

email-gourmand@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°177

Lundi 7 avril 2008 - Hebdomadaire - Rédaction Gérard et Michelle Bernar

Tél. (0)4 94 17 28 92 - (0)6 33 55 01 19 - <http://www.email-gourmand.com>

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



PHOTO GERARD BERNAR

Anthony Torkington, directeur général et Serge Gouloumès, chef des cuisines, entourés de Fabien Frejou, directeur du restaurant, Chay Akhara, second, David Chauvac, 2^e sous-chef, Julien d'Aquino, chef pâtissier, Julien Brunnerie, second pâtissier, Denis Faretra, chef sommelier et toute la brigade.

Le Candille à Mougins PLAISIRS PRINTANIERS

CARTE. Chaque année à pareille époque, la nouvelle carte de Serge Gouloumès est très attendue. Dorénavant présentée sous des couleurs différentes à chaque saison, bleu marine et blanc en ce printemps 2008, elle permet toujours de voyager en première classe dans l'univers culinaire du chef où l'inspiration méditerranéenne, les produits de saison et les épices font bon ménage, comme dans cette « pastilla d'artichauts violets aux épices du Sud, semoule citron vanille » (40€) ou ce « houmous au parfum de sésame, gamberonie meunière à la coriandre fraîche » (50€) ou encore ce « ris de veau en brochette de citronnelle, basquaise de pequillos aux raisins de Corinthe » (66€). L'harmonie des assiettes, tant sur le côté visuel que créatif et gustatif, est épatante, avec par exemple le « millefeuille de langoustines, concomre confit et soufflé au caviar » (70€) ou la « sélection d'agneau de lait de Sisteron en chapelure de noix lardé d'asperge, émulsion au vin jaune » (68€).

Les desserts de Julien d'Aquino, le chef pâtissier, sont de la même veine imaginative, originaux « Carambar au beurre demi-sel, croustillant noisettes céréales », frais et aérien « transparence d'ananas et pamplemousse rubis, soufflé de fromage blanc tout en légèreté créé pour vous mesdames »...

Et pour accompagner les excellents crus que le chef sommelier Denis Faretra se fera un plaisir de vous faire découvrir, comme ceux du Domaine de Pibonson, vignoble mouginois, « Le Candille » vous propose dorénavant une carte des eaux, plates ou gazeuses, en provenance du Danemark, de l'Écosse, des États-Unis (la « Bling H2O » bouteille à 99€, que vous emportez, incrustée de cristaux Swarovski), de Finlande, du Japon, du Pays de Galles et du Royaume-Uni. ♦



Asperges de M. Blanc gratinées, jambon ibérique cuit et cru

Moulin de Mougins ENTRE CRÉATIVITÉ CULINAIRE ET ARTISTIQUE

PRINTEMPS. Alain Llorca vient de créer l'événement avec la réalisation de 11 nouvelles chambres à thème et le lancement de sa collection de printemps d'art culinaire. Un menu défilé, en 12 plats à 180€ par personne, vous permet de découvrir la créativité du chef, langoustine bretonne cuisinée à la niçoise ; ravioli de pulpe de tomate au thon ; terrine de paella en aioli ; asperges de M. Blanc gratinées, jambon ibérique cuit et cru ; fraîcheur de moules, jus de carottes à l'orange ; loup de Méditerranée en compression de légumes ; risotto de calamars et « truffe » d'encre de seiche ; bonbons de fois gras ; agneau de lait cuisiné en folie ; fromage blanc battu ou fromages affinés par maître Bedot ; parfait noisettes du Piémont, gelée au citron de Menton ; bonbon guimauve framboises fraîches, crème brûlée verveine. Chaque saison est également l'occasion d'inviter un artiste à créer une œuvre inspirée de la collection du chef. Le « BarreOmètre » de Peter Larsen est le premier témoignage. ♦

• **Le restaurant du Moulin de Mougins Relais gourmand L'hôtel**** du Moulin de Mougins Relais & Châteaux**
Quartier Notre Dame de Vie à Mougins
Tél. (0)4 93 75 78 24

restaurants

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

Au déjeuner, « Le Candille » est ouvert le midi de mercredi à dimanche inclus. Formule 3 plats à 42€, hors boissons et 54€ avec boissons. Formule business à 40€ avec entrée-plat ou plat-dessert, 2 verres de vins, eau minérale et café. Au dîner, tous les soirs, carte et menus à 75€ et 110€



Millefeuille de langoustines, concomre confit et soufflé au caviar



Carambar au beurre demi-sel, croustillant noisettes céréales

agenda

>> MERCREDI 9 AVRIL Cours de dégustation

Cave Croisette à Cannes
Soirée champagnes, vins et huîtres
Animation de Giovanna Rapali, meilleure jeune sommelière de France. 65€ (repas inclus). De 20h à 21h30. Inscription à l'avance au (0)4 92 59 14 22 ou cave.croisette@orange.fr

>> JEUDI 10 AVRIL Cours de cuisine

à l'Intempo Le Méridien Monaco
Le chef Emmanuel Lehrer vous dévoile astuces et conseils à travers la réalisation d'une recette « Tagine de poissons de petite pêche au parfum de citron confit ». La fin du cours se termine par la dégustation du plat avec un verre de vin en compagnie du chef. De 18h30 à 20h. 65€ par personne. 22, avenue Princesse Grace
Tél. +377 95 13 78 88

Vernissage de l'exposition « Une étoile, un mythe, Bernard Loiseau »

au musée Escoffier de l'art culinaire à Villeneuve-Loubet village
En présence de son épouse Dominique Loiseau. Exposition du 11 avril au 31 octobre organisée par la Fondation Auguste Escoffier
Sur invitation à 18h30

>> DU 10 AU 13 AVRIL Journées tunisiennes

au Café de Paris à Monte-Carlo
Pendant quatre jours, Hdidane Gouider, le chef du resort Hasdrubal Thalassa & Spa d'Hammamet sera aux côtés du chef Jacques Lambert, pour proposer des spécialités culinaires tunisiennes.

Tous les midis et soirs. Carte spéciale
Réservations (377) 98 06 76 23

>> VENDREDI 11 AVRIL Cours de cuisine au Monte-Carlo Bay à Monaco

À 15h30 - 160€ cours pour 1 personne, cocktail de bienvenue, dîner pour 2 personnes et un panier surprise
Réservations (377) 98 06 03 60

>> SAMEDI 12 AVRIL La cuisine d'à côté

Une émission proposée par Frédéric Soulié diffusée sur France 3 Méditerranée à 17h10
Chef : Sébastien Giannini « Le Méridien » à Nice. Recette : risotto aux asperges vertes

>> LUNDI 14 AVRIL 14^e diner de desserts

à l'hôtel Négresco à Nice.
À partir de 18h30

PHOTO GÉRARD BERNAR



restaurants

Dame Nature à Saint-Laurent-du-Var

PRODUITS ET SAVEURS

HARMONIE. Avec sa nouvelle décoration à l'image de son enseigne, murs de pierre et de bambous, tables transparentes striées d'herbes vertes, confortables banquettes et fauteuils au revêtement de couleur miel, éclairage changeant coloré, mur de bulles jaunes, toit ouvrant dans l'espace terrasse, avec son esprit « feng-shui », avec sa double entrée, côté route et côté promenade, avec sa cuisine simple et naturelle servie dans la bonne humeur, Dame Nature ne manque pas d'atouts. Dans vos verres et vos assiettes, rien que des produits frais, bios et naturels. Une coupe de pétillant de raisin cultivé en biodynamie (5€) vous titille les papilles. Les maxi salades, servies avec une sauce au fromage blanc et fines herbes, comblent les appétits les plus féroces (de 14€ à 19€), comme le triangle d'amour et sa luzerne, petits légumes à la fête bio, cuisinés au curry, légèrement épicés, enroulés dans une feuille de brick craquante, salades (deux triangles 18€). Les poissons du jour se dégustent, suivant votre désir, cuits à la plancha ou en croûte de sel. Les viandes bios, d'origine française, sont garnies de légumes du jour choisis suivant le marché et cuisinés au wok (de 19€ à 23€). Les adeptes du végétarisme ne sont pas oubliés avec des plats spécifiques, comme le tofu poêlé au basilic (18€). Les vins issus de culture

biologique, le Domaine Pinchinat, AOC Côtes de Provence Sainte Victoire ou le Domaine du Jas d'Esclans, AOC Côtes de Provence, accompagnent votre repas.

Toujours aussi professionnels, accueillants et attentionnés à leurs hôtes, Fabienne et Michel restent fidèles à leur philosophie d'authenticité et leur démarche du bien manger. ♦

• **Dame Nature**

Atoll Beach 167, promenade des Flots Bleus

à Saint Laurent du Var

Tél (0)4 92 27 15 45

Ouvert tous les jours midi et soir.

Fermé le mercredi soir et le dimanche soir.

Fabienne et Michel
en compagnie du chef
et du second



PHOTO GÉRARD BERNAR



De gauche à droite : Thierry Michelet, sous-chef exécutif ; Jean-Michel Cailleaux, chef pâtissier, Jérôme Blanchet, second, Jean-Denis Rieubland, chef de cuisine, Lionel Compan, chef sommelier, Emilien Windels, second et Besnik Bushati, chef de partie

• **Le Chantecler à Nice**

UNE BELLE ET JEUNE ÉQUIPE

PLAISIR. Depuis l'arrivée de Jean-Denis Rieubland, MOF 2007, en septembre 2007, choisi pour succéder à Bruno Turbot, la restauration de l'Hôtel Negresco fait parler d'elle pour sa qualité.

Le menu plaisir « Retour du marché » servi uniquement au déjeuner (45€ hors boissons ou 55€ sélection de vins et café inclus) est la bonne affaire de Nice, avec 2 entrées au choix, un poisson ou une viande et deux desserts au choix. Jugez vous-même par la lecture du dernier menu : mille-feuille de lisette à la mangue et basilic, crème citronnée à l'huile de curry ou velouté de petits pois, fine royale à l'émulsion de lard paysan ; pavé de saumon servi rosé, julienne de légumes au pissenlit, jus de coquillages safranés ou épaule d'agneau de lait rôtie à la sarriette, petit épeautre de l'arrière pays, sauce blanquette émulsionnée ; barre croustillante à la légèreté d'orange en velours noir et fine ganache pralinée au parfum de Grand Marnier ou sphère vanillée à la rhubarbe accompagnée de fraises garriguettes et croustille fruitée.

Pour élaborer la carte du Chantecler, qui comporte également deux autres menus à 90€ et 130€, carte, menu et plat du jour de La Rotonde, ainsi que le banqueting, Jean-Denis Rieubland s'appuie sur une jeune équipe talentueuse, Thierry Michelet, sous-chef exécutif venu du Ritz ; Jérôme Blanchet, second, Emilien Windels, second et Jean-Michel Cailleaux, chef pâtissier. ♦

• **Le Chantecler**

Hôtel Negresco 37, promenade des Anglais

à Nice

Tél. (0)4 93 16 64 00

• **Le Saint Paul à Saint Paul de Vence**

NOUVELLE CARTE

MÉDITERRANÉE. L'esprit du Sud souffle toujours sur la carte de Ludovic Puzenat, chef de cuisine avec la « Paupiette d'aubergines farcie au cabillaud mariné et à l'émiettée d'araignées de mer, quelques grains de caviar d'Aquitaine, vinaigrette aux agrumes » ou la « Noisette d'agneau aux herbes, kofta, navets et carottes confits, jus au thym frais ». Des plats à choisir sur la courte carte, 3 entrées, 3 poissons, 3 viandes et 1 suggestion, où les produits de saison sont mis en valeur, sur le menu à 70€ (4 plats) ou sur le menu « L'Epicurien » à 100€ avec amuse-bouche et 6 plats (formule 5 plats à 85€).

Pascal Morel, le sommelier, vous conseillera des vins pour accompagner les desserts de Damien Cellier, chef pâtissier, comme Le Revelette « Or série » 2004 avec « Les premières fraises cuites et crues, croustillant à la glace royale, sorbet au romarin » ou le Rivesaltes grenat Domaine Boudeau avec la « Surprise chocolatée du Saint Paul ». ♦

• **Le Saint Paul**

80, rue Grande

à Saint Paul de Vence

Tél. (0)4 93 32 65 25

Photos X



Gilles Fouilleroux, le directeur général entouré
de Ludovic Puzenat, chef de cuisine
et Damien Cellier, chef pâtissier



Paupiette d'aubergines farcie au cabillaud mariné
et à l'émiettée d'araignées de mer, quelques grains
de caviar d'Aquitaine, vinaigrette aux agrumes

brèves

DESSOUS DE TABLE.

Pendant le mois d'avril 2008, pour célébrer le premier anniversaire du Spa Splendid, situé au rez-de-chaussée de l'hôtel Splendid à Nice (entrée par le 50, boulevard Victor Hugo), l'établissement offre à ses clients, 25 % de réduction sur les nouveaux soins (en bleu sur les pages «soins» et «massage» sur le site) et 25 % de réduction sur l'achat de produits à emporter Decléor. Le bon de réduction est à imprimer sur <http://www.spa-splendid.com/coupon.htm> ♦♦♦ **Le Château de Berne, vignoble Côtes de Provence à Lorgues organise une journée autour du fromage, le dimanche 20 avril 2008** ♦♦♦ Le Château des Demoiselles à La Motte, vignoble Côtes de Provence, lance « les Animations du Château » le dimanche 27 avril à l'occasion de la journée champêtre et l'inauguration de ses parcours pédestres ♦♦♦ **Le Clos des Roses (ancienne domaine Sainte Brigitte), domaine viticole à Fréjus de 15 hectares dont 8 en AOC, propriété de la famille Barbero, vient de présenter son premier millésime, un vin de pays des Maures, élaboré par Nathalie Millo, maître de chai** ♦♦♦ L'association des Maîtres Cuisiniers de France, qui regroupe 250 chefs cuisiniers, organise du 21 avril au 31 mai prochain, une opération de sensibilisation sur tout l'hexagone pour rétablir les bonnes habitudes alimentaires et prévenir l'obésité, qui touche de plus en plus de Français dès le jeune âge, en proposant un ou plusieurs menus minceur à leurs hôtes ♦♦♦ **Après le succès de la première édition 2007 qui avait réuni plus de 8 000 visiteurs, «La Revue du vin de France», premier magazine européen consacré aux grands vins, organise son 2^e salon samedi 17 et dimanche 18 mai 2008 dans le cadre prestigieux du Palais Brogniart, place de la Bourse à Paris, et réunit 200 vignerons, propriétaires et négociants réputés, représentant la diversité et l'excellence du vignoble français et international** ♦♦♦ Le jeudi 24 avril de 17h à 18h30 au Palais des congrès de Grasse, en avant-première de la 4^e semaine Fraich' Attitude, qui se déroulera cette année du 31 mai au 6 juin, et dans le cadre de sa politique de santé publique, la ville de Grasse et le centre communal d'action sociale organisent une conférence « Manger équilibré tout en se faisant plaisir avec 2€ c'est possible ! », animée par la Banque Alimentaire et une diététicienne libérale. Entrée gratuite et ouverte à tous. Renseignements (0)4 97 05 56 50 ♦♦♦



Clément Bruno, Pascal Budor, directeur de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle et Alain Ducasse

Coteaux Varois en Provence à La Celle LES 3 COUPS DU MILLÉSIME 2007

vins

DÉGUSTATIONS. La présentation du millésime 2007 des vins AOC Coteaux Varois en Provence s'est déroulée à l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle, honorée par la présence d'Alain Ducasse et de Clément Bruno.

Référents dans l'enceinte de l'abbaye - car l'incessante pluie avait eu la mauvaise idée de s'inviter -, 44 producteurs ont fait déguster leurs vins du millésime 2007, ainsi que des vins rouges de millésimes plus anciens, accompagnés de savoureuses bouchées printanières préparées par le chef étoilé maison Benoît Witz.

Les professionnels de toute la région, de Marseille à Nice, qu'ils soient cavistes, restaurateurs, sommeliers, distributeurs, courtiers, négociants, journalistes ont découvert des blancs, dotés d'un nez floral, d'agrumes et de fruits exotiques, avec un bel équilibre et une belle structure en bouche ; des rosés parés de jolies teintes d'un rose clair mais franc et vif où les arômes de fruits frais, plutôt fruits rouges, dominent, caractérisés - comme les blancs - par une très belle intensité aromatique et un beau volume alliant le gras et la rondeur et des rouges marqués par une grande concentration tant au niveau de la couleur que de la structure, une très belle expression au nez de fruits rouges bien mûrs et d'épices, puis par la présence de tanins soyeux en bouche.

Au niveau de la récolte, si les premières estimations de fin août laissaient entrevoir une petite récolte, le secteur ouest de l'appellation a pu compenser, par une bonne production, les faibles volumes récoltés sur le secteur sud victime de la sécheresse. En outre, une augmentation des superficies revendiquées de la part des producteurs (+10 % grâce à de nouvelles plantations et à une optimisation du potentiel) contribue à faire du millésime 2007 la plus importante récolte en AOC Coteaux varois en Provence, tout en conservant un rendement moyen de 44 hl/ha soit 20 % en dessous du seuil maximal autorisé. ♦

Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace PRÉSENTATION-DÉGUSTATION DES GRANDS BLANCS D'ALSACE À L'HÔTEL DE MOUGINS



TERROIRS. Encouragé par l'intérêt suscité par la dégustation de l'année dernière, le Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace renouvelle son invitation aux professionnels, le lundi 28 avril, de 11h à 17h, dans le cadre de l'Hôtel de Mougins. Une vingtaine de vigneron vous feront découvrir toutes les nuances des grands blancs d'Alsace et partager leur passion des vins de cépages et de terroirs les plus expressifs. La dégustation sera accompagnée de suggestions gourmandes créées par Christophe Dié, l'excellent chef de l'Hôtel de Mougins. ♦

• Renseignements (0)3 89 20 16 20
<http://www.vinsalsace.com>

PHOTO GÉRARD BERNAR

LE VIN DE LA SEMAINE

CHÂTEAU DE BERNE CUVÉE IMPATIENCE ROUGE 2007

Appellation Côtes de Provence contrôlée



Cépages : 50 % cabernet sauvignon, 50 % grenache

Vinification : égrappage total, macération courte à froid, fermentation à 18-20°C. Fermentation malolactique.

Dégustation : robe grenat ; nez très puissant aux notes de fruits rouges, puis noirs ; attaque ronde et très fruitée, texture très enveloppante et onctueuse ; en bouche, une explosion de fruits noirs puis des notes d'agrumes donnent à ce vin une trame aromatique surprenante, finale ronde et persistante sur des notes de griottes et de chocolat. Un vin de gourmandise... très atypique en Provence ! Température de service : 15-16°C maximum

Accords : terrine de gibier, travers de porc aux épices, côtelettes d'agneau grillées.

A boire dès aujourd'hui et dans les deux années ♦

• La Cave du Château de Berne
Chemin de Berne à Lorgues Tél. (04) 94 60 43 52

LE VAR. DÉCOUVERTE DES TERROIRS

édition

BROCHURE. Pour faire connaissance avec les 54 producteurs du réseau « Découverte des terroirs du Var », classés en 8 territoires, un petit guide de poche permet de les situer dans le département. Chaque agriculteur, prêt à vous faire partager sa passion et son savoir-faire, est présenté sur une demi-page avec tous les renseignements nécessaires pour lui rendre visite. ♦

• Tél. (04) 94 50 55 65

PHOTO GÉRARD BERNAR

Boutique Lenôtre AMBIANCE DISCO

SAVEURS. Directement inspirée du design des années 70, « Seventies », une création pâtissière sous forme de clin d'oeil aux années disco, signée Guy Krenzer, directeur de la création, rend hommage à une époque pleine d'espoir et de gaieté où l'on aimait les formes rondes, symboles d'une harmonie nouvelle. Cette fine génoise aux écorces d'orange, mousse caramel, crèmeux de pamplemousse et glaçage caramel-orange, ose les alliances inattendues. ♦

• Pour 4 / 6 personnes 23,20€
En vente dans toutes les boutiques Lenôtre
À Cannes 63, rue d'Antibes. Tél. (04) 97 06 67 67

pâtisserie



PHOTO X

brèves

DESSOUS DE TABLE.

La collection des guides Michelin compte, pour le millésime 2008, 24 guides avec la publication de 2 nouveaux ouvrages, la deuxième édition des « Bonnes petites tables du guide Michelin France » (15,90€) et pour la première fois, le guide « chambres d'hôtes, les plus belles adresses du guide Michelin » (20€) ♦♦♦ **Les lauréats de l'édition 2008 de l'Open de France de desserts, disputée dans le cadre du Sirest Ideas 2008 à Paris, sont la Finlande (médaillon d'or), la Hongrie (médaillon d'argent) et la Tunisie (médaillon de bronze). Ces 3 nations participeront à la coupe du Monde de la pâtisserie, qui aura lieu les 25 et 26 janvier 2009 pendant le Sirha à Lyon** ♦♦♦ Scamandre, grand vin de la vallée du Rhône, a été présentée aux « Primeurs des grands vins de Bordeaux » les 30 mars et 1er avril derniers au Château La Fleur de Bouïard à Pomerol. C'est un réel honneur pour un « non Bordeaux » d'être accepté dans ce cercle très fermé ♦♦♦ **La 2^e édition de Syrah du Monde®, concours qui distingue les meilleurs vins issus du cépage syrah se déroulera les 15 et 16 mai 2008 à Ampuis (Rhône). Les producteurs qui souhaitent présenter leurs produits au concours ont jusqu'au 25 avril 2008 pour s'inscrire sur http://www.syrah-du-monde.com/pages/30_particip/form.fr.html** ♦♦♦ Pour partager son actualité et ses connaissances, Vinexpo vient de créer son blog. Avec un graphisme volontairement minimaliste adapté à une lecture rapide, le blog Vinexpo est alimenté par un fil d'information et s'articule autour de cinq rubriques : l'évolution des marchés, la vie des entreprises, les tendances et nouveaux produits, les questions soulevées par le débat de la consommation responsable, et bien évidemment l'actualité du salon. <http://www.vinexpo.com> ♦♦♦ **Vins & Agapes, nouvelle cave ouverte à Fréjus plage l'été dernier (308, rue Roland Garros - tél. (04) 94 44 06 41), va développer un nouveau concept à partir du 16 avril en proposant quelques tartines, assiettes de charcuteries, poissons fumés, salades... et évidemment un joli choix de vins au verre et les bouteilles du magasin servies sur table au prix boutique** ♦♦♦ Le Vista Palace à Roquebrune Cap Martin organise tous les dimanches les « Vista family brunch ». 65€ par personne, coupe de champagne et boissons incluses (gratuit jusqu'à 8 ans). Réservations (04) 92 10 40 00. L'actualité du Vista Place, c'est également l'ouverture d'une plage au mois de mai, « Le Vista Beach » à Roquebrune Cap Martin ♦♦♦ **Du 29 octobre au 2 novembre 2008, le 14^e salon du chocolat ouvrira ses portes, hall 5 porte de Versailles à Paris et accueillera près de 140 chocolatiers venus du monde entier.** <http://www.salonduchocolat.fr> ♦♦♦ À suivre

associations

Disciples Escoffier international ESCALE À MACAO



PAYS CHINE DELEGATION MACAO. Jean Alberti, président des Disciples Escoffier, délégation Macao (colonie portugaise revenue à la Chine le 20 décembre 1999 sous régime spécifique, à l'instar de Hong Kong), nous attendait à l'arrivée de notre bateau. Très vite nous découvrons un pays moderne avec ses tours, hôtels et casinos démesurés. Le premier soir, nous nous sommes retrouvés en famille pour une soirée très conviviale dans un restaurant typiquement portugais, dans un quartier du siècle dernier, mi-chinois mi-portugais. Le lendemain soir, place au grand dîner à l'hôtel « Crown Macao », où de la très moderne salle du restaurant, nous pouvions découvrir toute la ville éclairée de mille feux, comme à Las Vegas, la mer en plus, qui reflétait toutes les enseignes lumineuses des casinos.

Toute l'équipe de Jean Alberti nous attendait, Kristoffer Lucsack, vice-président, culinary director of City of Dreams ; Mattween Helm, trésorier, culinary director of Crown Hotel ; David Wong, secrétaire général, vice-président of Education of IFT ; Teter Find et Yves Duron responsables de la formation ; Docteur Robert Kirby, relations médias, président of Kirby Leadership ; Raymond Pichlmaier, président Chef Association of Macao ; Francky Semblat, chef exécutif restaurant Robuchon, responsable des concours ; Marc Brugger directeur du Crown Hôtel ; Don Hall, président de la Chaîne des Rôtisseurs pour la Chine ; John Cunin, director of Pearl River Hotel management et Christophe Duvernois, chef pâtissier of Tower Macau. Après avoir partagé la coupe de l'amitié, fait connaissance et discuté de nos objectifs pour le développement des Disciples Escoffier à Macao (d'ici 5 ans, c'est 100 000 emplois nouveaux qu'il faudra fournir pour le développement touristique de cette région et les Disciples Escoffier seront présents pour contribuer à la réussite de cet essor), nous nous sommes retrouvés pour le dîner ou un menu japonais d'exception nous fut servi dans la pure tradition nipponne. Cette magnifique soirée, en compagnie Michel Bourdin et de son épouse, s'acheva sur la terrasse du 60^e étage de l'hôtel, où nous pûmes admirer cette vue extraordinaire sur Macao, éclairé par la pleine lune. ◆



DATES. 13 avril région Grand Sud-Ouest 2^e chapitre à Barbotan-les-Thermes à l'hôtel Les Fleurs de Lees chez nos amis Jeanne et Mike Lees ••• 19 avril délégation pays Italie région de la Ligurie, chapitre à l'Hôtel Lago Bin di Rochetta Nervina ••• 5 mai délégation pays Suisse, grand chapitre pour le 20^e anniversaire de la fondation de la délégation, à la Villa Principe Leopoldo à Lugano ••• 9 juin délégation Grand Est, 2^e chapitre Aux Armes de France à Ammerschwir chez Philippe Gaertner ••• 4 juillet délégation Paris Ile de France, grand chapitre « tous en blanc » au Pavillon d'Armenonville ••• 28 octobre pays Suisse, chapitre chez Philippe Rochat à Crissier. ◆

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

Photo Gérard Benard



Maîtres restaurateurs varois ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

PROJETS. Journée varoise pour Alain Ducasse, qui, avant de se rendre à l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle pour assister aux trois coups du millésime des Coteaux Varois en Provence, a honoré de sa présence l'assemblée générale de l'association des maîtres restaurateurs varois qui se tenait au Château Margillière à Brignoles. Une association enrichie d'un nouvel établissement « Le Cap 120 » à Bormes-les-Mimosas, mais peu mobilisée pour ce genre de réunion, comme l'a malheureusement constaté le président Max Callégari. Après les habituels sujets évoqués, rapport moral, bilan 2007 et rapport financier, la séance se poursuivra et s'attardera sur les projets 2008, la pérennisation et la réactualisation du guide, la dynamisation du site <http://www.maîtresrestaurateurs-varois.com>, la première édition des rendez-vous méditerranéens de la gastronomie à Sainte-Maxime et l'opération envisagée pour soutenir la ligne Toulon - Rome et la ligne maritime Toulon - Civitavecchia où les Maîtres restaurateurs varois ont été sollicités pour valoriser les atouts gastronomiques du Var. ◆

Photo T. Caron



Philippe Mille (à droite)

Bocuse d'or PHILIPPE MILLE, REPRÉSENTERA LA FRANCE

RÉSULTATS. Les chefs travaillant à Paris ont trébuché la présélection au Bocuse d'Or. Après cinq heures trente de compétition sur un plat poisson (saumon de Norvège) et un plat viande (agneau Presto) pour dix personnes, le jury de chefs renommés, placé sous la présidence de Joël Robuchon, a désigné Philippe Mille, chef adjoint de Yannick Alléno à l'hôtel Le Meurice. Cette victoire au concours national de cuisine artistique lui permet de représenter la France au Bocuse d'Or Europe à Stavanger les 1^{er} et 2 juillet 2008 et à la finale mondiale du Bocuse d'Or à Lyon les 27 et 28 janvier 2009, pendant le Sirha. Il devance Lionel Veillet, chef de partie aux cuisines de la Présidence de la République, un cuisinier que l'on connaît bien dans la région pour ses brillantes prestations lors du feu) trophée de la cuisine provençale à Sainte-Maxime, et Sébastien Vansbeselaere, professeur de cuisine-traiteur au CFA Médéric à Paris. ◆

Académie du tartare SUCCÈS DU LANCEMENT PARISIEN

CRU. Baptisé à Saint-Tropez l'été dernier, l'Académie du tartare, présidée par Paul Van de Castele, sous la houlette de Stéphane et Didier Collaro, a connu une belle réussite lors de son récent lancement parisien au Don Camillo. Revêtus de leurs nouvelles tenues blanches aux couleurs de l'Académie, les chefs participants, dont Laurent Tarridec de « La bastide des cabris » à Grimaud, ont tous reçu leur diplôme de membre. Après Paris, l'Académie du tartare compte bien se mettre, dès l'automne, à l'heure marseillaise, avant de s'étendre du côté de Bordeaux, Lyon et Strasbourg. ◆

Photo P. Macek (EFT)



concours

retour sur images

RETRAITE. Francis Chauveau, avec toute la discrétion qu'on lui connaît, a fêté son départ à la retraite chez Keisuke Matsuhima, avec ses amis. Ici, il est entouré de Keisuke, Hervé Busson, son excellent second et successeur et Philippe Labbé. ♦



PHOTO X



PHOTO GRAND BERNAR

TENDANCES. L'équipe commerciale de l'agence de Mouans-Sartoux de Brake France a profité de la parution de son guide printemps-été « Les menus plaisirs » pour présenter une sélection de ses produits et ses nouveautés, lors d'une journée découverte au restaurant lounge « Z » au golf de Roquebrune-sur-Argens, en partenariat avec Chomette Favor, les foies gras Rougié, les glaces Mövenpick et le Château Vaudois, AOC Côtes de Provence et vin de pays des Maures. De gauche à droite : Patrick Maury, chef de cuisine « Z », Stéphane Millet, responsable commercial agence Mouans-Sartoux Brake France, Joël Bouin, directeur régional des ventes Sud Riviera Chomette Favor, Philippe Troncy, chef de cuisine « L'Arbousier » à Saint-Raphaël et Patrice Hervieu, commercial « Valdès diffusion ». ♦



PHOTO GRAND BERNAR

ACCORDS. Après une dégustation de champagnes, le dîner du gala annuel de l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence présidée par Didier Crato, s'est poursuivi, dans le salon Royal de l'Hôtel Négresco, par un repas de haute volée élaboré par Jean-Denis Rieubland, MOF 2007, et son équipe, où l'accord des mets et des vins a été particulièrement réussi et apprécié. ♦



PHOTO X

Maud Joubert, en compagnie de Hieu A. To et de Géraud Hardy

Trophée du club des directeurs de la restauration et d'exploitation France MAUD JOUBERT, DU LYCÉE PAUL AUGIER DE NICE, LAURÉATE

FINALE. C'est après une sélection préliminaire de 13 établissements scolaires hôteliers au niveau national, que s'est déroulée la finale de la 6^e édition, qui s'est déroulée, pour la seconde fois, au lycée Paul Augier de Nice. Restaient en lice Julien Hennico et Jean-Yves Piccino du lycée hôtelier de Saint-Quentin à Guyancourt (78), Stéphanie Prime du lycée hôtelier Sainte-Anne à Saint-Nazaire (44), Lucie Rouillon du lycée Nicolas Appert à Orvault (44), Cyril Vieilly du lycée hôtelier de Toulon (83), Maud Joubert et Olivia Lecomte du lycée Paul Augier à Nice (06).

Ce 6^e trophée C.D.R.E. France a vu naître de nouveaux talents et c'est une jeune étudiante de 2^e année B.T.S., Maud Joubert qui a remporté le titre, suivi de Julien Hennico et de Stéphanie Prime, 4^e ex-æquo Cyril Vieilly, Jean-Yves Piccino et Lucie Rouillon. Les prix leur ont été remis le soir dans les salons du Palais de la Méditerranée à Nice, par Hieu A. To, président CDRE France et de Géraud Hardy, parrain de l'édition, directeur général du Château de la Messardière à Saint-Tropez, président de « Var Prestige » en présence de nombreuses personnalités du monde de l'hôtellerie et de la restauration de la Côte d'Azur. ♦

CONCOURS

Spigol d'Or 2008 au lycée hôtelier et CFA de Marseille LE 1^{er} PRIX ATTRIBUÉ À L'ÉCOLE GRÉGOIRE FERRANDI DE PARIS

ÉPICES. Pour le jury présidé cette année par Gui Gedda et composé des chefs de cuisine, René Bérard, René Bergès, Guillaume Sourriou, de Jean-Paul Drouin, professeur au lycée hôtelier Marseille Bonneveine, Pierre Vérot, Spigol d'Or 2007, Delphine d'Herbey, agneau de Sisteron, des journalistes Gérard Benaïm, Dominique Fonsèque, Frédéric Soulié, cette 8^e édition du Spigol d'Or de la centrale des épices Cepasco a été certainement l'une des meilleures en qualité de travail.

3 établissements avaient été sélectionnés pour la finale, l'école Grégoire Ferrandi de Paris, le Greta hôtellerie tourisme de Nice et le lycée Quercy Périgord de Souillac, sur plus d'une quarantaine de lycées hôteliers et CFA inscrits (élèves de terminale Bac Pro) qui avaient proposé une recette originale utilisant une ou plusieurs épices sur le thème, cette année, de l'agneau de Sisteron.

Deux plats « tendance » et un plat tradition avec braisage, digne d'une grande brasserie gourmande, furent servis au jury qui porta sa préférence au « canon d'agneau en croûte d'épices, lasagne verte printanier, sa pastilla aux fromages de brebis », recette réalisée par Romain Schaller de l'école Grégoire Ferrandi de Paris. La « souris d'agneau de Sisteron confite au Banyuls et aux figues, ris en croûte de sel safranée, mezzé de légumes printaniers au cumin », recette réalisée par Jimmy Crisa du lycée Quercy Périgord de Souillac décroche le 2^e prix. « L'agneau en deux cuissons, socca safranée et ses tendres légumes, citron confit façon moutarde et sa gousse d'ail rose farcie », recette réalisée par Yves Roth du Greta hôtellerie tourisme de Nice obtient le 3^e prix.

C'est Pierre Vérot, lauréat de l'édition précédente, qui remettra le trophée du Spigol d'Or à Romain Schaller, gagnant de l'édition 2008, et à son professeur. Un trophée détenu depuis 2007 par l'école hôtelière de Grenoble, qui va donc être accueilli pour un an par l'école Grégoire Ferrandi, avant d'être remis en compétition en 2009. ♦



PHOTO MICHEL GWINN

Les membres du jury et les lauréats du Spigol d'Or 2008



Les apprentis en pleine préparation de leurs recettes

Un des meilleurs apprentis de France au lycée hôtelier et de tourisme Paul Augier à Nice DEUX MÉDAILLES D'OR !

CRU. Moribond il y a 3 ans, le concours « Un des meilleurs apprentis de France » a repris des couleurs, notamment celle de l'or, avec l'attribution de deux médailles de ce métal précieux, et surtout affichée une belle vitalité insufflée par Philippe Joannès, MOF, directeur régional de Lenôtre Côte d'Azur, qui a apporté toute sa compétence, sa rigueur et son professionnalisme.

Le jury des épreuves « salle », dirigé par Philippe Caillouet, MOF 2004 service de la table, a décerné à Audrey Baudinat apprentie à « L'Ane Rouge » à Nice, une médaille d'or. Elle devance Anthony Corti apprenti au « Grand Hôtel Aston » et Julien Mathey apprenti à « La Réserve de Beaulieu » (médailles d'argent).

Les épreuves « cuisine froide », réalisation de 2 plats en 4h30, une omelette froide roulée aux légumes, chetney de pommes et riz au lait et fruits frais, crème vanille, furent notées par un jury présidé par Christian Willer et composé de Didier Aniès, MOF, Jean-Marc Delacourt, MOF, Sébastien Giannini, Philippe Jégo, MOF, Philippe Joannès, MOF (jury cuisine), Gérard Bernar, Emmanuel Ruz, Bertrand Schmitt, Christian Willer (jury dégustation omelette), Christian Camprini, Bernard Degioanni, Éric Finon, Philippe Jourdin (jury dégustation riz).

Leurs suffrages se portèrent sur le travail de Julia Demichelis (qui avait raté de justesse la première marche du challenge de l'apprentissage 2008) du CFA de l'hôtellerie de Nice, apprentie à « La Bastide Saint Antoine » à Grasse, qui décroche également une médaille d'or. Le trio de tête est complété par Benjamin Desile, du CFA de Hyères, apprenti au « Relais des Maures » au Rayol-Canadel et Vincent Seguin, CFA de l'hôtellerie de Nice, apprenti au « Negresco » à Nice.

Les autres apprenti(e)s participants se nomment Jules Amesano « Sofitel Méditerranée », Cédric Baril « Brasserie Flo », Damien Carro « Restaurant Desavie », Audrey Goursaud « Brasserie Flo », Claire Richard « Carlton Cannes », pour la salle et Sarah Gade « Côté Jardin Cannes », Geoffroy Szambursky « La Réserve Nice », Maximilien Vallière « Keisuke Matsushima » et Kevin Vittet « Les Viviers Nice » pour la cuisine.

Toute cette juvénile assistance se retrouva pour une sympathique remise des prix et des médailles, lots offerts par Philippe Provenza de LCI Lobry, les hôtels Four Seasons à Tourrettes, Martinez à Cannes, Malongo, Lenôtre, Pillivuyt, Moët Hennessy, Guy Vialis, EBH, chocolats Camprini, Société Générale et le fleuriste Venuly.

Reste à Audrey Baudinat et à Julia Demichelis de défendre haut les couleurs de la région lors de la finale, prévue au cours du mois de juin prochain à Paris. ♦



Sébastien Giannini surveille le travail de Vincent Seguin

CONCOURS



De gauche à droite, Bertrand Schmitt, Christian Willer, Jean-Marc Delacourt et Philippe Joannès



De gauche à droite, Audrey Baudinat et Julia Demichelis, les deux médailles d'or



De gauche à droite, Philippe Caillouet - hôtel Martinez, Philippe Joannès - Lenôtre Côte d'Azur, Philippe Provenza - LCI Lobry, Benjamin Desile (médaille d'argent cuisine), Julia Demichelis (médaille d'or cuisine), Michel Prosperi - proviseur lycée hôtelier Paul Augier, Audrey Baudinat (médaille d'or salle), Vincent Seguin (médaille d'argent), Jean-Marc Delacourt, Christian Willer et Alain Brès, cafés Malongo