

email-gourm@nd hebdo

PROVENCE • ALPES • CÔTE D'AZUR

208

N°208 | Lundi 17 novembre 2008 | Hebdomadaire | Rédaction et photographies Gérard et Michelle Bernar
Tél. (0)4 94 17 28 92 | (0)6 33 55 01 19 | gerard.bernar@wanadoo.fr | www.email-gourmand.com



PHOTO GÉRARD BERNAR

Fête du millésime à Bandol À LA DÉCOUVERTE DE LA POTION MAGIQUE

festivités

VILLAGE. Qualifiés régulièrement d'irréductibles Gaulois, les vigneron de l'appellation Bandol ont décidé de placer la 27^e édition de la « Fête du millésime » sous le thème « Bandol en Gaule. À la découverte de la potion magique ».

C'est à l'hôtel « Le Méridien » à Nice, que le chef du village, Michel Bronzo, également président de l'association « Les vins de Bandol », a annoncé que, le dimanche 7 décembre prochain, « 25 vigneron irréductibles planteront leurs chapiteaux sur les quais du port de Bandol, dos à la mer et face à la ville, aujourd'hui station balnéaire et nautique, ancienne cité de tonne-liers et port d'embarquement des vins de Bandol ». Il y aura bien sûr ce « précieux breuvage dont nos vigneron gaulois seront très fiers, leur potion magique qu'ils feront déguster avec jus-tesse, à la pipette, puisque eux seuls en détiennent le secret, celui d'un bien précieux et qui fait le bonheur des initiés ».

DE GAUCHE À DROITE,
FREDDY ESTIENNE,
DOMAINE
DE LA LAIDIÈRE
À SAINTE ANNE
D'ÉVENOS,
REYNALD DELILLE,
DOMAINE
DE TERREBRUNE
À OLLIOULES,
SÉBASTIEN GIANNINI,
CHEF DE CUISINES
HÔTEL
LE MÉRIDIAN NICE,
MICHEL VIDAL,
DOMAINE DE
MAUBERNARD
À SAINT CYR-SUR-MER
ET MICHEL BRONZO,
DOMAINE
LA BASTIDE BLANCHE
À SAINTE ANNE DU
CASTELLET.

Pour Freddy Estienne, du domaine de La Laidière, c'est un millésime qui a dû subir les caprices de la météo. Morceaux choisis.
« La climatologie, on la connaît, c'est la même depuis quelques années, notamment marquée par l'absence suffisante de pluie. Heureusement, nous avons eu des pluies d'hiver et d'autres en mai – juin, ce qui nous a permis de résister un temps aux épisodes de sécheresse estivale »
« Et en cours d'été, c'est un comble, des journées fraîches ont succédé à des nuits qui ne l'étaient pas moins. Nous avons donc eu à subir des blocages de maturité qui ont prolongé le cours des vendanges ».

« Cette année peut être encore plus que d'autres, le terroir de Bandol est apparu comme une mosaïque avec des différences d'une parcelle à l'autre, d'une commune à l'autre ».

« En résumé pour l'ensemble de l'appellation, les blancs ont été vendangés de bonne heure pour tirer le plus grand bénéfice de l'acidité ; les rosés ont suivi et présentent une belle robe pâle avec une structure en réserve au début et qui se révèle aujourd'hui et une belle expression en sortie de vinification. Pour les rouges, principalement issus du mourvèdre notre cépage roi, ils présentent une belle extraction de couleur et de tannins et affichent un beau potentiel de garde, ce qui, par Toutatis, nous réjouit grandement ! ».

« Les conditions climatiques de 2008 nous ont donné moins de grains à vendanger, moins de moûts à vinifier et nous nous attendons à un volume de récolte moindre (dans une proportion qu'il est difficile d'estimer aujourd'hui, mais le rendement de 38 hl/ha ne sera vraisemblablement pas atteint) ».

« Ce sont ces vins-là ou plutôt ces « presque vins » qui seront donnés à découvrir au grand public le dimanche 7 décembre. Ensuite, ils s'en retourneront aux soins attentifs des vigneron pour « s'élever » dans le secret des caves puisque vous savez que les blancs et les rosés seront sur le marché, au plus tôt à partir de mars 2009 et beaucoup plus tard pour les rouges, c'est-à-dire, à partir de mai 2010 ». ♦

• Fête du millésime 2008

De 10h à 17h sur les **quais du port de Bandol**. Libre accès à la fête pour tous les visiteurs et à la dégustation, moyennant l'achat d'un verre millésimé et gravé, au prix de 4€. Programme complet sur l'agenda du site.

restaurants

La Récréation à Saint-Raphaël SUPERBE AÏOLI !

REPAS. L'aïoli est un plat généreux et convivial. Plutôt simple à réaliser, ce repas complet est pourtant trop souvent massacré par des mauvaises cuissons du poisson et des légumes et par une sauce flasque et trop forte en goût ! François Gallione le réalise dans les règles de l'art. La « pommade d'or » est parfumée, délicate, bien dosée en ail. La morue, pochée, trône au milieu de l'assiette, entourée d'une farandole de légumes cuits à la vapeur, provenant des potagers de la région, haricots verts, pommes de terre, carottes, betterave, fenouil, chou-fleur, chou romanesco, d'un œuf dur et de bulots. Votre quota journalier en légumes est atteint !



L'aïoli (uniquement sur commande), avec 1 verre de vin – un expressif *Domaine Gavoty cuvée Clarendon rouge 2005* par exemple, conseillé par Annie Gallione – et un café expresso, coûte 30€. Si vous ne succombez pas à l'attrait de ce plat typique, le chef vous mitonnera quelques suggestions intéressantes autour des produits de saison. ♦

• La Récréation

54, rue de la Liberté à Saint-Raphaël
Tél. (0)4 94 83 63 39 – (0)6 32 43 78 30
Fermé dimanche soir, mardi soir et mercredi.

PHOTOS GÉRARD BERNAR



Le Saint Paul à Saint-Paul-de-Vence SOIRÉE PLAISIR

BEAUJOLAIS. Traditionnellement, le 3^e jeudi du mois de novembre, les restaurants se transforment en joyeux bouchons lyonnais pour fêter l'arrivée du Beaujolais nouveau, ce vin jeune, facile à boire et gouleyant.

Le jeudi 20 novembre, Ludovic Puzenat, le chef une-étoile Michelin® du Saint Paul et son chef pâtissier Damien Cellier ont plutôt choisi l'option « gastro » pour vous faire apprécier, dans l'ambiance feutrée de ce Relais & Châteaux, le nouveau millésime, fruité, frais, avec des tanins souples. Jugez plutôt : amuse-bouche du Saint Paul ; verrine de lentilles et œuf de caille poché, crème d'ail douce ; marbré de joue de porc et foie gras confit, chutney de figue et pain toasté ; perdreau rôti à la fleur de thym, mousseline de pomme de terre truffée, jus au Beaujolais nouveau ; carré de vigne farci aux fruits mendiants, cœur de laitue à l'huile de noix et déclinaison autour de la poire (90€ par personne, eau, vin et café inclus). ♦

• Le Saint Paul

80, rue Grande. 06570 Saint-Paul-de-Vence.
Tél. (0)4 93 32 65 25

LUDOVIC
PUZENAT



PHOTO GÉRARD BERNAR

PHOTO X



DE GAUCHE À DROITE, THIBAUT, SECOND MAÎTRE D'HÔTEL « ATELIER DU GOÛT », FRÉDÉRIC, SOMMELIER DE « LA RÉSERVE », JOUNI TÖRMÄNEN, CHEF DE « LA RÉSERVE », VLADIMIR MEDVEDEV, PRÉSIDENT DE RUSSIE, PASCAL LODDO, DIRECTEUR « CLASSE 21 »

restaurant

La Réserve à Nice VISITE D'ÉTAT

RÉCEPTION. Pas moins de quatre jours de préparatifs, dans le plus grand secret, ont été nécessaires pour organiser la visite du président russe. Vladimir Medvedev, président de Russie, a honoré de sa présence ce lieu dédié aux saveurs de la cuisine méridionale où Giuseppe Serena et Jouni Törmänen ont su apporter un côté chaleureux à cette prestation supervisée par Pascal Loddò (ancien directeur de la Bastide de Tourtour), qui vient de créer « Classe 21 », sa propre société de consulting. ♦

agenda

Pour obtenir plus amples informations (heure, prix, détail des menus...) consultez l'agenda sur le site www.email-gourmand.com

JUSQU'AU 17 NOVEMBRE
Salon saveurs et terroirs à Mandelieu-La Napoule Palais des Congrès Europa

DU 17 AU 19 NOVEMBRE
Les journées monégasques à Monte-Carlo à la brasserie du Café de Paris. Le soir à partir de 20 h

MARDI 18 NOVEMBRE
Var convention bureau à Saint-Raphaël De 9h30 à 17h au Palais des congrès

JEUDI 20 NOVEMBRE
Trophée David Campbell à Nice AICR Côte d'Azur - Hôtel Nice Riviera

Soirée super dégustation à Tourrettes-sur-Loup - Association Les Amis du Vin

Soirée Beaujolais nouveau 2008 à Saint-Paul-de-Vence au Saint Paul

DU 20 AU 30 NOVEMBRE
Le foie gras à l'honneur à Monte-Carlo au Vistamar

VENDREDI 21 NOVEMBRE
Dîner vigneron à Châteauneuf-du-Pape à La Sommellerie

Soirée dansante Beaujolais nouveau à Moissac-Bellevue au Calalou à 19h30

Soirée truffe blanche d'Alba à Beausoleil au ristorante Langhe Doc à 20h15

21 ET 22 NOVEMBRE
Salon des producteurs de vins à Antibes Kiwanis Cannes Croisette

DU 21 AU 23 NOVEMBRE
Salon des saveurs gourmandes au Pradet Espace des Arts

Fête du livre à Toulon Place d'Armes

DU 21 AU 23 NOVEMBRE
Salon des vignerons et des producteurs fermiers à Marseille Parc Chanot

SAMEDI 22 NOVEMBRE
Cours d'œnologie à Cannes Fouquet's

Soirée Beaujolais nouveau à Cannes Fouquet's

association

AICR TROPHÉE DAVID CAMPBELL

CONCOURS. L'amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels organise le jeudi 20 novembre prochain, à l'hôtel Nice Riviera, son concours annuel permettant de désigner le meilleur jeune réceptionniste des grands hôtels et des palaces de la Côte d'Azur.

Ce concours a vu le jour en 1992, en mémoire de David Campbell, chef de réception au Ritz à Paris, et président de l'AICR de 1985 à 1990 et est réservé aux salariés des 4 étoiles et 4 étoiles luxe.

Les 8 candidats retenus pour cette finale régionale ont été présélectionnés par leur chef de réception, membre de l'AICR Côte d'Azur et leur directeur général. Ils disputeront 2 épreuves d'une durée totale de 30 minutes, une épreuve pratique conçue comme un jeu de rôle et une épreuve de connaissance générale, le tout en anglais.

Le 11 décembre prochain, les finalistes de ce concours 2008 seront conviés à une réception en leur honneur, afin de présenter le lauréat qui participera à la finale internationale, prévue à Cannes au Majestic Barrière en février 2009, lors du congrès international de l'AICR, organisé par la section Côte d'Azur, et qui rassemblera plus de 200 participants venus du monde entier. ♦



JEAN-JACQUES POULET, PRÉSIDENT A.I.C.R. CÔTE D'AZUR, ENTOYÉ DES CONCURRENTS DU TROPHÉE 2007. LA GAGNANTE CÉLINE RISSO, DE L'HÔTEL HERMITAGE À MONACO (À GAUCHE) EST PARTIE À DUBAI CETTE ANNÉE AU MOIS D'AVRIL POUR DÉFENDRE LES COULEURS DE LA CÔTE D'AZUR

enseignement



Lycée hôtelier Paul Augier de Nice

TOUT SAVOIR SUR LE PAIN

CONFÉRENCES. Dans le cadre de la semaine du goût (à dimension européenne cette année) le lycée hôtelier Paul Augier a accueilli « La Maison de la boulangerie » (syndicat des maîtres-boulangers et boulangers-pâtisseries des Alpes-Maritimes) dans son amphithéâtre.

Les conférenciers se sont succédés pour expliquer aux élèves présents (classes des terminales baccalauréat technologique et brevet d'études professionnelles) l'historique de la fabrication, les concepts commerciaux, la qualité du pain. Le pain dans le monde n'a pas été oublié (famille, types de pains, consommation). Une vidéo les a finalement renseignés sur la nutrition et les bienfaits de ce noble produit. La pédagogie était bien présente puisqu'un questionnaire (quiz, dont le gagnant sera invité au Sirha à Lyon en janvier 2009 par le syndicat) à remplir par les élèves et à remettre en fin de séance a permis de fixer l'attention de 150 élèves, qui ont pu ainsi confronter leurs connaissances nouvelles. Nathalie Ristorto (TBTnHI) a gagné la première place pour la session du matin et son camarade Aurélien Sassoli (T BEPA1) pour celle de l'après-midi. Les conférences se sont terminées par des dégustations de divers pains, régaland les élèves et les professeurs qui les accompagnaient. ♦

concours

Email-gourmand COUPLE GAGNANT

ACCUEIL. À l'occasion du concours organisé pour la parution du numéro 200 de l'email-gourmand, Alain et Christiane Ringenbach ont gagné un menu truffe à la Bastide du Calalou à Moissac-Bellevue. Ils sont revenus enchantés de leur journée dans le haut Var.

« Nous tenons à vous informer de l'excellent accueil qui nous a été réservé lors de notre passage, hier, à la Bastide du Calalou à Moissac-Bellevue. Grâce à l'email-gourmand, nous avons pu découvrir cet établissement de charme et apprécier son excellente cuisine et son service attentif. Avec toute notre sympathie et nos remerciements ». Alain et Christiane Ringenbach. ♦

PHOTO X



ALAIN ET CHRISTIANE RINGENBACH, EN COMPAGNIE DE THIERRY DIDERICH, LE CHEF DE LA BASTIDE DU CALALOU

PHOTO X

PHOTO MICHEL GOÛDET



Coupe du monde de la pâtisserie UN DESSERT INÉDIT POUR FÊTER 20 ANS D'EXCEPTION

ENTREMETS. L'espace de deux décennies, la coupe du monde de la pâtisserie, créée par Gabriel Paillason, s'est imposée comme la référence incontournable du métier. Les plus grands pâtisseries de la planète s'y donnent rendez-vous, les meilleurs y sont sacrés. Pour célébrer dignement l'événement, tous les anciens lauréats de la compétition depuis

2009 ont été appelés à imaginer un dessert à la hauteur. 30 pâtisseries italiens, français, belges, américains et japonais, parmi les meilleurs au monde, ont planché sur une figure libre : un entremets chocolat-fruit pouvant se décliner en dessert à l'assiette et trouver sa place tant en boutiques que dans les restaurants. Seule figure imposée : tous les produits des partenaires de la coupe du monde de la pâtisserie 2009 doivent figurer dans la recette : chocolat Valrhona, fruits Ravifruit, crème Debic, Griottines®, amandes de Californie et le logo 20 ans réalisé par Dobra.

Dès le mois de janvier 2009, les amateurs de douceurs pourront mordre à pleines dents dans cette création unique de « haute gourmandise » à découvrir dans les meilleures pâtisseries et sur les tables des restaurants. ♦

ÉQUIPE DE FRANCE

PALMARÈS. À l'occasion de la 5^e biennale internationale des arts de la pâtisserie de Bourg-en-Bresse (Ain), l'équipe de France pour la coupe du monde 2009, qui se déroulera lors du Sirha à Lyon, a été sélectionnée. Elle sera composée de Jérôme de Oliveira, capitaine, de Chaponost (Rhône), médaille d'or dans la catégorie chocolat, pâtissier au Plaza Athénée à Paris ; Jérôme Langillier de Lyon (Rhône), médaille d'or dans la catégorie sucre, chef pâtissier chez Clostran traiteur à Lyon ; Marc Rivière de Noisy-le-Grand (Seine-Saint-Denis), médaille d'or dans la catégorie glace, chef pâtissier adjoint chez Potel et Chabot à Paris. Le suppléant sera Julien Dugourd d'Enghien-les-Bains (Val d'Oise), médaille d'argent dans la catégorie sucre, pâtissier au Plaza Athénée à Paris et la responsabilité de l'équipe de France sera confiée à Élie Cazaussus de Tarbes (Hautes-Pyrénées), champion du monde en pâtisserie en 2003. ♦

pâtisserie

DE GAUCHE À DROITE :
JULIEN DUGOURD, MARC RIVIÈRE,
JÉRÔME DE OLIVEIRA, JÉRÔME LANGILLIER
ET ÉLIE CAZAUSSUS



PHOTO X

PHOTO GÉRALD BERNAR



édition

Éditions Albin Michel L'AVENIR DE LA TRUFFE FACE AU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

ACTES. Ce livre regroupe les textes issus des discussions entamées lors des débats des 2^e rencontres internationales de la truffe (fin janvier dans le Luberon), et qui ont réuni les plus grands spécialistes internationaux. ♦

• Ouvrage dirigé par Yves Rousset-Rouard.
208 pages. 15€

Éditions Marabout ABRACADABRA !

MAGIQUE. Élaboré par 4 chefs belges, cet ouvrage au format élané, va vous permettre d'apprendre toutes les techniques de cuisine grâce à 100 recettes originales et festives, interprétées dans une forme résolument moderne : petites cocottes, verrines, cuillères, bouchées croquantes et même une incursion dans la fameuse cuisine moléculaire. ♦

• 192 pages. 19,90€

Éditions Féret LIQUEURS D'EN FRANCE

PLAISIR. Entre nostalgie et modernité, les liqueurs riment avec une douceur et un art de vivre auxquels nous convie l'auteur. Nostalgie, car la liqueur reste pour nombre d'entre nous, un moment privilégié. Modernité, car les instants de consommation ont évolué avec les modes de vie. ♦

• Jean-Pierre Alaux... 160 pages. 35€



PHOTO GÉRALD BERNAR

agenda

Pour obtenir plus amples informations (heure, prix, détail des menus...) consultez l'agenda sur le site www.email-gourmand.com

22 ET 23 NOVEMBRE
Exposition artistique du sucre et du chocolat Antibes - Juan-les-Pins Palais des congrès de Juan-les-Pins

DIMANCHE 23 NOVEMBRE
Fête de la châtaigne et marché du terroir à Roquebrune Cap-Martin Village

Marché de Noël scandinave à Lorgues
Château de Berne de 10h à 18h

brèves

AJOURNEMENT
L'InterContinental Carlton est fermé pour congés annuels du 15 novembre au 14 janvier 2009. Le projet de travaux de modernisation et extension est reporté à septembre 2009.

LE CHÂTEAU DE BERNE
CHERCHE SON CHEF

L'hôtel du Château de Berne, Relais & Châteaux, domaine viticole situé à Lorgues (Var), recherche son chef des cuisines pour son restaurant gastronomique, restaurant barbecue estival, banquets et événements, cours de cuisine. Il devra élaborer une cuisine semi-gastronomique, provençale, authentique, créative, simple et sincère. Ce poste permanent, non logé, conviendra à un jeune chef talentueux, courageux, ambitieux, enthousiaste, respectant les règles d'hygiène, doté d'un bon potentiel. Il devra être également organisateur, gestionnaire et manager. L'anglais courant est indispensable. Merci d'adresser votre CV avec lettre de motivation et prétentions, par email à info@chateauberne.com

BACCHANALES 2008 À CANNES
Le lundi 1^{er} décembre, de 9h à 22h, une dégustation de grands vins et champagnes grands crus et de spiritueux, sous le parrainage de Didier Crato, sera organisée à l'hôtel Montaigne à Cannes. Renseignements auprès de Corinne au (0)4 97 06 03 41 ou esales@hotel-montaigne.eu

GRAND TASTING
Une sélection de rouges des crus classés de Provence, Château du Galoupet rouge 2003, Château Saint Roseline, chapelle Saint Roseline rouge 2006, Château Roubine, cuvée inSpire rouge 2005, Château Saint Maur cuvée Excellence rouge 2005, Château de Saint Martin, cuvée Comte de Rohan Chabot rouge 2001 et Domaine de La Croix rouge 2006, seront présents à l'atelier de dégustation au grand tasting de Michel Bettane et Thierry Desseuve, le 21 novembre prochain au Carrousel du Louvre à Paris. Il seront associés à des plats cuisinés par François Lucchesi-Palli, chef du restaurant « Le Sud » à Paris.

vins



PHOTO X

Le vin de la semaine

GAILLAC PRIMEUR ROUGE 2008

Appellation Gaillac contrôlée

CÉPAGES. 100 % gamay

DÉGUSTATION. Sa robe

vire du rubis au grenat.

Parfums puissants de fruits

rouges, subtiles notes de cerise,

de framboise et arômes de fruits

mûrs. Un vin souple, léger

et aromatique.

Le Gaillac primeur, uniquement

vendu en bouteille gaillacoise,

se consomme non seulement frais

-idéalement à 13° C - 14° C-,

dès sa sortie le 20 novembre,

mais se conserve durant toute

l'année suivante.

Il est également élaboré en blanc

(6 % de la production de rimeur).

ACCORDS. Saucisson

en brioche, petit salé aux lentilles,

matelote d'anguilles, pot-au-feu,

fromages à pâte molle

et à croûte fleurie. ♦

ASNECAP

REPRISE DES COURS

INITIATION. L'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence reprend ses cours. Ils sont destinés aux personnes désirant s'initier à la dégustation, au service des vins, aux accords mets et vins et à la connaissance des vignobles français (étude des régions viticoles, des appellations) ; s'initier ou se perfectionner en œnologie (élaboration des vins, différentes méthodes de vinification). Les cours, assurés par Didier Crato, président de l'association et professeur au lycée technique d'hôtellerie et de tourisme Paul Augier de Nice, responsable de la mention complémentaire sommellerie, seront appuyés par des dégustations et se dérouleront le jeudi de 18h30 à 20h30 au Château de Crémât, vignoble de l'appellation Bellet, 442, chemin de Crémât à Nice. Le coût est de 400€ pour 15 séances de 2 heures. ♦

• Renseignements au (0)6 11 25 41 35 ou dcrato@wanadoo.fr

PHOTO X



DE GAUCHE À DROITE, LE BUREAU DE L'A.S.E., DE GAUCHE À DROITE, ALAIN LELOUP (TRÉSORIER), BRIGITTE LELOUP (VICE-PRÉSIDENTE), THIERRY CORONA (PRÉSIDENT), SIMONE AMAT (SECRÉTAIRE GÉNÉRALE), MARIETTA THEMANS (CAVISTE).

Association des sommeliers d'Europe

MISE EN PLACE D'AMBASSADES

STRUCTURES. Le lundi 10 novembre dernier s'est tenue l'assemblée générale de l'association des sommeliers d'Europe sur le lieu de son siège social, le Casino 2000 à Mondorf-les-Bains, au Grand Duché de Luxembourg.

Un grand nombre de points ont été abordés, le plus important étant celui de la mise en place d'ambassades dans tous les pays d'Europe. Devant les adhésions de plus en plus nombreuses arrivant de divers pays européens, et par souci d'efficacité, il devenait urgent pour l'A.S.E. de se structurer tout en gardant son but initial : être une association de personnes. Ainsi, les membres actifs d'un même pays pourront à présent, avec l'accord du bureau de l'A.S.E., créer une ambassade qui sera composée de 4 dirigeants, 1 ambassadeur, 1 adjoint à l'ambassadeur, 1 secrétaire et 1 caviste

Des rendez-vous auprès des ministères de la Santé et de l'Education nationale ont été programmés, puis tous les points de l'ordre du jour ayant été épuisés, tous les membres présents se sont retrouvés pour un apéritif autour d'une coupe de champagne De Venoge, rejoints par Magy Nagel, bourgmestre de Mondorf-les-Bains, Astrid Lulling, députée européenne, Fernand Boden, ministre de la Vigne et Guido Berghmans, directeur général du Casino 2000. ♦

association



PHOTO X

Disciples Escoffier international

CHAPITRE À CHIANCIANO TERME

PAYS ITALIE. De nouveaux Disciples ont rejoint la grande famille des Disciples à l'occasion

d'un chapitre à Chianciano Terme brillamment organisé par Francesco Ammirati, président pays Italie et son équipe : Ettore Silvestri, Gabrielle Collimi, Salvatore Oras, Aniello De Vivo, Walyer Redaelli, Paolo Marigliano Pietro, Rosario Caruana, Imola Bischeri, Francesco Ambrosini, Raphaelo Giliberto, Riccardo Lattini, Milo Fastelli, Ilio Chiurlotto, Filippo Saporito, Obretta Giovannini, Antonello Tedesco, Vito Quarto, Attilio Quaranta, Maurilio Massini, Mirco Vigni, Nico Trigna, Paolo Tizzani, Andrea Alimenti, Andrea Fazzuoli, Teresina Galli, Emiliano Rossi, Fabio Brocchi, Domenico Gregori, Alviero Bigi ; honoris causa Gerlando Maggiordomo et Nando Barlotti. ♦

VISITE. À l'occasion de la 25^e édition de la manifestation de l'Académie italienne de la gastronomie, la délégation française, composée de Michel Escoffier, Jean-Claude Guillon, past-président, Philippe Onofri, trésorier, Raymond Macario, président région Var Alpes du Sud, Gilles Digard, professeur de cuisine au lycée Escoffier, a assisté au concours de risotto France, Italie, Espagne. Une visite filmée par les caméras de la Rai uno commentée par Alex Revelli Sorini et Susanna. La journée du lendemain fut consacrée à la visite des caves de Montepulciano, datant des Étrusques. ♦

DATES. 17 novembre 18 h Lycée Paul Augier de Nice manifestation autour de la gastronomie fromagère ♦♦♦ 20 novembre, Pays Italie, 1^{er} chapitre à Rome ♦♦♦ 24 novembre délégation Hauts de France chapitre chez Jackie Masse au restaurant la Terrasse à Fort Mahon ♦♦♦ 1^{er} 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 à Genève pays Suisse ♦♦♦ 7 février 2009 concours culinaire international Disciples Auguste Escoffier jeunes talents et Disciples Escoffier professionnels, avec l'école hôtelière de Genève ♦♦♦ 16 mai 2009 délégation Hauts de France grand chapitre à Lille. ♦

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

brèves

PIEDS ET PAQUETS MARSEILLAIS

Si vous souhaitez participer au 4^e open international des pieds et paquets, organisé par la « Charte des pieds et paquets marseillais », il suffit de vous inscrire (c'est gratuit) par téléphone au (0)6 71 19 09 59 ou (0)4 96 11 03 11. Ensuite vous n'aurez plus qu'à confectionner vos pieds et paquets (pour 4 ou 5 personnes au moins) et à les apporter au restaurant « Le comptoir des favouilles » (44, rue Sainte 13001 Marseille), le lundi 1^{er} décembre 2008, entre 17 et 18 heures. Et à partir de 20h, vous pourrez assister à la proclamation du palmarès, recevoir votre diplôme, vos prix et participer à la dégustation générale. Vous y rencontrerez, outre d'illustres chefs de la région, de nombreuses personnalités de la presse régionale et nationale, du monde politique, du spectacle et de la télévision.

TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Le vendredi 21 novembre à 20h15, le restaurant Langhe Doc à Beausoleil (14, boulevard de la République), spécialisé en cuisine piémontaise, vous propose une nouvelle soirée thématique, autour de la truffe blanche d'Alba. 110€ avec un verre de Nebiolo. Réservations (0)4 93 96 56 75. Détails du menu sur le site sous la rubrique « agenda » et sur <http://www.langhedoc.com>

PAC 2009 à CANNES

Fer de lance d'une mobilisation générale pour l'économie touristique et l'emploi, la ville de Cannes a confié au palais des festivals et des congrès la conception et la mise en œuvre d'un plan d'actions commercial et marketing afin d'assurer et garantir la pérennité du développement économique local. Développer le tourisme l'hiver, renforcer les partenariats avec la distribution, développer la communication sur l'Internet sont les trois idées force du PAC 2009 au service de l'image de marque de Cannes.

FÊTE DU FASSUM

Le samedi 6 décembre prochain, Emmanuel Ruz organise un grand concours de fassum, (chou farci) ouvert aux particuliers, au restaurant Lou Fassum à Grasse - Plascassier. Tous les détails sur <http://www.loufassum.com>

MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2008

Manuel Peyrondet, sommelier au restaurant Taillevent à Paris a remporté le titre envié de meilleur sommelier de France 2008, devant Pascaline Lepeltier (restaurant Rouge Tomat Group à Paris), Hervé Schmitt (Relais de la Poste à La Wantzenau) et Antoine Petrus (hôtel Crillon à Paris). Ludovic Parfait, le chef sommelier du Mas de Pierre à Saint Paul de Vence, n'a malheureusement pas pu se qualifier pour la finale à quatre.

BEAUJOLAIS PRIMEUR À NICE

Le 20 novembre 2008, Philippe Bour et toute son équipe vous invitent à venir déguster chez Amour Vinum (24, rue Alphonse-Karr et 27, rue Châteauneuf à Nice), de 10h à 20h sans interruption, le Beaujolais primeur 2008 du Domaine du Vissoux. Le vigneron Pierre-Marie Chermette présente cette année deux cuvées, « Les Griottes » et « Les Vieilles Vignes ».

LES VINS DE PAYS ONT LA CÔTE !

Une enquête Ipsos, auprès de 939 français âgés de 18 ans et plus, a confirmé un réel changement d'habitude. Sur 731 personnes qui prennent l'apéritif, 146 d'entre elles boivent du vin de pays, soit 1 consommateur sur 5.