

# email-gourmand@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°187

Lundi 16 juin 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](mailto:gerard.bernar@wanadoo.fr)

Photos François Guadier



restaurants

Bar Bœuf & Co  
à Monaco

## LA MÉDITERRANÉE CONTEMPORAINE

**ATMOSPHÈRE.** Créé en 1999 autour du duo bar et bœuf, le restaurant imaginé par Alain Ducasse, s'était ouvert l'an dernier à la mise en scène d'autres produits phare de la Méditerranée. Aujourd'hui, Alain Ducasse et Monte-Carlo S.B.M. ont souhaité insuffler un vent nouveau de modernité dans l'esthétisme et dans l'assiette, dans cet univers blotti au cœur du Sporting d'été.

Le design et la décoration ont été entièrement repensés. Les contrastes de coloration sont saisissants, sols blancs et plafonds tout de noir laqués, colonnes rouge vermillon, pergola fuschia. La présence de nombreuses cactées sur la terrasse renforce la typicité méditerranéenne.

Dans sa cuisine laboratoire, le chef de cuisine Nicolas Lamstaes, collaborateur d'Alain Ducasse depuis l'an 2000 et ancien compère de Pascal Bardet parti renforcer l'équipe de Franck Cerruti au Louis XV, propose une cuisine en quête de saveurs inédites, légère et subtile, croquante et acidulée, mettant à l'honneur les produits les plus nobles du pourtour méditerranéen. La carte est volontairement épurée (8 entrées de 18€ à 31€, 5 mets de poisson de 42€ à 58€, 5 mets de viande de 38€ à 54€, 7 desserts de 12€ à 20€) et est renouvelée au fil des mois afin de célébrer la fraîcheur des petits légumes de saison. Les deux produits phare, le bar et le bœuf sont travaillés du cru au cuit, dans la diversité des modes de cuisson : rôtissoire, plancha, broche ou cocotte.

Fidèles à l'identité de la cuisine méditerranéenne, les mets célèbrent les produits emblématiques de la Riviera et s'enrichissent des techniques et saveurs de l'autre rive comme en témoignent le tajine de volaille jaune à la chermoula, au parfum de coriandre et citronnelle (38€) et l'agneau des Adrets à la broche, primeurs sautés vifs, jus d'un navarin rehaussé d'harissa (43€).

Pour parfaire votre repas, les créations originales du chef pâtissier apportent une ultime note de fraîcheur et les vins proposés prolongent votre voyage gustatif dans le bassin méditerranéen. ♦



• **Bar Bœuf & Co**  
Sporting Monte-Carlo.  
Avenue Princesse Grace à Monaco  
Ouvert tous les soirs de 20h à 1h,  
jusqu'au 20 septembre inclus.  
Réservations (377) 98 06 71 71  
[b.b@sbm.mc](mailto:b.b@sbm.mc)  
[www.montecarloresort.com](http://www.montecarloresort.com)

Nicolas  
Lamstaes

Jeunes légumes  
glacés blancs,  
bouillon de tomate perlé  
au vert de riquette



idée  
week  
end



**Bienvenue  
à la ferme  
en Provence-  
Alpes-Côte  
d'Azur**

**JOURNÉES  
PORTES  
OUVERTES**

**ACCUEIL.** Deux journées organisées pour faire découvrir les qualités de nos fermes, la qualité de leurs produits et leur importance économique. Une initiative que nous devons soutenir. Elle permet l'insertion de jeunes dans les professions agricoles, elle permet aussi de comprendre en direct ce qu'est réellement l'écologie et la culture raisonnée. Cette opération a lieu pour la deuxième fois, les 21 et 22 juin. ♦ M.A.

• **Pour tout savoir  
sur ce week-end  
à la ferme :**  
[http://www.  
bienvenue-a-la-  
ferme.com/Paca](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/Paca).  
(0)4 42 17 15 30

## L'Oliveraie à Vence LE GRILL D'ÉTÉ

**OUVERTURE.** Le troisième espace de restauration du Château Saint-Martin & Spa, niché en pleine nature au bord d'une superbe piscine à débordement, vient d'ouvrir.

La carte élaborée par Yannick Franques, MOF, exhale les parfums du Sud avec une déclinaison d'assiettes généreuses, rafraîchissantes, travaillées dans le respect absolu du produit : carpaccio de thon au paprika, salade de concombre et bâtonnets de ciboulette (22€) ; grosses crevettes à la plancha, green zebra et avocat au balsamique (25€) ; paillard de veau grillé au zeste de citron (36€) ; tartare de bœuf préparé devant vous (37€)... Sans oublier les gourmandises de Jean-Michel Manière, chef pâtissier, dont les glaces et les pâtisseries subliment les fruits du verger.

• **L'Oliveraie. Château Saint-Martin & Spa.** Avenue des Templiers à Vence  
Ouvert tous les jours, jusqu'au mois de septembre (déjeuner uniquement). Formule « suggestions de Yannick Franques » l'entrée, le plat, la pâtisserie maison : 46€ ou 59€ accompagnée de 2 verres de vin (sélection du chef sommelier Jean-Christophe Rault).  
Réservations (0)4 93 58 02 02 - <http://www.chateau-st-martin.com>



PHOTO STÉPHANE GLADIEU

agenda

>> **MARDI 17 JUIN**

### Remise de prix

au lycée Paul Augier à Nice  
L'association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice organise, en collaboration avec le lycée et l'association des parents d'élèves, son annuelle remise de prix, afin de mettre en valeur la belle réussite des élèves et l'excellence de la formation reçue. À 14h30 dans l'amphithéâtre du lycée Paul Augier (rez-de-chaussée).

>> **MERCREDI 11 JUIN**

### Menu Méditerranée

au lycée La Providence à Nice  
20€ - 236, route de Grenoble  
Réservations 48h à l'avance  
(0)4 93 72 40 90

>> **Cours de dégustation**

Cave Croisette à Cannes  
Sélectionnez votre rosé de l'été  
Animation de Giovanna Rapali,  
meilleure jeune sommelière de  
France. 65€ (repas inclus).  
De 20h à 21h30  
Inscriptions (0)4 92 59 14 22  
ou [cave.croisette@orange.fr](mailto:cave.croisette@orange.fr)

>> **JEUDI 19 JUIN**

### Diner au profit de l'association « Bénin Enfants Avenir »

aux Templiers à Vence  
Réservation auprès de Paul Darmon  
(0)6 64 18 03 34  
À 19h30. 39, avenue Joffre à Vence  
Tél. (0)4 93 58 06 05

>> **VENDREDI 20 JUIN**

### Diner dansant

au Château de Berne à Lorgues  
Salsa, cha-cha, boléro, mambo avec  
Orchestra Santa Cruz et menu  
latino concocté par le chef  
Philippe Migot. 52€ par personne,  
boissons incluses (vins du domaine,  
eaux minérales et café)  
Chemin de Berne  
Tél. (0)4 94 60 43 53

>> **SAMEDI 21 JUIN**

### Réunion de l'association des sommeliers d'Europe

au Château Pas du Cerf  
à La Londe-les-Maures  
Réservation auprès de  
Brigitte Leloup (0)6 03 03 43 40

>> **Diner concert**

Le Clos des Arts  
à La Colle-sur-Loup  
Avec le trio jazz à cordes  
de Jean-Louis Bouyssou.  
Dès 20h - 89€  
apéritif et boissons comprises  
Réservations (0)4 93 32 40 00

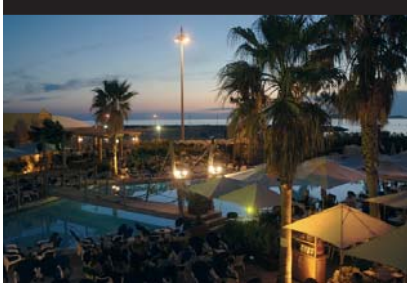


Photo X

**Sport's Beach Café  
20 ANS !**

**FÊTE.** Entre hippodrome et Méditerranée, l'Escale Borély est un lieu stratégique. Tout ce qui est festif, gourmand et ludique se passe là. Le « Sport's Beach Café » annonce la saison estivale avec un programme pour tous : des journées en famille au bord de la piscine avec bassin pour enfants, les « before » et les soirées thématiques. Un espace multifonctions de 1 100m<sup>2</sup>. Dans la journée, on y bronze, on grignote au bord de l'eau ou l'on déjeune à l'abri du soleil et du mistral. Le soir... une autre vie commence, festive, dansante, ludique. Prévoyez vos soirées : le mercredi, soirées mode et vins rosé : défilé et dégustations ; le jeudi, soirées salsa ; le vendredi, soirées années 80/90 ; le samedi : soirées « house » très jeune ; le dimanche : soirées disco. A partir de 25€ jusqu'à 50€ si l'on ne fait pas de folie sur les vins. ♦ M.A.

• **Sport's Beach Café**  
138, avenue Pierre Mendès France. Escale Borély à Marseille 8<sup>e</sup>  
Tél. : 04 91 76 12 35 - [www.sportsbeachcafe.fr](http://www.sportsbeachcafe.fr)  
Ouvert 7 jours sur 7, de juin à septembre.

*restaurants*

**Le Comptoir Marseillais  
ENTRE CIEL ET MER**

**NOUVEAU.** En 8 mois d'ouverture, cette équipe jeune et dynamique a fait ses preuves. Face à la grande bleue, la terrasse et la salle à manger sont très design. De bois et de verre, c'est clean, sans être froid et l'équipe porte une attention toute particulière à ses clients. Ils sont jeunes, drôles et sympas. Le dimanche, un des rares endroits où l'on peut « bruncher » face à la mer.

Les « apéros tapas » à partir de 18h ont trouvé leur place et leur rythme pour la clientèle qui aime se retrouver autour d'un verre avant de rentrer. Une carte tendance marine à des prix raisonnables : 20€ vin compris au déjeuner, 40€ au dîner. Le choix de poissons nous semble intéressant. Ils sont frais et préparés le plus naturellement possible. ♦ M.A.

• **Le Comptoir Marseillais**  
5, promenade de la plage à Marseille 8<sup>e</sup>  
Tél. (0)4 91 32 92 54. Fermé le lundi  
[www.lecomptoirmarseillais.com](http://www.lecomptoirmarseillais.com)



Photo X



Photo X

**Le Méridien Beach Plaza  
à Monaco  
LE VERT EST MIS**

**NATURE.** En pleine année du développement durable, le Méridien Beach Plaza a tenu à remercier toutes les agences réceptives partenaires de la région, avec comme fil rouge le thème de l'écologie.

Une soirée spéciale se déroulera autour de l'élégante piscine de l'hôtel, en collaboration avec la Fondation Albert II de Monaco, le mardi 24 juin à partir de 19h, en présence de Michel Cottray, directeur général du Méridien Beach Plaza, comme maître de cérémonie et Pascal Granero, comme intervenant pour la Fondation.

Après un cocktail bio de bienvenue, des équipes seront formées pour participer à des « éco-workshop » installés au bord de la piscine. Des jeux très ludiques autour de l'environnement seront organisés de façon à les faire circuler entre tous ces ateliers. Avant la proclamation des résultats et cérémonie de remise de prix, les convives pourront se restaurer autour d'un buffet composé de produits bios dans une ambiance très conviviale.

Depuis le début de cette année, le Méridien Beach Plaza appartenant à la chaîne international Starwood Hotels & Resorts, instaure des actions au sein de son établissement destinées à réduire les impacts sur la nature, comme l'apparition dans les chambres de la « green card » qui donne le choix au client de la fréquence du changement de sa literie et de ses serviettes, tout au long de son séjour et la mise en place d'une « green team », composée de collaborateurs du Méridien Beach Plaza, pour réfléchir et agir sur de futures actions pro-environnementales de l'hôtel. C'est ainsi qu'est né le jardin aromatique bio où l'on peut y retrouver des pousses de verveine, curry, thym, menthe, persil, basilic, origan, citronnelle et romarin ! ♦

• **Méridien Beach Plaza**  
22, avenue Princesse Grace à Monaco.  
Tél. (377) 93 30 98 80  
[www.lemeridien.com/montecarlo](http://www.lemeridien.com/montecarlo)

**Bocuse d'Or Asie  
LE JAPONAIS YASUJI SASAKI  
PREMIER LAURÉAT**

**TROPHÉE.** Le premier Bocuse d'Or Asie, organisé par GL Events-SepelCom, a réuni 10 pays (Chine, Inde, Indonésie, Japon, Liban, Malaisie, Singapour, Corée du Sud, Thaïlande, Vietnam) sur le salon Gourmet World Shanghai, qui s'est tenu du 29 au 31 mai à Pudong Expo, à Shanghai en Chine.

C'est le japonais Yasuji Sasaki qui a remporté le concours. Il a devancé le Malaisien Farouk B. Othman, le Singapourien Tan Ri Zeng et le Coréen Jun-Hi Lee. Ces quatre pays sont sélectionnés pour le Bocuse d'Or qui se déroulera à Lyon, les 27 et 28 janvier 2009. ♦



Photo X

**Grandes  
Étapes  
Françaises  
NOUVEAU  
MAGAZINE**



**N°8.** Au sommaire, portes ouvertes sur le Château d'Artigny en Touraine, le dernier château construit au XXe siècle ; voyage en Alsace sur la légendaire route des vins ; rencontre azurée avec la comédienne Sophie Duez au Mas d'Artigny & Spa. Enfin découverte de quelques personnages hauts en couleurs dans la belle cité d'Amboise, sans oublier toute l'actualité des établissements groupe hôtelier familial composé de 10 Châteaux-Hôtels et Demeures de charme 4 étoiles, implantés au coeur des plus belles régions touristiques de France. ♦

• À télécharger sur  
<http://tourisme.grandesetapes.fr>

*brèves*

**DESSOUS DE TABLE.** L'Atelier des Agapes (7, rue du 11 novembre à Cogolin - tél. (0)4 94 54 60 97), cours de cuisine dispensés par Thierry Barot et ses collaborateurs, vient d'ouvrir. La conception de plats originaux est suivie d'un déjeuner en table d'hôte. Consultez le calendrier des cours et les prix sur <http://www.grangeagapes.com>

♦ **Michelle Bouillet-Escale, la responsable relations publiques et presse de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, vient de quitter le palace monégasque pour commencer une nouvelle aventure à... Hong Kong !** ♦ 607 crémants étaient en compétition, soit 120 de plus qu'en 2007, lors de la 18<sup>e</sup> édition du concours national des crémants de France (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire) et du Luxembourg, qui s'est déroulée début juin à Limoux, dans l'Aude. C'est l'Alsace, le plus gros producteur, qui arrive en tête avec 59 médailles (28 or, 23 argent, 8 bronze). Elle devance la Bourgogne avec 37 médailles (14 or, 17 argent, 6 bronze) et le Luxembourg avec 27 médailles (18 or, 9 argent) ♦ **Le Château des Demoiselles à La Motte organise, le dimanche 29 juin, une journée animée sur le thème de la salsa. Une paella sera servie à 12h30. Réservation indispensable au (0)4 94 99 50 39** ♦ À l'occasion du 17<sup>e</sup> festival de la gastronomie provençale du Pays d'Aix, le dimanche 6 juillet à Châteauneuf-le-Rouge, treize chefs, René Berges, Juberg-Fait-la-Cuisine ; Dominique Frérard, Les Trois Forts ; Michel Meissonnier, L'Ermitage Meissonnier ; Serge Peuzin, L'Auberge du Lubéron ; Francis Robin, Le Mas du Soleil (tous les cinq Maîtres Cuisiniers de France) ; Christian Ernst, Le Charles Livon ; Alfredo Faiola ; Jean Luc Le Formal, Le Formal ; Patrick Léonce, Le Pré Gourmand ; Fambuena Richard, La Maison du Château ; Sébastien Richard, La Table de Sébastien ; Pascal Riss, Côté Jardin et Florent Saugeron, La Sardine de Marseille, proposeront des plats à la dégustation, de 3€ à 10€ selon les produits qui entrent dans les préparations ♦ **Du 18 juin au 14 septembre 2008, le groupe Monte-Carlo SBM présente l'exposition de 15 sculptures monumentales en bronze de Sophia Vari, artiste d'origine grecque de renommée internationale. Cet événement culturel de l'été 2008 à Monte-Carlo, placé sous le haut patronage de son Altesse Sérénissime le Prince Souverain, sera installé dans les jardins de la Place du Casino, face aux mythiques Hôtel de Paris, Casino et Café de Paris** ♦

# la semaine en images

## LE GUIDE GANTIÉ À LA CHASSAGNETTE À ARLES

**BOUCHES-DU-RHÔNE.** Troisième et dernière sortie pour Jacques Gantié qui s'est rendu à Arles à La Chassagnette, merveilleux jardin potager restaurant, fief de Michel Mialhe et d'Armand Arnal, pour présenter l'édition 2008 de son guide, aux restaurateurs des Bouches-du-Rhône. ♦



Photo X

Jacques Gantié entouré d'Armand Arnal, chef de la Chassagnette et de Paul Dubrule, créateur du groupe Accor, Sébastien Richard, l'homme au chapeau, Jacques Bon, à sa gauche son chef de cuisine Julien Banlier, Sylvestre Wahid et Eric Sapet



PHOTOS GÉRARD BERNAR

## JUAN C'EST ÉPATANT !

**BALADE.** L'Hôtel Juana, l'Hôtel Belles Rives et la plage Provençal Beach, trois adresses mythiques de Juan-les-Pins, ont ouvert leurs portes pour une soirée unique, où les invités, à l'invitation de Marianne Estène-Chauvin, ont pu déambuler d'un établissement à l'autre, en picorant à loisir des bouchées gourmandes, en sirotant une coupe de champagne, un cocktail ou un verre de vin, avant d'assister à une démonstration de ski nautique, à un défilé de mode et de faire la fête jusqu'au bout de la nuit. ♦

## ART ET GASTRONOMIE... EN LIBERTÉ

PHOTO GÉRARD BERNAR



**CIMAISE.** Durant 3 jours, le coquet jardin de l'Auberge des Fontaines d'Aragon à Montauroux s'est transformé en galerie d'art pour accueillir les œuvres picturales, céramiques, sculpturales et photographiques d'artistes régionaux. L'art culinaire était présent dans les assiettes d'Eric Maio, le chef étoilé, qui a concocté, pour l'occasion, un menu particulier où la truffe tuber aestivum apportait sa touche odoriférante. ♦

## association

### Disciples Escoffier international 22<sup>e</sup> CHAPITRE À BRUXELLES

**DELEGATION PAYS BENELUX.** En ce beau jour du 8 juin 2008 notre ami Daniel Lassaut, président du Bénélux et vice-président international, nous attendait avec ses secrétaires Piet Lecot et Jean-Luc Pigneur, ainsi que son équipe, au Radisson SAS de Bruxelles, où s'est déroulé le grand chapitre de la délégation. Cette soirée, ouverte par le discours du président, la présentation des nouveaux membres et du comité exécutif, a été parachevée par un dîner de gala exceptionnel, préparé et servi par l'équipe du chef exécutif Yves Mattagne, grand professionnel et chef étoilé du Seagrill. Plus de 200 convives, où se pressèrent beaucoup de personnalités de la politique, de la finance, des médias et de la profession, apprécièrent le champagne Raoul Collet brut Carte Rouge en magnum, servi avec les délicatesses apéritives maison, les langoustines et caviar belge, la gaufre de Bruxelles à la laitue de mer, la sole de nos côtes et asperges de Perthuis parmesan reggiano, œufs de caille fumé, le veau de lait de Corrèze et homard, champignons d'été, béarnaise au jus de presse et corail et le dessert caramel parfumé, bergamote rose violette, sorbet fruits rouges vanille Tahiti... autant de mets fins accompagnés de vins de haute volée. Un grand merci à toutes les personnalités et aux sponsors, qui ont permis la réalisation de cette magnifique soirée, qui s'est terminée très tard dans la nuit. ♦

Photo X



**DATES.** 24 juin délégation France Occitanie, 6<sup>e</sup> chapitre chez notre ami Patrick Olry à l'Ambassade à Béziers  
 ••• 4 juillet délégation Paris Ile de France, grand chapitre « tous en blanc » au Pavillon d'Armenonville ••• 9 juillet rencontre délégation Suisse Nord-Central, ambassadeurs Mrs Suad Sadock et Andreas Wyss au restaurant Kronenhalle à Zurich et le 7 octobre à l'hôtel Schweizezhof ••• 28 octobre délégation pays Suisse, 33<sup>e</sup> chapitre, en l'honneur du 20<sup>e</sup> anniversaire de la délégation, chez Philippe Rochat à Crissier, sous la présidence de René Winet et de son équipe. ♦

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

## soirées

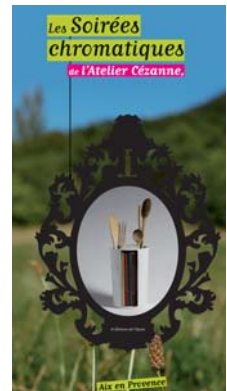


Photo X

### Atelier Cézanne à Aix-en-Provence LES JEUDIS CHROMATIQUES

**CULTURE.** À l'heure où le soleil décline et irradie l'horizon de pourpre, il est temps de prendre le temps. Déguster un verre choisi par l'association Aix en Vignes, admirer les mises en scène de Noémie Imbert (designer d'espace), profiter de l'œuvre de l'architecte Caroline Garcia Linarés, de se remplir les yeux avec les photos du studio «Poisson d'avril» (spécialiste de la photo culinaire artistique), de contempler le travail de Jérôme Fréray (menuisier compagnon du devoir). Un programme séduisant pour les soirées d'été, le tout agréablement d'une cuisine d'artiste dans la tonalité chromatique du jour, concoctée par un des chefs de « la Villa des Chefs », René Bergès, Dominique Frérard. Jean-Luc Le Formal, Lionel Lévy ou Pierre Reboul. Evidemment des expositions sont aussi à l'ordre du jour de ces jeudis chromatiques (jusqu'au 31 août, les sculptures de Jean Amado et du 14 juin au 30 septembre, une installation de Ben). Il est clair que le « dress code » doit être aux couleurs de la soirée qui commence à 19h. ♦ MA.

• Atelier Cézanne  
 9, avenue Paul Cézanne  
 à Aix-en-Provence.  
 Tous les jeudis du 19 juin  
 au 31 juillet.  
 infos@atelier-cezanne.com  
 Tél. (0)4 42 21 06 53

## brèves

**DESSOUS DE TABLE.** Le lancement de la cuvée Inspire du Château Roubine cru classé Côtes de Provence, s'effectuera au Columbus à Monaco, le lundi 16 juin. Cette cuvée d'exception, travaillée chaque année uniquement avec les meilleures vignes du millésime, sera présente au bar lounge de l'hôtel durant un mois ••• Pour la quatrième année consécutive, les jurys de l'International taste & quality institute, composés de chefs et de sommeliers, membres des associations culinaires européennes les plus renommées, ont évalué à l'aveugle plus de 700 produits alimentaires et boissons provenant de 57 pays. 6 sociétés françaises ont été primées, dont Soléou à Salernes (Var) pour l'huile aromatisée « Bouquet provençal » et la moutarde fine aux herbes de Provence ••• La commission des affaires culturelles du Sénat vient de confier à Catherine Dumas, sénatrice de Paris, une importante mission d'information sur la candidature de la France pour que notre gastronomie soit inscrite au patrimoine de l'UNESCO. Plusieurs grands chefs et spécialistes de la gastronomie et des produits du terroir participeront aux auditions parlementaires, qui viennent de débiter au Sénat, et qui s'achèveront courant juillet ••• Du 18 au 20 juillet 2008, Menton va se mettre à l'heure créole, avec en point d'orgue la rencontre solennelle des cuisinières de la Guadeloupe avec sept grands chefs de la Côte d'Azur ••• Selon NPD Group, société internationale d'études marketing, le premier trimestre de 2008 se termine avec une progression de 1,5 % des dépenses totales pour la restauration commerciale. Ce résultat est toutefois à nuancer puisque la progression des dépenses a été davantage tirée par la hausse de la dépense moyenne que par la fréquentation. Le marché marque ainsi un ralentissement par rapport au 4<sup>e</sup> trimestre 2007, lequel a bénéficié d'une hausse de +3% des dépenses, uniquement soutenue par la fréquentation •••



*bière*  
**Leffe Ruby**  
**SAVEURS AUTHENTIQUES**  
**ET FRUITS ROUGES**

**NOUVEAU.** Avec sa robe d'un profond rouge rubis, Leffe Ruby, titrée à 5 % d'alcool, est la rencontre idéale entre les saveurs typiques des bières Leffe et la délicatesse des fruits rouges. Après avoir dévoilé des arômes de fruits rouges légèrement épicés, elle révèle ses notes de framboise, sa douce saveur florale et laisse un délicat souvenir boisé.

A l'apéritif, Leffe Ruby s'accorde parfaitement avec des amuse-bouches sucrés-salés. ♦

• **Disponible à la pression dans une sélection de cafés, bars et restaurants ainsi qu'en magasins, en format pack de 6 x 25cl et bouteilles de 75cl.**

**Comptoirs & Compagnies**

**NOUVEL GAMME DE SEL DE L'HIMALAYA**



**NOUVEAU.** Cette société implantée à Aix-en-Provence, importatrice de saveurs, a imaginé pour la gamme de sel rose de l'Himalaya « Esprit de saveurs » 5 mélanges uniques et originaux, aux ingrédients de qualité, issus de l'agriculture biologique : poivre 5 saisons, un judicieux mélange bio de 4 poivres et de baie rose (45g, prix public conseillé 19€) ; esprit de feu, du sel rose de l'Himalaya avec une pointe de piment oiseau (90g, prix public conseillé 19€) ; esprit de Provence, du sel rose de l'Himalaya associé à du thym, sarriette, romarin, origan, marjolaine et hysope (80g, prix public conseillé 19€) ; esprit d'Orient, du sel rose de l'Himalaya avec de la coriandre, cumin, curry, anis, cardamome, gingembre, fleur de macis, clou de girofle, cannelle (80g, prix public conseillé 19€) ; esprit du Midi, mélange d'ail et de sel rose de l'Himalaya (90g, prix public conseillé 19€) et esprit d'été, du sel rose de l'Himalaya, mêlé d'ail, échalote, coriandre, anis, thym (80g, prix public conseillé 19€). ♦

• **Disponible en épicerie fines et magasins bio au prix public conseillé de 19€ le moulin.**

*produits*

PHOTO GÉRARD BENOIST



**Le vin de la semaine**  
**DOMAINE LUDOVIC**  
**DE BEAUSÉJOUR**  
**CUVÉE CRYSTALLIS**  
**BLANC 2007**

**APPELLATION.**

Côtes de Provence contrôlée

**CEPAGES.** Rolle 80 %, ugni blanc 20 %

**DEGUSTATION.** Robe or pâle. Nez fin évoquant le fruit exotique (ananas, pamplemousse), les fleurs et la vanille. Bouche ample, fondue au mariage fruité et boisé.

Fraîcheur très présente. Finale minérale.

**ACCORDS.** Foie gras poêlé aux poires confites ; fleurs de courgettes farcies aux langoustines ; homard au beurre blanc ; crottin de chèvre chaud aux émincés de poireaux à la menthe...

Prix 12,80€ départ cave. ♦

• **Domaine Ludovic de Beauséjour**

Cave Le Vigneron

Z.I. Saint Hermentaire. Avenue Pierre Brossolette

83300 Draguignan

Tél. (0)4 94 68 96 80

**Cave à vins Vinosafe ELT®**

**L'ESPACE VIN 100 % À LA CARTE**

**ADAPTATION.** Si la technologie ELT® constitue une étape décisive pour la conservation des vins, cette avancée révolutionnaire permet également de stocker vos vins absolument où vous voulez.

ELT (EcoLowThermie)® met fin aux contraintes de bruit, de dissipation de chaleur ou de taille de local. Un meuble ancien devient une armoire à vin silencieuse pour la salle de séjour, un dessous d'escalier inutilisé devient une cave à vin. Désormais, l'armoire à vin n'exclut plus aucun design ou aucun emplacement et l'unité de génération de froid ELT® sera toujours remplaçable, même après des années d'utilisation. ♦



• **Contact :**  
**Vinosafe**  
**groupe Climadiff**  
**(0)4 96 11 52 52**

*vins*

PHOTO X

*salon*



PHOTO X

**L'Italie à table à Nice**

**UN SUCCÈS**  
**PARTAGÉ PAR**  
**130 000**  
**PASSIONNÉS !**

**BILAN.** Pour sa quatrième édition, « L'Italie à table » a cette année dépassé toutes les attentes en termes d'affluence, de qualité et de réussite. En effet, nombreux sont ceux qui, durant ces 5 journées d'amitié franco-italienne, ont goûté à la convivialité de nos voisins méditerranéens, ont dégusté les produits régionaux transalpins, sont venus s'informer sur les destinations touristiques et participer aux différentes activités culturelles et ludiques proposées. Une palette de territoires, provinces et régions touristiques était présente afin de conjuguer gastronomie, information et promotion territoriale. Pas moins de 150 exposants ont été heureux de pouvoir démontrer leur savoir-faire et transmettre leurs meilleures recettes au public azuréen. ♦



**Le challenge de l'étiquette. VOTEZ !**

**GRAPHISME.** Le Challenge international du vin lance, à partir de lundi 23 juin, un jeu-concours sur Internet, dont le principe consiste à voter pour les plus belles étiquettes de vins médaillés au concours 2008. Les votants participeront au tirage au sort pour gagner des « œnokdos » : week-ends œnotouristiques, caisses de vins médaillés, tee-shirts, livres... Le propriétaire de l'étiquette qui obtiendra la meilleure note moyenne à la clôture des votes gagnera un tirage de 15 000 étiquettes offert par Etiqroll, partenaire du challenge de l'étiquette, 5 000 médailles adhésives 2008 et une inscription gratuite pour le prochain challenge international du vin. ♦

• **Pour voter pour les plus belles étiquettes des vins du monde, rendez-vous sur <http://www.challenge-etiquette.com>**

*brèves*

**DESSOUS DE TABLE.**

La maison Rouge Noble, distributeur de vins de Toscane, organise son premier dîner « Chanti attitude », en collaboration avec le restaurant « Le Pied de Nez » au Castellet (Var), le 26 juin 2008. Menu 27€. Réservation restaurant (0)4 94 29 72 26. Contact Rouge Noble (0)6 87 81 28 12. rougenoble@tele2.fr ♦ **Le Sofitel Cannes Le Méditerranée vient d'obtenir l'accord de la préfecture pour la réalisation de son centre de thalassothérapie, qui devrait être opérationnel en 2009** ♦ Vinexpo Asia-Pacifique 2008 a accueilli au Hong-Kong Convention & Exhibition Centre, 8 868 visiteurs exclusivement professionnels, soit exactement +28,8 % par rapport à 2006. 45 % d'entre eux sont venus de Hong-Kong et Macao et 55 % des 19 autres pays d'Asie-Pacifique. La Chine continentale (2 254) vient en tête et double le nombre de ses visiteurs par rapport à 2006, suivie de la Corée (657), de Taiwan (438), du Japon (209), de Singapour (203), de l'Australie (175), de la Thaïlande, des Philippines, de Malaisie, du Vietnam, d'Indonésie, d'Inde et des autres pays de la zone. Parmi ces visiteurs, tous les secteurs d'activité étaient représentés : importateurs, grossistes, détaillants, sommeliers et food and beverage managers, acheteurs du duty-free, de compagnies aériennes et CHR. 692 exposants de 32 pays ont présenté la plus large gamme de vins et spiritueux jamais proposée dans un seul lieu en Asie-Pacifique, en offrant à la dégustation quelques 70 000 bouteilles ♦ **Le « Whisky live Paris 2008 » se tiendra les 20, 21 et 22 septembre, dans les salons du Pavillon Gabriel, 5, avenue Gabriel - Paris 8<sup>e</sup>** ♦ À suivre