

e-mail gourm@nd® hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

72

N°72 / Mardi 7 février 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>

● Edition À LA UNE



Art de vivre

Cet éclairage sur la longue histoire de l'art culinaire, du gastronome romain Marcus Gavius Apicius au chef constellé français Alain Ducasse, se déguste avec gourmandise, comme les plaisirs de la table que l'on partage entre amis.

Au menu, six chapitres "Les précurseurs" (Apicius, Taillevent, Antonin Carême, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Auguste Escoffier...), "Les fabuleux destins" (Eugénie Brazier, Fernand Point, André Pic, Paul Bocuse, Michel Bras...), "Autour de la table" (Bernard de Fontenelle, Alexandre Dumas, le guide Michelin, Curnonsky...), "Les recettes historiques ou légendaires" (tourne-dos Rossini, poulet Marengo, pêche Melba...), "Les rendez-vous de l'histoire" (la poule au pot d'Henri IV, la mort de François Vatel...), "À table !" (l'histoire des verres, cuillères et autres fourchettes...), composé de 50 histoires, truffées d'anecdotes et racontées brièvement (une double page par récit), par Jean-François Mespède, le nouveau rédacteur en chef du guide Michelin.

• "L'esprit de la cuisine" par Jean-François Mespède. Timée-Éditions. 144 pages. 13,50€.

● Vins PROMOTION

Confrérie des Échansons du Roy René La Provence à Washington

À l'occasion du lancement de l'exposition Cézanne à Washington, la confrérie des Échansons du Roy René, bien connue pour faire la promotion des vins de Coteaux d'Aix-en-Provence, a été chargée d'organiser des intronisations de personnalités et de réaliser des dégustations de vins dans la capitale américaine, en association avec le conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP). Sa délégation composée de James de Roany (grand maître d'honneur), Maurice Farine et Paul Léaunard (sommelier), ont défilé en grande tenue d'échansons dans les salons de l'ambassade de France, à l'occasion d'une soirée de prestige où 700 américains auront payés 65 US \$ pour venir à la rencontre des professionnels de la gastronomie provençale et des vins de Provence. ♦

De gauche à droite : Paul Léaunard, Gisèle Marguin, Andrew S. Bell et James de Roany.



● Restaurant SOIRÉE

Le Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens Tout truffe

Le chef Sébastien Sanjou a élaboré un menu en 5 plats, exclusivement à base de truffes *tuber melanosporum* ramassées dans le Haut-Var : œuf de poule, foie gras et truffes cuit en autoclave ; escalope de foie frais de canard pochée en pot au feu de légumes et diamant noir ; noix de coquilles saint-jacques rôties, blanquette de légumes truffée ; pièce de bœuf Simmental rôtie à la croque sel, vert et cotes de blettes au parmesan, pommes fondantes, jus court aux olives et truffes et pain perdu tradition, quartiers de pommes caramélisés et crème glacée à la truffe. ♦

PHOTO X DR



• Vendredi 10 février 98€ et 133€ avec accord mets et vins Réservations (0)4 94 47 40 93

● Edition GUIDE

Les fuites du Michelin

Après les indiscretions de quotidiens alsaciens en 2005 et l'article de notre confrère Vincent Noce "Le rouge est grillé", publié dans Libération le 3 février dernier, ce n'est pas encore cette année que le secret sur l'attribution des étoiles du célèbre guide rouge sera gardé jusqu'à sa parution, début mars.

Alors réjouissons-nous par avance de l'étoile de Francis Chauveau aux "Pêcheurs" à Antibes Juan-les-Pins, de Juni Tormanen à "L'Atelier du goût" et de Keisuke Matsushima "Kei's passion" à Nice, de Didier Aniès à "La Coupole" et de Christophe Cussac "Joël Robuchon Monte-Carlo" à Monaco, de René et Jean-François Bérard à "L'Hostellerie Bérard" à La Cadière d'Azur et de Benoît Witz à "L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle" à La Celle, en attendant le verdict officiel qui devrait être dévoilé le 22 février prochain. ♦

● Brèves DESSOUS DE TABLE

Le Carlton Cannes est à vendre. Le groupe hôtelier InterContinental cède également six autres hôtels européens à Amsterdam, Budapest, Francfort, Madrid, Rome et Vienne ♦♦♦ **Le groupe canadien Fairmont, qui gère notamment un hôtel à Monaco, vient d'être racheté par Kingdom Hotels International et Colony Capital** ♦♦♦ Hughes Besnier, l'ancien directeur de la restauration de l'hôtel Mirabeau à Monaco est devenu le nouveau directeur d'exploitation de l'Auberge d'Ostapé à Bidarray au pays basque (groupe Alain Ducasse) ♦♦♦ **Stéphane Corolleur, le chef pâtissier de "La Ferme St-Simeon" Relais & Châteaux à Honfleur (Seine-Maritime) cherche un commis pâtissier, logé et nourri. Envoyer mail à corolleur.stephane@wanadoo.fr** ♦♦♦ Jean-François Issautier mettra à l'honneur la *tuber melanosporum* des Alpes Maritimes dans certains des plats de sa nouvelle carte, tels que la brouillade d'œufs aux truffes ou les coquilles st jacques justes saisies, gros cannelloni de blette, jus à la truffe ♦♦♦ **"Le Grand Bleu", bar du Noga Hilton Cannes, propose, de 12h à 16h, sa nouvelle formule "plat du jour avec boisson" à 19,90€, ainsi que des vins du monde au verre, durant tout le mois de février** ♦♦♦ Comme chaque année depuis 1977 en Provence Alpes Côte d'Azur, les partenaires sociaux de la commission régionale paritaire formation de l'industrie hôtelière (CRPF/IH), et du FAFIH initient, encadrent et financent une campagne de stages de promotion professionnelle et sociale, à l'attention des professionnels de l'industrie hôtelière. La qualité technique du travail fourni par les stagiaires de Didier Aniès, meilleur ouvrier de France, chargé d'animer le stage "Les poissons en buffet", confiné à IFITEL, a été mesurée vendredi dernier sur le plateau technique du CFA de Saint Maximin, en présence de nombreux partenaires institutionnels et professionnels ♦♦♦ **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

FÉVRIER

✓ 9^e kermesse aux poissons

Théoule-sur-mer menu dégustation à base de produits de la mer dans 5 restaurants. Tél. (0)4 93 49 28 28

✓ Agécotel

Palais des expositions à Nice Entrée réservée aux professionnels, sur invitation De 10h à 19h. Tél. (0)4 92 00 20 80

✓ Contes méditerranéens

Fouquet's Cannes Robert Vars raconte la Provence, lors d'un dîner débat, dans le cadre des "Mardis du Fouquet's" Dîner à la carte à partir de 20h. Tél. (0)4 92 98 77 05

✓ Vernissage

Villeneuve-Loubet village Exposition "Cuisinons l'art" à 17h Musée Escoffier de l'art culinaire

✓ Réouverture

Restaurant Jean-François Issautier à Saint-Martin-du-Var Nouvelle carte Tél. (0)4 93 08 10 65

✓ Soirée truffes

Le Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens (voir détails ci-contre)

✓ Homard et champagne

Brasserie Carlton à Cannes Menus gourmets différents chaque semaine, de Laurent Bunel, autour du homard et du champagne, servis avec deux coupes par personne. Midi et soir Réservations (0)4 93 06 40 21

● Fête IDÉES

Saint Valentin. Pour les amoureux gourmets

Candi-Love

À la Saint Valentin, tous les prétextes sont bons pour partager avec l'être aimé, la plus exquise des partitions gourmandes, chocolat noir Ghana pure origine, enchâssée comme un bijou dans un cœur de sucre candi...

Suspendu dans son écrin de sucre translucide, le "Candi-Love" révèle progressivement et intensément, les saveurs les plus subtiles. Sous un glaçage miroir parcouru de lignes graphiques, une mousse onctueuse de chocolat noir, pimentée d'une pointe de gingembre et de citron, rencontre un croustillant de praliné amandes et noisettes. Ultime secret, un cœur fondant de macaron framboise, bavaroise vanille et framboises fraîches se cache au beau milieu du "Candi-Love".

● "Candi-Love", l'entremets à partager : 25€.

Boutique et Café Lenôtre 63, rue d'Antibes 06400 Cannes Tél. (0)4 97 06 67 67

Les Valentines

Le "Château Les Valentines", AOC Côtes de Provence, dont le premier millésime est né le 14 février 1998, jour de la Saint Valentin, a pensé aux amoureux du 14 février qui souhaitent malgré tout passer une soirée de fête sans sacrifier au plaisir du vin; il leur propose de découvrir le rosé et le rouge du "Château" en petites bouteilles de 50 cl. Ce contenant très élégant est le compagnon idéal des repas à deux.

● Les vins des Valentines sont disponibles en 3 formats : 75cl (10€), 50cl (7€) et magnum (21€), chez les cavistes, Nicolas, Layette gourmet et à la propriété "Château Les Valentines" 83250 La Londe-les-Maures. Tél. (0)4 94 15 95 50. <http://www.lesvalentines.com>



PHOTO X DR



PHOTO X DR

● À noter AGENDA (suite)

FÉVRIER

10 > 30/04 Exposition "Cuisinons l'art"

Villeneuve-Loubet village
Exposition d'art contemporain à croquer de Philippe Hortala. De 14h à 18h, sauf le samedi. Musée Escoffier de l'art culinaire Tél. (0)4 93 20 80 51

11 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 : Jouni Tormanen, l'Atelier du goût à Nice. Recette : poulet au citron, riz pilaf

12 Brocante

Château de Berne à Lorgues
Objets et meubles anciens. Dégustation et promotions des vins du domaine. De 10h à 18h Tél. (0)4 94 60 43 64

13 Réouverture

Boutique, café et école amateurs Lenôtre à Cannes 63, rue d'Antibes à 10h. Tél. 04 97 06 67 67

● RETOUR SUR IMAGES



● **La Fraternelle des cuisiniers.** Les membres d'Hexa'toques, le président Stéphane Viano, le trésorier Francis Bieth, le secrétaire administratif et permanent Bertrand Gonthier, le président de la commission du grand prix culinaire international Auguste Escoffier® Joël Garault, se sont retrouvés dernièrement autour d'une sympathique galette des rois. Madame Saurin et messieurs Berthelot de l'Académie culinaire de France, ainsi que Scarselli, Delphin, Blondel, Ricottier, Issautier, Tena-Carbi, Poisson et Cerbonney, furent honorés de la médaille de la "Fraternelle". Notons également la présence de messieurs Arbonna, Jocaille, Bordereau et Lepaintre.



● **La Saint-Vincent.** Malgré de mauvaises conditions météorologiques, la Saint Vincent a réuni, à Saint-Maximin, près de 5000 visiteurs. Cet événement, organisé par l'association "Les sarmets de Saint-Vincent" avec le soutien du Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP) a permis de valoriser le dynamisme des vins de Provence, de promouvoir leur qualité et leur diversité et d'entretenir le dialogue entre les viticulteurs et les consommateurs.

● Restauration ÉLECTION

Club des directeurs de la restauration

et d'exploitation Nouveau bureau PACA

Suite aux élections du 16 janvier dernier, le nouveau bureau du CDRE PACA se compose de Cédric Sordillon, président; Gilles Perrault (Hôtel Gd. Mercure Notre-Dame**** Nice), secrétaire général; Sébastien Nectoux (Château Hôtel de la Messardière**** Saint Tropez) secrétaire général adjoint; Frédéric Rech (Sheraton Four Points**** Nice) trésorier; Stéphane Rouvaut (Le Mas Candille**** Mougins) trésorier adjoint; Pierre-Yves Fouqué (La Boucherie Menton), chargé du développement et parrainages de Monaco; Christophe Moreau (professeur CFA lycée Paul Augier) chargé du développement et parrainages de Nice; Emmanuel Blanchemanche (Noga Hilton**** Cannes) chargé du développement et parrainages de Cannes et Jean-Pierre Allais, responsable des échanges, communication et conseiller président PACA.

● Disciples d'Escoffier ACTUALITÉS

Délégation Normandie Grand Ouest

La 4^e finale du "trophée Auguste Escoffier de Normandie", concours de cuisine réservé à de jeunes cuisinier(e)s justifiant un minimum de 5 années d'expérience, s'est déroulée fin janvier dans les locaux du lycée privé professionnel Victorine Magne de la Fondation d'Auteuil à Lisieux. Le jury, sous la présidence de Michel Collias, restaurateur de Falaise à la retraite, membre de l'Académie culinaire a couronné Emmanuel Jacob, (à droite sur notre photo) chef de partie à l'"Hostellerie de Tourgeville" avec une "poitrine de veau en rognonnade, endivettes fondantes sur leur crumble au gingembre, spatzellis et sa tuile de châtaigne". Il devance Christian Doligez d'Amiens, David Le Quellec de Montauroux, Grégory Pereira de Flers et Michel Vilain de Merignies. Christian Girault, le président de la délégation Normandie Grand Ouest et toute son équipe, vous donnent rendez-vous pour la 5^e édition du trophée.

● 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 X DR

● Alcools NOUVEAUTÉS



Les liqueurs pulpées

Le liquoriste Cartron innove et lance sur le marché, une toute nouvelle gamme de liqueurs... pulpées, liqueur d'ananas, liqueur de mangue et liqueur de fruits de la passion.

"La richesse de la pulpe de certains fruits contribue au goût aussi, les cocktails d'aujourd'hui intègrent de plus en plus des purées de fruits, donnant à la fois une nouvelle texture et plus de saveurs. Ananas, mangue et fruits de la passion sont des saveurs puissantes et complexes, dont la pulpe apporte une réelle force. Cette nouvelle lignée de liqueurs de fruits pulpés fusionnés à l'alcool et au sucre est dédiée aux cocktails et aux desserts" explique Xavier Cartron, descendant de cette grande lignée bourguignonne de distillateurs liquoristes.

● En vente chez les cavistes et dans les épiceries fines
Prix public conseillé : 18,50€
<http://www.cartron.fr>