

# e-mail gourmand@nd® hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

69

N°69 / Mardi 17 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>

## ● Hôtel-restaurant RÉOUVERTURE

### Hôtel Gray d'Albion à Cannes



## Un nouveau concept de restauration

Mercredi 18 janvier, le voile sera levé sur les innovations du restaurant de l'Hôtel Gray d'Albion. Nouvelle identité visuelle basée sur le chiffre "38" et sur une nouvelle accroche "L'exception a son adresse"; nouvelle décoration entièrement repensée où le bois triomphe, dans un environnement contemporain avivé par des couleurs crème, caramel

et chocolat, exposition permanente de photographies noir et blanc illustrant le travail des cuisiniers; nouveaux éclairages, lumière tamisée par des stores la journée et luminaires en cristal signés Philippe Starck pour le soir; nouvelle vaisselle en porcelaine de Limoges et nouveaux accessoires; nouvelle carte, nouvelles formules, mais toujours le même chef, Xavier Roy, épaulé par une brigade de 14 employés, relayée en salle par une équipe de 10 personnes.

La formule du midi à 19€ "38" chrono", servie en 38 minutes, comprend une grande assiette ou le plat du jour, servi avec un verre de vin ou 1/2 bouteille d'eau minérale ou un café et la formule "Le 38" à 38€, proposée midi et soir, comporte l'entrée du jour, le plat du jour, le dessert du jour, avec un verre de vin ou 1/2 bouteille d'eau minérale et un café.

Pour les gens pressés où les petits creux, "38 The Bar" vous propose de manger sur le pouce, de 12 à 19h, à partir de 6€. Et pour ceux qui prennent le temps de vivre, le chef a conçu une carte en 5 actes, "premiers appétits" de 9€ (glacé de légumes cuisiné façon grecque aux senteurs d'agrumes) à 33€ (salade homard, croque du potager et marinade de champignons), "la pasta" de 16€ à 20€, "I risotti" de 16€ à 22€, "côté mer" de 18€ (piqué de noix de saint-jacques et gambas, blinis de courge au cumin, émulsion de corail d'oursin) à 33€ (queue de homard en coque à l'huile de vanille, les pinces enroulées de tagliatelles), "côté terre" de 21€ (souris d'agneau cuite longtemps aux épices, tajine de potiron et aubergine aux amandes) à 28€ (cœur de filet de bœuf sauce foie gras, trois légumes écrasés en purée), "fromages des bergers de Provence" 9€ et 10€ et "les desserts" de 8€ (coupe glacée forêt noire) à 12€ (transparence exotique, brochette d'ananas et mangues).

● "38 The Place. Restaurant & Bar" Hôtel Gray d'Albion 38, rue des Serbes à Cannes. Réservations (0)4 92 99 79 79



Alain Roy

PHOTO X DR

## ● Hôtel-restaurant SOIRÉES

### Festival musical du Grand Hôtel du Cap-Ferrat 36 chefs annoncés !

L'édition 2006 du Ing Bank Festival musical du Grand Hôtel du Cap-Ferrat va revêtir un lustre particulier pour son 15<sup>e</sup> anniversaire, en accueillant 36 grands chefs (Aniés, Bérard, Bilon, Brulard, Chibois, Cussac, Da Silva, Delacourt, Ducasse, Farion, Frérard, Garault, Gauthier, Gouloumès, Gutrin, Henrioux, Issautier, Joannès, Joffre, Jouteux, Jung, Labbé, Le Bolch, Llorca, Maximin, Morisset, Muratore, Oger, Pélissier, Perreault, Pestre, Pic, Raimbault, Sohn, Vié, Willer) pour les 5 soirées de gala, au restaurant du Grand Hôtel du Cap-Ferrat "Le Cap". Ce sera également le moment de fêter les 50 ans au piano de Jean-Claude Guillon, dont 35 ans au Grand Hôtel du Cap-Ferrat. ◆

● Ing Bank Festival du Grand Hôtel du Cap-Ferrat du 18 mars au 8 avril.



Michel Galopin (directeur général du Grand Hôtel du Cap-Ferrat) et Michaël Desjardins (créateur et directeur artistique du festival) entourés d'une partie des chefs qui élaboreront les dîners gastronomiques d'après-concerts au restaurant "Le Cap".

## ● Brèves DESSOUS DE TABLE

Après avoir lancé la formule brunch, depuis le dimanche 15 janvier, l'Hôtel Port Palace à Monte-Carlo inaugure à partir du 19 janvier prochain, les "happy hours" jeudi, vendredi et samedi soir entre 19h et minuit, avec le groupe musical jazzy JCM Quartet. Le premier verre est payant et le second est facturé à moitié prix. Les boissons sont accompagnées d'un choix de canapés réalisés selon le marché du chef. ◆

Le Cordon Bleu, institution internationale en formation culinaire, déjà partenaire de la 1<sup>re</sup> édition de Gourmet Voice à Cannes, poursuit son partenariat en 2006 et présentera notamment des démonstrations de cuisine. ◆

Les interprofessions viticoles de France, réunies au sein du comité national des interprofessions viticoles (CNIV), ont débuté, en 2005, une nouvelle étude du circuit des cavistes français, soit près de 5 300 cavistes, afin d'actualiser et d'approfondir celle déjà réalisée en 2002. Les premiers résultats sont déjà disponibles auprès des interprofessions participantes (en Provence, le CIVP) et concernent le nombre, le type et la répartition géographique des cavistes français. ◆

Jean-Claude Irondelle, l'ancien directeur de l'Hôtel du Cap - Eden Roc, au Cap d'Antibes, a été promu au grade de chevalier, lors de la promotion 2006 du nouvel an, de la légion d'honneur. ◆

Guy Santoro, chef exécutif, est à la recherche d'un sous-chef de cuisine français pour le restaurant de l'hôtel Intercontinental Presidente "Au pied de Cochon" à Mexico-City. Envoyez curriculum vitae à [Guy\\_Santoro@interconti.com](mailto:Guy_Santoro@interconti.com). ◆

Le chef qui représentera la France au Bocuse d'Or 2007, les 23 et 24 janvier 2007, sera choisi les 28 et 29 mars 2006, lors du concours national de cuisine artistique au cours du Sirest Ideas à Paris, porte de Versailles. ◆



VINISUD 2006

Le 7<sup>e</sup> Salon International des Vins & Spiritueux Méditerranéens

Les 20, 21 & 22 février 2006

à Montpellier France

<http://www.vinisud.com>

## ● À noter AGENDA

### JANVIER

17 ✓ Soirée voyance  
Fouquet's Cannes  
Dîner à la carte. De 19h30 à 23h.  
Réservations (0)4 92 98 77 05

18 ✓ Réouverture  
"38 - The Place"  
Hôtel Gray d'Albion à Cannes  
Nouveau concept de restauration (voir détails ci-contre)

20 ✓ Menu truffes  
Château La Lagune  
Villa des Lys à Cannes  
Dîner dégustation  
À partir de 19h30 - 145€.  
Réservations (0)4 92 98 77 41

20 ✓ Soirée vins et fromages  
La Table de Bacchus  
à La Seyne-sur-Mer  
Repas dégustation à thème avec maître fromager.  
À partir de 20h - 45€.  
Réservations (0)4 94 10 53 22

21 ✓ 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.

21 Chef invité : Éric Maio, de l'Auberge des Fontaines d'Aragon à Montauroux (Var)  
Recette : carré de chevreuil, fricassée de pommes de terre et panais

22 ✓ Journée de la truffe  
Château Sainte-Roseline aux Arcs-sur-Argens (Var) (voir programme page 2)

22 ✓ Brunch  
Hôtel Port Palace à Monte-Carlo  
Avec animation musicale assurée par le JCM Quartet (groupe live jazzy). De 12h à 16h - 55€.  
Tél. (00) 377 97 97 90 00



• **Produit FÊTE**

## Château Sainte-Roseline aux Arcs-sur-Argens

### Journée de la truffe du Var

Désormais très attendu, cet avant-dernier dimanche de janvier va permettre aux amateurs de truffes (et aux novices), de découvrir sur le site classé du XII<sup>e</sup> siècle du Château Sainte Roseline, tout ce qui gravite autour du monde odoriférant de la fameuse *tuber melanosporum*.

• Sous l'égide de Jean-Jacques Roux, conseiller agricole, technicien spécialiste de la truffe, cette journée commencera dès 10h du matin avec des conférences sur la truffe, son histoire, sa culture, ses diverses variétés, sa conservation et sa commercialisation, conférences qui se dérouleront toutes les heures, sauf au moment du repas, et ce jusqu'à 17h.

• Du côté des animations, un mini marché de produits régionaux et artisanaux à base de truffes se tiendra dans le caveau de vente du domaine, où seront servies des brouillades de truffes. Des démonstrations de cageage avec des chiens, matin et après-midi seront assurées par le trufficulteur Serge Serre de Fox-Amphoux.

• Du côté des vins, des visites guidées des caves auront lieu sans interruption, suivies d'une dégustation.

• Du côté de la gastronomie, à 12h30, dans la salle des barriques, un déjeuner "autour de la truffe" est proposé au prix de 70€ par personne (menu enfant 15€). Il sera confectionné par Max Callégari, chef du restaurant "Le Logis du Guetteur" aux Arcs-sur-Argens. Pour vous faire saliver, voici le détail : cappuccino de truffes ; chausson truffé en feuilleté, sauce Porto ; dame de saumon, croustillant de truffes ; suprême de pintade, brandade de céleri truffé ; caillé de chèvre aux truffes ; brownie à la fève de Tonka ; glace aux truffes. ♦

• **Dimanche 22 janvier, de 10h à 17h. Château Sainte Roseline aux Arcs-sur-Argens. Renseignements (0)4 94 99 50 39**

Max Callégari



PHOTO GÉRARD BERNAR

• **RETOUR SUR IMAGES**

PHOTO GÉRARD BERNAR



**La Palme d'Or.** Pour la première soirée "Vin/20" de l'année, André Toscano, le maître sommelier de la Palme d'Or à Cannes a accueilli Valérie Lagrange, chargée de la distribution des vins dans l'Hexagone et Jean-Claude Mitanchey, œnologue diplômé de l'université de Dijon, régisseur du Château de Meursault, pour un dîner marquant les merveilleux vins du domaine, Clos du Château 2003, Château de Meursault 1er cru 2000, Pomard Clos des Epenots 1er cru 2002, Volnay Clos des Chênes 1er cru 2002 et marc du Château 10 ans d'âge, avec les créations culinaires du tandem Christian Willer et Christian Sinicropi. ♦

PHOTO GÉRARD BERNAR



**Les Pêcheurs.** Pascal Kuzniewski, expert en vins, Francis Chauveau, chef de cuisine, Hervé Busson, second de cuisine, Claude Dugat, vigneron à Gevrey-Chambertin, Dominique Gusziewicz, sommelier et Francis Ferrante, propriétaire du complexe "Les Pêcheurs", sont les artisans du succès remporté par le dîner accord mets et vins de Bourgogne où les épicuriens présents ont pu déguster des crus exceptionnels et rares, Gevrey Chambertin La Marie 1996, Griotte Chambertin 2001, Chapelle Chambertin 2000, Gevrey Chambertin 1er cru 1989, marc de Bourgogne Claude Dugat et apprécier la cuisine parfaite de Francis Chauveau. ♦

• **Association ANNIVERSAIRES**

## Association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice

### 2006, année exceptionnelle

L'association, qui fêtera cette année un double anniversaire avec les 75 ans de l'association et les 90 ans de l'école, participera, du 5 au 8 février, au salon Agecotel où elle tiendra un stand pour accueillir les anciens élèves. Une exposition retracera les différentes étapes de l'école depuis 1916. ♦

Le conseil d'administration



PHOTO X DR

• **Musée PROGRAMME**

## Expositions

Le musée Escoffier de l'art culinaire à Villeneuve-Loubet village propose, jusqu'au 31 mars 2006, une exposition "À la table d'Alain Llorca, le Moulin de Mougins à Mougins", le décor de la table du célèbre restaurant mis en scène par Nathalie Llorca, l'épouse du chef. Une exposition d'art contemporain à croquer "Cuisinons l'art" de Philippe Hortala, collection galerie Piltzer, est programmée du 10 février au 30 avril 2006, avec un vernissage le jeudi 9 février à 17h. ♦

• Musée ouvert du lundi au dimanche de 14h à 18h. Fermé le samedi et jours fériés.

Tarif adultes 5€, réduit 2,50€, gratuit moins de 11 ans. Tél. (0)4 93 20 81 51

• **Disciples d'Escoffier ACTUALITÉS**

## La galette du cœur

Le samedi 7 janvier dernier, les cuisiniers des associations culinaires "Disciples d'Auguste Escoffier", "Les Toques Blanches" et "Cuisiniers et Enfance" ont monté un chapiteau place Québec à Paris, destiné à la fédération des maladies orphelines. Plus de 500 galettes, dont une géante de 1,80m de diamètre, offertes par Pierre Hermé, Poujauran, Le Bon Marché, Potel et Chabot, E. Kaiser, le groupe Leduff, Panotel, Thierry SPM, ont régalié les petits et grands gourmands, avec pour embellir la couronne, un beau nez rouge ! Cette journée, placée sous le signe du cœur, a permis d'offrir 8 300€ à la fédération des maladies orphelines. ♦

• Bernard-Louis Jaunet, secrétaire de l'Ordre international

Tél. - fax (0)4 92 11 03 63 - (0)6 07 57 00 76.  
[disciplesescoffier@libertysurf.fr](http://disciplesescoffier@libertysurf.fr) - <http://www.disciples-escoffier.com>

• **Salon NOUVEAUTÉ**

## Recevoir

Tous les thèmes liés à l'organisation de fêtes et réceptions privées seront présents dans ce premier salon dédié à l'art de recevoir.

Les visiteurs découvriront des produits, des marques et des prestataires, dans les domaines de l'épicerie fine, de l'art de la table, de la gastronomie, de la décoration d'ambiance, des traiteurs, des chefs à domicile, des sociétés d'animations, des lieux de réceptions, de la chocolaterie, des vins, des spiritueux, de la confiserie, des loisirs créatifs, du linge de table, de la papeterie d'art, de la décoration florale, des bougies, des parfums d'intérieur, de l'édition... ♦

• "Vivre en fêtes"

Du 24 au 26 mars au Palais des congrès d'Antibes Juan-les-Pins.

Everie communication.

Tél. (0)8 73 76 53 00

<http://www.vivreenfetes.com>

