par Yannick Prunier et sa brigade
22h30 spectacle, feu d'artifice, danse et tombola. 190€ par personne, champagne inclus.

>> MARDI 10 JUILLET

Festival de musique jazz

Fouquet's Cannes

Sally Night, de 20h à minuit sur la terrasse. Dîner à la carte.

Réservations (0)4 92 98 77 05

>> JUSQU' AU 14 JUILLET

Semaine turque

Café de Paris à Monaco

Une carte de spécialités turques sera proposée par le restaurant *Ulus 29* à Istanbul. Ces spécialités seront élaborées par le chef Akkaya Selim en collaboration avec Jacques Lambert et leurs équipes respectives. Une soirée sera organisée le mercredi 11 juillet au Salon Bellevue, où un large buffet sera servi. Toutes les soirées seront animées par une ambiance musicale typiquement turque.

Information +377 98 06 76 23

>> DIMANCHE 15 JUILLET

Pique-nique jazz

Château de Berne à Lorgues

Olivier Leroy quintet.

Hommage à Ray Charles

15€ sur l'aire de pique-nique avec votre panier.

32€ sous le jardin du Jasmin avec le panier du Château. À 13 h.

Renseignements (0)4 94 60 43 64

Menu spécial

«Je suis descendu dans mon jardin»

La table d'hôtes de

L'Atelier de la cuisine des fleurs

Pont du Loup

à Tourrettes-sur-Loup

Au déjeuner. 40€ par personne

Réservations (0)4 92 11 06 94

>> DU 16 AU 29 JUILLET

La quinzaine grecque

au Vistamar

Hôtel Hermitage à Monaco

Kerasma Institut grecque s'installe

pour la promotion culinaire et

gastronomique de la Grèce et de la

Crète. Le chef du Varoulko

restaurant organise un menu carte

à base de produits régionaux, huile

d'olives, olives, poissons, feta, vins,

ouzo et divers spiritueux.

90€ hors boissons. Tous les soirs.

Réservations +377 98 06 48 12

festivals

Le Théâtre dans la Vigne



PHOTO X

Les trois coups !

DÉCOUVERTES. Depuis 1990, des tirades de Victor Hugo, Goldoni, Molière, Shakespeare, Cervantès, Labiche..., résonnent certains soirs de juillet dans des vignobles varois. Cette année, les tréteaux du *Théâtre dans la Vigne*, joyeux moments d'ivresse créés par Marie-Christine Kemp, vont s'installer au milieu des vignes du *Château de Mauvanne* à Hyères (notre photo), au *Château Thuerry* à Villecroze et au *Château du Rouet* au Muy, le temps de trois représentations de la pièce de Alain-René Lesage *Turcaret* avec l'inénarrable Michel Galabru.

Suivant un rite immuable, 20h30, accueil et dégustation, 21h30, représentation théâtrale et 23h30, souper provençal, ces soirées sont l'occasion d'enrichir votre culture théâtrale, bachique et gastronomique. Le 23 juillet, Bassim Rahal, viticulteur libanais de la plaine de Bekaa, propriétaire actuel du *Château de Mauvanne cru classé* Côtes de Provence vous fera découvrir sa gamme de vins AOC Côtes de Provence et Alain Ryon, le chef du *Lingusto* à Cuers, vous régaler d'une crémeuse de pommes de terre froide aux truffes de la *Saint Jean*, d'un suprême de pintade aux trompettes des bois, gratin aux cèpes séchés, d'une tomme de brebis et roquette et d'une feuillantine au chocolat.

Le 25 juillet, Jean-Louis Croquet et son équipe vous feront goûter les excellents vins du *Château Thuerry*, AOC Côtes de Provence, AOC Coteaux varois en Provence et vins de pays du Var, avant de vous convier au cœur du chai ultra moderne pour un souper préparé par Hervé Gély, chef du *Clos des Arts* à La Colle-sur-Loup, composé d'un calisson de rouget sur son lit d'aubergine, tomate, vierge de légumes, d'un confit de bœuf aux senteurs de Provence, polenta rôtie aux olives, jus corsé, d'une faisselle aux fines herbes, confit d'échalotes sur toast, d'une sphère glacée de coco, chocolat blanc.

Le 27 juillet, la famille Savatier au *Château du Rouet* vous contera l'histoire de la cuvée *Belle Poule*, du nom du navire qui rapatria en 1840 les cendres de Napoléon Bonaparte de l'île de Sainte-Hélène et les fidèles et inséparables Max Callégari, chef du *Logis du Guetteur* aux Arcs-sur-Argens et Gilbert Masse, chef des *Pignatelles* à La Motte, illumineront la médianoche avec un foie gras en terrine, chutney de fruits, pain de campagne, un suprême de volaille aux champignons des bois, tomate en ratatouille, fleurs de pomme de terre aux cèpes, jus de romarin, une brousse aux cébettes et huile de truffes et un opéra café chocolat. ♦

• **Théâtre dans la vigne.**

Apéritif et représentation 32€. Apéritif, représentation et souper 75€.

Réervations Château de Mauvanne Hyères (0)4 94 66 40 25

Château Thuerry Villecroze (0)4 94 70 63 02

Château du Rouet Le Muy (0)4 94 99 21 10

Château du Domaine Saint-Martin à Vence Menu spécial « Nuits du Sud »

DINER. Nouveau partenaire de ce grand festival musical, le *Château du Domaine St Martin* propose, avant les représentations (vendredi 20 et samedi 21 juillet, vendredi 27 et samedi 28 juillet, vendredi 3 août, jeudi 9, vendredi 10 et samedi 11 août, vendredi 17 et samedi 18 août), un dîner au Château à partir de 19h, où le chef Philippe Guérin vous a concocté une mélodie de gambas poêlées au safran, une salade d'avocat parfumé aux agrumes, un filet de daurade cuite au four et épicée, citron confit et tomates confites et un palet au chocolat noir araguaní, sorbet mangue, noisettes caramélisées. Et cense sur le gâteau, votre transfert sur le lieu de la manifestation, place du Grand Jardin à Vence, est inclus. ♦

• **Château du Domaine Saint-Martin**

Avenue des Templiers à Vence.

Réervations (0)4 93 58 02 02

85€ par personne (vin compris, place de concert, transfert à Vence).

Parking gratuit sécurisé pour votre véhicule.

Programmation des Nuits du Sud

sur <http://www.nuitsdusud.com>

image

Lenôtre Côte d'Azur

L'équipe gagnante

COUPE. L'équipe Lenôtre Côte d'Azur pose avec la coupe de l'Amérique, en direct de Valence, où, depuis 15 mois, les chefs ont réalisé, sous l'impulsion de Philippe Joannès, Meilleur Ouvrier de France, des repas d'équipages, des cocktails à quai comme en mer, ainsi que des dîners. ♦

PHOTO X



De gauche à droite posant avec la coupe de l'Amérique : Simon Ganache, Jean-Luc Besnard, Pépé l'Espagnol, Mathieu Rousselet et Thierry Ondarsuhu.

agenda

>> **MARDI 17 JUILLET**

Dîner et concert

Abbaye royale de La Celle XIV^e soirées musicales. Menu et concert 80€ (boissons comprises, places VIP réservées pour le concert incluses). Début de service à 19h30. 21h15 cloître de l'abbaye royale quatuor Tchaïkowsky et Philippe Depetris, flûte. Réservations (0)4 98 05 14 14

Soirée jazz

Château Sainte Roseline Les Arcs-sur-Argens Richard Galliano et Tangaria Quintet. Réservations Pascale Thomas (0)4 94 99 50 39

Festival de musique jazz

Fouquet's Cannes Behia Jazz Trio, de 20h à minuit sur la terrasse. Dîner à la carte. Réservations (0)4 92 98 77 05

>> **VENDREDI 20 JUILLET**

Soirée jazz

Hostellerie Les Gorges de Pennafort à Callas 20h. Martine et Philippe Da Silva accueillent le trio jazz à cordes Jean-Louis Bouyssou. 90€ le concert et le dîner (apéritif au champagne, vins, eaux minérales et café compris). Réservations (0)4 94 76 66 51

Dîner et concert.

Abbaye royale de La Celle XIV^e soirées musicales. Menu et concert 80€ (boissons comprises, places VIP réservées pour le concert incluses). Début de service à 19h30. 21h15 conservatoire des coteaux varois Los Koyas, chants et musique d'Amérique latine. Réservations (0)4 98 05 14 14

>> **SAMEDI 21 JUILLET**

Les Vignades

à Hyères Dégustations de vins Côtes de Provence dans le centre ville. Renseignements (0)4 94 01 84 50

brèves

DESSOUS DE TABLE. Erratum. Le salon du goût de Sainte-Maxime se déroulera du 11 au 14 octobre (et non en novembre) 2007 ♦♦♦ « *Madame le chef* » Hermance Carro « *Le Relais d'Oléa* » à Seillans, s'est mariée le 7 juillet à l'église de Fayence, avec Quentin Joplet, chef de cuisine ♦♦♦ Patrick Estachy,

après 32 années de service depuis la création du Loews en 1975, a quitté ses fonctions de directeur de la restauration du Fairmont Monte-Carlo. Il est remplacé par Frédéric Bellone depuis le 2 juillet ♦♦♦ *Le fonds d'investissement américain Blackstone va acquérir le groupe hôtelier Hilton pour 26 milliards de dollars* ♦♦♦ Mardi 4 juillet, un passager à destination de Hong Kong a acheté la première bouteille de Château Pétrus dans la cave à vin de la Galerie Parisienne des boutiques Aéroports de Paris du nouveau satellite de l'aéroport Paris - Charles de Gaulle. Millésimé 1985, ce grand cru lui a été facturé 1990€ ! ♦♦♦ *Hervé This nous précise que la France s'est vue confiée le congrès européen « EuroFoodChem XIV » à Paris, du 29 août au 31 août. C'est un congrès scientifique, dont la première partie est consacrée à la gastronomie moléculaire (<http://www.eurofoodchem14.info>). Le jeudi 30 août, une session spéciale « les chefs et les scientifiques se rencontrent » sera organisée (entrée libre) ♦♦♦ Christophe Roldan, restaurant « La Marmite du Pêcheur » aux Mées propose, le 13 juillet à dîner, une soirée spéciale sur le thème de la Corse. Le menu 35€, avec accord mets et vins 55€. Réservations (0)4 92 34 35 56 ♦♦♦ *Maître Cuisinier de France et Meilleur Ouvrier de France 1993, Serge Chenet, l'ancien chef du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon sera présent chez Keisuke Matsushima du 30 juillet au 1^{er} août et participera à une partie de la carte du midi et du soir, pour vous faire découvrir sa cuisine. Réservations (0)4 93 82 26 06* ♦♦♦ Suite à une enquête d'experts menée par le CIVP auprès des œnologues et techniciens de terrain, et après consultation des organismes de la profession, il est à présager une maturité équivalente à celle de l'an passé et un début de vendanges 2007 en Provence toujours aussi précoce à un peu plus précoce, entre la mi-août et la première semaine de septembre selon les zones ♦♦♦ *À suivre**

vins et autres boissons

Photo CIVP



CIVP Le rosé et la Provence

MORCEAUX CHOISIS. Lors de son rapport moral prononcé lors de l'assemblée générale du Conseil interprofessionnel des vins de Provence, qui s'est tenue le 2 juillet dernier au Château Mentone à Saint Antonin du Var, le président, Jean-Jacques Breban, élu il y a un an, a tenu à s'exprimer sur les deux objectifs qui lui paraissent vitaux, se positionner en leader rosé incontestable «... communiquer rosé ne suffit pas : il convient aujourd'hui d'être également à la pointe de la technique et je suis convaincu que nous devons largement renforcer le Centre de recherche sur le rosé. Il s'agit d'un outil unique qui constitue un vrai levier de développement pour la Provence » et bien utiliser l'atout Provence « Il me paraît donc urgent de parler Provence d'une façon encore plus efficace, sans avoir nécessairement recours à la création d'une appellation régionale : la première étape serait simplement que ce mot figure en bonne place sur la bouteille. Il serait alors en meilleure cohérence avec nos campagnes de communication, étant bien visible au moment de l'acte d'achat ». ♦



Le vin de la semaine Château Maïme rosé 2006

Appellation Côtes de Provence contrôlée
Cépages : syrah 40 %, grenache 30 % et cinsault 30 %

Vinification : le raisin est passé en chambre froide. Macération pelliculaire pendant 12 heures pour le grenache et la syrah. Stabulation préfermentaire pendant 10 jours à 8° C. Elevage sur lies fines pendant 3 mois. Fermentation contrôlée par un maintien de la température à 18° C. Chaque cépage est recueilli individuellement en cuve après un pressurage mesuré et un débouillage précautionneux. Les jus sont maintenus à faible température.

Dégustation : robe pâle cuivrée très caractéristique. Nez de senteurs fruitées, notamment de fruits blancs. Bouche franche et onctueuse, très grande fraîcheur.

Accords : terrine de lapereau, côtes de veau sautées à la provençale, tian de légumes méditerranéens
Prix départ caveau 9€. ♦

• **Château Maïme**
D N7 83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél. (0)4 94 47 41 66



Evian et Badoit Une gamme « prestige »

NOUVEAU. Les eaux minérales naturelles Evian et Badoit, présentes respectivement dans 72 % et 76 % des restaurants à ticket moyen supérieur à 45€, se différencient et innovent en proposant pour les établissements haut de gamme, une nouvelle bouteille en verre perdu de 75 cl, iconique et très esthétique. ♦

• Contactez votre distributeur boissons



Photos X

agenda

>> SAMEDI 21 JUILLET 1^{re} vente garden party

Grand Hôtel Cannes
16h. Vins prestigieux et alcools
Besch Cannes Auction
Renseignements Pascal Kuzniewski
expert agréé C.V.V.
(0)4 92 28 51 27

>> DIMANCHE 22 JUILLET Journée médiévale

Château de Berne à Lorgues
De 10h à 18h. Entrée libre.
Renseignements (0)4 94 60 43 64

>> JUSQU'AU 31 AOÛT 9^e édition Art et Vin

60 vignerons indépendants du Var
exposent 78 artistes
dans leurs caves et châteaux
Renseignements
<http://www.art-et-vin.net>

>> JUSQU'AU 3 SEPTEMBRE

Exposition d'été
La cuisine provençale
Musée Escoffier de l'art culinaire
à Villeneuve Loubet village
Reconstitution d'un marché provençal du 19^e siècle et d'un repas champêtre autour de petits farcis, fruits de mer, pieds paquets, aioli, avec en vedette la bouillabaisse.

associations

Club des chefs des chefs Séjour à Monaco

ANNIVERSAIRE. Cela fait déjà trente ans, qu'un jour de 1977 douze chefs de chefs d'État se rencontraient pour la première fois à Collonges au Mont d'Or, en compagnie de Paul Bocuse et de Gilles Bragard. Et c'est à l'initiative de ce dernier que les chefs des chefs doivent la création de ce club du même nom.

Depuis un dîner organisé entre Henry Haller, chef à la Maison-Blanche, et Marcel Le Servot, chef à l'Elysée, l'association réunit, chaque année dans un pays différent, ces cuisiniers de l'ombre qui flattent le palais des présidents, des rois et des reines.

Après Ronald Reagan, Bill Clinton, Hassan II et tant d'autres, Albert de Monaco ouvrira les portes de sa ville aux membres de ce club international très fermé pour fêter trente ans de connivence et de dégustations partagées, et leur offrira le 13 juillet au Grill de l'Hôtel de Paris un dîner anniversaire qui promet d'être inoubliable.

Durant leur séjour à Monaco, du 9 au 14 juillet, les chefs, installés au Monte-Carlo Bay, visiteront notamment le marché de La Condamine, la Fondation Auguste Escoffier à Villeneuve-Loubet, déjeuneront au Castelroc, à La Bastide Saint Antoine à Grasse, au Louis XV - Alain Ducasse et dîneront au restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo à l'Hôtel Métropole. ♦

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier



Photo: Artina Dzioy

rouge, la cuisine française, bardée d'histoire et de modernité, fut servie, bouillon de poule en théière, Jean-Paul Bonin interprète André Viard 1810, soufflé de brochet Potel et Chabot 1933, pigeon en croûte Michel Guérard 1983, gros fléταν braisé Antonin Carême 1828, noisette d'agneau Rossini Escoffier, guide culinaire 1914... Jean-Pierre Biffi, actif et généreux président Monde des Disciples d'Auguste Escoffier et toute son équipe de grands professionnels ont rendu possible cette magnifique manifestation, Jean-Pierre déclama un discours de grande classe autour de la gastronomie, de la cuisine qui avance, des recettes d'Escoffier revisitées et des Disciples d'Auguste Escoffier de France et du Monde, dont certains avaient fait le déplacement. La soirée s'est poursuivie jusqu'au petit matin dans la boîte de nuit du Pavillon Gabriel, au rythme d'une musique endiablée, entrecoupée de pauses desserts et champagne.

Depuis quelques années, sous la bannière de l'association caritative Cuisinier et enfance, toutes les associations du monde de la gastronomie s'unissent pour des actions de cœur, au profit de la fédération des maladies orphelines. Jean-Pierre et son équipe ont pu ainsi leur remettre un chèque de 13 000€, grâce à la tombola, toujours richement dotée par des sponsors toujours très généreux.

En début de soirée, comme le veut la tradition, 13 chefs et 3 producteurs ont été intronisés : Olivier Billard, professeur de cuisine, Gilles Chesneau, chef de cuisine Chiberta, Grégory Defontaine, chef de cuisine Arpège, Benoît-Joseph Dulieu, chef de cuisine Bastide Odéon, Ralph Eleder, chef pâtissier Potel et Chabot, Erwan Gestin, chef de cuisine Baccarat, Stéphane Lehuède, chef de cuisine Enodis, Patrick Magery, professeur de cuisine, Olivier Massot, second de cuisine Potel et Chabot, Serge Ouaggini et Didier Piou, chefs de cuisine Arpège groupe Elixir, Philippe Mille, second de cuisine Meurice, Vincent Limouzi, chef de cuisine. Les écharpes vertes furent remises aux viticulteurs Jean-Luc Poinso, Domaine de la Badianne, famille Mellot, Domaine de la Moussièrre et Thomas Perrin, Château de Beaucastel. ♦

DATES. 19 octobre 6^e chapitre Riviera Côte d'Azur au lycée Paul Augier à Nice ••• 26 octobre chapitre en Suisse à l'Hôtel InterContinental de Genève ••• 9 novembre 1^{er} chapitre en Grande-Bretagne à Londres ••• 1^{re} quinzaine de novembre 1^{er} chapitre à Shangai en Chine ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétaire de l'Ordre International.
Tél. (0)6 07 57 00 76 -
disciplesescoffier@libertysurf.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>



BRAVO. Pendant cette cérémonie, Jean-Pierre Biffi a honoré chaleureusement le chef du Meurice Yannick Alleno, pour sa 3^e étoile et son humanisme. ♦

