

e-mail gourm@nd hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

N°145 Lundi 27 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

chef

Les Étoiles de Mougins

CHRISTIAN WILLER INVITÉ D'HONNEUR



HOMMAGE. Après Roger Vergé, l'an dernier, c'est Christian Willer, l'une des figures de la gastronomie française, le chef étoilé exécutif des cuisines de l'Hôtel Martinez****L à Cannes, qui sera en haut de l'affiche de la seconde édition du festival international de la gastronomie de Mougins.

L'Alsacien (il est né le 14 juillet 1941 à Rouffach dans le Haut-Rhin) quittera la scène culinaire en fin d'année, après une exemplaire carrière, qui le mènera, de son apprentissage à 14 ans dans le Doubs, à Cannes au restaurant «La Palme d'Or», qu'il créa en 1985. Il sera passé auparavant par Maxim's, le Fouquet's, l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo, le restaurant du Castel Marie-Louise à La Baule, où il obtient sa première étoile Michelin, l'Hôtel Carlina à Courchevel, et bien sûr l'Hôtel Hermitage à La Baule, où il restera 16 ans, avant de tenter une dernière expérience avant Cannes, à l'Auberge des Templiers aux Bézards.

Dans le cadre du festival, Christian Willer, ce formidable formateur qui a vu défiler de nombreux jeunes cuisiniers dans ses cuisines, sera le président du concours international des espoirs de Mougins. ♦

• **Les Étoiles de Mougins**
Du 14 au 17 septembre 2007

hôtel-restaurant

Villa Belrose****L à Gassin

GOÛT, COULEUR ET PLAISIR



MENU ROSE. Dans un environnement paré de touches roses, Robert-Jan van Straaten, directeur de la Villa Belrose, et son équipe, Henri Campanella, chef concierge, Jessica Ternes, sales manager et Thierry Thiercelin, chef des cuisines, ont lancé le traditionnel « menu rose » (notre photo ci-dessus).

Jusqu'au 26 septembre, cette balade gourmande vous permettra, de plat en plat, de découvrir la cuisine simple, précise, expressive d'un chef passionné par son travail. Après quelques « mises en bouche de saison », les « pétales de thon et d'espardon marinés, sur confit de tomates vertes et jaunes » annoncent la couleur de la délectation, dans un contraste de brick croquant et de fines et moelleuses tranches de poissons. Les « médaillons de homard et pommes des sables dans un bouillon très rose, très Sud » se fondent dans un fumet délicat qui rehausse l'association simple du tubercule comestible et du crustacé. Le « granité de « Pétale de rose » (rosé gourmand de Régine Sumeire) servi sur un confit de rose », intermède plein de fraîcheur et d'originalité dans sa composition, introduit un « Pojarski de veau, étuvé dans un lait de rose aux truffes d'été, petit épeautre et oignons glacés », version moderne de cette préparation de la cuisine russe (chair de veau hachée) qui porte le nom de son créateur, un aubergiste réputé pour ses boulettes de viande hachée. Le dessert « Rose illusion autour d'une glace et d'une guimauve » et les « mignardises et nougats » clôturent tout en douceur et volupté, ce dîner prit sur la terrasse devant le décor théâtral du golfe et du village de Saint-Tropez.

• **Villa Belrose****L**
Boulevard des Crêtes à Gassin. Tél. (0)4 94 55 97 97
<http://www.villabelrose.com>
Menu rose 115€ par personne



Pétales de thon et d'espardon marinés, sur confit de tomates vertes et jaunes



Pojarski de veau, étuvé dans un lait de rose aux truffes d'été, petit épeautre et oignons glacés



Médailles de homard et pommes des sables dans un bouillon très rose, très Sud



Rose illusion autour d'une glace et d'une guimauve

agenda

>> **MARDI 28 AOÛT**

Festival de musique jazz
Fouquet's Cannes
Behia Jazz Trio, de 20h à minuit sur la terrasse. Dîner à la carte. Réservations (0)4 92 98 77 05

>> **MERCREDI 29 AOÛT**

Mélodies en vignes
Château de Berne à Lorgues
Duo Darius Milhaud. Piano à 4 mains 25€ Salle Bacchus
Renseignements : (0)4 94 60 43 64

>> **SAMEDI 1^{er} SEPTEMBRE**

Dîner de la rentrée
Restaurant Jardin des Ambassadeurs à Menton

Le Convivium Slow Food Sud-Est et principauté de Monaco organise un atelier du goût sur le thème « L'aceto balsamico tradizionale di Modena » dans les recettes des grands chefs, à travers les siècles. Repas réalisé par Silverio Cineri, disciples d'Escoffier.
A partir de 20h. 85€.
Réservations (0)6 62 48 09 89

>> **Soirée spéciale homard**

Ristorante De Felice à Pégomas
Au menu : amuse bouche ; méli-mélo de salade croquante au homard, vinaigre de framboise et huile d'olive ; risotto en crèmeuse de homard ; homard aux cèpes et champagne, taglioline au beurre ; zabaglione al Marsala. 58 €
Réservations (0)4 93 36 08 27 ou (0)6 20 25 52 90

>> **1^{er} ET 2 SEPTEMBRE**

Fête de la San Bertoumiéu à Nice

Découverte des produits du Comté et mise à l'honneur de l'identité niçoise. Vieille ville

>> **Bio Grasse 2007**

à Grasse
1^{er} marché départemental de produits biologiques.
Cours Honoré Cresp. De 9h à 18h.
Le chef Yves Terrillon réalisera des démonstrations de cuisine avec des produits bio.
Le nombre de place étant limité, merci de vous inscrire avant le 29 août par téléphone (0)4 92 11 06 94 ou par mail creativesculi@aol.com
Renseignements <http://www.ville-grasse.fr>

>> **Foire à la saucisse**

Le Val
379^e édition
organisée par la mairie du Val.
Renseignements (0)4 94 37 02 21

>> **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>



Photo X

**Clarion®
Nice
Grand
Hotel
Aston**

hôtellerie

Château de la Chèvre d'Or à Eze village **OFFRES BASSE SAISON**

ÉPICURISME. Pour la première fois, le Château de la Chèvre d'Or restera ouvert jusqu'au dimanche 2 décembre 2007. Une occasion unique pour profiter de l'arrière-saison et des offres spéciales « Rêve d'automne », « Plaisir des sens » et « V.I.P. », deux nuits en junior suite vue mer, avec petits-déjeuners continentaux, champagne Dom Pérignon et accueil gourmand servis en chambre, dîner d'exception élaboré par le chef Philippe Labbé 2 étoiles Michelin, et la possibilité de choisir entre deux options, piloter vous même une Ferrari F430 ou une Bentley GTC cabriolet toute une journée et déjeuner ou dîner à l'Oasis à La Napoule, 2 étoiles Michelin, ou survoler des gorges du Verdon en hélicoptère et déjeuner à La Bastide de Moustiers, 1 étoile Michelin. ♦

• **Château de la Chèvre d'Or**
Tarifs et précisions (0)4 92 10 66 66
ou <http://www.chevredor.com>

MUSIQUE ET GASTRONOMIE

CULTURE. Jusqu'au 31 décembre 2007, le Clarion® Nice Grand Hôtel Aston, du groupe Choice Hotels Europe, propose un forfait « lyrique et plaisir culinaire », valable pour deux personnes. Ce package comprend un dîner gastronomique au restaurant « L'Horloge » où officie le chef Philippe Munos, deux places pour assister à une représentation lyrique à l'Opéra de Nice, ainsi que l'hébergement, une nuit dans l'une des 150 chambres de style art déco de l'hôtel. ♦

• **Clarion® Nice Grand Hotel Aston**
12, avenue Félix Faure à Nice. Tél. (0)4 92 17 53 00 -
<http://www.hotel-aston.com>
À partir de 420€ pour 2 personnes
(supplément petit-déjeuner 20€ par personne et par jour).



Le directeur
Olivier Valentin

Beauvallon Beach Club à Sainte-Maxime **DERNIÈRES IMAGES DU PASSÉ**

MYTHE. La configuration actuelle de ce restaurant de plage, bâti au début du siècle dernier, vit ses dernières heures. La loi du 3 janvier 1986, relative à l'aménagement, la protection et la mise en valeur du littoral, dite "Loi littorale", qui institue une servitude de passage des piétons transversale au rivage, fait obligation aux propriétaires de se mettre en conformité avec cette règle impérative. Le 15 octobre prochain, les bulldozers vont rentrer en action et effacer près d'un siècle d'histoire de « l'Etablissement des bains » de Beauvallon-sur-mer.

Mais la famille Hwang et la direction de l'hôtel ont pris le contre-pied de cette fatalité en conviant un millier d'invités à une soirée exceptionnelle, clôturée par un brillant feu d'artifice. Ainsi, une des plus belles pages de l'histoire du Beauvallon Beach Club a été écrite dans la liesse. Certainement pas la dernière, car au printemps prochain, ce lieu unique sera repensé et adapté au goût du jour. ♦



PHOTOS LE SUD

Le Sud à Saint-Raphaël **MENU TOUT FIGUE**

restaurant

VIOLETTE. Fêtée le week-end dernier à Solliès-Pont, la figue de Solliès, variété violette de Solliès, AOC depuis 2006, va accaparer les assiettes du restaurant Le Sud à Saint-Raphaël, durant tout le mois de septembre. Forts du succès rencontré l'an dernier, les chefs Bastien Bouzereau et David Millour ont décidé de renouveler le menu « tout figue » (30€). Ce fruit au nez élégant, aux notes végétales et fruitées, à la bouche équilibrée, craquante, va se fondre dans un « instant glacé aux figues en infusion de melon », dans un « tian de magret de canard séché aux tomates confites et aux figues, vinaigrette au Porto », dans un « demi-pigeon cuit en cocotte farci au foie gras, polenta aux figues et compotée d'oignons, jus acidulé au poivre de Sichuan », puis dans un « palet panna cotta aux figues fraîches et jus de fruits rouges ». ♦

• **Restaurant Le Sud** 16, boulevard Darby, route des golfs, Valescure à Saint-Raphaël.
Tél. (0)4 94 44 67 86. Menu « tout figue » du 1er au 30 septembre.



brèves

DESSOUS DE TABLE.

Le vendredi 21 septembre 2007 à la Villa des Lys à Cannes, Bruno Oger va réaliser un dîner à 4 mains avec Philippe Jousse, chef du restaurant Relais & Châteaux Alain Chapel à Mionnay, 2 étoiles Michelin ♦ **Le dimanche 23 septembre, le Château Sainte Roseline aux Arcs-sur-Argens organise la « Fête du raisin et de la vigne », où de nombreuses animations sont prévues sur le thème « de la terre à la bouteille ». Un déjeuner, élaboré par Christophe Chabredier, chef du « Chrissandier » à Lorgues, sera servi salle des barriques** ♦ Les Gîtes de France lancent l'opération « 2 000 week-ends à 70€ » (gîtes jusqu'à 6 personnes). Elle se déroulera du 5 au 7 octobre dans plus de 2 000 gîtes répartis dans toute la France. Les réservations seront à effectuer, dès le 30 août, sur le site <http://www.2000weekends.com> ♦ **Les 13 et 14 octobre 2007, la 3^e édition du salon international du tourisme de la Côte d'Azur investira pour la première fois le Palais des expositions de Nice. Renseignements (0)4 94 34 30 02** ♦ Comme chaque année, vous pouvez aller cueillir vos pommes dans les vergers du Château d'Astros à Vidauban, de 10h à 18h. Choisissez vous-même, sur les arbres, les différentes variétés (golden 0,85€ le kg à partir de 10 kg, starking, reinette, granny...). Renseignements (0)4 94 99 73 00 ♦ **Dès cet automne, « Le Mûrier » à Grimaud, le restaurant de Jean-Philippe Dubourg et « Athénopolis » également à Grimaud, l'hôtel de Jean-Daniel Lattard, vont s'allier pour vous proposer des offres communes de séjours courts. Renseignements (0)4 98 12 66 44** ♦ Le numéro hors-série « spécial vins » de Cuisine et vins de France, qui présente les 500 meilleures bouteilles de l'année, dont 160 bonnes affaires à ne pas manquer dans les foires aux vins de septembre, sera en kiosque le 30 août au prix de 3,90€. ♦ **À Nice, Michel Devillers a vendu son restaurant « Bistrost Canaille Hit »** ♦ À suivre

agenda

>> 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.
115€ par personne.

Réservations (0)4 94 55 97 97

>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008



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**



DATES. 17 et 18 octobre
chapitre en Italie, aux Thermes
de Gianciano 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 ♦ ♦ ♦
Bernard-Louis Jaunet
Secrétariat de l'Ordre International.
Tél. (0)6 07 57 00 76 -
disciplesescoffier@libertysurf.fr -
<http://www.disciples-escoffier.com>



Vins de Bandol PETITE PRODUCTION ET BELLE CONCENTRATION

VENDANGES. La récolte des cépages blancs les plus précoces a débuté, aux alentours du 15 août, dans une ambiance estivale. Pour les rosés, les vendanges commenceront fin août, sur les parcelles les mieux exposées ou les plus proches du littoral, avec une petite semaine d'avance sur l'an passé. Toutefois, les vignerons du Bandol donneront véritablement les premiers coups de sécateurs sur l'ensemble de l'appellation que tout début septembre.

Quant aux rouges, il leur faut attendre le bon vouloir du mourvèdre. Ce cépage, «star» de l'appellation qui confère aux vins de Bandol typicité et originalité, n'exprime son potentiel que bien plus tard dans la saison. Cette nouvelle année de sécheresse, dans le Sud de la France, a cependant permis au vignoble bandolais de présenter une bonne résistance au déficit hydrique grâce aux pluies de mai et juin, à son terroir ouvert aux vents marins et, avant tout, grâce au travail de la terre par le vigneron. A la fin du mois d'août, on note par ailleurs un excellent état sanitaire du vignoble.

La vendange s'effectue entièrement à la main, dans le respect scrupuleux du décret de l'appellation, mais aussi et surtout, selon une tradition de qualité et de rigueur bien ancrée chez les vignerons du Bandol. Cette récolte manuelle est en effet pour eux la garantie d'une cueillette soignée et sélective et d'un respect total du raisin. Le rendement traditionnel de 40 hectolitres à l'hectare prévu dans le décret de 1941 a été abaissé par les vignerons eux-mêmes à 38 hl/ha. Dès le mois de juin, une impitoyable «vendange verte» a éclairci la charge du cep. L'effroutage ainsi pratiqué limite volontairement le rendement pour favoriser la concentration des rouges, la complexité des rosés et les arômes des blancs.

La production devrait en 2007 avoisiner les 52 000 hectolitres, soit un très léger retrait par rapport à l'année dernière. Les vendanges sont bien loin d'être terminées, mais la dégustation des baies laisse déjà présager un millésime fort intéressant. ♦ VINS DE BANDOL



LE VIN DE LA SEMAINE

**Domaine
Duseigneur
Lirac 2006**

Cépage : 40 % mourvèdre, 40% grenache, 10% syrah, 10% cinsault.
Terroir :

les sols, ont une dominante argilo-sableuse mélangée aux couches de galets issus des moraines glaciaires, en alternance avec des calcaires plus profonds. Les vignes, cultivées en bio-dynamie, ont 30 ans d'âge.

Vinification et élevage :

levures indigènes sélectionnées dans un pied de cuve. Les jus sont saignés après une cuvaison de 10 heures. Elevage sur lies fines en cuve ciment. Bâtonnage pendant 3 mois.

Dégustation par Philippe Faure-Brac :

robe rubis saumonée. Nez intense de framboise et de groseille. Bouche équilibrée, ample et fraîche. Température de service 10/11° C.

Accords :

poissons, volailles, fromages de chèvre et autres recettes de la cuisine méridionale. ♦

• **Domaine Duseigneur**
30 126 Saint-Laurent-des-Arbres
Tél. (0)4 66 50 02 57

concours

CUISINE, PÂTISSERIE ET SOMMELLERIE



RAPPEL. Notre région est une terre d'événements gastronomiques. Il n'y a pas un mois sans qu'une fête, un salon, un concours, ne mettent en valeur notre terroir et tous ces hommes et femmes qui le porte à bout de bras. Les concours, qu'ils soient de cuisine, de pâtisserie ou de sommellerie, permettent au public d'approcher ces protagonistes du goût. Petit rappel de quelques joutes, pour tous ceux qui souhaiteraient y participer ou y assister.

• **Les espoirs de Mougins**

Où : Festival international de la gastronomie de Mougins

Quand : finale, en public, au Moulin de Mougins, le dimanche 16 septembre de 13h à 17h

Qui : concours ouvert aux jeunes chefs de cuisine. 6 candidats sélectionnés sur recettes (1 entrée et 1 plat).

Quoi : thème « Et si vous étiez le chef du Moulin de Mougins ? »

• **Cuisine méditerranéenne**

Où : Festival international de la gastronomie de Mougins

Quand : finale, en public, stade des pianos, place des Patriotes, le dimanche 16 septembre de 10h à 13h

Qui : concours ouvert aux cuisiniers amateurs. 4 candidats sélectionnés sur recette qui devra comporter du rouget et des fleurs de courgettes et réalisable en moins d'1h30.

Quoi : thème « Cuisine méditerranéenne »

• **Les espoirs en sommellerie de Mougins**

Où : Festival international de la gastronomie de Mougins

Quand : samedi 15 septembre, épreuves de sélection (5 finalistes seront retenus). Dimanche 16 septembre, finale en public

Qui : concours ouvert aux professionnels hommes ou femmes de nationalité européenne, sommeliers professionnels, commis sommeliers, maîtres d'hôtel, chefs de rang ou serveurs faisant office de sommelier, sommeliers faisant office de caviste. Limite d'âge : 30 ans.

Comment : fiche d'inscription à demander par courrier à A.S.E 30, rue Jules Michel 06700 Saint Laurent du Var ou par courrier à sommelier-europe@wanadoo.fr et à renvoyer au plus tard le lundi 3 septembre.

• **Grand trophée du chocolat**

Où : Salon du goût de Sainte-Maxime

Quand : vendredi 12 octobre, en public, salle des Bosquette à Sainte-Maxime

Qui : concours ouvert aux professionnels chocolatiers, pâtisseries et glaciers du monde entier.

Quoi : confection et présentation d'une pièce sur le thème de l'automne.

Comment : dossier de candidature à demander à Quentin Vandevyver Best Western Le Montfleuri 3, avenue Montfleuri 83120 Sainte-Maxime. Tél. (0)4 94 55 75 10 et à renvoyer au plus tard le 1er septembre.

• **Les médias cuisinent le terroir**

Où : Salon des saveurs et terroirs de la Méditerranée

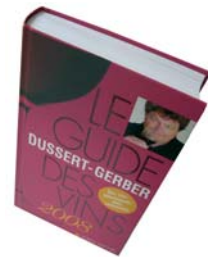
Quand : samedi 17 novembre, en public, palais des congrès Europa à Mandelieu-La Napoule, de 10h30 à 12h30, dans les cuisines de l'Espace Oasis.

Qui : à tous les médias des Alpes-Maritimes, de la Principauté de Monaco et du Var, représentés par leurs journalistes et pigistes qui seront jugés –une fois n'est pas coutume- par des chefs de cuisine, réunis sous la présidence de Stéphane Raimbault. 6 candidats sélectionnés sur recette.

Quoi : thème : le pintadeau avec mise en valeur des saveurs et du terroir méditerranéens.

Comment : règlement à demander par courrier à gerard.bernard@wanadoo.fr. Envoi de la recette sous fichiers Word ou pdf, avant le lundi 5 novembre 2007. ♦

Patrick Dussert-Gerber LE GUIDE DES VINS 2008



ENGAGÉ. Après une dégustation de plus de 10000 vins dégustés et une sélection de près de 2 000 producteurs, l'auteur propose un choix personnel où son credo est le meilleur rapport qualité-prix-plaisir. Dans notre région, le Domaine de la Malherbe à Bormes-les-Mimosas trône à la tête des 1er grands vins classés, dans les 3 couleurs, tout comme La Bastide Blanche à Sainte-Anne-du-Castellet et Château Romanin à Saint-Rémy-de-Provence. Château Rasque à Taradeau et le Domaine de Saint-André de Figuières à La Londe-les-Maures suivent. ♦

• Editions Albin Michel. 688 pages. 24 90€

La Revue du Vin de France GUIDES 2008



INDISPENSABLES. Avec un guide de référence « Les meilleurs vins de France 2008 » et un guide d'achat malin « Les meilleurs vins à petit prix », les éditions de La Revue du Vin de France vous offrent, d'un côté, une sélection rigoureuse de 1 200 très grands domaines et châteaux, avec une présence importante de Bandol dans notre région et de l'autre, une sélection incontournable de 1 500 belles cuvées de 3€ à 17€, notées et commentées par Antoine Gerbelle et Philippe Maurange, ainsi qu'une centaine de coups de cœur récompensant des jeunes vignerons prometteurs. ♦

• Editions de La revue du Vin de France.
Les meilleurs vins de France 2008. 664 pages. 25€.
Les meilleurs vins à petits prix 2008.
320 pages. 15€.