

e-mail gourm@nd[®] hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

70

N°70 / Mardi 24 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

Le Mas de Pierre à Saint Paul de Vence

Une nouvelle équipe pour de nouvelles ambitions

Nouvellement affilié à la chaîne Relais & Châteaux, l'élégant et raffiné établissement situé en contrebas du village de Saint Paul de Vence, aborde sa seconde année avec une nouvelle équipe en restauration.

En cuisine, le toulousain Nicolas Navarro, l'ancien second de Thierry Thiercelin à la "Villa Belrose" à Gassin durant 3 ans (il a également travaillé auparavant comme chef de partie avec Jean-François Piège au "Plaza Athénée"), sera secondé par Gilles Lazare, ancien sous-chef de Frédéric Buzet au "Saint-Paul" et épaulé par Françoise Clapier, chef pâtissier, ex-"Chèvre d'Or" à Èze village et "Hostellerie de l'Abbaye de la Celle".

Sylvain Micholet, ancien maître d'hôtel à "l'Oustau de Baumanière" aux Baux de Provence avec Jean-André Charial durant 3 ans et plus récemment à "La Pinède" à Saint Tropez, devient le responsable de salle et Eric Andrews, ancien assistant de direction et responsable commercial au "Mas d'Artigny" à Saint Paul de Vence et dernièrement adjoint de direction en charge de la restauration à

l'Hôtel "Le Beauvallon" à Sainte-Maxime, assume le poste de responsable de la restauration et directeur adjoint. ♦

• Relais & Châteaux "Le Mas de Pierre". Route des Serres - 06570 Saint Paul de Vence.

Tél. (0)4 93 59 00 10. Fax. (0)4 93 59 00 59. <http://www.lemasdepierre.com>



Olivier Pollard, le directeur, entourée de sa nouvelle équipe

PHOTO PAULE ELLIOTT CHANNEL RIVIERA



Éric Andrews
35 ans
directeur
adjoint



Sylvain Micholet
34 ans
responsable
de salle



Nicolas Navarro
28 ans
chef
de cuisine



Gilles Lazare
27 ans
sous-chef
de cuisine

PHOTOS X DR

● Hôtel-restaurant TRANSFERT

"Hôtel Belles Rives" à Juan-les-Pins Frédéric Buzet arrive !

C'est certainement le plus important mouvement de ce début d'année. Avec le départ du chef David Marie, parti dans le Sud-Ouest pour monter sa propre affaire, l'"Hôtel Belles Rives" à Juan-les-Pins, a jeté son dévolu sur Frédéric Buzet, pour diriger les cuisines de "La Passagère", le restaurant du palace du cap d'Antibes. Frédéric Buzet assurera ses fonctions jusqu'à la fin du mois de février au "Saint-Paul", avant d'être présent dès la réouverture des "Belles Rives", le 11 mars, après des travaux magistraux et une refonte totale de l'entrée et du hall. Le successeur de Frédéric Buzet au "Saint-Paul" sera certainement choisi en interne, au sein du groupe italien Baglioni, qui possède plusieurs "Relais & Châteaux" en France. ♦

Frédéric Buzet en bref...

43 ans, marié, père de trois enfants. Originaire de Saône et Loire. Stage chez Jacques Lameloise à Chagny (3*** Michelin). Stage chez Joël Robuchon à Paris (3*** Michelin). 1985-1991, sous-chef de cuisine au "Château de Divonne" avec Guy Martin (2** Michelin). 1991-1993, sous-chef de cuisine au "Grand Véfour" à Paris avec Guy Martin (3** Michelin). 1993-2006, chef de cuisine au "Saint-Paul" à Saint Paul de Vence (1* Michelin depuis mars 2000), et directeur de la restauration en 2004. ♦

Frédéric Buzet



PHOTO X DR

● Brèves DESSOUS DE TABLE

André Quaglia, l'ancien second de Philippe Troncy, chef de l'Arbousier à Saint-Raphaël, tente une nouvelle aventure au "Charivari" sur le port Santa-Lucia à Saint-Raphaël, après l'expérience avortée de "La Gargoulette" ...

♦ **La 28^e édition de la convention internationale des vins et spiritueux se tiendra du 16 au 19 février 2006 à l'InterContinental Carlton Cannes et le 1^{er} congrès mondial de la sommellerie, organisé par l'association de la sommellerie internationale (ASI), est programmé du 4 au 7 mai 2006 à Delphes en Grèce (<http://www.asi-congress.com>)** ... Le restaurant "Urbain Dubois" à Saint-Zacharie (Var) est fermé du 30 janvier au 9 février inclus ... **Les démonstrations culinaires de la journée de la truffe à Villeneuve-Loubet village, le 4 février prochain, seront assurées par Didier Anières** ... "Rendons à César..." le chef du restaurant de l'hôtel du Gray d'Albion se prénomme bien Alain (Roy), comme mentionné en légende de la photo, et non Xavier comme écrit par erreur dans le texte ... **La 3^e fête nationale de la truffe de Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme) se déroulera les 17, 18 et 19 février 2006** ... Lors du 2^e colloque national des grands chefs à Paris, le 27 mars 2006, les frères Raimbault de l'Oasis à Mandelieu La Napoule, participeront au dîner de gala "Note à Note" avec Hervé This, en proposant un "Tutti frutti nouvelle vague à l'huile vierge vanillée" ... **Avec l'annonce par la présidence autrichienne de l'Union européenne, que la TVA réduite en restauration ne fera pas partie du compromis présenté au conseil Écofin, ce mardi 24 janvier 2006, on comprend mieux la formule "Quand le bâtiment va... tout va" ! ... 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

26-29

✓ Gourmet voice

Majestic Barrière Cannes (voir détails page 2)

27-29

✓ Fête de la Saint-Blaise

Village Valbonne Sophia-Antipolis Fête du raisin et des producteurs du terroir avec marché, corso, métiers d'antan. Renseignements (0)4 93 12 34 50

28

✓ Dégustation de produits de la mer

Place du village, salle des fêtes de Théoule-sur-mer Inauguration publique de la 9^e kermesse aux poissons De 11h à 13h

29

✓ La cuisine d'à côté

France3 Méditerranée Émission proposée par Jean-Luc Rosier et Frédéric Soulié, présentée par Carine Aïgon et Frédéric Soulié à 17h40. Chef invité : Lionel Lévy, Une table, au Sud à Marseille Recette : variation autour du pomelos

✓ Fête de la Saint Vincent

Basilique et Couvent royal à Saint-Maximin De 10h à 18h (voir programme page 2)

✓ Brunch

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

FÉVRIER

1

✓ Soirée caviar et grand champagne

La Bastide Saint-Antoine Jacques Chibois à Grasse Menu 140€, tout au champagne inclus Tél. (0)4 93 70 94 63

• Viticulture FESTIVITÉS



PHOTO X DR

Fête de la Saint Vincent En l'honneur du saint patron

Organisée par l'association "Les sarments de Saint Vincent", avec le soutien du conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP), la 6^e édition de la fête de la Saint-Vincent de Saint-Maximin a pour objectif de renouer avec les traditions culturelles moyenâgeuses. Cette manifestation, ouverte au grand public, donne l'occasion, à l'ensemble des appellations viticoles de la région, de célébrer le Saint patron des vignerons.

Programme :

- 10h, départ de la procession du saint patron, défilé de vignerons et de membres de confréries bachiques à travers les rues de la ville, jusqu'à la basilique Sainte Marie-Madeleine ;
- 10h30, messe solennelle dans la basilique et bénédiction de la souche de la vigne ;
- 11h30, inauguration de la fête
- 15h, concert d'orgues dans la basilique.
- Jusqu'à 18h, l'enceinte du couvent royal accueille une dégustation et vente de vins et produits du terroir. ♦
- Dimanche 29 janvier à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume. Renseignements à l'office de tourisme (0)4 94 59 84 59

• Médias SALON

"Gourmet Voice" à Cannes 2^e rendez-vous de la communication gourmande

Durant 3 jours, le Majestic Barrière à Cannes va accueillir "Gourmet Voice", événement réservé aux professionnels de la communication gourmande sous toutes ses formes, télévision, radio, presse, édition, internet, en provenance de 40 pays. Le coup d'envoi de cette seconde édition sera donné le jeudi 26 janvier à 16h30, avec la présentation générale de l'édition 2006, suivie à 17h30 de la rencontre avec le jury international, présidé par Jill Norman et à 20h30 par un cocktail dînatoire élaboré par Bruno Oger, Alain Llorca, Jacques Chibois, Reynald Thivet, Philippe Jourdin, Christian Willer et Christian Sinicropi.

Les choses sérieuses commenceront le lendemain matin, dès 9 heures, avec un programme étalé sur 3 jours, avec séminaires (le matin), tables rondes (en début d'après-midi) et ateliers (en deuxième partie d'après-midi). Trois thèmes seront abordés : l'économie de la communication gastronomique dans le monde (vendredi 27 janvier) ; la formation et transmission des savoirs gastronomiques (samedi 28 janvier) ; nouvelles technologies et communication gastronomique (dimanche 29 janvier). Les trophées "Gourmet voice" qui récompensent les meilleures communications, audiovisuelles, écrites, interactives, seront remis le dimanche 29 janvier, lors du gala de clôture. ♦

• "Gourmet voice" du 27 au 29 janvier au Majestic Barrière à Cannes

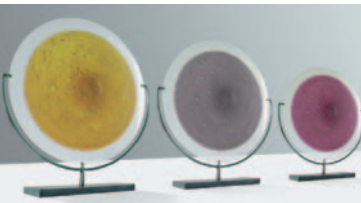


PHOTO X DR

• Disciples d'Escoffier ACTUALITÉS

Anniversaire

Lors du 15^e festival musical et gastronomique du Grand Hôtel du Cap-Ferrat, Jean-Claude Guillon (notre photo), le président de l'Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier, fêtera ses 50 ans au piano, dont 35 au Grand Hôtel du Cap-Ferrat. Il vous propose de réserver votre soirée du 23 mars prochain en l'honneur du 160^e anniversaire d'Auguste Escoffier. Des chefs de la région viendront concocter les plats d'un alléchant menu, au cours d'une magnifique soirée alliant musique et gastronomie. ♦

• Bernard-Louis Jaunet, secrétariat de l'Ordre international
Tél. - fax
(0)4 92 11 03 63 -
(0)6 07 57 00 76.

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

PHOTO GÉRARD BERNAR

• Restauration ÉLECTION

Club des directeurs de la restauration et d'exploitation France (CDRE) Un nouveau président

Après 5 années de présidence, Odile Varéon cède sa place à Hieu Alexis To, actuellement directeur de la restauration à l'hôtel Raphaël à Paris, élu pour un mandat de 2 ans. Notre région est bien représentée dans le nouveau bureau avec Gilles Perrault, Hôtel Mercure**** Nice, secrétaire général, Frédéric Rech, Hôtel Sheraton**** Nice, trésorier national adjoint et Sébastien Nectoux, Château Hôtel de la Messardière**** Saint Tropez, chargé de mission PACA. ♦

• Hôtel-restaurant TRAVAUX

Hôtel Martinez à Cannes Une façade flambant neuve

Depuis le début novembre 2005, un imposant mur d'échafaudages avait été monté sur la façade côté mer de l'Hôtel Martinez et recouvert d'une bâche, toute aussi impressionnante, utilisant une photographie en trompe l'oeil de cette même façade, afin de créer l'illusion.

Aujourd'hui débarrassée de cet accoutrement, la façade du palace dévoile un nouveau visage et brille de mille feux, avec notamment un nouvel éclairage, qui valorise les détails Art Déco de 1929. Ces travaux représentent un investissement d'un montant de 1,5 million d'euros. ♦

PHOTO X DR

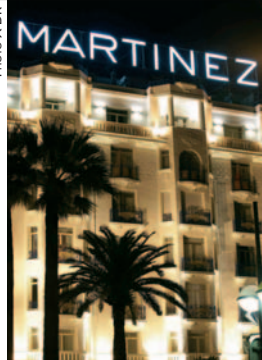


PHOTO GÉRARD BERNAR

Foire de Nice L'heure du "T"

Chaque année, la foire de Nice choisit une lettre pour bâtir son contenu. Pour cette 62^e édition, le choix porté sur la seizième consonne de l'alphabet, permettra à la gastronomie d'être présente avec la table et le CFA de Carros, avec la plus grande tarte aux fruits pochés du monde de 1090 mètres, réalisée par les élèves de l'école hôtelière de Nice et présentée sur la promenade des Anglais (jeudi 9 mars), sans oublier l'espace tourisme et terroir de l'association touristique du canton de Levens avec ses animations quotidiennes, destinées notamment à valoriser le travail de qualité des producteurs et artisans du département. ♦

• "Foire internationale de Nice" du 4 au 13 mars, de 10h à 19h.
Palais des expositions
<http://www.nicexpo.org>

• Édition RECETTES



L'art et le terroir

Cet ouvrage mêle agréablement l'art et la cuisine de terroir, où l'on retrouve la plupart des recettes provençales traditionnelles (et du pays niçois), illustrées de délicates aquarelles. ♦

• "Aquarelles et recettes de Provence" par Mireille Goiran
Aquarelles originales
de Sylvain Thévenon
Editions Campanile &
Groupe Forum Éditions
25€. 130 pages
France Régions Éditions Diffusion
<http://www.diffusion-fred.com>

Lutrin

Près de 200 recettes présentées sous forme de fiches, assemblées par une grosse reliure en anneaux. Son support cartonné permet de poser l'ouvrage sur le plan de travail

de la cuisine. Les recettes, classées en 6 chapitres, cuisson en cocotte, cuisson à la poêle, cuisson au wok, cuisson au gril, cuisson au four et douceurs, sont simples et rapides à réaliser. ♦

• "Recettes express"
Éditions Marabout
12€. 384 pages