

email-gourmand@nd hebdo

PROVENCE • CÔTE D'AZUR

N°197

Lundi 1^{er} septembre 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 Gérard Bernar



événement

Les Étoiles de Mougins LE COMPTE À REBOURS A COMMENCÉ...

Christophe Dufau, le chef des Bacchanales à Vence sera de nouveau présent à la 3^e édition des Étoiles de Mougins

GASTRONOMIE. La 3^e édition, avec Marc Veyrat comme invité d'honneur, se profile. Dans 3 semaines, Mougins va se transformer en village gourmand. Le samedi 20 et le dimanche 21 septembre, un public de passionnés va cheminer dans les ruelles pour découvrir les nombreuses animations (exposition du collectif *Génération.C au Lavoir, diverses conférences sur le champagne, le foie gras, le fromage, le vinaigre de Xérès et Terra Madre, en partenariat avec l'association Slow Food...*), assister aux concours internationaux du jeune chef et de sommellerie et aux démonstrations de 100 chefs dans les 5 espaces scénarisés. Tarif : pour 1 personne 20€ la journée (30€ les 2 jours) et pour 2 personnes 30€ la journée (50€ les 2 jours)

PROS. A la demande des professionnels locaux, le festival international de la gastronomie a rajouté une journée réservée aux professionnels, le lundi 22 septembre, de 10h à 18h. Ils pourront assister à des démonstrations de chefs, Régis Marcon ; Ron Blaauw (chef hollandais deux-étoiles, pour une prestation de cuisine moléculaire) ; Marco Colagrecio (cuisine à la plancha) ; Laurence Salomon (approche bio de la cuisine) et profiter de nombreuses surprises préparées entre autres par l'Apréca (association des pâtisseries de restaurant Côte d'Azur) ou les chefs américains. Au programme également, des conférences « hygiène et sécurité alimentaire » par la société Cap Sol, « fidélisation de la clientèle » par la société Restopolitan et des master-class sur le champagne par Laurent Perrier, sur le vinaigre de Xérès ou encore sur le Porto par la maison Taylor. Tarif : 40€ la journée

Le dimanche 21 septembre au Park à 20h30, la soirée sera réservée aux professionnels, en présence des chefs invités du festival, avec au menu des happenings culinaires animés par l'Apréca, les Toques Brûlées et l'équipe du Park. Tarif : 40 euros par personne. ♦

• Réservations auprès de l'office de tourisme de Mougins
15, avenue Jean-Charles Mallet 06250 Mougins - Tél. (0)4 93 75 87 67



Nicolas Baubé et Serge Gouloumès ont mis à l'honneur les vins du Domaine Ott et les fleurs comestibles Marius Auda

Hilton Mauritius Resort and Spa UN AIR DE PROVENCE... À L'ÎLE MAURICE

4 MAINS. Du 18 au 23 août dernier, Serge Gouloumès, chef exécutif une-étoile Michelin® du Mas Candille et du restaurant Le Candille à Mougins a été l'invité de Nicolas Baubé, chef exécutif de l'Hilton Mauritius Resort and Spa, et du restaurant Melanzane. Ils ont travaillé de concert pour une semaine gastronomique, en proposant une cuisine raffinée à base de produits exceptionnels du terroir mauricien, accompagné de vins renommés, comme les crus du Domaine Ott. Serge Gouloumès avait également apporté dans ses valises les fleurs comestibles de Marius Auda, qui trônèrent sur les noix de coquilles Saint Jacques en pétales, chutney de mangue, vinaigrette d'algues, ciboulette et poivre vert ou sur le filet d'agneau comme un tajine, confiture d'oignons rouges et raisin aux épices du Sud. ♦

chefs



Geneviève Dardanne, directeur du développement Hilton Mauritius Resort and Spa & Hilton Seychelles Northolme Resort and Spa, entre Nicolas Baubé et Serge Gouloumès



Filet d'agneau comme un tajine



Cocktail de poivrons rôtis en gazpacho, quenelle de fromage de chèvre frais nuance au miel de letchi

Noix de coquilles Saint Jacques en pétales



agenda

>> JEUDI 4 SEPTEMBRE

Soirée super dégustation à Golfe-Juan

sur le thème des syrah d'exception Villa « La Balconnière » 1023, chemin des Pertuades Association « Les Amis du Vin » association@franckthomas.fr Tél. (0)6 45 50 50 70

Inauguration du nouveau salon Méditerranée

Hôtel Le Méridien Beach Plaza à Monaco

À partir de 19h, en présence du directeur Michel Cottray, accompagné de son équipe et de toutes les sociétés monégasques clientes de l'hôtel. 22, avenue princesse Grace Sur invitation

>> DU 6 AU 14 SEPTEMBRE

Semaine senteurs et saveurs

à Forcalquier

Les sens du pays de Haute-Provence. Une fête pour les papilles, une fête à humer au gré des distillations, une fête à partager avec les professionnels du pôle qui se rendent disponibles pour vous présenter leurs savoir-faire. Renseignements : contact@paysdehauteprovence.com www.paysdehauteprovence.com

>> VENDREDI 5 SEPTEMBRE

Soirée spéciale autour du vin et de la gastronomie

Mas de Pierre à Saint Paul de Vence L'Alsace avec le Domaine Boesch Menu 4 plats élaboré par le chef Frédéric Garnier et vins sélectionnés par le chef sommelier Ludovic Parfait, vice meilleur sommelier de France 2006. 130€ par personne, boissons incluses. 2320, route des Serres Réservations (0)4 93 59 00 10 <http://www.lemasdepierre.com>

>> SAMEDI 6 SEPTEMBRE

Fête du terroir

à Saint Laurent du Var 21^e édition. Produits du terroir, animaux de la ferme, métiers anciens, restauration... De 10h à 18h, parc Layet Renseignements : Office de tourisme (0)4 93 31 31 21 tourisme@saintlaurentduvar.fr Ville de Saint Laurent du Var ville@saintlaurentduvar.fr

Fête du port de Nice

Village gourmand animé par des chefs de cuisine, pâtisseries, artisans de qualité franco-italiens et les vigneron de Bellet (voir détails page 2)



festivités

Alpes-Maritimes FÊTES À L'ENVI !

Il va falloir posséder un sacré talent d'ubiquité pour assister à toutes les manifestations prévues ce week-end prochain.

A NICE, de 19h à 0h30, le port sera entièrement rendu aux piétons pour permettre à tous de déambuler et flâner librement à l'occasion de la 5^e édition de « Lou Festin dou Pourort », organisée cette année sous le thème « saveurs et traditions des ports de la Méditerranée ». Placé sous le patronage du Convivium Slow Food Sud-Est et principauté de Monaco, le village des chefs sera animé par Benjamin Bruno, Michel Devillers, Pascal Lac, Marc Laville, Thomas Millo, Christian Plumail, Jean-Denis Rieubland, Luc Salsedo, Serge Serain, Jouni Törmänen. Seront également présents les vins de Bellet, la chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes et les artisans Slow Food, Marco Ballestra (Miellerie de la Roya), Ivan Chiaffrino (Amaretti Antica Dulcinea), Davide Dalmasso (La Cambuse), Roger Daniel (Maison Forever La Niera), Rossana Irtelli (Acetaia Leonardi), Leyla Louviers (produits créoles), Guillaume Philippon (Nougaterie des Fumades), Jean-Claude et Cyril Reux (Samimex) et Frédéric Soffiotti (Soffiotti & fils).

A SAINT-LAURENT-DU-VAR, de 10h à 18h, au parc Layet, la 21^e édition de la fête du terroir mettra en exergue les produits de la région, les animaux de la ferme et les métiers anciens

A GRASSE, les 6 et 7 septembre, lors de la 13^e édition de « Bio Grasse », sur le Cours Honoré Cresp, vous pourrez faire votre marché parmi plus de 100 stands en provenance de la France entière et d'Italie, tenus par des producteurs et des revendeurs bio, prendre des cours de cuisine à la Rotonde avec par le chef Yves Terrillon, sur le thème « la cuisine du marché bio » (samedi 6 septembre à 15h30) et déjeuner bio avec un menu concocté par Jacques Chibois (dimanche 7 septembre à 12h30).

A BIOT, les 6 et 7 septembre au village, à l'occasion de la fête du jumelage entre Biot et Vernante et afin de partager les mets de chacun des pays, un marché italien sera installé sur la place des Arcades où les producteurs du Piémont donneront rendez-vous aux gourmands pour leur faire découvrir leurs produits les plus savoureux (de 9h à 20h le samedi et de 9h à 18h le dimanche). ♦

Le Delas Côte d'Azur - Gourmet Prestige PARTENAIRE OFFICIEL DES ÉTOILES DE MOUGINS

VITRINE. La filiale méridionale de l'entreprise de Rungis s'installera au cœur de l'espace VIP, réservé aux chefs et aux médias, derrière le stade des pianos où les grandes toques mondiales vont se succéder pour des démonstrations devant le public. Les chefs pourront venir s'y détendre et goûter aux produits des fournisseurs réunis sous la bannière Le Delas : Lafitte et ses foies gras, l'Esturgeonnaire et son caviar d'Aquitaine Perlita, Senioro de Montanera et son jambon espagnol pata negra, le Domaine d'Argens et ses truffes, Agrimontana et ses pâtes de noisettes, pistaches, amandes et châtaignes, la distillerie alsacienne Miclo avec sa vodka.G... ♦

produits



Le roi du poulet à Marseille RESTAURANT PORTUGAIS !

LUSITANIE. À l'abri du clocher de Notre Dame du Mont, à 5 minutes du célèbre cours Julien, « le roi du poulet »... propose une morue à la portugaise. A tomber ! Bien sûr que le poulet est de grains et grillé, mais vraiment, le côté cuisine portugaise, vaut le détour. Testez aussi les beignets de morue, c'est franchement top ! (plats allant de 5,50€ à 16€, à accompagner d'un rosé portugais un peu « frizzante »). De plus, c'est le seul restaurant portugais à Marseille et il est tenu par une vraie famille portugaise, Eugénie-Marie de Souza Santos, la patronne, garantit les recettes ancestrales et familiales mises en scène ici. La petite épicerie qui joute le restaurant est une véritable cave de l'Ali Baba portugaise avec la liqueur d'amande amère, et même la morue en direct du Portugal et autres délices. ♦

MAGALI AIMÉ

• **Le roi du poulet**
14, place Notre Dame du Mont 13006 Marseille
Tél (0)4 91 42 87 46 - (0)6 14 09 94 49

Photo Magali Aimé



restaurants



Gilbert Masse

Les Pignatelles à La Motte MENU TRUFFES

DEJEUNER OU DÎNER. Jusqu'à la fin du mois de septembre, Gilbert Masse vous propose un menu truffes en 6 plats (78€), servi pour l'ensemble de la table. Vous dégusterez un velouté de pommes de terre aux truffes, craquant de poitrine fumée, un bouquet de salade du marché, truffes râpées, copeaux de parmesan, une rosace de saint jacques et truffes, fondue de chicons et poireaux, cordon de jus de viande, un tournedos de veau, escalope de foie gras, lamelles de truffes, sauce velours ; le fougerus de brie garni au mascarpone aux truffes et le dôme de crème au lait au café blanc parfum de truffe, craquant au sésame et nougatine, verrine de crème truffée. ♦

• **Les Pignatelles**
726, route de Bagnols-en-forêt à La Motte
Tél. (0)4 94 70 25 70

brèves

DESSOUS DE TABLE. Pour la deuxième année consécutive, Éric Maio, le chef de l'Auberge des Fontaines d'Aragon à Montauroux sera présent le 21 et le 22 septembre sur le festival international de la gastronomie et des arts de vivre de MoUGINS. Il effectuera la démonstration de 2 recettes choisies parmi les plats phares de sa carte d'été « une aubergine rôtie sur la plancha, rougets de roches et confitures de poivrons doux à l'olive niçoise. » et « la célèbre pomme de terre cuisinée en robe des champs, arrosée d'une crème de truffes herbes potagères et truffes du moment ». ♦ ♦ ♦ **Comme chaque année, le Château d'Astros à Vidauban ouvre ses portes pour la cueillette des pommes. Les vergers sont ouverts tous les jours de 10h à 18h. Renseignements (0)4 94 99 73 00** ♦ ♦ ♦ D'une capacité de 600 élèves, le nouveau lycée technique et hôtelier de Monaco sera édifié sur l'îlot Prince Pierre à l'emplacement de l'ancienne gare. Il accueillera des salles de cours, une salle polyvalente, un gymnase, un restaurant d'application et un parking d'environ 140 places. Les travaux débuteront lors du dernier trimestre 2008. La livraison du lycée est prévue pour la fin 2011 ♦ ♦ ♦ **La fréquentation touristique de la Côte d'Azur est jugée satisfaisante, au global sur l'ensemble de la période de Mai à Août, par 80 % des professionnels du tourisme de la Côte d'Azur (offices de tourisme, hébergements, restaurants et activités). Parmi eux, 13 % jugent la saison estivale « très bonne », 35 % « bonne », et 32 % « assez bonne ». Un professionnel sur 5 a un avis plus négatif, notamment sur la montagne où 31% d'entre eux ne sont pas entièrement satisfaits de la fréquentation. La saison 2008 apparaît inférieure à celle de 2007 pour les prestataires de la montagne, mais aussi, sur le littoral, pour les campings et les restaurants** ♦ ♦ ♦ Anthony Torkington, directeur général du Mas Candille à MoUGINS et Paris-Match ont décidé de reporter la vente aux enchères des photos « 11 stars pour 11 souvenirs », exposées autour de la piscine jusqu'à la fin de l'été, prévue initialement le 12 septembre, en mai 2009, pendant le festival de Cannes. Ce sera la fête du cinéma sur la Croisette et la fête de la photo au Mas Candille, avec une soirée à dimension humaine au profit des associations « Institut du cerveau et de la moelle épinière » du professeur Saillant et « Chaîne de l'espoir » du professeur Deloche, et en présence de Mireille Darc, marraine de cette association ♦ ♦ ♦



Photo X

François et Stéphane Raimbault

cours de cuisine

LA RENTRÉE DES CHEFS

Pour les chefs de cuisine, pas de répit, les cours de cuisine reprennent, pour beaucoup, début septembre. **A L'OASIS** à La Napoule, Stéphane Raimbault et son frère François, chef pâtissier, regagnent le chemin de leur atelier, le samedi 6 septembre. De 9h à 14h30, Stéphane vous fera travailler sur le thème de la cuisine thaï et François prendra le relais de 14h à 17h, pour un cours de pâtisserie sur les fameuses tartes de l'Oasis. Le mercredi 17 septembre, le matin, vous saurez tout sur la cuisine au foie gras et l'après-midi, vous effectuerez une déclinaison sur la pâte à choux. Chaque matinée de cours sera suivie d'une dégustation du plat réalisé (avec amuse bouche et dessert) à la table d'hôte de l'Atelier. Tarif 150€ par personne. À l'issue du cours participatif de pâtisserie, vous partagerez tous ensemble un « tea time » en dégustant un assortiment de douceurs, dont celles réalisées par vos soins. Tarif 110€ par personne

• **Contact : Françoise Mirebeau (0)4 93 49 95 52**

AU MAS CANDILLE à Mougins, comme rien n'est prédéfini, Serge Gouloumès laisse libre cours à vos envies du moment. Il vous propose un programme personnalisé qui comprend la visite du marché Forville à Cannes, avec l'achat des produits qui serviront ultérieurement aux recettes ; le cours particulier, riche de nombreux tours de main et de conseils pour le choix des produits ; un déjeuner en table d'hôte dans les coulisses de la cuisine ; une dégustation des vins de la région commentée par le chef sommelier ; un dîner au restaurant « Le Candille » avec menu dégustation.

Les cours sont également ouverts aux clients qui ne séjournent pas à l'hôtel.

• **Sur réservation tout au long de l'année (0)4 92 28 43 43**

AU VISTA PALACE HOTEL à Roquebrune Cap-Martin, Charles Séméria, le chef des cuisines, vous attend le samedi 6 septembre, à partir de 9h, pour une matinée dédiée aux sauces et qui se terminera par un déjeuner convivial. Tarif 90€ par personne (60€ de supplément pour toute personne invitée au repas).

• **Réservations (0)4 92 10 40 02 - (0)4 92 10 40 13**

AU MONTE-CARLO BAY HOTEL & RESORT, à partir du vendredi 26 septembre (puis tous les vendredis jusqu'au 29 mai 2009), fort du succès rencontré la saison dernière, le sympathique et passionné Marcel Ravin reconduit ses stages qui alternent apprentissage et dégustation. Le cours, bien rodé, débute à 15h30 à l'Orange Verte par un briefing d'accueil détendu, autour d'un « fine tea » et des biscuits maison. Quelques instants plus tard, place aux travaux pratiques dans le cadre très pro des cuisines du Monte-Carlo Bay, où le chef vous dévoilera quelques-uns de ses secrets. À 19h30, le moment de partage avec votre invité commence avec une coupe de champagne, suivi d'un retour en cuisine pour dresser votre entrée. Reste à savourer vos 3 créations (entrée, plat, dessert) et vous remémorer les bons moments passés en cuisine. Tarif : 190€ le cours pour 1 personne, cocktail de bienvenue, dîner pour 2 personnes et un panier surprise. Le nombre de places par session est limité à 8 participants.

• **Réservations (377) 98 06 03 60**

AU GRILL à Monte-Carlo, le restaurant installé au 8^e étage de l'Hôtel de Paris, un des chefs vous accueille dans ses cuisines. Au programme après le petit-déjeuner, la réalisation d'un plat ou d'une pâtisserie, astuces et petits secrets compris ! Cette mise en appétit sera comblée à la table du Grill, où vous attendra un menu gastronomique.

Tarif : 140€ par personne, petit-déjeuner et déjeuner (1/2 bouteille de vin, eau minérale et café inclus) compris.

• **Réservations : (377) 98 06 88 15**

LES APPRENTIS GOURMETS à Cannes proposent différentes formules de cours « dej » un plat en 30 minutes (15€), « doublet » un plat + une entrée ou un dessert en 1h (32€), « menu » une entrée + un plat + un dessert en 1h30 (50€), « thème » 3 à 5 plats autour d'un thème en 2h (69€), « dîner duo 1 » 1 personne prépare pour 2 à rapporter à la maison, plat + une entrée ou un dessert (50€), « kid » 3 recettes pour les enfants en 1h30 (32€) ; « resto » un menu différent chaque week-end (39€)

• **6, rue Teisseire à Cannes. Tél. (0)4 93 38 78 76**

À L'ATELIER DES AGAPES à Cogolin, Thierry Barot vous attend à partir du mercredi 10 septembre pour la reprise des cours des « pitchouns » (8 ans minimum - 25€) et le samedi 13 septembre pour deux sessions programmées le matin sur le pigeon (48€) et l'après-midi sur les risottos (36€). Les cours se poursuivront de façon hebdomadaire, le mercredi pour les enfants et le samedi pour les adultes. À noter que Jean-Rémy Casnedi réalise des animations autour des cocktails, chaque jeudi en fin d'après-midi (22€)

• **Réservations (0)4 94 54 60 97**

ETC. D'autres chefs de cuisine organisent régulièrement des cours de cuisine, Bruno Kaufmann à la **Conserverie Au Bec Fin** à Cogolin (0)4 94 55 74 44, René Bérard dans sa campagne à **La bastide des saveurs** à La Cadière d'Azur (0)4 94 90 11 43, Philippe Migot au **Château de Berne** à Lorgues (0)4 94 60 48 88 (cours en matinée et déjeuner : 120€ par personne), Yves Terrillon à **L'Atelier des la cuisine des fleurs** à Tournettes-sur-Loup (04) 92 11 06 94, Pierre Reboul, René Bergès, Lionel Lévy, Dominique Frérard à **La Villa des Chefs** à Aix-en-Provence (0)6 64 84 60 48, et la liste est encore longue... ♦

Photo X

Serge Gouloumès



Marcel Ravin



Photo Gérard Berovic

Photo X

Thierry Barot



brèves

DESSOUS DE TABLE.

Après le lancement réussi du premier guide Michelin Tokyo, en novembre 2007, Hong Kong et Macao, s'approprient d'ici quelques mois, à avoir leur petit guide rouge. Depuis la fin de l'année 2007, des inspecteurs Michelin sont sur place où ils effectuent des visites, prennent des repas anonymes dans les restaurants, dorment dans les hôtels pour juger du niveau des prestations offertes et de leur régularité. **Les meilleurs pâtisseries de France seront réunis pour la première fois sur le salon de la gastronomie de Bourg en Bresse (du 7 au 11 novembre), pour participer aux épreuves de sélection de l'équipe de France à la 11^e coupe du monde de la pâtisserie qui se déroulera dans le cadre du Sirha à Lyon (24 au 28 janvier 2009)**

Un permis de construire concernant l'implantation d'un complexe de restauration dans une partie de la villa Cosmetatos - Notre-Dame des Anges, appartenant à la ville du Cannet, va être déposé dans le courant du mois de septembre. Imaginé par Bruno Oger, actuel chef exécutif du Majestic Barrière à Cannes, ce projet devrait comprendre un bistro, un bar et une table gastronomique d'une vingtaine de couverts. Si les travaux de l'aménagement des 1 200m² débutent à la fin de cette année, la livraison pourra être envisagée pour le début 2010. **Les Éditions du Chêne - Hachette-Livre viennent de rééditer dans un format plus petit et avec une couverture souple, « Comment goûter un vin », l'ouvrage de Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde (312 pages, 19,90€) paru en 2006 aux Éditions ÉPA** • Le tourisme d'affaires dans le Var génère chaque année plus de 80 millions d'euros de consommation dans l'économie départementale dont 30 millions d'euros apportés par le seul marché régional. La dépense moyenne de la clientèle affaire représente le double de la dépense moyenne de la clientèle touristique, soit 70€ • **Notre confrère Bruno Lecoq relance « Lecoq gourmand », un magazine d'information gastronomique et de l'art de vivre, qu'il avait créé en 1989 et arrêté en 1995. Parution en kiosques du numéro 1, le 9 septembre** • Le 6^e salon de l'art et du vin de Théoule-sur-mer est programmé les 18 et 19 octobre 2008 • **Marriott International accentue sa présence en France et annonce d'ici à trois ans, l'ouverture de trois nouveaux hôtels, dont le Courtyard by Marriott Marseille, situé en plein cœur du futur Euromed Center de la cité phocéenne** • À suivre

PHOTO GÉRARD BENVIN



Le vin de la semaine ÉTERNELLE FAVORITE ROSÉ 2007

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CEPAGES. Grenache, carignan et tibouren
DEGUSTATION. Nez original et racé de fruits de la passion, mandarine, chèvrefeuille, pivoine, qui se retrouve en bouche. Très aromatique et parfumé, il offre une finale voluptueuse sur une pointe de musc.

ACCORDS. Apéritif, soupe de poissons de roche, terrine de lapin, encornets farcis, tian de brandade, cuisses de lapin confites à l'huile d'olive, millefeuille aux framboises

◆
• **Château de Saint Martin cru classé**
Route des Arcs 83460 Taradeau
Tél. (0)4 94 99 76 76

Vins de Bellet UN JOUR AUX COURSES

SOIRÉE. Non, les vignerons de Bellet n'ont pas tourné une nouvelle version du célèbre film des Marx Brothers, Harpo, Chico et Groucho, mais ont participé à une soirée conviviale à l'hippodrome de la Côte d'Azur à Cagnes-sur-mer, réservée à leurs crus. Les vignerons des collines niçoises, réunis autour du président de leur association Gio Sergi, ont doté les six courses du dernier meeting d'été, le prix du Château de Bellet, le prix du Château de Crémat, le prix du Domaine de Toasc, le prix Via Julia-Augusta, le prix SCEA les Coteaux de Bellet et le grand prix de Bellet, où le jockey du cheval gagnant a reçu son poids en vins de Bellet. ◆

PHOTO GÉRARD BENVIN



Le jockey du cheval gagnant du grand prix de Bellet a reçu son poids en vins de Bellet

PHOTO BIK



Bernard Nicoletti a remis un coffret de vin du Domaine de Toasc à l'entourage du cheval gagnant

vins



PHOTO X

Crème de cassis Joseph Cartron CUEILLETTE 2008

FRAÎCHEUR. Cette année, la perle noire de Bourgogne a atteint sa pleine maturité à la mi-juillet, date à laquelle elle a été récoltée dans les vergers de cassis bourguignons des Hautes Côtes.

Après avoir macéré en moyenne 6 à 8 semaines dans de l'alcool neutre, le précieux cassis cueillette 2008, voluptueux, léger, limpide, tant par sa couleur framboisée, que par la justesse de son arôme, est disponible à partir du 1^{er} septembre 2008. ◆

• Cavistes et épiceries fines. Prix public conseillé 10€ la bouteille de 70 cl

CONCOURS

PHOTO GÉRARD BENVIN



Journées saveurs et terroir à Sainte-Maxime À VOS BASSINES !

SALON. L'association de Michel Hébréard vient de mettre la dernière main au programme de la 14^e édition de son salon du goût, programmé du 9 au 12 octobre au « Bosquette ». Le jeudi 9 octobre sera consacré aux chefs de demain, le vendredi 10 octobre aux grands trophées de la pâtisserie, le samedi 11 octobre à la journée des chefs et le dimanche 12 octobre aux ménagères aux fourneaux et à Stars en cuisine. Le Convivium Slow Food Sud-Est et principauté de Monaco sera présent pour la seconde année, à travers ses stands d'artisans.

Parmi les animations nouvelles, le concours de confitures va être remis au goût du jour, à une époque où les fruits sont abondants. Un appel est lancé à toutes les personnes désireuses de présenter leurs créations sucrées et pleines de saveurs. Le vendredi 10 octobre, de 10h à 12h, un jury de gastronome se pourléchera les babines, pour désigner les vainqueurs. ◆

• Le règlement est disponible dès à présent à l'office de tourisme de Sainte-Maxime. Tél. (0)4 94 55 75 55

Disciples Escoffier international RENTRÉE AZURÉENNE

PAYS FRANCE DÉLÉGATION RIVIERA CÔTE D'AZUR. Michel Bourdin, le conservateur du musée Escoffier de l'art culinaire a reçu le bureau de la délégation dans les locaux de la fondation Auguste Escoffier à Villeneuve-Loubet. Cette amicale réunion de travail a permis d'avancer sur les préparatifs des prochaines manifestations, la gastronomie autour du fromage sous la houlette de Robert Bedot, maître fromager, en octobre, et le grand chapitre au Méridien à Nice, début décembre, où les Disciples et ses amis seront reçus par le directeur général Pascal Leprou et le chef Sébastien Giannini. Tous les Disciples et amis seront informés prochainement du détail de ces manifestations par l'envoi du compte-rendu de cette réunion. À noter également que la prochaine assemblée générale et de nouvelles élections auront lieu en janvier 2009. À l'issue de cette rencontre, une photo de famille (ci-contre) fut prise devant la cheminée d'Auguste Escoffier, où l'on reconnaît, de gauche à droite, Michel Bourdin, David Terbèche, Philippe Onofri, Gilles Digard, Laurent Capdeville, Bernard-Louis Jaunet et Daniel Dorchie. Le président Michel Duhamel, présent avec les élèves bac pro au Japon, était excusé. ◆ DAVID TERBÈCHE, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DÉLÉGATION RIVIERA CÔTE D'AZUR

DATES. 7 octobre rencontre délégation Suisse Nord-Central, ambassadeurs Mrs Suad Sadock et Andreas Wyss à l'hôtel Schweizehof ••• 20 octobre délégation Occitane, grand chapitre à Carcassonne au restaurant La Barbacane de l'Hôtel de la Cité, où seront notamment intronisés Yves Thuriès MOF et Richard Filippi du Groupe Ducasse ••• 22 octobre chapitre pays Italie à Chianciano Terme ••• 28 octobre délégation pays Suisse, 33^e chapitre, en l'honneur du 20^e anniversaire de la délégation, chez Philippe Rochat à Crissier, sous la présidence de René Winet et de son équipe ••• 31 octobre délégation Pays Grande-Bretagne 2^e chapitre à Londres au Land Marck Hotel 20 novembre Pays Italie, 1^{er} chapitre à Rome ••• décembre délégation Riviera Côte d'Azur 6^e grand chapitre au Méridien à Nice ••• 20 janvier 2009 Pays Italie, 1^{er} chapitre à Milan ••• du 25 au 29 janvier 2009 pendant le Sirha à Eurexpo Lyon, rendez-vous des Disciples d'Escoffier sur le stand Enodis, notre sponsor, et le 26 janvier, trophée national de cuisine « Bernard Loiseau » organisé par la délégation Occitanie ••• 7 et 8 février 2009 2^e congrès international des Disciples d'Auguste Escoffier jeunes talents et professionnels à Genève pays Suisse ••• 7 février 2009 concours culinaire international Disciples Auguste Escoffier avec l'école hôtelière de Genève. ◆

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

association



PHOTO X

