

événement Les Étoiles de Mougins **BALADE GOURMANDE**

Photos X



EXPOSITION. Durant le festival, l'artiste mouginoise Laurence Jenkell exposera une série de « *wrappings* », sculptures de plexiglas, au musée de Mougins. L'artiste a trouvé un procédé unique, alliant légèreté et féminité, visant à sublimer l'objet par une technique de drapé et de torsion du plexiglas dans le pur esprit des emballages de bonbons. L'artiste rendra un hommage tout particulier à Christian Willer ou encore à Alain Llorca, qui accueillera également une exposition de l'artiste pour le dîner de gala du festival, le lundi soir. ♦



TENDANCES. La seconde édition du « Festival international de la gastronomie et des arts de vivre de Mougins » qui va accueillir une nouvelle fois les plus grands noms de la gastronomie française et internationale, sera inaugurée le vendredi 14 septembre à 18h30, place Roger Vergé, par le docteur Richard Galy, maire de Mougins, en présence de l'invité d'honneur Christian Willer.

Les visiteurs pourront déambuler tranquillement dans les rues de la cité transformée en village gourmand, rencontrer des producteurs, déguster leurs produits et assister à des démonstrations de chefs cuisiniers et pâtisseries, des dédicaces d'auteurs culinaires, des conférences débats et des concours (amateurs, jeunes espoirs en sommellerie, cocktails et jeunes chefs « Les espoirs de Mougins »).

♦ « **Les Étoiles de Mougins** » du 14 au 17 septembre.

Entrée 15 € par jour et par personne.
V.I.P 50 € incluant une entrée au festival et un repas pour une personne dans un des restaurants participants.

restaurant

L'Âne Rouge à Nice PRIORITÉ AU TERROIR



L'ÉQUIPE
• Michel Devillers, chef de cuisine
• Jérôme Shilling, second
• Haïssa, pâtissier
• Philippe Cronenberger, sommelier
• Marc Bonnieux, maître d'hôtel

CARTE. Michel Devillers, comme ses autres confrères chefs niçois, a pris un énorme plaisir à participer au village des chefs, lors de la fête du port de Nice, avec une ardente envie de défendre l'excellence de ces merveilleux produits du terroir méditerranéen.

Cette passion, on la retrouve dans sa carte, où les produits de la mer tiennent une place de choix, dans un registre très niçois. La fleur de courgette farcie d'une mousseline de poisson est accompagnée de langoustines rôties, jus de crustacés (24€) ; le blanc de saint-pierre rôti trône sur une julienne de courgettes et coquillages, moules et couteau, beurre à l'estragon (35€ - notre photo) ; le rouget de roche se complait avec un sauté minute de petits légumes en stockfish (32€). Et, suivant la pêche du jour de M. Gilbert, daurade, pageot, sar, loup, saint-pierre, palangre... (45€), seront préparés simplement, pour apprécier leur chair délicate avec délectation. ♦

• **L'Âne Rouge à Nice**
7, quai des Deux Emmanuel à Nice. Tél. (0)4 93 89 49 63



Menus 26€, 35€ (le midi), 49€, 75€ (le soir).
Carte, plats de 19€ à 45€ pour les poissons du jour, desserts 15€.

vins

Négresco à Nice JOURNÉE PRESTIGE PESSAC-LEOGNAN

UNIQUE. Le président de l'appellation Laurent Cogomble et l'ensemble des propriétaires des châteaux de Pessac-Léognan, dont le célèbre Château Haut-Brion et les grands crus classés de la région, organisent une journée historique à l'Hôtel Négresco de Nice le lundi 22 octobre prochain.

Cet événement exceptionnel permettra aux professionnels de la distribution et de la restauration ainsi qu'à des particuliers, grands amateurs, de venir découvrir les derniers millésimes présentés par les propriétaires des Châteaux.

Le matin, à partir de 11h et jusqu'à 17h, est prévue une dégustation des millésimes récents, rouges et blancs, présentés par les propriétaires des Châteaux de l'appellation.

À 20h, un dîner-dégustation de prestige (75€ par personne), qui se veut convivial, préparé par Jean-Denis Rieubland, MOF 2007, le nouveau chef des cuisines du Négresco, réunira 250 personnes dans le célèbre salon Royal de l'Hôtel Négresco, autour de millésimes plus anciens des Châteaux de l'appellation Pessac-Léognan. ♦

• Renseignements Syndicat viticole de Pessac-Léognan (0)5 56 00 21 90.
Réservations souhaitées avant le 12 octobre.



Lors de la dégustation à l'Hôtel du Palais à Biarritz

>> LUNDI 10 SEPTEMBRE Concours de boules des chefs

Vence
Renseignements (0)4 93 58 90 75

>> JOURNÉE GOURMANDISES et jardins à L'Atelier de la Cuisine des Fleurs à Pont du Loup

Organisée par Marie-Claude Létang de Sérénoc Conseil, en partenariat avec L'Atelier de la Cuisine des Fleurs. Cours de cuisine sur le thème du jasmin, suivi de la visite d'un jardin privé à Tourrettes-sur-Loup, commenté par Marie-Claude Létang. De 10h à 17h30. Tarifs 100€. Détail du programme sur <http://www.serenocconseil.com>

>> MARDI 11 SEPTEMBRE Dîner surprise

Keisuke Matsushima à Nice
Le menu sera élaboré à 4 mains, selon le marché et l'inspiration de Keisuke Matsushima et Mauro Colagregco. 90€ hors boisson ou 120€ accord mets et vins compris. Champagne de Saint Galle offert à l'apéritif. 22 ter, rue de France.

Réservations tél (0)4 93 82 26 06

>> MERCREDI 12 SEPTEMBRE Dîner surprise

Mirazur à Menton
Le menu sera élaboré à 4 mains, selon le marché et l'inspiration de Mauro Colagregco et Keisuke Matsushima. 90€ hors boisson ou 120€ accord mets et vins compris. Champagne de Saint Galle offert à l'apéritif. 30, avenue Aristide Briand. Réservations tél (0)4 92 41 86 86

>> DU 12 SEPT. AU 12 OCTOBRE Le Sud-Ouest dans tous ces états

Brasserie Flo à Nice
Tél. (0)4 93 13 38 38

>> DU 14 AU 17 SEPTEMBRE Les étoiles de Mougins

2e édition du festival international de la gastronomie et des arts de vivre (voir détails ci-contre)

>> SAMEDI 15 SEPTEMBRE 1^{re} journée nationale Slow Food

Partout en France
Activités de découverte
« éco-gastronomique » sur le thème de la pomme de terre. Renseignements <http://www.slowfood.fr>

Fête des vendanges et du vin bourru

Château Mouresse à Vidauban
3^e édition organisée à l'occasion des journées du patrimoine. Renseignements (0)4 94 73 12 38



UNE NOUVELLE GAMME BIO

SAVEURS. Consciente de la nécessité d'être actif dans le domaine de l'environnement, la société toulonnaise, spécialiste de l'aromatization haut de gamme, s'est inscrite dans une démarche citoyenne en devenant acteur des filières bio et équitables. Dans le monde des produits naturels, elle explore de nouvelles associations gustatives et développe aujourd'hui une gamme 100 % biologique, avec des cacao aromatisés, de la vanille et des sucres parfumés. ♦

• En vente dans les épicerie fines, grands magasins, torréfactions artisanales. <http://www.quaisud.fr>

Chocolat Michel Cluizel CASCADES DE TABLETTES

FÈVES. Depuis 10 ans, la chocolaterie Michel Cluizel s'attache à développer des relations directes avec des planteurs de renom dans un esprit de commerce équitable et durable. Cette démarche innovante lui a permis de créer sept 1^{er} crus de plantation, dont cinq d'entre eux sont regroupés dans la «Grande cascade», cinq tablettes de chocolat noir (Papouasie Nouvelle-Guinée, Saint Domingue, Venezuela, Sao Tomé et Madagascar). Les fèves, qui proviennent d'une seule plantation, apportent une richesse aromatique exceptionnelle à ces chocolats. ♦

• Chez les meilleurs pâtisseries et chocolatiers.

« Grande cascade »

5 tablettes de chocolat noir

1^{er} crus de plantation 500 g - 18,90€ maxi

« Petite cascade » 8 tablettes de chocolat noir et au lait 250 g - 12€ maxi. <http://www.cluizel.com>



Photo X



Photo X

LE VIN DE LA SEMAINE

MES VIEILLES VIGNES 2006

Franck Decrenisse
Terroirs Originels Beaujolais Mâconnais
Appellation

Coteaux du Lyonnais contrôlée

Terroir : parcelles de plus de 60 ans situées à 200 m, mi-coteau plein sud, sur un sol argileux sableux de texture légère avec présence de silex.

Vinification et élevage : cuvaison de 10 à 12 jours, non satisfait du grillage ; pigeages et délestages durant les derniers jours de la macération. Elevage 6 mois en cuves. Filtration légère.

Dégustation : le nez est expressif, avec une prédominance de fruits rouges sur un support minéral (silex). En bouche, le vin est bien plein et d'une profondeur rare sur cette appellation. La finale persiste sur les mêmes notes de petits fruits rouges et de cassis. Un vieillissement d'une année devrait l'affiner. Température de service 14° C.

Accords : cuisine lyonnaise, filet mignon de porc, viandes blanches et volailles.

Prix départ cave 5,90€. ♦

• Terroirs Originels (0)4 74 69 53 82 ou cavistes.

Château de Berne à Lorgues JOURNÉE DES VENDANGES

TERROIR. Des visites de cave en passant par la conférence ludoéducative pour les enfants, le Château de Berne vous ouvrira ses portes et vous dévoilera les secrets de son terroir. Les amoureux du vin apprécieront une visite de la cave et des chais à 11h, 16h et 17h.

À l'heure du déjeuner, le chef vous proposera un menu « vendanges » (25€, vin, eau minérale, café compris), avec daube provençale aux pâtes fraîches ; roue de Brie et sa petite salade à l'huile de noix et buffet de desserts autour du raisin. ♦

• Château de Berne à Lorgues.

Entrée libre de 10h à 19h.

Renseignements (0)4 94 60 43 53

Malongo OH EXPRESSO

NOUVEAU. Malongo vient de dévoiler sa nouvelle machine expresso à dose 1,23 Spresso. Ses formes joliment arrondies, sa ligne compacte et ses jolies couleurs (4 coloris au choix, or, noir, blanc ou anis) lui permettent de s'exposer sans complexe dans la cuisine. Grâce à son utilisation intuitive et aisée, elle permet d'obtenir, en quelques secondes seulement, d'exceptionnels expresso à la crème riche et onctueuse. ♦

• Oh Espresso by Malongo

Disponible à partir du 24 novembre 2007 au prix public conseillé de 129,90€, uniquement dans les Malongo Cafés, sur <http://www.boutique.malongo.com> ou par VPC 0825 000 123 (numéro Indigo 0, 15€ tt€/minute).

brèves

DESSOUS DE TABLE. Les 15 et 16 septembre, dans le cadre des traditionnelles « Journées européennes du patrimoine », les villes de Cagnes-sur-Mer et de Villefranche-sur-Mer proposent des circuits au public autour de la thématique « Sur les pas des grands maîtres... La Côte d'Azur des peintres ». Profitez-en pour déjeuner dans les bons restaurants de ces deux villes ♦♦♦ **Alberto et Margherita Crosetti** du « **Ristorante Langhe Doc** », 14, boulevard de la République à **Beausoleil** organisent le 28 septembre prochain une soirée spéciale (dégustation et dîner 65€) autour de vins piémontais. Réservez dès maintenant au (0)4 93 96 56 75 ♦♦♦ Durant tout le mois de septembre, la figue est à l'honneur à L'Atelier de la Cuisine des Fleurs à Pont du Loup. Elle sera également présente autour de la table d'hôtes, au déjeuner du dimanche 23 septembre (sur réservation (0)4 92 11 06 94), où le chef Yves Terrillon proposera un « menu figue » ♦♦♦ **Le restaurant de l'Hôtel Paris-Rome** à Menton **Garavan** propose un panier « Pic-nique gastro » présenté dans un panier en osier isotherme (caution 100€) avec entrée, plat, dessert, vin et eau. À commander 24h à l'avance (35€ par personne, minimum 2 personnes). Renseignements (0)4 93 35 73 45 ♦♦♦ Le Japon sera à l'honneur au Vista Palace Hôtel à Roquebrune Cap Martin, du mercredi 19 au samedi 22 septembre. Le chef Charles Séméria accueillera Shingo Suzuki, le chef tendance du Kobe Jones à Londres pour 4 dîners exceptionnels à 4 mains au restaurant Vistaero. Réservations (0)4 92 10 40 00 ♦♦♦ **L'Hôtel Métropole à Monte-Carlo** vient de mettre en ligne un nouveau site Internet, très visuel, avec des photos plein écran. Rendez-vous sur <http://www.metropole.com> ♦♦♦ À suivre

Photo X



agenda

>> SAMEDI 15 SEPTEMBRE Fête de la prune

Brignoles
La journée se déroulera autour d'une exposition d'artistes libres, d'artisans du goût (confitures, biscuits, glaces artisanales, fruits confits, foie gras), de pépiniéristes, de démonstrations de taille d'arbres fruitiers et d'animations diverses. Berges du Caramy de 10h à 19h
Renseignements service festivités (0)4 94 86 22 14

>> DU 15 AU 30 SEPTEMBRE Champignons

au Café de Paris à Monaco
Dans le cadre des saveurs d'automne, les champignons sont mis à l'honneur dans un décor de saison. Carte au choix à partir de 18€
Réservations +377 98 06 76 23

>> DU 15 AU 30 SEPTEMBRE Journée des vendanges

Château de Berne à Lorgues
Entrée libre de 10h à 19h.
Renseignements (0)4 94 60 43 64

Chapitre Prosper Montagné

Intronisation et déjeuner champêtre dans les vignes des moines de l'Abbaye des îles de Lérins. Le soir, apéritif au champagne Duval Leroy sur la terrasse de l'hôtel Hermitage à Monte Carlo suivi d'un dîner organisé par Joël Garault dans la salle Belle Epoque, arrosé des vins de Font du Broc. Renseignements (0)1 42 96 48 85

>> JUSQU'AU 26 SEPTEMBRE

Menu rose

Villa Belrose à Gassin
Menu rose 115€
Réservations (0)4 94 55 97 97

>> JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE

Menu tout figue

Restaurant Le Sud à Saint-Raphaël
Menu figue 30€.
Réservations (0)4 94 44 67 86

>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008



23^e salon professionnel méditerranéen cafés, hôtels, restaurants, gastronomie, collectivities. Palais des expositions à Nice, de 10h à 19h
Renseignements (0)4 92 00 20 80
<http://www.agecotel.com>

>> DU 18 AU 20 FÉVRIER 2008

VINISUD 2008



Parc des expositions à Montpellier
8^e salon international des vins et spiritueux méditerranéens.
Renseignements (0)1 41 86 41 29
<http://www.vinisud.org>



enseignement

**Classe de terminale bac professionnel
hôtellerie restauration
Lycée régional hôtelier et de tourisme
de Nice Paul Augier**

PREMIERE JOURNÉE AU JAPON

RÉCIT. Après un jour et demi de voyage, (départ de Nice le samedi 1^{er} septembre à 15h pour Paris, puis deuxième avion pour Tokyo et un troisième pour l'île d'Hokkaido), nous sommes arrivés à Muroran le dimanche 2 septembre à 22h30, heure locale, soit +7 h de décalage horaire.

Lundi 3 septembre, le petit-déjeuner traditionnel, bol de riz, poisson fumé, soupe, pâtes, légumes sautés, algues... est servi à 7h30.

Aujourd'hui, c'est le jour des cérémonies d'accueil. À 9h, la première réception de cet échange se déroule à l'école de santé publique de l'Académie Hokuto Bunka à Muroran. Nous sommes reçus par M. et Mme Sawada, tous les enseignants et les élèves, soit environ 150 personnes. Lors de leurs discours, nos hôtes et notre professeur Michel Duhamel insistent sur la fraternité, ainsi que sur le respect de chacun. « Ai » « Kei » « Sin » (amour, respect, foi) sont les trois mots qui caractérisent cette Académie. Deux autres discours franco-japonais, prononcés par les élèves de l'école japonaise et du lycée Paul Augier, suivront, avant une visite de la section santé publique et soins.

À 10h45, départ pour l'école de cuisine où, de nouveau, une cérémonie d'accueil et un nouveau discours de bienvenue nous attendaient. À 11h, nous déjeunons à l'école un menu préparé par les étudiants japonais (crudités, riz au curry et dessert à base de noix de coco et de lait de soja). À 13h, nous sommes reçus à la mairie par le maire de Muroran, des conseillers et quatre journalistes. De 15h à 17h, un repos bénéfique nous permet d'aborder en bonne condition une troisième réception officielle au Prince Hôtel, où nous logeons. De nombreuses personnalités japonaises, ainsi qu'une partie des hôteliers de Noboribetsu Onsen, ville où nous allons réaliser notre stage professionnel, sont présentes.

Durant cette dernière réception, agrémentée d'un buffet à base de spécialités japonaises, nous avons eu le plaisir d'assister à diverses représentations réalisées par les élèves des écoles de cuisine et de santé publique, ainsi que des démonstrations de karaté avec les champions du Japon et 2 karatékas mondiaux.

Cette première journée sur l'île est déjà dans nos cœurs et nous sommes émerveillés de cet accueil si chaleureux à notre attention. ♦

YOANN DELASSUS-DONJOL ET BENOÎT BOSIO, élèves de terminale Bac Pro LTHN-Nice.



association

**Ordre international des disciples
d'Auguste Escoffier**



Jean-Pierre Biffi
président
international

SYMPATHIE. Nous avons appris le décès accidentel de Daniel, le fils de notre Disciple et ami Michel Joffre à qui nous présentons toutes nos condoléances ainsi qu'à toute sa famille. Puisse cher Michel que ce bain de fraternelle et indéfectible amitié de tes amis Disciples t'aide à atténuer un peu la solitude et la douleur. ♦

PAYS RUSSIE. Une réunion importante de nos Disciples en Russie est prévue le 11 septembre prochain au Grand Mariott de Moscou, où notre président « Pays Russie » Yannick Mallet, aidé de son équipe, prépare le prochain chapitre. ♦

DATES. 17 et 18 octobre chapitre en Italie, à Terme de Cianciano en Lombardie ♦♦♦ 19 octobre 6^e chapitre Riviera Côte d'Azur au lycée Paul Augier à Nice ♦♦♦ 26 octobre chapitre à Saint-Pierre de la Réunion chez Henriette Axel «Stella Traiteur» ♦♦♦ 29 octobre chapitre en Suisse à l'Hôtel InterContinental de Genève ♦♦♦ 9 novembre 1^{er} chapitre en Grande-Bretagne à Londres ♦♦♦ 18 novembre chapitre Normandie Grand Ouest à l'Hôtel « Normandie » à Deauville sous la houlette de notre ami André Plunian ♦♦♦ 26 novembre 5^e chapitre Occitanie chez Eric Cellier au restaurant « la Maison de la Lozère » à Montpellier ♦♦♦ 3 et 4 février 2008 première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au palais des expositions de Nice ♦♦♦ Mars 2008 1^{er} chapitre à Rome Région de Lazio. ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétaire de l'Ordre International.

Tél. (0)6 07 57 00 76 -

disciplesescoffier@libertysurf.fr - http://www.disciples-escoffier.com