



PHOTO X

PHOTOS GÉRARD BERNAR

## Trophées 1,2,3 chefs STÉPHANE ET FRANÇOIS RAIMBAULT CHRISTIAN BELMANNE PHILIPPE CAILLOUET ET MAURO COLAGRECO ÉLUS PAR LES LECTEURS

*trophée*

Le grand gagnant de cette seconde consultation est sans conteste l'Oasis à La Napoule. Les lecteurs de l'email-gourmand ont placé Stéphane Raimbault, en tête des chefs cuisiniers, son frère François comme porte-drapeau des pâtisseries et Pascal Paulze, en 2<sup>e</sup> position des sommeliers.

**CHEFS.** Il est vrai que Stéphane Raimbault, n'a pas ménagé ses efforts tout au long de l'année écoulée, avec l'ouverture au printemps des ateliers cuisine de l'Oasis, un espace dédié aux cours de cuisine et de dégustation de vins, avec l'obtention du trophée « Pomme d'or », récompense reconnue par le ministère de l'Agriculture décernée par le groupe BVC, 1<sup>er</sup> réseau français spécialisé dans l'expertise de la sécurité alimentaire en restauration, avec sa participation aux Fêtes gourmandes à Villeneuve-Loubet village, à la première édition des rendez-vous méditerranéens de la gastronomie à Sainte-Maxime...

Jean-Denis Rieubland, MOF 2007, chef des cuisines du Negresco à Nice conserve sa seconde place, alors que David Faure du restaurant Aphrodite à Nice et grand animateur des Toques brûlées se hisse à la troisième place.

**PÂTISSIERS.** François Raimbault devance à l'arraché Jean-Michel Llorca. Pascal Hairabedian se classe 3<sup>e</sup> et confirme le dynamisme de l'Apréca. Souvenez-vous du magnifique dîner des desserts au Negresco et de la soirée magique au Park dans le cadre des Étoiles de Mougins.

**SOMMELIERS.** C'est le tout nouveau vice-président de l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence en charge de la communication, Christian Belmanne, chef sommelier à l'Hôtel Belles Rives à Juan-les-Pins, qui devance Pascal Paulze, chef sommelier de l'Oasis à La Napoule et Lionel Compan, chef sommelier du Negresco à Nice.

**MAÎTRES D'HÔTEL.** Philippe Caillouet, MOF, qui a remarquablement préparé la jeune Audrey Baudinat, pour l'obtention de la médaille d'or au concours « Un des meilleurs apprentis de France », prend la première place devant le duo de La Chèvre d'Or à Eze village, Frédéric Kaiser et Olivier Novelli.

**CUISINIERS DU FUTUR.** Auréolé de son titre de chef de l'année GaultMillau 2009, Mauro Colagreco, le chef étoilé du Mirazur devance deux autres jeunes chefs de moins de 35 ans, une étoile Michelin® également, Michaël Fulci, des Terrailleurs à Biot et Jean-François Bérard de l'Hostellerie Bérard, dignes successeurs de leurs pères Pierre et René.

**EQUIPES.** L'Oasis des frères Raimbault à Mandelieu-La Napoule (n'oublions pas Antoine, discret, mais si efficace) remporte la palme devant le Negresco à Nice, avec Jean-Denis Rieubland, (2<sup>e</sup>), Lionel Compan (3<sup>e</sup>) et Jean-Michel Cailleaux (placé dans les 10 premiers) et La Chèvre d'or à Eze village, avec Philippe Labbé, Cédric Campanella et Philippe Magne, classés en bonnes positions. ♦

### TIERCÉS. 1,2,3 chefs cuisiniers

1. Stéphane Raimbault, L'Oasis – Mandelieu La Napoule
2. Jean-Denis Rieubland – Hôtel Negresco - Nice
3. David Faure Aphrodite - Nice

### 1,2,3 chefs pâtisseries

1. François Raimbault L'Oasis – Mandelieu La Napoule
2. Jean-Michel Llorca Le Moulin de Mougins – Mougins (en 2008)
3. Pascal Hairabedian Vista Palace – Roquebrune Cap-Martin

### 1,2,3 chefs sommeliers

1. Christian Belmanne Hôtel Belles Rives - Juan-les-Pins
2. Pascal Paulze L'Oasis – Mandelieu La Napoule
3. Lionel Compan Hôtel Negresco - Nice

### 1,2,3 maîtres d'hôtel

1. Philippe Caillouet – Hôtel Martinez - Cannes
2. Frédéric Kaiser – La Chèvre d'Or – Eze village
3. Olivier Novelli – La Chèvre d'Or – Eze village

### 1,2,3 cuisiniers du futur

1. Mauro Colagreco Le Mirazur - Menton
2. Michaël Fulci – Les Terrailleurs - Biot
3. Jean-François Bérard Hostellerie Bérard – La Cadière d'Azur

DE HAUT  
EN BAS :  
STÉPHANE  
RAIMBAULT,  
FRANÇOIS  
RAIMBAULT,  
CHRISTIAN  
BELMANNE,  
PHILIPPE  
CAILLOUET,  
MAURO  
COLAGRECO



PHOTO F. MINOCCI-SIRHA

## Bocuse d'Or 2009

### LA NORVÈGE REMPORTE LA 22<sup>e</sup> ÉDITION

*CONCOURS*

**PALMARES.** La France n'a pas réussi le grand chelem à l'occasion des concours majeurs organisés dans le cadre de la 14<sup>e</sup> édition du Sirha. La faute à un talentueux et jeune chef de cuisine norvégien (28 ans), Geir Skeie du restaurant Mathuset Solvold à Sandefjord, qui accumule les victoires et les récompenses depuis 2001.

Dans des cuisines installées face au public, 24 cuisiniers venus de toute la planète, ont relevé le défi de préparer en 5h35, deux plats parfaits à partir des produits officiels du Bocuse d'Or 2009 soit, pour le plat viande, le bœuf écossais Aberdeen Royal Beef et, pour le plat poisson, le cabillaud, les coquilles Saint-Jacques royales et les crevettes sauvages de Norvège.

Le Bocuse d'Or Europe devance Jonas Lundgren, Bocuse d'Argent, représentant la Suède et Philippe Mille, Bocuse de Bronze, représentant la France, qui échoue à 1 point du Suédois.

D'autres prix spéciaux ont été attribués à Grace Pineda (Canada), prix du meilleur commis, décerné par l'Académie des lauréats Bocuse d'Or ; Jasper Kure (Danemark), prix spécial poisson ; Jasper Kure (Danemark), prix spécial viande ; le Brésil, prix du plus beau poster de promotion et la République Tchèque, prix de la meilleure promotion.

La remise des prix s'est déroulée en présence de Paul Bocuse, président-fondateur du concours, et de Daniel Boulud, président d'honneur.

Mais nous pouvons pousser des cocoricos avec les victoires de la France au 2<sup>e</sup> mondial du pain « Goût et nutrition » avec le boulanger Olivier Gatille et son commis Jérôme Poulet, au 3<sup>e</sup> International Caseus Award, avec les fromagers-affineurs Cédric Lenoir et Audrey Milliard, à la 11<sup>e</sup> coupe du monde de la pâtisserie, avec les pâtisseries Jérôme De Oliveira, Jérôme Langillier et Marc Rivière. ♦

## Sirha 2009 à Lyon

### LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

**RENCONTRES.** Les professionnels de notre région se sont rendus en masse à la 14<sup>e</sup> édition du Sirha à Lyon, soit pour exposer, soit pour effectuer des démonstrations ou tout simplement pour passer de grands moments conviviaux. L'occasion de rencontrer des fournisseurs, de nouer de nouveaux contacts, d'exposer du matériel, de présenter ou de découvrir de nouveaux produits et matériels, de tester des innovations, d'assister ou de participer aux nombreux concours et démonstrations culinaires, de dialoguer, comme par exemple Marcel Ravin, le chef du Monte-Carlo Bay et Olivier Streiff, le chef du Maya Bay, qui travaillent à 50 mètres de distance et pourtant... ne se rencontrent jamais à Monaco ! Pour se retrouver dans l'ambiance de ce gigantesque réservoir de savoir-faire artisanal et industriels, découvrez « Les instantanés du Sirha », un reportage photos de 2 journées, fichier pdf à télécharger sous la rubrique « Archives ». ♦

*salon*

MARCEL RAVIN  
ET OLIVIER STREIFF



PHOTO GÉRARD BERNAR

## Les Terrailleurs à Biot

# CRÉATIONS *restaurants*

## DU TERROIR À LA MER

**CARTE D'HIVER.** L'ancienne poterie du XVI<sup>e</sup> siècle, propriété de Chantal et Pierre Fulci depuis 1978 -et qui tiennent toujours le rôle de maître d'hôtel et directeur de salle- est aujourd'hui entre les mains expertes de leur fils Michaël qui apporte jeunesse et modernité en cuisine. Jean Philippe Monjanel, sommelier, Pierre Petit et Jean-Marc Legrand, chefs de rang assistant le maître d'hôtel, complètent l'équipe de salle. Le menu « dégustation » (79€), qui recèle de petits bijoux, permet de vous faire une idée précise de l'étendue du talent du jeune chef à la barbe naissante. Les Saint-Jacques, fondantes, présentées en millefeuille de condiments, coiffées de perles de caviar d'Aquitaine, et posées sur une purée de cresson, se mirent sur une délicate corolle de beurre citron. Le saint-pierre -cuisson parfaite- posé sur un lit de céleri rave, en mirepoix et purée, émulsion de citron truffée, est couronné de pétales de truffe noire, goûteuse et parfumée. Le pigeon, tendre, désossé, farci de semoule à la tomate séchée, citron, raisins secs et olives, dans son jus de pigeon corsé, reste un plat « référence ». La ronde des fromages, sélection fermière de Maître Bedot annonce les douceurs à choisir sur la carte, transparence d'ananas confit et son biscuit façon baba aux arômes d'agrumes, pignons, pistaches et raisins de Corinthe, glace à la vanille, par exemple. ♦



MICHAËL FULCI

### • Les Terrailleurs

11, route du chemin neuf 06410 Biot

Tél. (0)4 93 65 01 59

Restaurant ouvert tous les jours, sauf mercredi et jeudi.

Menu déjeuner 39€, avec boissons 55€ (coupe de champagne, 2 verres de vin, café) - 65€ - 79€ - 110€ et menu truffe 140€ (jusqu'à fin février). Carte.

LES SAINT-JACQUES EN MILLEFEUILLE DE CONDIMENTS, PERLES DE CAVIAR D'AQUITAINE, PURÉE DE CRESSON, COROLLE DE BEURRE CITRON



PHOTOS GÉRARD BENVAR

## Beau Rivage à Nice

# DÉJEUNERS SUR LA PLAGE

**CARTE D'HIVER.** L'hôtel\*\*\*\* ouvre désormais toute l'année son restaurant sur sa plage privée dès que le temps le permet. Le chef Stephen Innocenti propose une carte d'hiver structurée autour de plats de saison et de saveurs exotiques, 4 entrées (de 11€ à 19€), pâtes (17€), risotto (21€), 3 viandes (de 19€ à 22€), 3 poissons (de 21€ à 22€) et 4 desserts (de 7€ à 8€). ♦

• **Beau Rivage.** Hôtel et plage 24, rue Saint François de Paule 06300 Nice. Tél. (0)4 92 47 82 82



PHOTO X

## Le MonteCristo au Castellet

# CARTE D'HIVER

**SAISON.** En ce début d'année où le froid est de rigueur, le chef Nicolas Sale propose une carte aux saveurs de saison à découvrir dans le cadre raffiné et cosy de la salle à manger du « MonteCristo », le restaurant gastronomique de l'Hôtel du Castellet Resort\*\*\*\*Luxe.

Pour débiter votre repas, laissez-vous séduire par la « strate de volaille fermière et foie gras de canard, chou en rouge et blanc à la croque au sel » (35€) ou par la « Saint-Jacques de Bretagne mi-cuite sur une insolite fraîcheur d'huître « Ecaille d'Argent » de chez David Hervé » (38€). Les amateurs de viande seront ensuite tentés par le « suprême de canette fermière au poivre de Sichuan, polenta Taragna graines de blé noir » (44€) ou par le « filet de bœuf d'Aubrac au sautoir, betterave et truffe à l'écorce de bois sucré » (160g 50€). Les inconditionnels du poisson opteront pour le « turbot peau de coques, idée d'une Grenobloise, en poivrons doux dits péquillois » (70€) ou le « dos de lotte nacrée d'algues marines et satiné au yuzu » (42€). Pour conclure ces moments privilégiés, succombez à l'« arlette caramélisée à la main de Fraisinette, mille graines de vanille » (18€) ou à la « cristalline de pomme reinette clocharde, feuille à feuille de sablé breton » (18€). ♦

### • MonteCristo

Hôtel du Castellet Resort\*\*\*\*Luxe D N8 - 3001, route des Hauts du Camp 83330 Le Castellet

Déjeuner d'affaires proposé autour des produits du marché

(hors dimanche et jours fériés) 50€.

Menu gourmet en 5 services 100€.

Carte.

Le restaurant est ouvert tous les jours, midi et soir

Tél. (0)4 94 98 37 77

NICOLAS SALE



PHOTO X

## InterContinental Carlton Cannes

# INSTANTS GOURMANDS

**FORMULES.** Tout au long de la semaine et à toute heure de la journée, le palace cannois vous propose des formules pour assouvir toutes vos envies gourmandes.

**Au Carlton Lobby Bar :** « Les soupes et potages », du lundi au vendredi de 12h à 15h, dégustation de potages, soupes et veloutés, accompagnés d'une sélection de condiments (12€ par personne, service à discrétion) ; « Thé gourmand », tous les jours de 15h à 18h, un festival de pâtisseries et de cakes (15€ par personne, une boisson chaude incluse) ; « Champagne gourmand », tous les soirs de 18h à 21h, appréciez une coupe de champagne servie avec une assiette gourmande (13€).

**Au Carlton Salon :** « Le brunch tradition », le dimanche de 12h à 14h30 (55€ par personne, vin, eau et café compris, gratuité enfant - jusqu'à 12 ans, 1 enfant par adulte).



LE BRUNCH TRADITION

**Au Carlton Restaurant :** « Foie gras folie », le mardi à l'heure du déjeuner ou du dîner, menu foie gras, avec dégustation de foies gras pour commencer, un plat chaud autour du foie gras, un dessert, le tout servi avec 2 verres de vins par personne, sélectionnés par le sommelier (40€ par personne) ; « Homard et champagne », le vendredi à l'heure du déjeuner ou du dîner, menu dégustation autour du homard, avec entrée, plat, dessert, servi avec 2 coupes de champagne par personne (59€ par personne). ♦

• **InterContinental Carlton Cannes**

58, La Croisette 06400 Cannes

Réservations (0)4 93 06 40 06

PHOTO GÉRARD BENVAR

## agenda

Pour obtenir plus amples informations (heure, prix, détail des menus...) consultez l'agenda

sur le site

www.email-gourmand.com

### JUSQU'AU 28 FEVRIER

#### Kermesse aux poissons

Théoule-sur-Mer dans 7 restaurants

### LUNDI 2 FEVRIER

#### Salon BioVins Correns

Salle La Fraternelle

### Millésime 2008 à Marseille

à l'hôtel du département

### Mix des chefs 130 ans

de La Réserve à Nice

Dîner avec Olivier Bellin, invité de Jouni

### MARDI 3 FEVRIER

#### Cours de cuisine

Plan-du-Var au restaurant Cassini

### MERCREDI 4 FEVRIER

#### Inauguration In vino

Nice 2, rue de l'hôtel de ville

### JEUDI 5 FEVRIER

#### Cours de cuisine

Monaco au Méridien Beach Plaza

### VENDREDI 6 FEVRIER

#### Soirée trilogie

Plan-du-Var au restaurant Cassini

### SAMEDI 7 FEVRIER

#### Initiation à la

#### dégustation de vin

#### et dîner découverte

La Seyne-sur-Mer à La table de Bacchus

### 7 ET 8 FEVRIER

#### Saint Blaise

Valbonne Sophia-Antipolis

Marché de producteurs

### 2° rencontre internationale des disciples d'Escoffier

Genève à l'Hôtel Intercontinental

et à l'école hôtelière

### 20° fête de la truffe de Haute Provence

Forcalquier

### LUNDI 9 FEVRIER

#### Réunion mensuelle du GDRE PACA

Cap d'Ail

au Riviera Marriott Hotel La Porte de Monaco

## brèves

### CRÊPES SUZETTE

Jusqu'au 25 mars, la Brasserie du Café de Paris à Monte-Carlo propose la recette originale des crêpes Suzette, une gourmandise aussi simple que délicieuse, dont l'histoire et la naissance remontent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle au Café de Paris. Pour le plaisir des yeux, le flambage est réalisé dans la salle.

## 20<sup>e</sup> fête de la truffe de Haute Provence à Forcalquier PRÉCIEUSE RABASSE

**DÉCOUVERTE.** L'association des trufficulteurs de Haute Provence organise la 20<sup>e</sup> édition de la fête départementale de la truffe à Forcalquier, au cœur de la Haute Provence, les 7 et 8 février 2009. Elle s'emploiera à combler tous les publics, depuis les « connaisseurs » qui trouveront un large choix pour s'approvisionner sur le marché aux truffes, jusqu'aux curieux pour lesquels de nombreuses animations ludiques mais également pédagogiques sont prévues durant ces deux jours (voir le programme détaillé sous la rubrique « agenda »).

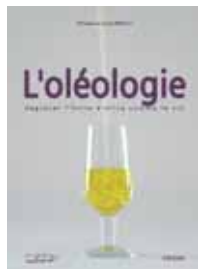
♦ **Fête de la truffe de Haute Provence** à Forcalquier, les 7 et 8 février



PHOTO J.-P. BOISSONNAT  
DÉMONSTRATION DE CAVAGE AVEC UN COCHON

*festivités*

*édition*



**Édisud**  
**L'OLÉOLOGIE**

**UNIQUE.** L'oléologie est une nouvelle démarche inspirée de la dégustation du vin. Tout comme les différents crus de vins, les huiles d'olive se dégustent et accompagnent nos repas, grâce à la large palette de leurs saveurs et de leurs arômes. Dans cet ouvrage, le lecteur s'initie à la dégustation des grands crus des huiles d'olive et aux différents accords mets et huiles. Les auteurs, propriétaires du Domaine de La Royrie à Grasse, sont les auteurs de cette nouvelle discipline. La préface est signée Jacques Chibois. ♦  
• Monique et Lionel Brault. 208 pages. 20€.

## Hachette pratique CARNET DE ROUTE OMNIVORE 2009

**GUIDE.** Les auteurs n'ont gardé volontairement que les 200 meilleurs représentants « 100 % jeune cuisine » en France mais également en Europe (Angleterre, Belgique, Danemark, Espagne, Italie) qui associent la recherche de produits à la créativité, pour imaginer une cuisine chercheuse, sensible et surprenante. Pierre Reboul à Aix-en-Provence, Éric Sapet à Cucuron, Jean-Luc Rabanel, Armand Arnal à Arles, Sébastien Richard à Istres, Benoît Witz à La Celle, Arnaud Carton de Grammont, Lionel Lévy, Gérard Passédot, Xavier Chalmin et Jérémy Julien à Marseille, Mauro Colagregco à Menton, Alain Ducasse/Franck Cerutti à Monaco, Jouni Törmänen, Mickaël Gracieux à Nice et Christophe Dufau à Vence sont les seuls et dignes représentants de notre région. ♦

• Direction de la rédaction Luc Dubanchet. 384 pages. 22€.



*brèves*

**LA RENTRÉE DE MAURO COLAGREGCO** Le Mirazur à Menton va rouvrir ses portes le 14 février prochain. Mauro lancera sa nouvelle carte et proposera un menu thématique à l'occasion de la fête du citron. Il accueillera également son ami et complice italien Fulvio Pierangelini, 2 étoiles Michelin®, le 20 février pour un dîner surprise à 4 mains.

### ANTICRISE

Barrière Event Solution propose, de février à avril, son pack intégral anticrise pour ses séminaires, où toutes les offres sont comprises à un prix compétitif et fixe (pack intégral à Cannes Hôtel Gray d'Albion 210€, Majestic Barrière 277€). Ce prix unique par personne pour les séminaires inclut, pendant cette période, forfait résidentiel, transfert aller-retour gare ou aéroport, option déjeuner buffet sans supplément, vidéo projecteurs dans toutes les salles de réunion, Internet illimité en salles et en chambres, une boisson par participant au bar de l'hôtel ou du casino. Numéro vert 0 800 528 664 (appel gratuit depuis un poste fixe) <http://www.meetings-barriere.com>

### BRUNCH

**Le Four Seasons Resort Provence at Terre Blanche à Tournettes (Var) propose un délicieux brunch tous les dimanches à partir de 11h30, jusqu'au 22 mars. 49€ par personne, un verre de champagne offert (24,50€ pour les moins de 12 ans). Réservation (014 94 39 90 00**

### PACKAGING

A l'occasion de la troisième édition du concours international « Femmes et vins du monde » qui se déroulera dans les salons du Novotel Monte Carlo, les 22 et 23 avril 2009 à Monaco, l'organisation Femmes et Vins du Monde™ proposera un grand concours de packaging, une nouveauté. Après la dégustation professionnelle, les vins primés 2009 seront jugés également pour l'élégance de leur étiquette et de leur habillage. <http://www.femmesetvinsdumonde.com>

### INAUGURATION

**Du 13 février au 15 février, le Domaine de la Portanière à Pierrefeu (Var) vous invite à déguster en cave son premier millésime « Félibre et Peyrol 2008 » AOC Côtes de Provence contrôlée. Renseignements (014 94 48 05 24 portaniere@nordnet.fr**

### JOURNÉE DÉCOUVERTE

L'abbaye de Lérins vous attend nombreux pour une journée découverte le 9 février. Le frère Marie-Pâques donnera une conférence après la visite des caves et la dégustation, avant le déjeuner sous la tonnelle. Le soleil a été commandé, il sera au rendez-vous. Participation 20€. Départ de l'embarcadère de Cannes à 9h, retours possibles à 14h30, 15h30, 17h. Réservation Alexandre (0)4 92 99 54 32 ou frère Marie Pâques (0)4 92 99 54 10. M.A.

### JOURNÉE GOURMANDE

**Le Château La Dorgonne, route de Mirabeau à la Tour d'Aigues (Vaucluse) invite les membres de l'association des sommeliers Alpes Marseille Provence pour une journée gourmande dans le Luberon le lundi 16 février. Laurence Vokar fera visiter le domaine et déguster les vins. Pour s'y rendre en co-voiturage, inscription avant le 12 février auprès de Gisèle Marguin [marguin.gisele@wanadoo.fr](mailto:marguin.gisele@wanadoo.fr) M.A.**

*vins*



**Le vin de la semaine**

## CLOS DU PRIEUR ROUGE 2006

Appellation Coteaux du Languedoc contrôlée

**CÉPAGES.** Grenache 50 %, syrah 50 %

**DÉGUSTATION.** Belle couleur d'un rouge profond. Le nez séduit par son registre floral et puissant, par sa personnalité complexe, entre iris, laurier, cassis et petites baies sauvages, par sa finale longue et originale sur l'amande. En bouche, l'équilibre entre rondeur et puissance se fait très persistant. Servir à 16°-17° C.

**ACCORDS.** Viandes rouges, viandes en sauce, viandes à sauce relevée, gibiers. Prix départ cave 14,50€ ♦

• **Domaine de L'Hortus**  
34270 Valfaunes  
Tél. (0)4 67 55 31 20  
<http://www.vignobles-orliac.com>



PHOTO MICAËL ALNIÉ

## Blue wine expo à Marseille DE JOLIES DÉCOUVERTES

**DÉGUSTATION.** Il pleuvait violemment sur Marseille pour l'inauguration, mais l'averse n'a pas entamé la bonne humeur ambiante de ce très élégant salon des vignerons indépendants.

Spacieux et aéré, malgré le monde dans les allées, il n'y eut ni bousculade, ni bruit. Près de 150 vignerons présentaient leurs produits aux professionnels et à la presse. De jolies découvertes, les rosés 2008 « juste » mis en bouteilles, des rouges qui depuis quelques années peuvent être fiers de leur évolution et le tout ponctué par des buffets servis tout au fil de la journée.

Tous les vins présents s'offraient à la dégustation des amateurs avec carnet et fiche de dégustation. Au fil des stands, nous avons eu le plaisir de croiser Gisèle Marguin, la présidente de l'ASAMP, toujours très professionnelle, qui dégustait avec ses amis sommeliers, Isabelle Forêt qui retrouvait ses amies viticultrices, Françoise Rigord qui dédicaçait avec le sourire « La dame de Peyrassol », Michel Égéa qui cherchait déjà les vins qui seront le fleuron de son spécial rosé annuel... Mardi, le soleil souriait aux visiteurs et, derrière leur stand, les vignerons se réjouissaient de ce salon qui s'avère être un succès. ♦ M.A.



PIERRE KOCH, LE VAINQUEUR, ENTOURÉ DE DOMINIQUE LOISEAU, DU JURY ET DES ORGANISATEURS



LE PLAT DE PIERRE KOCH

## Disciples Escoffier international PIERRE KOCH REMPORTE LE 1<sup>er</sup> TROPHÉE NATIONAL BERNARD LOISEAU

**CONCOURS.** Pour un coup d'essai, ce fut un coup de maître ! Gérard Oudin et Lucien Mongelli, coprésidents de la délégation Occitanie et coorganisateur de ce concours, ont osé réaliser une compétition sur des plats froids. Ils se félicitent aujourd'hui de la réussite de cette première épreuve destinée à mettre en valeur les seconds et les chefs de partie (de 25 à 35 ans) et réalisée avec le concours efficace d'Enodis et la complicité de tous les instants de Laurent Capdeville.

C'est Pierre Koch, demi-chef de partie chez Potel et Chabot, qui inscrit son nom au palmarès de cette première édition avec son « *chaud-froid de volaille de Bresse, cazette et lie de vin* ». Son plat a séduit le jury présidé par Philippe Gobet, MOF et directeur de l'école Lenôtre, composé de Patrick Bertron, Marc Foucher, MOF, Jacques Pourcel et Yves Thuriès. La seconde place est attribuée à Thibault Ruggeri, de chez Lenôtre à Plaisir, avec sa « *Poule au pot de Bresse, bouillon et soufflé de livèche, légumes bayadère et lait de poule, oignon confit et clouté* ». Takamo Tsumoru, du restaurant Keisuke Matsushima à Nice complète le podium en s'adjugeant la troisième place avec son « *poulet de Bresse en chaud-froid, au foie gras et aux duxelles de champignons des bois* ». Emmanuel Boutet, du restaurant La Perle du Lac à Genève, Stanislas Guériteau, du restaurant Le Jardin aux Sources à Brissac, Hervé Monclus de Cabiron Traiteur à Montpellier et David Pierredon, du Domaine d'Ambrussum à Villetelle, terminent 4<sup>e</sup> ex-æquo.

Le 1<sup>er</sup> trophée national Bernard Loiseau se termina en apothéose sur le stand Enodis, par la remise des prix honorée de la présence de Dominique Loiseau, « *Je suis très émue d'assister à la naissance de ce beau concours, un très bel hommage à Bernard... il le méritait bien et en aurait été très fier* ». Après les discours d'usage de toutes les personnalités présentes, dont Jean-Pierre Biffi, président international des Disciples Escoffier international, les sept candidats reçurent moult récompenses, le trophée pour le gagnant – qui devra le remettre en jeu pour la seconde édition –, les médailles d'or, d'argent et de bronze pour les trois premiers, et, pour tous les participants, le livre de Dominique Loiseau, des revues Thuriès magazine, des horloges Enodis marquant les 20 ans de l'entreprise, et des stages à l'école Lenôtre (pour Pierre Koch), chez Alain Ducasse formation, à l'école supérieure de pâtisserie, à l'école internationale de pâtisserie Olivier Bajard et à l'école Ferrandi-Pierre Hermé.

Rendez-vous au Sirha 2011 à Lyon pour la seconde édition. ♦



YVES THURIÈS, GÉRARD OUDIN, DOMINIQUE LOISEAU, PATRICK BERTRON, JACQUES POURCEL, LUCIEN MONGELLI ET PHILIPPE GOBET (EN ARRIÈRE-PLAN, LE TROPHÉE)



LE 2<sup>e</sup> THIBALT RUGGERI DE CHEZ LENÔTRE



LE 3<sup>e</sup> TAKAMO TSUMORU DU RESTAURANT KEISUKE MATSUSHIMA

**DATES.** 2 février délégation Provence Languedoc grand chapitre où son président Michel Receveur et son équipe vous attendent au lycée hôtelier d'Avignon dès 19h ♦♦♦ 7 et 8 février 2<sup>e</sup> congrès international des Disciples d'Auguste Escoffier à Genève pays Suisse ♦♦♦ 7 février concours culinaire international Disciples Auguste Escoffier jeunes talents et Disciples Escoffier professionnels, avec l'école hôtelière de Genève ♦♦♦ 16 mai délégation Hauts de France grand chapitre à l'Auberge de la Garenne à Marcq-en-Barœul. ♦  
Bernard-Louis Jaunet Secrétariat « Disciples Escoffier international ». Tél. (0)6 07 57 00 76  
ordre@disciples-escoffier.com - <http://www.disciples-escoffier.com>