

e-mail gourm@nd® hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

68

N°68 / Mardi 10 janvier 2006 / Hebdomadaire / Rédaction : Gérard et Michelle Bernar

Tél. (0)4 94 17 28 92 / gerard.bernar@wanadoo.fr /

Anciens numéros téléchargeables sur <http://blog.channelriviera.com>

● Restaurant ÉVÉNEMENT

Restaurant Mathias Dandine

La restauration change de mains aux Roches

Les chefs ne tenaient pas en place ces dernières années au restaurant de l'Hôtel Les Roches au Lavandou. Eric Balan et dernièrement Benjamin Collombat, sont repartis vers de nouvelles aventures. Finalement, Jean-Michel Gallon, le propriétaire, a vendu

la partie restauration aux frères Dandine, Mathias et Fabien. Cet ensemble est constitué du restaurant gastronomique, du bar et du restaurant de plage. Larguez les amarres et bon vent ! ♦

• "Restaurant Mathias Dandine" Hôtel Les Roches

1, avenue des 3 Dauphins, Aiguebelle Plage.

Le Lavandou. Tél. (0)4 94 71 15 53.

E-mail : resa@hotellesroches.com.

Ouvert toute l'année.. Menus 42€ (le midi), 62€, 95€. Carte.

● Produit FÊTE

Grasse et Le Rouret Week-end truffes

• Le samedi 14 janvier, dès 9h30, La Bastide Saint Antoine à Grasse ouvrira ses portes à la 10^e édition du marché de la truffe. Tout au long de cette journée ponctuée d'animations diverses (démonstration de chiens truffiers, concours de la meilleure recette familiale de plat truffé...), vous allez pouvoir rencontrer les trufficulteurs des Alpes-Maritimes, qui vous renseigneront et vous conseilleront. Des truffes seront bien sûr en vente, mais également de l'huile d'olive, de la pâte d'olive et des olives de Nice, des fromages, du miel, du foie gras, des vins Côtes de Provence... À 12h30, un repas truffé, élaboré par Jacques Chibois, sera servi dans les jardins de la Bastide Saint Antoine.

• Le dimanche 15 janvier, le rendez-vous est fixé à 9h, devant la mairie du Rouret pour la visite commentée du champ d'essai trufficole, prélude à une nouvelle journée d'animations et de vente de truffes et de produits du terroir. ♦

Jacques Chibois, "la truffe est un produit de fête !"



PHOTO GÉRARD BERNAR

● Hôtels-Restaurants SOIRÉES

La Bourgogne à l'honneur

Soirée "Vin/20" à "La Palme d'Or" Hôtel Martinez à Cannes

Le succès remporté l'an dernier par les soirées "Vin/20" a incité toute l'équipe de la restauration du Martinez à renouveler l'opération. André Toscano, maître sommelier à "La Palme d'Or" et le domaine viticole du Château de Meursault, un des plus beaux de Bourgogne, vous feront découvrir une sélection de crus exceptionnels, comme le Château de Meursault AOC 1^{er} cru et le marc du Château de 10 ans d'âge.

Le menu pour escorter ces nectars, élaboré par Christian Willer et Christian Sinicropi, se compose de l'escargot au chou vert assaisonné d'une gribiche, œuf poché au Chardonnay, du sandre, fumet à l'émincé d'anguille, nage d'écrevisses et confiture de grains de raisins au Meursault, de la volaille de Bresse caramélisée au miel de moutarde, sauce gourmande de racines aux grenouilles et algues marines, du fromage de Bourgogne, de la poire farcie aux saveurs de la Bourgogne et des mignardises Palme d'Or. ♦

• Soirée "Vin/20" La Palme d'Or. Hôtel Martinez 73, La Croisette à Cannes. À 20h. Menu du terroir et sa dégustation de vins 135€ par personne. Renseignement et réservation auprès de Philippe Caillouet (0)4 92 98 74 14

André Toscano

Dîner "accord mets et vins" aux "Pêcheurs" à Juan-les-Pins

Ce sont les vins du domaine Claude Dugat à Gevrey Chambertin qui vont accompagner les plats imaginés par le chef de cuisine Francis Chauveau, assisté d' Hervé Busson. Au menu, la petite soupe crémeuse de homard bleu, raviole de topinambour aux truffes noires ; le canard colvert, l'aiguillette au miel de Provence, fruits secs et fruit d'hiver, la cuisse confite en tourton de pomme de terre aux champignons des bois, un foie gras grillé ; le dos de chevreuil poêlé en chauds parfums de poivres, polenta moelleuse de potimarron aux châtaignes ; l'époisse de Bourgogne ; l'ananas aux fruits de la passion, financier tiède à la noix de coco, sorbet litchis ; la fine fleur de café ; les mignardises et douceurs chocolatées. ♦

• Dîner "Accord mets et vins". Restaurant "Les Pêcheurs" Cap d'Antibes à Juan-les-Pins. À partir de 20h30. 120€ par personne, vins compris. Réservation (0)4 92 93 71 55

Francis Chauveau



PHOTO GÉRARD BERNAR

● Brèves DESSOUS DE TABLE

Le lycée hôtelier Paul Augier à Nice, accueille 5 professeurs et 5 élèves japonais, venus se former aux techniques de la cuisine française. Ce groupe vient de la province de Hokutobunka, siège d'une école de cuisine très réputée. Cette visite s'inscrit dans le cadre d'un échange pédagogique organisé depuis deux ans. Des élèves "bac pro" du lycée hôtelier niçois et leurs professeurs, se sont formés à la cuisine japonaise, en se rendant au Japon en septembre 2005 ♦

♦ **Deuxième marché touristique étranger de la Côte d'Azur (après l'Italie), le marché britannique a retrouvé le chemin de la croissance. En 2005, le cumul des nuitées dans l'hôtellerie et les résidences de tourisme a augmenté de 9,6 %. Une croissance surtout ressentie en juin-juillet, période durant laquelle les nuitées ont augmenté de 17 %** ♦ Xavier Jolivet (ex Hôtel Martinez à Cannes, puis Hôtel Métropole à Monte-Carlo depuis 1 an) s'envole pour l'île Maurice, où il devient résident manager au Royal Palm, à partir du 17 janvier ♦ **Le lundi 16 janvier 2006 à 15h, Hexa'toques organise pour la "Fraternelle des cuisiniers et des pâtisseries de Nice et Côte d'Azur", la galette des Rois des anciens "toqués", au siège 2, rue de l'Hôtel de ville à Nice** ♦ La parution du livre "Le beau et le bon", traité d'esthétique culinaire issu de la collaboration entre Hervé This et Pierre Gagnaire, est prévue à la fin du mois de janvier ♦ **Pierre-Dominique Cécillon, président de l' "International club les toques blanches" vient de créer une école de cuisine à Paris "l'Académie des cinq sens"** ♦ Jessy Schaefer, meilleur apprenti de France cuisine 2005, vient de finir son contrat chez Régis Marçon à Saint Bonnet le Froid. Il cherche un nouvel employeur de renom pour continuer à se perfectionner. Tél. (0)6 72 87 35 24 ♦ **À suivre...**



VINISUD 2006

Le 7^e Salon International des Vins & Spiritueux Méditerranéens

Les 20, 21 & 22 février 2006

à Montpellier France

<http://www.vinisud.com>

● À noter AGENDA

JANVIER

11 ✓ **Soirée Laurent-Perrier & Fred**
Villa des Lys à Cannes
Cannes shopping festival 2006.
À 20h30. 125€ boissons incluses
Réservations (0)4 92 98 77 41
♦♦♦♦

12 ✓ **Réouverture**
Restaurant Jouni
atelier du goût à Nice
ouvert midi et soir
du mardi au samedi inclus
10, rue Lascaris
Renseignements (0)4 93 99 22
<http://www.jouni.fr>
♦♦♦♦

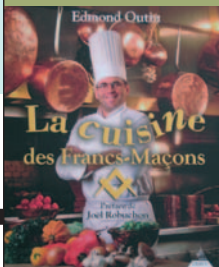
13 ✓ **Soirée vin/20**
Hôtel Martinez à Cannes
Cannes shopping festival 2006.
Restaurant "La Palme d'Or" à 20h
(voir détails ci-contre)
♦♦♦♦

13 ✓ **Dîner accord mets et vins**
Les Pêcheurs à Juan-les-Pins
À 20h30
(voir détails ci-contre)
♦♦♦♦

14 ✓ **La cuisine d'à côté**
France3 Méditerranée
Émission proposée par Jean-Luc Rosier et Frédéric Soulié, présentée par Carine Aigon et Frédéric Soulié à 17h40.
Chef invité : Lionel Lévy
Une table, au Sud à Marseille
Recette : tartare de St-Jacques, noisettes fraîches et betterave.
♦♦♦♦

14-15 ✓ **10^e marché de la truffe**
La Bastide Saint-Antoine à Grasse (le 14) et au Rouret (le 15)
(voir programme ci-contre)
♦♦♦♦

15 ✓ **Bollito Misto**
Hôtel Hermitage à Monte-Carlo
Salle Belle Époque
Dégustez un mets qui fait revivre les saveurs d'autrefois.
Réservations (377) 98 06 25 25
♦♦♦♦



● Hôtel restaurant MENU



Laurent Bunel

Brasserie Carlton à Cannes

Homard le vendredi !

En règle générale, le vendredi rime plutôt avec aïoli. Le chef des cuisines, Laurent Bunel en a décidé autrement ! Tous les vendredis, midi et soir, des menus gourmets autour du homard et du champagne, vous seront proposés. ♦

• "Brasserie Carlton" InterContinental Carlton Cannes 58, La Croisette.
Réservations (0)4 93 06 40 21

● RETOUR SUR IMAGES



PHOTO X DR

Joël Robuchon. En présence de Joël Robuchon, l'hôtel Métropole Monte-Carlo a organisé un cocktail très privé de fin d'année, pour les directeurs des boutiques du "Carré d'Or" autour du teppanyakki de la cuisine du restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo. ♦

PHOTO GÉRARD BERNAR

● Vins COMPÉTITION

Château Sainte-Roseline

Championnat de France de dégustation

La seconde épreuve qualificative pour la finale du championnat de France de dégustation 2006, concours organisé par la "Revue du vin de France", se déroulera le samedi 4 février 2006, le matin, au sein du château Sainte Roseline aux Arcs-sur-Argens.

Ce championnat est ouvert à tous, simples amateurs ou professionnels et se déroule par équipe de deux dégustateurs. Il suffit de déguster à l'aveugle, puis découvrir 12 grands vins français, pour lesquels il faut trouver cépages, région de production, appellation, millésime... Tous les participants seront récompensés par des bouteilles et des verres du partenaire Spiegelau.

Pour s'inscrire, composez votre équipe et envoyez le nom de l'équipe, les coordonnées de ses membres, à l'adresse mail suivante bouteillesecretervi@yahoo.fr ou par courrier à RVF championnat. BP 126 - 38504 Voiron cedex. Frais d'inscription 20€ par personne. ♦

• Pour tous renseignements 06 83 35 56 92.



Terre de Provence. Bernard Giani, le directeur de la publication et rédacteur en chef de "Terre de Provence" a remis les trophées "Coup de coeur" à David Faure, restaurant Aphrodite Nice, Olivier Streiff, groupe Althoff, Évelyne Juillard (représentant le chef Benoît Vidal), le Mas des Herbes Blanches à Gordes et Christian Peyre, La Maison, domaine Bournissac à Paludse-Novès, lors d'un sympathique cocktail dînatoire, servi dans le tout nouveau décor du restaurant Aphrodite à Nice. ♦

PHOTO X DR

● Chefs de cuisine COLLOQUE

Innovation et changement d'habitude alimentaire

Suivant les traces de son grand frère, le "colloque national des directeurs d'hôtels 4* et 4* Luxe", le "colloque national des grands chefs", lancé à Cannes début février 2005 monte à Paris, dans les locaux de l'école hôtelière de la rue Médéric (17^e). Différentes conférences vont rythmer les deux journées de travail, Luc Dubanchet, directeur d'Omnivore animera la "transmission du savoir, comment éduquer les futurs élèves et les futurs clients ?", Hervé This s'exprimera sur la "cuisine moléculaire, cuisine d'aujourd'hui ou de demain ?", Jean-Luc Rabanel, Jean Montagard et Caroline Jolivet parleront de "la cuisine verte" et d'autres intervenants aborderont la question de la "sécurité alimentaire".

Trois repas sont également programmés, un déjeuner "cuisine classique", réalisé par les élèves du lycée hôtelier et un dîner "note à note", placé sous la directive d'Hervé This et élaboré par 4 grands chefs, le lundi 27 mars et un "déjeuner gastronomique végétarien et bio", le mardi 28 mars. ♦

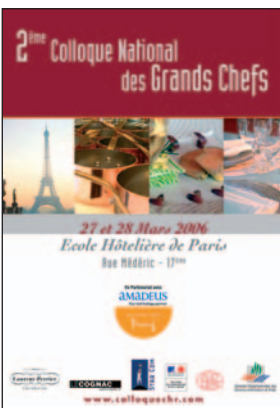


Saint-Fortunat. Les différentes associations de cuisiniers se sont retrouvées le 11 décembre dernier à l'église Saint-Pierre d'Arène à Nice, pour la célébration d'une messe solennelle fédératrice, en l'honneur de saint Fortunat, nommé saint patron des cuisiniers par Auguste Escoffier. ♦

● NÉCROLOGIE

Décès de la mère Barale

"Pour moi, pas question de retraite. Quand je travaille, je suis si occupée que je ne peux même pas prendre le temps de mourir !". Catarina-Elena Barale, dite la mère Barale, s'est pourtant éteinte à 90 ans, dans sa maison de la rue Beaumont à Nice, adresse du bar casse croûte "Chez Paulin et Ma" que ses parents avaient acquis en 1916, dans le quartier de Riquier et qu'elle n'a jamais quittée depuis sa naissance. Cette grande dame de la cuisine nissarde laissera le souvenir impérissable de ses fameuses recettes niçoises, la trouchia, la tourta de blea, la pissaladiera, l'estocaficada, la doba a la nissarda et l'emblématique socca, qu'Auguste Escoffier venait déguster chez elle ! ♦



• Renseignements : Agence Star Corn.