

e-mail gourmand@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°144 Lundi 20 août 2007 - Hebdomadaire - Rédaction et photos Gérard et Michelle Bernar
Tél. (0)4 94 17 28 92 - **Nouveau numéro (0)6 33 55 01 19**

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

restaurants



Parcours à Falicon Jean-Marc Delacourt « une page se tourne »

ARRÊT. Le 2 septembre prochain, Annie et Jean-Marc Delacourt vont fermer leur restaurant perché sur les hauteurs niçoises à Falicon. L'affaire qu'ils avaient reprise en 2003 a été vendue à une famille du Nord de la France. A 58 ans, après 44 ans de métier, ponctués de séjours chez Ledoyen, au Crillon, au Ritz à Paris, de récompenses étoilées à Divonne-les-Bains, au Château de la Chèvre d'Or à Eze village, à Parcours à Falicon, du col bleu-blanc-rouge de MOF en 1990, ce cuisinier passionné et discret, a « envie de vivre d'autres choses », comme « profiter de son petit-fils ». Il ne souhaite plus d'obligations, mais acceptera seulement des occupations (conseiller culinaire), suivant les opportunités. Son successeur, un jeune chef de 29 ans qui travaille actuellement dans un restaurant gastronomique de la région lilloise, devrait poursuivre la destinée du restaurant « Parcours » dès le 15 septembre. ♦

Mirazur à Menton Détente au lounge

NOUVEAU. Mauro Colagreco vient d'inaugurer un lounge extérieur, qui bénéficie de la fraîcheur bienfaisante des citronniers du jardin. Ce lieu de quiétude vous permettra d'aviver et (ou) de prolonger le plaisir de cette table étoilée de Menton, où, à la lumière du soleil couchant ou à la lueur des bougies, installé dans de confortables fauteuils, bercé par une musique d'ambiance bossa nova ou jazz, vous pourrez siroter un apéritif ou cocktail, avant ou après le dîner. Une occasion de (re)découvrir la cuisine de création et d'émotion de Mauro Colagreco, à travers la carte et les menus d'été. ♦

• **Restaurant Mirazur**
30, avenue Aristide Briand à Menton.
Tél. : (0)4 92 41 86 86 - <http://www.mirazur.fr>
Le lounge est ouvert de 19h à 0h30
du mardi au dimanche, jusqu'à fin septembre 2007.

PHOTO X



Resto Wine Notes à Nice Dans l'air du temps

DÉCOUVERTE. Après avoir tenu pendant 5 ans l'hôtel-restaurant « La Réserve » à Bandol, Marietta Themans, membre de l'Association des Sommeliers d'Europe, s'est installée dans le cœur du Vieux Nice. Elle y a créé son restaurant - bar à vins, dans de petites salles voûtées, architecture typique du Vieux-Nice. La vaisselle et la verrerie (les vins sont servis dans le verre « Open Up » de chez Mikasa), sont au diapason d'une cuisine de qualité élaborée par le chef Emmanuel Dutot (il a travaillé entre autres au « Ritz » à Paris).

La carte des vins propose des crus de toutes les régions françaises, mais également d'Italie, d'Espagne, du Chili, d'Afrique du Sud, d'Australie, des États-Unis et d'Argentine et les vins au verre, plus de 15 références, sont proposés à des prix doux, de 2,50€ à 3€.

Après 22h, vous pouvez prolonger la soirée en écoutant des classiques américains, tout en dégustant un verre de vin qui vous sera proposé par Karine Borrego, jeune sommelière professionnelle, issue de la formation « mention complémentaire » de Nice. ♦

• Resto Wine Notes
6, rue Sainte Réparate
à Nice

PHOTOS X

1^{re} journée nationale Slow Food La pomme de terre à l'honneur

TRADITIONS. Le 15 septembre prochain, l'association Slow Food France organise partout en France, en collaboration avec le CNIPT (comité national interprofessionnel de la pomme de terre), des activités de découverte éco-gastronomique, sur le thème de la pomme de terre. Ce sujet introduira l'« année internationale de la pomme de terre », prévue en 2008.

Les différentes antennes nationales de l'association seront invitées à organiser une initiative autour du concept « manger slow », ce qui signifie « découvrir que les produits et les recettes les plus simples peuvent nous réserver des surprises gustatives et qu'une assiette préparée avec des produits frais, locaux et de saison respecte l'environnement et sauvegarde un important bagage de traditions culinaires locales ».

Le convivium Sud-Est Principauté de Monaco, présidé par Jean-Pierre Rous, annoncera la couleur dès le 8 septembre, au cours de la fête du port de Nice. Lors de la journée nationale, le 15 septembre, l'histoire, les variétés, les recettes traditionnelles de la pomme de terre feront l'objet d'une présentation à Mougins, dans le cadre de la seconde édition des « Étoiles de Mougins ». Enfin, le 19 octobre, un dîner-atelier du goût sera proposé à l'Hôtel Tulip Inn à Monaco, où le chef Henri Geraci, proposera une déclinaison autour de la morue et un hommage à Antoine Augustin Parmentier. ♦

événement

agenda

>> LUNDI 20 AOÛT Concert du chœur Russkié Pevtchié d'Ekaterinbourg

Île Saint-Honorat.
Monastère fortifié de l'abbaye
Notre-Dame de Lérins à 16h.
Dans le cadre du festival de l'art russe.
Concert gratuit.
Renseignements (0)4 92 99 54 00
<http://www.abbayedelerins.com>

>> MARDI 21 AOÛT Festival de musique jazz Fouquet's Cannes

Frankie, de 20h à minuit sur la terrasse.
Dîner à la carte.
Réservations (0)4 92 98 77 05

>> VENDREDI 24 AOÛT Diner dansant

Château de Berne à Lorgues
Les Catfish. Soirée rock'n'roll.
55€ Jardin du Jasmin. À 20 h.
Renseignements (0)4 94 60 43 64

Concert classique

Commanderie de Peyrassol Flassans
Les cuivres de Rocamadour - D N7
Renseignements (0)4 94 69 71 02

Diner spectacle La nuit russe

Cannes
Haute couture, musiques russes et
haute gastronomie où de grands chefs
venus de Moscou réaliseront un menu
typiquement russe accompagné de
vodka. 21h30. Salon des Ambassadeurs
Palais des festivals et des expositions.
150€. Réservations (0)4 92 98 62 77

>> DU 24 AU 26 AOÛT Fête de la figue 2007 à Solliès-Pont

11^e édition. Repas à base de figues sur la
place du village (vendredi 24).
Marché « Tout sur la figue » avec
animations (samedi 25 et dimanche 26).
Concours culinaire sous la présidence de
Jo Vally. Démonstrations culinaires avec
Gui Gedda et les chefs de la région.
Dégustations. Intronisations.
Renseignements (0)4 94 28 92 35

>> DU 25 AU 28 AOÛT Club russe

Noga Beach
Retrouvez l'ambiance du festival
de l'art russe autour d'un buffet de
spécialités des régions russes, animé
par des ensembles folkloriques.
Verre de vodka de bienvenue offert.
À partir de 20h. Tarif du buffet
à partir de 50€ par personne.
Service jusqu'à 22h30.
Réservations (0)4 93 94 65 65

>> JUSQU'AU 26 AOÛT Les saveurs provençales

Café de Paris à Monaco
Dans le cadre des suggestions
du jour, des plats provençaux
sont proposés à la clientèle.
Renseignements +377 98 06 76 23

retour sur images

Villeneuve Loubet village 16^e fêtes gourmandes



Pierre-Dominique Cécillon en compagnie d'Hermance Carro, restaurant «Le Relais d'Oléa» à Seillans



Jacques Bruneau et Jacques Febway en grande conversation avec Mario Muratore, chef de l'Hôtel de Paris à Monaco, président de cette 16^e édition.

RECETTES. Cette grande fête de la gastronomie a honoré pour la 16^e année consécutive la mémoire d'un des plus importants chefs français, Auguste Escoffier, né à Villeneuve-Loubet en 1846.

Durant deux jours, des chefs de cuisine, *Disciples d'Escoffier* et *Toques Blanches internationales*, se sont succédés pour proposer des démonstrations culinaires, comme Hermance Carro (notre photo en haut à gauche) qui, devant un public conquis, a réalisé sur les fourneaux Charvet installés par Azur Tec'Hôtel à Antibes, un « *sabayon au Longo Mai sur fruits frais* » (le Longo Mai est un vin à base de chardonnay aromatisé avec des herbes fraîches de basilic et citronnelle). ♦

agenda

>> JUSQU'AU 26 AOÛT
La langouste
Restaurant Vistamar Hôtel Hermitage à Monaco
Le chef Joël Garault vous invite autour de variations (grillée, pochée, en risotto ou en cassollette...) de ce mets de choix.
Réservations +377 98 06 98 98

>> 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.

>> JUSQU'AU 26 SEPTEMBRE
Menu rose
Villa Belrose à Gassin
Thierry Thiercelin propose son menu rose de la saison, en partenariat avec Moët & Chandon, La Prairie, Comfortzone et le Château Barbeyrolles de Régine Sumeire. 115€ par personne.
Réservations (0)4 94 55 97 97

>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008

Agecotel
Palais des expositions à Nice
De 10h à 19h
Renseignements (0)4 92 00 20 80
<http://www.agecotel.com>

association Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

1^{er} chapitre à Forlimpopoli

INTRONISATIONS. Thérèse Dartois, grande créatrice en 1992 des « Fêtes gourmandes » de Villeneuve-Loubet village, avait demandé à Jacques Bruneau et Jacques Febway, d'envisager un chapitre à Forlimpopoli (Italie), en l'honneur des manifestations annuelles du jumelage entre les deux cités. Le 22 juin dernier, après un long voyage, ils ont été accueillis par les autorités de la ville où les attendaient, pour l'organisation du chapitre, le président des Disciples italiens Francesco Ammirati et son secrétaire général perpétuel Antoine Torcasso. Après les discours des différentes autorités municipales, religieuses et professionnelles, les fêtes du jumelage ont été lancées, suivies du 1^{er} et grand chapitre organisé en l'honneur de cette magnifique ville de la région Emilie Romagne, où 18 chefs de cuisine, ainsi qu'une personnalité régionale honoris causa, ont été intronisés « cordon rouge » : Egidio Rossi, Valter Della Pozza, Mario Becciolini, Giuseppe Argentino, Marcello Messina, Sergio Mian, Luigi Ciavatti, Mimmo Silvestri, Doenico Maghifico, Mario Principi, Fabrizio Capannini, Orlando Nese, Roberto Scarpelli, Annunziato Cordisco, Daniela Branzaglia, Sergio Furlan, Mario Fastelli, Rosanna Bosi.

Les fêtes se sont déroulées sur 2 jours dans la ville, ponctuées de nombreuses animations et de la dégustation de la fameuse et historique « pêche Melba », recette exécutée par les cuisinières de Villeneuve-Loubet dans la plus pure tradition. ♦

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



Francesco Ammirati président des Disciples italiens

DATES. 17 et 18 octobre chapitre en Italie, aux Thermes de Cianciano en Lombardie ••• 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 ••• 3 et 4 février 2008 première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au palais des expositions de Nice ♦

brèves

DESSOUS DE TABLE. Le 10 septembre prochain, en collaboration avec le chef Yves Terrillon, Marie-Claude Létang de Serenoa Conseil vous propose un cours de cuisine à «L'Atelier de la Cuisine des Fleurs» à Pont-du-Loup, sur le thème du jasmin. Au menu «Les accords d'un plat», suprême de pintade rôti au confit de jasmin, accompagné de salsifis dans un léger bouillon. Dégustation sur place. Dans l'après midi, visite d'un jardin privé près de Tourrettes-sur-Loup et découverte de toute la palette de ses richesses botaniques. Réservations par mail : serenoaconseil@aol.com ou sur le site internet : <http://www.serenoaconseil.com> ••• **Le dîner de gala de la «Nuit de l'hôtellerie et de la restauration» de l'association des industries hôtelières monégasques (AIHM), organisé le 5 octobre prochain à l'Hôtel Hermitage à Monaco, sera spécialement conçu par cinq chefs : Keisuke Matsushima, Joël Garault, Henri Geraci, Marcel Ravin et Jocelyn Ballat, le chef pâtissier de l'Hermitage. Choisis pour leur cuisine créative, ils rendront hommage, chacun à leur façon, à la princesse Grace, en confectionnant un met à tendance «fusion», présenté dans une vaisselle soigneusement sélectionnée par chaque chef** ••• La sortie des éditions 2008 des guides «Les meilleurs vins à petit prix» et «Les meilleurs vins de France», édités par la «Revue des vins de France» est prévue le 23 août ••• **Le 7^e «Salon des saveurs et terroirs de la Méditerranée», programmé du 16 au 18 novembre au Palais des congrès Europa de Mandelieu La Napoule, va s'enrichir d'un nouveau concours de cuisine «Les médias cuisinent le terroir». Cette épreuve initiée par votre serviteur et placée sous la direction de Stéphane Raimbault, prévue le samedi 17 novembre, mettra en lice des journalistes et pigistes de la presse écrite, radio, audiovisuelle, Internet de la région, qui défendront les couleurs de leur média** •••

vins



**Récolte 2007 en Provence
Premiers coups de sécateurs**

VENDANGES. L'hiver a été faiblement pluvieux, mais les pluies de mai ont un peu compensé les déficits antérieurs et ont permis aux plantes de disposer de suffisamment d'eau jusqu'au début de l'été. Toutefois, après quatre années consécutives de sécheresse, la Provence présente en ce milieu d'été 2007, un faible niveau de réserves hydriques. Le niveau actuel de stress hydrique est qualifié de moyen à important suivant les zones, il n'a cependant, pour l'instant, que de rares conséquences sur la maturation. Si aucune pluie ne vient compléter le niveau actuel, et que les températures restent élevées, il faudra s'attendre à une augmentation du stress hydrique.

Le mistral, plus fréquent et plus puissant que la moyenne en juin et juillet, a nettement limité la pression parasitaire, qui aurait dû être plus importante du fait de la douceur de l'hiver et des pluies de mai. Mildiou et oidium sont surveillés, et les impacts véritables restent rares. L'état sanitaire du vignoble est globalement bon.

Le cycle végétatif présente une légère avance par rapport à la moyenne, variable suivant les zones, mais qui tend à s'homogénéiser, mais son évolution reste dépendante de la météo des prochaines semaines. A ce jour, la situation laisse présager un début de vendanges 2007 toujours aussi précoce, probablement avec une semaine d'avance sur la moyenne des dernières années, dans certaines zones. Les premières récoltes sont estimées entre mi-août et la première semaine de septembre selon les situations. Les zones les plus précoces, au sein de l'AOC Côtes de Provence, comme, par exemple, les secteurs de La Londe, Puget Ville, Cuers, Pierrefeu, Cogolin ou Gassin ont commencé à vendanger les 16 et 17 août.

En matière de volume, à fin juillet, il est encore trop tôt pour avancer une évaluation précise. Toutefois les estimations s'orientent désormais vers un potentiel voisin à légèrement inférieur à la moyenne des cinq dernières années. Cette estimation s'entend bien sûr sous réserve des conditions météorologiques qui précéderont la récolte. A noter que le vignoble des Bouches-du-Rhône annonce plutôt une récolte dans la moyenne, alors que le Var serait plutôt en légère baisse. ♦ CIVP

Photo X



Le vin de la semaine

Château de Pizay Régnié 2006

Appellation Régnié contrôlée
Cépage : gamay noir à jus blanc

Vinification :

vendanges manuelles, encuvage sans foulage, ni égrappage. Macération semi carbonique de 8 jours. Levures sélectionnées. Température contrôlée: 22 - 30°C. Refroidissement après pressurage à 18°C. Fermentations malolactiques effectuées après la fin des fermentations alcooliques. Conservation en cuve inox.

Dégustation :

la robe est d'une belle couleur rubis, légèrement violacée. Le nez révèle des notes de fruits rouges très mûrs. L'attaque est souple et fraîche, avec une rondeur en milieu de bouche. Servir frais.

Accords :

viandes blanches, grillades, fromages.

Prix cavistes 7,30€ ♦

• **Château de Pizay**

Saint Jean d'Ardières

69220 Belleville

Tél. (0)4 74 66 26 10

**Association des Sommeliers d'Europe
Reprise des cours à Nice**

DÉGUSTATIONS. Vous êtes épicurien et vous souhaitez éclaircir les mystères du vin ? Inscrivez-vous au cours en 3 langues (français, italien et anglais) donnés par des professionnels, membres de l'Association des Sommeliers d'Europe. Ils reprennent le 24 septembre au Resto Wine Notes à Nice.

Au programme, un lundi par mois à 20h : 1/2 heure de cours théorique ; 1 heure de dégustation et commentaires ; 1/2 heure d'accord mets et vins avec dégustation d'un mets.

Vous pourrez également participer à des soirées dégustation avec des vigneron, à des repas accord mets et vins, effectuer des sorties dans les vignobles, des voyages œnologiques dans d'autres pays européens et assister à des manifestations vitivinicoles. ♦

• Renseignements et inscriptions
(0)6 03 03 43 40

10 séances de 2h, la onzième gratuite :

la carte 190€ ou 3 fois 70€

<http://www.sommeliers-europe.com>



Maison des vins Coteaux varois en Provence à La Celle

Les images agrestes de Robert Callier

EXPOSITION. Lors de votre visite à la Maison des vins Coteaux varois en Provence à l'abbaye de La Celle, ne manquez pas de découvrir –en plus des godelyants vins de l'appellation– l'exposition de photos de Robert Callier. Le photographe, qui vit à Carcès, n'est pas un inconnu dans le monde de la gastronomie, puisqu'il a déjà signé deux livres sur Bruno et un sur la cuisine de Mistral. Les images exposées, présentées dans des cadres de bois, plâtrés et peints en blanc, sont le résultat de réminiscences enfantines, de réflexions dument mûries sur les saisons, dont la théâtralité des fruits et des arbres vous invite à imaginer une nouvelle valeur à la campagne (voir la séquence sur le plaqueminer). ♦

• Exposition jusqu'au 15 octobre 2007

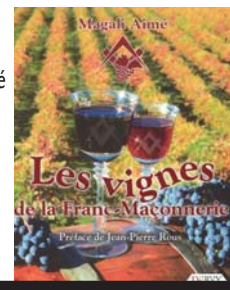
autour du vin

Magali Aimé

Les vignes de la franc-maçonnerie

EXALTATION. Préfacé par Jean-Pierre Rous, maître sommelier de France et président de Slow Food Sud-Est et Principauté de Monaco, qui signe également une vingtaine de dégustations (sur les 33 présentées), cet ouvrage est un merveilleux voyage onirique dans le monde de Dionysos et un approfondissement de la symbolique et de l'historique du rôle du vin dans la franc-maçonnerie. ♦

• **Les vignes de la franc-maçonnerie** par Magali Aimé Editions Dervy. 160 pages. 23,50€.



brèves

DESSOUS DE TABLE.

La 26^e édition de la «Fête du Millésime» du vin de Bandol se tiendra sur le port de Bandol le dimanche 2 décembre 2007 ♦ **L'intitulé «Bonbon de brandade de morue», utilisé dans l'article «Le nouveau challenge d'Éric Balan» (e-mail gourm@nd hebdo n° 143) a été déposé par Anne Majourel, étoilée Michelin, aux Demeures du Ranquet à Tornac (Gard) ♦** Pour les 20 ans du musée d'Orsay, les éditions Glénat et le musée vous proposent une exploration gourmande de la peinture entre 1848 et 1914, accompagnée des recettes inspirées par les œuvres de Manet, Monet, Gauguin, Renoir, Cézanne, Van Gogh, Toulouse-Lautrec... Sortie en librairie le 11 septembre ♦ **Du 14 au 16 septembre 2007, Jacques Chibois participera à la 2^e édition de «Toques et porcelaines» à Limoges, mariage de la gastronomie limousine et de la porcelaine de Limoges ♦** Depuis la publication du décret du 3 août 2007, paru au Journal Officiel du 4 août 2007, la qualification des chambres d'hôtes répond à des critères précis ♦ **Le 28 septembre prochain, le Château Sainte Roseline, aux Arcs-sur-Argens, accueille, pour la 2^e année, l'Ensemble de musique de chambre italienne, «Interpreti Veneziani» qui interprétera des œuvres de Antonio Vivaldi. Le concert sera parfait d'une dégustation des vins du Château et d'une assiette gourmande, suivie d'un dessert ♦** Yves Terrillon, le chef de cuisine de «L'Atelier de la Cuisine des Fleurs» à Pont-du-Loup, réalisera des démonstrations de cuisine avec des produits bio, le samedi 1^{er} et le dimanche 2 septembre prochains, dans le cadre de «Bio Grasse 2007», le 11^e marché départemental de produits biologiques. Inscriptions au (0)4-92 11 06 94 ♦ **Le Château Mouresse à Vidauban ouvrira ses portes le samedi 15 septembre 2007 de 10h à 16h pour la 3^e «Fête des vendanges et du vin bourru» et à l'occasion des «Journées du patrimoine» ♦** À suivre