email-gourm@nd hebdo

PROVENCE • ALPES • CÔTE D'AZUR

N°235

Lundi 1er juin 2009 - Hebdomadaire - Rédaction Gérard et Michelle Bernar

Tél. (0)4 94 17 28 92 - (0)6 33 55 01 19 - http://www.email-gourmand.com

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

Photo Gérard Bernar

De gauche à droite, Philippe Perd, Jacques Gantié, Philippe Joannès, Jacques Chibois, Serge Philippin, Nicolas Sale, Joël Garault, Franck Cerruti, Alain Llorca et Arnaud Poëtte, prêts à prendre un bain… de foule !

Guide Gantié. Guide Hubert. Petit Futé

LA SEMAINE DES GUIDES RÉGIONAUX

Les éditeurs se sont donnés le mot. En moins de quatre jours, ils ont présenté leurs dernières éditions. Des écrits attendus, depuis un « mercato » d'hiver très agité dans les cuisines !

GUIDE GANTIE. 1 200 personnes, professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, personnalités institutionnelles, journalistes, se sont pressés sur la terrasse du grill Eden-Roc, accueillis par Philippe Perd, directeur général de l'Hôtel du Cap - Eden Roc et du Château Saint-Martin & Spa à Vence, Arnaud Poëtte, chef des cuisines de l'Eden-Roc, Lorraine et Dominique Lucchini, éditions Rom et Jacques Gantié, l'auteur du guide éponyme.

Le contenu de cet ouvrage majeur (il fête ses 18 ans !) reste dans la lignée des éditions précédentes, avec la présentation détaillée de 800 bonnes tables (*restaurants gastronomiques, auberges, bistrots, brasseries, en Provence – Alpes – Côte d'Azur, avec une petite incursion en Italie -Ligurie et Piémont-*), l'indication de «*quelques chambres*», demeures d'hôtes de qualité et hôtels de charme, et la sélection d'adresses de producteurs et artisans du goût, pour acheter en toute confiance les «*paniers du Sud*». ◆

• **Guide Gantié.** *Rom. 546 pages. 22€*
http://www.guidegantie.com

édition

GUIDE HUBERT. Les journalistes invités au restaurant « Les Pêcheurs » au cap d'Antibes, par Christophe Andrieu, le rédacteur en chef du guide Hubert et Bernard Van de Kerckhove, le correspondant régional, ont assisté à une triple découverte, le « Cap d'Antibes Beach Hôtel », le nouvel hôtel-boutique de luxe de 27 chambres et suites, spa, plage privée, restaurants, propriété de la famille Ferrante, dirigé par Franck Farneti, fraîchement ouvert pour le festival international du film, la cuisine du nouveau chef, Nicolas Sale, arrivé de l'Hôtel du Castellet, et le millésime 2009 du guide de la France du Sud. La 31e édition dévoile 2 300 restaurants répartis sur 7 régions et 42 départements, et s'attarde dans les vignobles, côté sud également, où Pierre Casamayor et Hélène Durand ont sélectionné et noté 1 200 vins. ◆

• **Guide Hubert**
Éditions JP Hubert. 456 pages. 15€
http://www.guide-hubert.fr

Bernard Van de Kerckhove, Jean-François Ferrante, Nicolas Sale, Christophe Andrieu et Franck Farneti

Photo Gérard Bernar

Photo Gérard Bernar

Marlène Mati, Isabelle Drezen, Karine Kantet et Jean-Marc Bellone

PETIT FUTÉ. Isabelle Drezen, responsable d'édition, a choisi cette année le Pullman Cannes Mandelieu Royal Casino, dirigé par Jean-François Chapel, pour présenter l'édition 2009-2010 du Petit Futé Côte d'Azur, Monaco, Alpes du Sud. Ce guide « *3 en 1* », permet aux lecteurs d'avoir une vision globale de la destination, avec un découpage intégralement renouvelé, Monaco, Alpes du Sud, Nice, Côte d'Azur côté montagnes et côté littoral.

Isabelle Drezen a profité de l'occasion pour annoncer la parution, pour la fin de cette année, du city guide de Nice, ouvrage de consommation et de loisirs destiné à la clientèle locale du bassin niçois. ◆

• **Petit Futé Côte d'Azur, Monaco, Alpes du Sud.**
Les Nouvelles Éditions de l'Université. 696 pages. 10,95€
http://www.petitfute.com

Photo Gérard Bernar

Sébastien Mahuet

La Réserve de Nice

CHANGEMENT DANS LA CONTINUITÉ

restaurant

Depuis le début du mois de mai, Sébastien Mahuet assume seul la charge des cuisines

SAGESSE. Exit « Jouni Atelier du goût » et la gastronomie à deux vitesses. La nouvelle direction a chargé l'ancien alter ego du chef finlandais d'harmoniser la cuisine sur les deux étages du restaurant. Présent depuis l'ouverture il y a 2 ans, Sébastien Mahuet, ce jeune chef de 31 ans, qui a retenu fantaisie et créativité auprès d'Olivier Streiff au Vistaero, rigueur et professionnalisme auprès de Jean-Marc Delacourt à La Chèvre d'Or et respect des produits auprès de Jacques Chibois à La Bastide Saint Antoine, impose dorénavant sa cuisine, « *émietté de king crabe à la ricotta et citron, avocat à l'écrasée, basilic* » (22€), « *mignon de veau rôti, émulsion gribiche, légumes printaniers étuvés croquants* » (31€), « *millefeuille à la pistache et fraises* » (12€)…

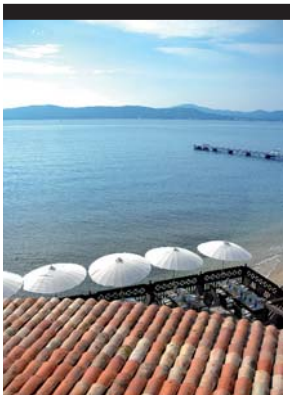
Formules déjeuner, du lundi au vendredi, 25€ (*entrée, plat ou plat, dessert*) et 30€ (*entrée, plat, dessert*). Menus à 45€ et 65€, midi et soir. ◆

• **La Réserve.** *60, boulevard Franck Pilatte 06000 Nice. Tél.* ***(0)4 97 08 14 80***

Mignon de veau rôti, émulsion gribiche, légumes printaniers étuvés croquants

Photo X

Photo X



Le Beauvallon à Sainte-Maxime

PIEDS DANS L'EAU

Il ne vous reste que quelques mois pour découvrir ou retrouver le Beauvallon Beach Club, bar et restaurant. En octobre prochain, loi littorale oblige, ce lieu immémorial disparaîtra dans sa configuration actuelle.

FARNIENTE. Pour sa dernière année les « *pieds dans l'eau* », le restaurant vous accueillera pour déjeuner ou dîner jusqu'au 31 août. Résolument orientée Riviera en hommage au mythe de l'histoire du club, la carte évoquera une fusion de cuisine niçoise revisitée avec les meilleurs souvenirs culinaires des dernières saisons. Un menu du jour sera proposé tous les midis (*50€ hors boissons*), ainsi qu'une belle sélection de tapas proposée au bar du Beach et sur la plage (*location de matelas*).
Restaurant. Déjeuner, tous les jours de 12h à 15h, dîner, du 27 juin au 29 août, tous les jours, sauf le dimanche, de 19h à 22h. Bar. Jusqu'au 26 juin, de 9h à 19h, à partir du 27 juin, de 9h à minuit. ◆

• **Le Beauvallon.** *RD 559 - 83120 Ste Maxime. Tél.* ***(0)4 94 55 78 88***

restaurants

Vista Palace Beach à Roquebrune Cap-Martin

CHRISTOPHE MARC AU PIANO

Le Vista Palace Hôtel rouvre sa plage privée, sur le cap Martin, face à la baie de Menton et la Riviera italienne, pour une nouvelle saison, avec un nouveau chef en cuisine.

Christophe Marc

Photos X

RÉOUVERTURE. Second de cuisine de Charles Séméria au Vista Palace Hôtel durant 3 ans, Christophe Marc proposera, tout au long de la saison, une carte de snacks traditionnels, mais aussi des plats plus créatifs, pour le déjeuner et le dîner, « linguine alla vongole, tomates mi-séchées, fromage de brebis au poivre », « pain pita à la mangue all'arrabbiata, crevette rôtie comme un burger, frite d'igniam », « crousti-moelleux d'agneau comme à Barcelone, jus au pain d'épices, confit du potager », « frisoti de poulpe mariné aux agrumes, bruschetta de poivrons doux et pécorino »… ◆

• **Vista Palace Beach**
42, boulevard Winston Churchill 06190 Roquebrune Cap-Martin
Tél. ***(0)4 93 35 75 56***

Photo X

• **La Bonne Étape******
Relais & Châteaux - Relais Gourmand 04160 Château-Arnoux
Tél. ***(0)4 92 64 00 09***

La Bonne Étape à Château-Arnoux

JANY GLEIZE ANTICIPE SUR LA BAISSE DE LA TVA

Voilà une belle initiative. Du nouveau pour célébrer cet événement tant attendu par les professionnels de la restauration.

OFFRES. Pour commencer, -15 % sur tous les vins jusqu'au 30 juin. Le 12 juin, pour la fête des pères, des activités gratuites et originales pour les enfants, comme le montage floral ou la confection de cadeaux. On continue avec la carte de fidélité sur simple demande, accompagnée d'un panier surprise ou… d'un séjour complet pour deux personnes. Et encore, les cours de pâtisserie et d'œnologie. Et par-dessus tout ça… le jardin potager de Jean Rey et le jardin à l'anglaise, tel que Jany Gleize le souhaitait. ◆ *M.A.*

Hôtel du Cap - Eden-Roc au cap d'Antibes

LILIAN ET SA CHOCOLATERIE

Parmi ces artisans du mythe, Lilian Bonnefoi, chef artiste-pâtissier, vient d'inaugurer une chocolaterie, dotée d'un matériel dernier cri, avec l'objectif d'assurer une production « maison » pour l'ensemble de la restauration et des 120 accueils en chambres.

GANACHE. 1, 2 tonne de chocolats enrobés et plus de 800 kg de chocolat brut destiné à la composition des desserts et entremets sortiront de ce nouvel atelier. Sans oublier les sculptures en chocolat exclusives de Lilian qui seront exposées durant toute la saison.
Une première dans l'univers hôtelier de la Côte d'Azur ! ◆

• **Hôtel du Cap - Eden-Roc**
Boulevard J.-F. Kennedy - Cap d'Antibes 06600 Antibes
Tél. ***(0)4 93 61 39 01***

Photo Gérard Bernar

Lilian Bonnefoi, dans sa « chocolaterie »

hôtel

agenda

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

>> LUNDI 1er JUIN
Les vignerons du terroir Pierrefeu vous invitent dans leurs domaines

>> MARDI 2 JUIN
Cours de cuisine au Monte Carlo Beach à Roquebrune Cap-Martin

Ballades à boire... à Vence au Château Saint-Martin

>> DU 2 AU 6 JUIN
Semaine vénitienne à Monaco au Café de Paris

>> JEUDI 4 JUIN
Vernissage à Fréjus au Clos des Roses

Cours de sommellerie à Monaco au Méridien Beach Plaza

Dégustations, animations à la Cave de Mougins

>> 5 ET 6 JUIN
Dégustation vins du Château de Saint Martin à Golfe-Juan à La Part des Anges

>> SAMEDI 6 JUIN
Semaine fraîch'attitude à Grasse sur le Cours Honoré Cresp

Semaine fraîch'attitude à Salon-de-Provence place Morgan

Marché bio à Mougins skate-park Tournamy

Anniversaire du marché de producteurs de pays à Toulon petit cours Lafayette

Le Château de l'Aumerade reçoit l'île de la Réunion à Pierrefeu

Soirée au Domaine Bunan à La Cadière d'Azur

>> 6 ET 7 JUIN
3e fête agricole de la Saint Médard à à Roquebrune-sur-Argens Place Perrin

>> DIMANCHE 7 JUIN
Journée des fruits et légumes de Provence à Lorgues au Château de Berne

Le site de Cannes, installé le long de l'île Sainte Marguerite

Près d'une tonne de maigres sera pêché en 10 minutes

produits

Cannes Aquaculture et Carrefour
UN PARTENARIAT DURABLE

Le 5e anniversaire de la signature de l' « engagement qualité Carrefour – bar et daurade royale » a été célébré jeudi dernier à Cannes, dans les locaux de la ferme aquacole familiale, en présence de Janie Charvoz, directrice générale de Cannes Aquaculture.

ÉLEVAGE. La matinée, consacrée à une visite sur le site de Cannes, le long de l'île Sainte Marguerite, a permis à Thierry Pierre, directeur exploitation Carrefour Sud, Erik San Lazaro, directeur régional Côte d'Azur, Marc Duret, directeur des filières marées Carrefour France, et de nombreux directeurs de magasins Carrefour, de se rendre compte de visu du travail effectué, dans les règles de l'art et dans le plus pur respect de l'environnement, par l'équipe de Cannes Aquaculture. Cette plate-forme marine bio, en plein milieu naturel, composée de différentes cages de 600 m3, accueille à 4 mois, des bars, des daurades royales et des maigres, qui seront élevés de 18 mois minimum à 3 ans, pour les plus gros poissons. ◆

• **Cannes aquaculture**
Production, exploitation 159-160, avenue Maréchal Juin 06400 Cannes
Tél. ***(0)4 93 43 53 51***

Photos Gérard Bernar

Janie Charvet « Cannes Aquaculture » et Thierry Pierre « Carrefour »

Photo X

Semaine Fraîch'attitude
ANIMATIONS EN PACA

Cette année, un coup de projecteur est particulièrement dirigé sur l'apprentissage et les techniques culinaires.

ESSENTIEL. Autour de l'emblème de l'économe, professionnels des filières fruits et légumes, institutionnels, restaurateurs, commerçants, acteurs du milieu scolaire et associatif, bénévoles... dévoilent tous les trucs et astuces pour préparer un repas en un clin d'œil et se régaler de fruits et légumes frais au quotidien ! Du 5 au 14 juin, participez aux animations prévues dans notre région, le lundi 8 juin à l'école maternelle Fontauris à Forcalquier ; le samedi 6 juin, sur le cours Honoré Cresp à Grasse, de 9h30 à 13 ; le mercredi 10 juin, place Gabriel Péri à Marseille, de 11h à 16h30 ; du vendredi 5 au dimanche 7 juin, aux halles marchandes de Châteaurenard ; le samedi 6 juin, place Morgan à Salon-de-Provence, de 8h à 18h ; tout au long de la semaine au marché des Arnavaux à Marseille, à La Valette-du-Var et à Six-fours-les-plages ; le mercredi 10 juin, place Pie à Avignon.
Vous pouvez également participer au premier championnat de France par équipe d'épluchage, le mercredi 10 juin sur la place Gabriel Péri à Marseille et sur la place Pie à Avignon. ◆

Lenôtre Côte d'Azur à Nice
CANNELLONI AL TARTUFFO

Lenôtre Côte d'Azur a tenu à s'associer à « L'Italie à table » en présentant l'animation « Alto gusto », une démonstration de la fabrication du « canneloni al tartuffo », suivie d'une dégustation.

RECETTE. Cet original cannelloni, fourré d'un appareil composé de ricotta, de brunoises de courgettes, d'olive taggiasca, de truffe tuber melanosporum, de pignons de pin torréfiés et concassés, d'huile et de vinaigre de truffe, a ravi les papilles des invités. Ce produit sera disponible sur la carte de la boutique jusqu'au 2 juin. ◆

• **Lenôtre Côte d'Azur.**
Boutique et salon de thé
14, avenue Félix Faure 06000 Nice
Tél. ***(0)4 92 26 17 00***

De gauche à droite, Simon Ganache, Lilas Spak, Philippe Joannès, MOF, Dominique Estrosi-Sassone, Auguste Verola et Christophe Pinna

Photos Gérard Bernar

De gauche à droite : Jordan Kauft, responsable de la boutique de Nice, Simon Ganache, chef de la boutique de Cannes, Philiipe Joannès, MOF, directeur régional Lenôtre Côte d'Azur et les deux chefs invités, Sébastien Giannini « Le Méridien » Nice et Jean-Denis Rieubland, MOF, « Negresco » Nice

brèves

Dégustation à Golfe-Juan
Le vendredi 5 et le samedi 6 juin, de 10h à 19h, Véronique et Philippe Pontcharraud « La Part des Anges » (142, avenue de la Liberté à Golfe-Juan – (0)4 92 93 18 00), vous invitent à découvrir et déguster les vins du Château de Saint Martin AOC Côtes de Provence cru classé à Taradeau, en présence de la propriétaire Adeline de Barry.

Trophée Masse
La finale du « Trophée Masse du foie gras » aura lieu le 8 juin prochain à l'institut Paul Bocuse. Nous souhaitons bonne chance à Patrick Cuissard, finaliste de la région grand sud, chef du Château de la Messardière à Saint-Tropez. Il présentera en plat chaud, une escalope de foie gras de canard poêlée au vin chaud de Provence, bille de chocolat blanc et marmelade de figues, raisins muscat aux épices et en pièces cocktail, la cuillère de foie gras de canard mi-cuit façon tarte au citron et yaourt., le cube de chocolat et foie gras de canard à la marmelade de poires aux baies roses, le foie gras de canard à la feuille d'or et confiture de pommes de terre à la vanille bourbon, le foie gras de canard poêlé aux pommes golden, coulis de mangues, fruits de la passion caramélisées.

Soirées barbecues
À partir du 5 juin, le vendredi soir jusqu'à la fin septembre, l'hôtel Méridien Beach Plaza propose des dîners décontractés et agréables sur sa plage privée. C'est dans cet environnement privilégié, autour d'élégantes piscines à débordement, que le chef Bernard Cuq organise des barbecues, poissons frais, fruits de mer, cuits sur le gril. Réservations +377 93 15 78 88

Trophée Paul Haeberlin
Si vous souhaitez participer au premier « Trophée Paul Haeberlin », vous devez constituer une équipe composée d'un cuisinier, d'un maître d'hôtel et d'un sommelier travaillant habituellement dans le même établissement, sous l'intitulé duquel ils devront concourir. Le concours s'adresse prioritairement à des entreprises de restauration gastronomique, sans être obligatoirement distinguées par les différents guides. Les inscriptions sont à adresser au plus tard le 30 juin 2009 à Charte conseils - Maurice Roeckel 18, rue du Parc FR - 67205 Oberhausbergen.
La finale e déroulera les 16 et 17 mars 2010 dans le cadre d' « égast », salon professionnel de l'équipement, de la gastronomie, de l'agro-alimentaire, des services et du tourisme, programmé du 14 au 17 mars 2010 à Strasbourg.

Report
Organisée par le Conservatoire international des cuisines méditerranéennes, « Gastronomare », manifestation culinaire internationale initialement prévue du 26 au 28 juin, quai des Belges, sur le Vieux-Port à Marseille, se tiendra du 18 au 20 septembre.

Le Magellan à Théoule
Sébastien Kazek, qui a quitté « L'Auberge de la Vignette Haute » à Auribeau-sur-Siagne, depuis la fin du mois de février, a rejoint les cuisines de la plage du Magellan, promenade de la Darse à Théoule-sur-Mer (tél. (0)4 93 49 82 16

Cherche emploi sur la région niçoise
Amandine Dihanet, actuellement chocolatière à « C.chocolat » à Brest, doit rejoindre Nice prochainement. Elle cherche un emploi de pâtissière chocolatière. Merci de la contacter au (0)6 50 13 53 12 – dihanet.a@gmail.com

soirées

Théâtre Nono à Marseille

ENTREMETS ENTREMOTS

Voilà une initiative insolite, originale et absolument étonnante. La troupe du Théâtre Nono bouscule les codes du théâtre et les codes de la table. 4 comédiens reçoivent 60 amis à leur table (spectateurs) pour un dîner très décalé.

UNIQUE. Cette création a interpellé le « sacro-saint » Institut Paul Bocuse qui participe à ce banquet particulier. Cyril Bosviel, chef cuisinier à l'institut lyonnais, met en musique le menu aux 9 plats, tous élaborés avec des produits locaux, Philippe Rispal, chargé du pôle arts de la table à l'institut, joue le rôle de maître d'hôtel sommelier. Une belle complicité va se nouer entre les acteurs, les professionnels de la restauration et les spectateurs. À table entre mets et mots, la vie sociale se construit, la parole jaillit, les affaires se font, comme les amours peuvent s'y faire ou s'y défaire et les intrigues naissent.
Un spectacle à ne manquer sous aucun prétexte. Jubilation, perplexité, plaisir gustatif, tout est là pour vous étonner. Du 8 au 20 juin, spectacle, dîner et dégustation (9 plats) 60€. ◆ *M.A.*

Entremets entremots. *Théâtre Nono. 35, avenue de Carthage 13008 Marseille*
Réservation ***(0)4 91 75 64 59*** *ou* ***billeterie@theatre-nono.com***

concours

Lycée Paul Valéry de Menton et association des professeurs « Culinazur »

ÉPREUVES CULINAIRES SUR LE MIN DE NICE

À l'occasion de la manifestation « MIN en Fête 2009 » des 16 et 17 mai derniers, les élèves et les professeurs du lycée des métiers Paul Valéry de Menton ont organisé sur le podium du chapiteau principal un concours de tourte de blettes niçoise, réservé aux visiteurs adultes et un concours de pissaladière, destiné aux enfants de 6 à 15 ans.

Les prix ont été remis par le député des Alpes-Maritimes, maire de Nice, Christian Estrosi, en présence d'Éric Ciotti, président du Conseil général et député des Ales-Maritimes, de Joseph Calza, président du MIN, adjoint au maire de Nice et conseiller général et du 1er adjoint Benoît Kandel. À noter également la présence de nombreux autres élus du moyen et haut pays ainsi que de Josette Delmas, proviseur du lycée Paul Valéry

Photo X

CUISINE NIÇOISE. L'ensemble des candidats ont été coachés par les professeurs de cuisine membres de Culinazur,, association des professeurs des lycées hôteliers de l'Académie, présidée par Eric Capuzzo, chef de travaux au lycée Paul Valéry et animateur de la manifestation. Cette association a pour vocation d'initier au goût, à l'équilibre alimentaire et à la gastronomie, à la fois les enfants des écoles collèges et lycées, mais également les adultes, grâce à l'organisation de cours, stages de cuisine et séminaires gastronomiques.
Les nombreux candidats inscrits sur place, se sont vu prodiguer des conseils par les professeurs Bernard Ramé, Loïc Bellabarba et Stella Mattocanza, qui leur ont dispensé pour l'occasion un cours de cuisine gastronomique niçoise.
Le jury présidé par Pierre Scarselli, ancien chef de cuisine du Casino de Beaulieu et par Louis Notari, maître d'hôtel des palaces de la Côte d'Azur, a établi un classement des candidats par ordre de mérite. ◆

formation

Photo J.L. Courleux

Monique et Lionel Brault en compagnie de Michel Dovaz

Oléologie

JOURNALISTES GASTRONOMIQUES ET ŒNOLOGUES DISENT OUI !

La première séance d'oléologie réservée aux professionnels s'est tenue à Paris dans les locaux des éditions Edisud, le 14 mai 2009.

DÉCOUVERTE. Il s'agissait de présenter à des journalistes gastronomiques et des œnologues une démarche imaginée et mise en œuvre à l'origine pour le grand public. Rappelons que l'oléologie a été inventée par Monique et Lionel Brault en 2004, puis mise en œuvre auprès de nombreux groupes de consommateurs (*cette démarche vient de faire l'objet d'un livre : « L'oléologie, déguster l'huile d'olive comme le vin »*). Il s'agit de faire déguster des huiles d'olive en aveugle (un peu comme on déguste les vins) puis de goûter différents mariages mets-huiles. Cette méthode permet d'initier le grand public aux différents crus d'huile d'olive, de lui apprendre quels en sont les critères de qualité et de lui faire apprécier concrètement les potentiels du fameux régime méditerranéen, reconnu universellement comme facteur de plaisir et de santé.
Parrainée par l'Union des œnologues de France et par les éditions Edisud, cette séance de présentation était organisée par les auteurs de « *L'oléologie, déguster l'huile d'olive comme le vin* », Monique et Lionel Brault. Après avoir validé la grille d'analyse et proposé quelques améliorations, les participants ont pu tester la démarche en dégustant en aveugle plusieurs crus d'huile d'olive, incluant 2 crus du Domaine de La Royrie, produits à Grasse par Monique et Lionel Brault. La séance se poursuivait par une dégustation de mariages mets-huiles mettant en évidence les accords entre certains mets et les huiles fruité vert, et d'autres préparations avec les huiles fruité mûr. Il s'agissait donc d'une démarche complète, car contrairement au vin, les huiles d'olive se dégustent en accompagnement des plats. Encore faut-il choisir les « bons mariages » : mariages d'amour, coups de foudre, voire oser les liaisons dangereuses…
Une séance d'oléologie pourrait voir prochainement le jour dans la région. À suivre… ◆

• **Lionel Brault**
Domaine de La Royrie. 88, chemin des Hautes Ribes 06130 Grasse
Tél. ***(0)6 70 04 95 62***
http://www.oleologie.fr

brèves

Symposium chocolat et santé
Le 2 juin, le chocolat sera à l'honneur au WTC à Marseille (salle Europe de 14h à 17h30). Des spécialistes, nationaux et de la région, présenteront les bienfaits du chocolat sur la santé ainsi que les dernières recherches en la matière.

Apprendre à cuisiner ?
Il y a une application pour ça ! Alain Ducasse Édition annonce la sortie d'une première application de cuisine pour Iphone. Découvrez « Best of Risotto », qui sera bientôt suivie par de nouvelles thématiques, macarons, foie gras, sushi…, mais également par les plus grandes recettes de chefs comme Paul Bocuse, Joël Robuchon et Marc Haeberlin. Téléchargez dès à présent votre cours de cuisine sur l'App store. Une version gratuite Best of Risotto Lite» est dès à présent disponible : http://itunes.apple.com/WebObjects/MZStore.woa/wa/viewSoftware?id=309561007&mt=8

Entretiens de Belley
Les 9 et 10 octobre 2009 se déroulera la 23e édition des Entretiens de Belley, rendez-vous automnal devenu incontournable. Cette année, les organisateurs posent une nouvelle fois des questions pertinentes autour de la thématique suivante : « Sous les sigles, quelle gastronomie ? Terroir - Savoir-faire – Qualité ». Tél : (0)4 79 42 23 35 – http://www.belley.fr

The A-Z of Cooking Verbs
Scribo, éditeur de dictionnaires gastronomiques bilingues, vient d'éditer le premier dictionnaire de traduction de recettes, du français vers l'anglais et de l'anglais vers le français. Cuisiniers et pâtissiers y trouveront le vocabulaire et les tournures de phrases indispensables à la traduction des recettes. Les étudiants y apprendront les définitions du vocabulaire culinaire, en français et en anglais.
Les enseignants des écoles hôtelières y découvriront matière à de nombreux exercices facilitant l'apprentissage thématique de l'anglais professionnel. 24€. En vente sur http://www.scribo.fr

Médaille d'or
Champagne Laurent-Perrier obtient une nouvelle médaille d'or, pour son jardin éphémère du Chelsea Flower Show 2009 de Londres, dessiné par le paysagiste toscan Luciano Giubbilei. C'est la onzième année consécutive que la maison champenoise participe à la prestigieuse manifestation horticole britannique, et sa neuvième distinction en or.

Théâtre dans la vigne
La 20e édition du «Théâtre dans la vigne», avec la représentation du « Voyage de Monsieur Perrichon » avec Michel Galabru, va planter ses tréteaux dans les vignobles du Château Margillière à Brignoles (lundi 20 juillet), du Château de Berne à Lorgues (mercredi 22 juillet) et du Domaine de Frégate à Saint-Cyr-sur-mer (vendredi 24 juillet).

Nouvelles AOC
Le Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'INAO a approuvé lors de sa séance du 28 mai 2009, le projet de cahier des charges de la nouvelle AOC « Saint-Pourçain », pour les vins rouges, blancs et rosés et des AOC « Bugey », pour les vins tranquilles blancs, rouges et rosés et aux vins mousseux ou pétillants blancs et rosés et « Roussette du Bugey » pour les vins blancs tranquilles issus du seul cépage Altesse.

Fête des mères

DOUCEURS ET BULLES

GUY KRENEZER, DANI ET JEAN-CHRISTOPHE JEANSON

LENÔTRE. Pour vous aider dans cette célébration festive, trois comparses ont comploté. Dani, pour la réalisation d'un joli coussin de roses, choisies parmi les plus belles variétés de roses de jardin de « By Dani », Guy Krenzer et Jean Christophe Jeanson, respectivement directeur de création et chef du département sucré Lenôtre, pour un savoureux gâteau « Lady Rose », une fine pâte sablée au confit de fruits rouges, une mousse de fromage blanc aérienne à la framboise, des framboises fraîches et une délicate gelée au champagne rosé, parsemée d'or. Le tout lové dans une caissette rose pour parfaire votre présent.
« Lady Rose By Dani » sera un feu d'artifice pour les sens : la vue, pour l'harmonie de ses tonalités, l'odorat pour le parfum de ses roses, le goût pour la subtilité des saveurs exprimées, l'ouie pour les exclamations de joie et de surprise, le toucher enfin, mais chut cela ne se fait pas, mais c'est trop bon et un petit doigt pourrait bien pointer pour ne pas en perdre un gramme ! Et bouquet final ou présent plus modeste, le pain marguerite pour effeuiller votre Amour pour elle.
En vente du 5 au 7 juin. Lady Rose by Dani. 60€ l'entremets -4 à 6 parts- et le carré de roses. Le pain-marguerite 3€ le pain de 250g. ◆ *M. C.-G.*

- **Boutique et café, école de cuisine Lenôtre**
63, rue d'Antibes 06400 Cannes.
Tél. ***(0)4 97 06 67 67***
- **Boutique et salon de thé Lenôtre**
14, avenue Félix-Faure 06000 Nice
Tél. ***(0)4 92 26 17 00***

LE PAIN-MARGUERITE

LADY ROSE BY DANI

DE NEUVILLE. Habillé d'un imprimé «arabesque», d'une anse en satin or et paré d'un ornement de tulle, de rubans et de perles, le sac De Neuville ravira toutes les mamans romantiques… et quelque peu gourmandes. Elles pourront découvrir, nichés au creux de leur sac, «Les douces Marions», composées de cœurs de pâtes de fruit, de chocolat blanc et de pâte d'amandes, déclinées en deux recettes, à la poire Williams et à la framboise. Et « Les cœurs pralinés », enrobés de chocolat au lait et joliment emballés dans un habillage étincelant.
Sac à main petite taille, 60g net. Prix de vente conseillé en magasin : 6,50€
Sac à main grande taille, à partir de 275g net, selon garnissage. Prix de vente conseillé en magasin : 20,20€ ◆

- **Chocolat De Neuville**
Liste des 130 points de vente au ***(0)1 60 17 29 81***
ou sur ***http://www.deneuville.fr***

NICOLAS FEUILLATTE. Une cuvée rosée délicate et gourmande, complice des moments de fête et d'intimité, la cuvée rosée brut non millésimée, délicate et gourmande, est née d'un assemblage de 60 % de pinot noir pour la rondeur et la structure, 30 % de pinot meunier pour le fruité et 10 % de chardonnay pour l'élégance et la finesse. Ce subtil équilibre lui offre une texture souple, puissante et ronde où les fruits rouges (framboise, groseille et fraise) explosent en des saveurs gourmandes et raffinées. Sa robe limpide très seyante, sa couleur saumon aux reflets cuivrés, ses bulles fines et aériennes en font un champagne capable de séduire les palais les plus fins. Température de service : 7-8° C. Cette cuvée est présentée écrin tout métal, imaginé par Aspassio Haronitaki et conçu comme une boîte hermétique afin d'être réutilisable à loisir selon ses besoins ou son imagination. ◆

- **Nicolas Feuillatte**
Tél. ***(0)3 26 59 55 50***
http://www.feuillatte.com

PHOTOS X

LÉONIDAS. Les mamans seront ravies de recevoir de délicieuses pralines présentées dans un coffret très féminin, spécialement conçu par Léonidas, en forme de sac (375g). Les enfants pourront écrire à cette occasion un petit mot à leur tendre maman, sur la carte de voeux jointe au coffret. 14,50€. ◆.

- **Léonidas.**
Magasins sur
http://www.leonidas.com

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS. C'est l'occasion de fêter les mamans différemment !... et de découvrir ces champagnes qui représentent 49 % des ventes de champagne réalisées en France. Elaborés dans les 4 régions de production champenoises, tous les Champagnes de Vignerons ont leur caractère propre, leur typicité, leur unicité. Cette diversité, c'est leur grande richesse. Les acheteurs pourront également se voir offrir des bouchons hermétiques. ◆

- **Les Champagnes de Vignerons**
Cavistes

association

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

16e CHAPITRE À AVIGNON

PHOTO X

PROVENCE LANGUEDOC. Bienvenue dans notre grande famille à G. Clor, L. Ternoswsky, F.Louis, G.Boissy D'Anglas, F.Jacquier, P.Enderlin, N. Gresse, C. Coudray, D.Peyron, P. Fiscnaller, T. Bonfante, V.Mouret, B. Blanc-Brude, J.C Altmeyer, B.Marilly, R. Molina, S. Clavel, P.L Bernard, J.Thomann, C. Peter, S.Edmond, S. Ghoukassian, M. Pascal, Y.Long, M. Solerieu. ◆

DATES. **15 juin** *délégation Alsace Grand Est, 3e chapitre préparé par le président Ernest Schaetzel et son secrétaire Jean-Michel Mougard, à l'Hôtel Bellevue à Saulxures, chez Valérie Boulanger et son chef Arnaud Barberis* ••• **21 juin** *délégation Benelux grand chapitre chez notre ami Disciple Rudy Pattyn à Roeselare près de Bruges* ••• **26 juin** *Pays Italie chapitre à Forlimpopoli, ville jumelée avec Villeneuve-Loubet* ••• **3 juillet** *délégation Paris Ile de France où l'équipe parisienne vous attend pour faire la fête dans un lieu exceptionnel, le Pavillon Cambon avec ses colonnades de marbre et ses mezzanines dignes d'un palais romain ou le nouveau président Pierre Miecaze vous attend avec Jean-Pierre Biffi.* ◆

Bernard-Louis Jaunet *Secrétariat « Disciples Escoffier Monde ». Tél.* ***(0)6 07 57 00 76***
ordre@disciples-escoffier.com - bl.jaunet@infonie.fr - http://www.disciples-escoffier.com

vins

LE VIN DE LA SEMAINE

PHOTO GÉRARD BERNAR

Rully 2007 Joseph Drouhin

Appellation Rully contrôlée
Cépages : Chardonnay 100 %
Terroir : strates calcaires de l'ère secondaire qui prolongent celles de Mercurey.
Vinification : Pressurage très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.
Les blancs passent en fûts directement après débourbage. Élevage 6 à 8 mois en fûts dont 20% de fût neuf.
Dégustation : La couleur est d'un bel or blanc, on est séduit par sa pureté et sa brillance. Les arômes frais et fruités ont des nuances de genêt et d'amande, avec une fine note d'agrume confit. En bouche, une fraîcheur élégante. La finale est longue et gourmande. Servir à 12° C.
Se boit jeune (1 à 3 ans).
Accords : Amuse-bouches d'un apéritif élégant, poissons et coquillages, fromages de chèvre.
12,80€, départ cave ◆
• **Maison Joseph Drouhin**
7 rue d'Enfer
21200 Beaune
Tél ***(0)3 80 24 68 88***

Concours des vins de Provence à Saint-Tropez

65 VINS MÉDAILLÉS

La dégustation finale de l'édition 2009 s'est tenue jeudi 28 mai 2009, dans la salle Jean Despas à Saint-Tropez.

PALMARÈS. Le jury composé de 45 professionnels (œnologues, sommeliers, commerce, techniciens-producteurs et journalistes) ont dégusté, à l'aveugle pour une complète fiabilité, les 273 échantillons présélectionnés dans les 3 couleurs (sur les 449 échantillons au total qui avaient été présentés initialement).
À l'occasion de cette finale, et en plus des dégustateurs régionaux, le CIVP a accueilli des dégustateurs internationaux (Pays-Bas, Allemagne, Belgique, Angleterre et Australie) ainsi que le lauréat du concours des meilleurs sommeliers au Japon 2008, Hiroshi Sadakane, en service à l'hôtel New Otani à Osaka.
L'édition 2009 a ainsi permis de distinguer 65 vins des appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux varois en Provence. Les entreprises lauréates pourront apposer les médailles sur leurs bouteilles primées.
La proclamation des résultats s'est déroulée en présence des membres des différents jurys, de sommeliers, d'œnologues, d'élus de la filière viticole provençale et des représentants de la mairie de Saint-Tropez, du Conseil général du Var, du Conseil régional PACA et de Groupama Alpes Méditerranée, partenaires du concours. Les producteurs ayant présenté les vins présélectionnés au concours ont également été conviés. ◆.
• *Le palmarès 2009 est à consulter sur* ***http://www.vinsdeprovence.com***

PHOTOS CIVP

PHOTO MARGUI AIMÉ

Cave les coteaux de Visan

JOURNÉE DU VIN AU FÉMININ

Depuis 7 ans, Isabelle Forêt préside le jury de la cuvée « Femmes ».

DÉGUSTATION. 10 vins dégustés à l'aveugle par un jury féminin, et un jury masculin. Évidemment c'est le classement du jury féminin qui déterminera la cuvée « Femmes » 2008 qui sera en vente l'année prochaine. Sous l'œil vigilant d'Isabelle Forêt, Brigitte Leloup et Maryse Allarousse, professionnelles de la dégustation, une quinzaine de femmes dont trois « candides » ont dégusté les 10 cuvées proposées. Christiane Thésopoulos, chargée de communication, a conjugué cette journée avec une exposition de peinture signée Anne Goyer. Des portraits « au bâton » qui dégagent une force, une pureté et une belle émotion. L'exposition est là jusqu'au 31 mai. Pour que la journée soit riche en événements deux conférences dans l'après-midi, l'une sur le thème « vin et santé » par Isabelle Forêt, l'autre par Martine Coutier sur « les mots du vin ». Une journée sous le signe du soleil, de la culture et du partage. ◆ *M.A.*
• **Cave les coteaux de Visan**
BP 22 - 84820 Visan
Tél. ***(0)4 90 28 50 80***

Commandrie de Peyrassol à Flassans-sur-Issole

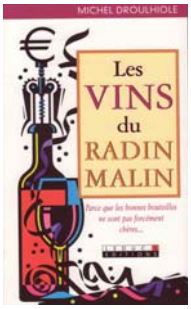
UNE JOURNÉE AGRESTE

Connu pour ses vins, le domaine ouvre ses portes à tous les amoureux de l'art de vivre à la provençale, d'art et de cuisine.

ART ET GASTRONOMIE. Tout au long de l'année, les curieux et amateurs d'art peuvent se promener le long d'un chemin balisé et se laisser surprendre par les oeuvres monumentales, 22 œuvres, d'art contemporain, signées par des artistes de renom, Armand, César, Venet… au travers des vignes, des oliviers et des chênes.
Le restaurant, désormais ouvert le lundi et le jeudi soir pour dîner, vous reçoit pour des déjeuners ensoleillés sur la magnifique terrasse ou sur la place du village, à l'ombre des mûriers. Le chef André Besnard propose une carte simple et gourmande de mets provençaux authentiques. On y déguste par exemple une grande salade niçoise (15€), ou un plat chaud –différend chaque semaine- petits farcis, pieds et paquets, pot-au-feu d'été, aïoli…, accompagnés des vins de la Commanderie de Peyrassol.
Sur la place du village, la boutique accueille les visiteurs à la recherche de douceurs de Provence, vins, huile d'olive du domaine… Les amateurs d'antiquités chinent à la boutique « Chez Lili » au milieu d'objets anciens de la vigne et du vin. Pour terminer la visite en douceur, le bar « Chez Ban Ban » permet la dégustation des crus, comme le Clos Peyrassol, nouvelle cuvée en édition limitée, à découvrir dans les trois couleurs. ◆

PHOTO X

• **Commanderie de Peyrassol**
D N7 83340 Flassans-sur-Issole
Tél. ***(0)4 94 69 71 02***
Ouvert 7 jours sur 7 de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 19h



Leduc.S Éditions

LES VINS DU RADIN MALIN

C'est le livre de poche pour choisir, sans vous ruiner, le bon vin pour toutes les occasions.

GUIDE. Vous voulez étonner vos invités, pour pas cher ? C'est possible ! A condition de bien savoir choisir. Oui, vous pouvez même découvrir d'étonnantes qualités parmi des vins soi-disant modestes. Les petits prix ne se limitent pas aux vins de table ou aux vins de pays. On en trouve également parmi les AOC. Un mini lexique vous permet de vous retrouver dans le maquis des appellations. ◆

• *Michel Droulhiole. 256 pages. 5,90€*

CNRS éditions

LE DICTIONNAIRE DE LA LANGUE DU VIN

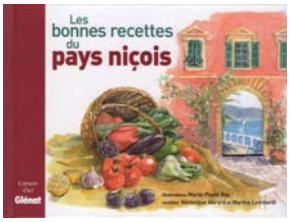
Le langage du vin n'aura plus de secret pour vous. L'auteur, linguiste, ingénieur honoraire au CNRS, s'est penchée sur les mots du vin.

VOCABULAIRE. Entre mer et montagne, le pays niçois bénéficie d'un climat privilégié dont les bienfaits se retrouvent dans sa cuisine. Retrouvez des mets parfumés et variés, préparés à base de produits simples. ◆

• *Martine Coutier*

Éditions Glénat

LES BONNES RECETTES DU PAYS NIÇOIS



Plus de 65 recettes traditionnelles faciles à réaliser, illustrées d'aquarelles.

PATRIMOINE. Entre mer et montagne, le pays niçois bénéficie d'un climat privilégié dont les bienfaits se retrouvent dans sa cuisine. Retrouvez des mets parfumés et variés, préparés à base de produits simples. ◆

• *Recettes Véronique Abrard et Marina Lombardi. Illustrations Marie-Paule Roc. 96 pages. 15€*

Médoc

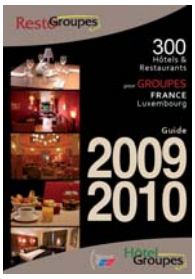
DESTINATION VIGNOBLES

Cet ouvrage de près de 75 pages est véritablement le « guide officiel » de l'œnotourisme en Médoc.

PÉDAGOGIQUE. Il présente dans un premier temps le territoire médocain et les 8 appellations d'origines contrôlées qui le composent, en proposant pour chaque appellation les caves viticoles et châteaux ouverts au public, l'assurance pour le visiteur d'avoir un accueil irréprochable. Le guide se veut également pratique, puisqu'il propose toute une série d'hébergements classés et labellisés Clés Vacances, Gîtes de France, Fleur Soleil ou Logis de France, ainsi qu'une sélection de restaurants et hauts lieux gastronomiques incontournables du Médoc. On y trouve également l'agenda des manifestations événementielles et toute une sélection de produits touristiques thématiques. ◆

• *« Destination vignobles en Médoc » est à télécharger gratuitement su http://www.medoc-bordeaux.com*

édition



Hôtelgroupes - Restogroupes

GUIDE 2009-2010

Les établissements, 3 par page, sont classés par région.

GROUPES. Le réseau est fort de 293 adhérents, hôteliers et restaurateurs indépendants, sélectionnés à partir de critères garantissant, à la clientèle de groupes, les meilleures conditions d'accueil et de service. ◆

• *6e édition. Tél. (0)2 40 36 10 20*

Hôtels & Préférence

MILLÉSIME 2009-2010

La diversité et le prestige sont regroupés dans cette nouvelle édition.

GUIDE. 130 établissements composent cette jeune chaîne, qui vient d'accueillir 3 nouveaux membres dans notre région, l'Hôtel particulier à Arles, le Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-lès-Apt et 1835 White Palm Hotel à Cannes. Chaque établissement, présenté sur une double page, dévoile ses services, ses tarifs, son accès. ◆

• *http://www.hotelspreference.com*

tourisme

Prix National de l'œnotourisme

INNOVANTES OU PÉRENNES, FAITES CONNAÎTRE VOS RÉALISATIONS !

Paul Dubrule, co-fondateur du groupe Accor, aujourd'hui président du Conseil supérieur de l'œnotourisme, a annoncé le 17 mai, le lancement du « Prix national de l'œnotourisme ».

Photo M. C.-G.

CONCOURS. Placé sous le parrainage du ministère de l'Agriculture et de la Pêche et du secrétariat d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des PME, du Tourisme et des Services, ce prix récompensera 4 initiatives simples et rapidement transposables dans 4 catégories : • mise en valeur touristique d'un caveau ou d'un site viticole ; hébergement ou restauration dans le vignoble ; • mise en réseau de maisons de vin avec d'autres ressources touristiques ; • promotion d'un produit d'agrotourisme.

Une opération directement liée à la nouvelle loi de développement et de modernisation des services touristiques, adoptée par le Sénat et qui fera l'objet d'un vote à l'Assemblée nationale le 15 juin. Première mesure : création d'un opérateur public unique, exit l'ODIT et Maison de la France, bonjour l'Agence de développement touristique. Le but, une recherche innovante pour préparer le tourisme de demain, décloisonner professions directes et indirectes au tourisme, et frontières. Le touriste qui vient d'horizons lointains sera séduit par un produit transfrontalier. Par exemple, une route des vins du Rhin associant vins d'Alsace et vins allemands. D'autre part, l'activité touristique a un impact sur l'aménagement du territoire, les modes de vie, la rénovation urbaine, l'intercommunalité et modifie la vie quotidienne de tous. A l'heure de l'augmentation du temps de loisir, le tourisme de proximité peut être complémentaire des autres clientèles. Un touriste, c'est combien de chambres, de repas, d'entrées dans des activités diverses, mais aussi combien de shopping ou de dépenses de transport ?

Autre objectif, définir une stratégie de développement durable reposant sur une gestion environnementale rigoureuse.

Le Prix National de l'œnotourisme est ouvert à tous les acteurs du monde du vin, du tourisme et du patrimoine sur 3 critères d'évaluation : • l'impact positif sur l'œnologie; • l'approche d'ouverture avec différents secteurs ; • le caractère économiquement viable du projet.

Le jury sera le conseil supérieur d'œnotourisme, composé de personnalités du monde du vin, du tourisme et de la presse sous toutes leurs formes. Il décernera aux lauréats gagnants, une plaque qui pourra être apposée sur le site et ils pourront bénéficier d'une campagne de relation presse en France et dans le pays de leur choix.

Le concours est gratuit, le dossier téléchargeable sur http://www.prix-oenotourisme.com ou sur demande au Conseil supérieur agence Pain Vin et Company 18, rue Duphot 75001 Paris où il devra être déposé avant le 17 août 2009. Il va sans dire que les initiatives primées devront prôner une consommation responsable du vin ! ◆ *M. C.-G.*