

e-mail gourmand® hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

74

N°74 / Mardi 21 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>

● Hôtel NOUVEAUTÉ



Hôtel Juana à Juan-les-Pins Les brunchs du dimanche

À partir du dimanche 5 mars prochain, si vous vous êtes levé un peu tard pour préparer votre déjeuner dominical, pas de panique, l'Hôtel Juana vous propose un brunch, entre 12h et 15h. De beaux buffets, chaud et froid, seront préparés par le chef Jean-Laurent Depoil, dans la pure tradition du petit déjeuner américain, avec jus de fruit frais, pancakes, crêpes, omelettes... Il sera servi au "Louange", le restaurant qui donne sur la jolie terrasse de l'hôtel. Puis dès l'arrivée des beaux jours le brunch prendra ses quartiers d'été, en plein air, à l'ombre des palmiers centenaires. ♦

• Hôtel Juana à Antibes Juan-les-Pins
38€ par personne, boissons incluses.
Réservations au (0)4 93 61 08 70
ou par e-mail : reservation@hotel-juana.com

● Hôtel-restaurant OFFRE

Le Mas Candille à Mougins La fidélité récompensée

Faites-vous plaisir doublement au restaurant gastronomique "Le Candille" en découvrant les nouveaux plats élaborés par Serge Gouloumès (risotto noir de homard bleu aux artichauts cuits comme une barigoule à l'huile olive vierge Colombino ; râble de lapereau au caviar de France, caramel de langoustine, risotto de fenouil au parmesan reggiano ; biscuit mi-cuit Valrhona pur Caraïbes, caramel salé, glace au grain de café...) et gagnez une nuit d'hôtel, petit déjeuner buffet inclus, pour 10 déjeuners achetés (une personne = un déjeuner) avec la carte de fidélité "Candille Lunch Club". Cette carte, offerte, est réservée à la clientèle individuelle (table de 6 personnes maximum) pour le déjeuner uniquement (carte et menus). ♦
• Pour toute réservation ou demande de carte, contacter Nathalie Grosso (0)4 92 28 43 52. sales@lemascandille.com. <http://www.lemascandille.com>

● Hôtel-restaurant MOUVEMENT

Le Saint Paul à Saint-Paul-de-Vence

Ludovic Puzenat succède à Frédéric Buzet

M et Mme Roberto Polito, propriétaires de plusieurs Relais & Châteaux, dont le "Saint Paul" à Saint-Paul-de-Vence, ont choisi l'option de la promotion interne au sein du groupe Baglioni, en nommant Ludovic Puzenat, second de Philippe Augé (1 étoile Michelin) au "Royal Champagne" à Champillon (6 km d'Épernay), en remplacement de Frédéric Buzet, à partir du mois de mars. Ce jeune chef, originaire de Digoïn en Saône-et-Loire, commence son apprentissage avec Serge Régis à "l'Auberge des Sables" à Digoïn, apprend les rudiments du métier avec Jean-Pierre Billoux au "Pré aux Clercs" à Dijon, devient chef de partie chez Marc Meneau à "L'Espérance" à Saint-Père-sous-Vézelay, puis à "La Rotonde" au Casino le Lyon Vert, au "Calgary" Les Saisies, avant de prendre le poste de sous-chef de cuisine au "Royal Champagne". ♦
• "Le Saint Paul" **** Relais & Châteaux 86, rue Grande à Saint-Paul-de-Vence. Tél. (0)4 93 32 65 25. <http://www.lestpaul.com>

● Restauration SALON

Sirest Ideas. Une nouvelle idée de la restauration hors foyer

La région PACA monte à Paris

Avec 10 exposants présents (Ambrosi France-Nice, Cherki-Roquevaire, Clément-Nice, CMC Malongo-Carros, Création Import Distribution-Toulon, Distilleries de Provence-Forcalquier, Majestic innovation-Marseille, Moulin du Calanquet-Saint-Rémy-de-Provence, Sovauda-Cadenet et Sunfreeze-Verlaux), des chefs acteurs du festival de créativité gastronomique (Mathias Dandine "Les Roches" au Lavandou, Bruno Oger "Villa des Lys" à Cannes...) et Éric Finon "Lenôtre Côte d'Azur" finaliste du 5^e concours national de cuisine artistique, qualificatif pour le Bocuse d'Or 2007, notre région sera bien représentée à la 6^e édition de ce salon destiné à découvrir les nouvelles tendances de la restauration hors foyer.
• "Sirest ideas" Paris Expo porte de Versailles du 26 au 29 mars. <http://www.sirest.com>



● Brèves DESSOUS DE TABLE

Lors de sa dernière réunion au restaurant "La Boucherie" à Menton, le CDRE PACA a accueilli un nouveau membre, Olivier Lallement, F&B au Sofitel Acropolis de Nice ... **Le prochain déjeuner de l'Académie culinaire, organisé par Louis Berthelot, est prévu le 24 avril au Négresco à Nice** ... Les Éditions culinaires d'Alain Ducasse ont rassemblé les recettes publiées depuis 20 ans dans "Figaro Madame" et vont éditer une collection de livres thématiques. "Chic minceur !" est le premier titre à paraître le 21 mars au prix de 18€ ... **Le décret qui fait de "Vinsobres" le premier cru des Côtes du Rhône en Drôme provençale a été signé le 15 février et publié au Journal Officiel le 17 février 2006** ... Jean-Marcel Bouguereau, journaliste au Nouvel Observateur, dresse l'état des lieux de la gastronomie et de nos habitudes alimentaires, dans un livre "Et si c'était bon?", à paraître le 16 mars chez Chiflet & Cie (9,50€) ... **Le Noga Hilton Cannes a été vendu aux enchères à un fonds immobilier texan Jesta Capital** ... "Jouni l'Atelier du goût" à Nice sera exceptionnellement fermé jusqu'au mercredi 22 février inclus, pour cause de participation au festival off de la cuisine française au Havre ... **Un collectionneur vient d'acheter 100 000 \$ une bouteille de Sauternes Château Yquem 1787, à une maison de vins londonienne** ... La "tarte soufflée aux poires, sorbet framboise", une recette de Kevin Schwartz, le jeune pâtissier du restaurant "Le Gourmandin" au Luc-en-Provence, a été publiée le semaine dernière sur l'hebdomadaire "l'Hôtellerie" ... **L'Hôtel Martinez à Cannes fait partie des nouveaux adhérents "Leading spas" du groupement The Leading Hotels of the World** ... **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

✓ Vinisud 2006

Montpellier
7^e salon international des vins et spiritueux méditerranéens
<http://www.vinisud.com>

✓ Réouverture

Restaurant l'Oasis à Mandelieu La Napoule
Tél. (0)4 93 49 95 52

✓ Dîner œnologique

Hostellerie Bérard à La Cadière d'Azur
94€ par personne (voir détails page 2)
Tél. (0)4 94 90 11 43

✓ Sans Loiseau

France5
Rediffusion d'un documentaire sur Bernard Loiseau (décédé le 24 février 2003) et son épouse Dominique, qui a repris la direction du groupe Bernard Loiseau. À 20h55

✓ Soirée Vin/20

Hôtel Martinez à Cannes
135€ par personne (voir détails page 2)
Tél. (0)4 92 98 74 14

✓ Soirée truffes du haut-Var

Le Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens
98€ ou 133€ par personne avec accord mets et vins (voir détails du menu dans l'e-mail gourmand n°72. Soirée initialement prévue le 10 février dernier)
Tél. (0)4 94 47 40 93

• Hôtels-restaurants SOIRÉES

Hostellerie Bérard à La Cadière d'Azur

La Bourgogne à l'honneur

Ce nouveau dîner lumineux œnologique arrive à point nommé pour la famille Bérard, 24 heures après l'annonce officielle (on croise les doigts) de leur première étoile Michelin.

Ce sont les vins du domaine Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet (Volnay, Pommard, Puligny-Montrachet, Chablis, Chassagne-Montrachet, Montagny) qui seront servis au cours du repas élaboré par René et Jean-François Bérard, velouté d'artichauts violets

au foie gras de canard ; duo d'asperges vertes rôties et en copeaux, écume à la truffe ; saint-jacques caramélisées en nage dans un bouillon goûteux à la citronnelle ; noisette de chevreuil grand veneur, nem de céleri aux dattes et gingembre ; fromages affinés par Mme Bérard et douceur Caraïbes aux fruits exotiques. ♦



René et Jean-François Bérard

• "Hostellerie Bérard" à La Cadière d'Azur. Jeudi 23 février.
94€ par personne. Réservations (0)4 94 90 11 43

Hôtel Martinez à Cannes

André Toscano invite la Maison Chapoutier

"La Palme d'Or" va accueillir la seconde soirée "Vin/20" de l'année. André Toscano, maître sommelier, aura le plaisir de proposer une dégustation, en toute harmonie avec le menu concocté tout spécialement par Christian Willer et Christian Sinicropi, en collaboration avec le célèbre vignoble Chapoutier de la vallée du Rhône et de grands terroirs de légende. Le brochet en quenelle, condiment de grenouilles et chicoree parfumée au bleu de Sassenages s'associera à un Saint-Joseph "Deschamps" blanc 2004 ; la pomme de terre en cassettes magique truffée, cuisinée comme une boulangère s'acquiescera avec un Hermitage "Chante Alouette" blanc 1997 en magnum ; le jarret de veau braisé en croûte de pain, confiture d'oignons rouges au pistou d'anguilles se mariera avec un Châteauneuf-du-Pape "Bernardine rouge 2003 ; le fromage de la vallée du Rhône s'unira avec un Hermitage "La Sizeranne" 2000 en magnum et le Valrhona en tartelette fine se comblera avec un Rivesaltes rouge 1972. ♦

• "La Palme d'Or" Hôtel Martinez à Cannes. Vendredi 24 février à 20h.
135€ par personne.

Renseignement et réservation Philippe Caillouet (0)4 92 98 74 14

• Restauration CONCOURS

CDRE

Les finalistes sont connus

Après délibération du comité d'organisation du 4^e trophée CDRE France, 6 candidats ont été sélectionnés pour la finale, prévue le 27 mars au lycée hôtelier Paul Augier à Nice. Anna Diom du lycée hôtelier de Monaco, Géraldine Gomez et Julian Powell du lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines, Yoann Quitaud du lycée Valéry Larbaud à Vichy, Matthieu Rebolm de la C.C.I. Avignonet Elise Renaud de l'école Ferrandi à Paris, tenteront de ravir le trophée à Sébastien Dental, du lycée Paul Augier à Nice, vainqueur de l'édition précédente. ♦

• Sommelierie SOIRÉE

Les sommeliers chez "Les Pêcheurs"

Le repas de la soirée de gala de l'association des sommeliers de Provence est programmé au restaurant "Les Pêcheurs" à Juan-les-Pins, le dimanche 12 mars prochain. Le chef Francis Chauveau, assisté d'Hervé Bussou, proposera un croustillant de foie gras de canard chaud au poivre de Sichuan, à la fraîcheur de clémentines ; une aumônière de saint-pierre en oursinade, fleur de courgette au fenouil anisé ; un quasi de veau de lait du Limousin poêlé en grenolat, ravioles vertes de blette à la ricotta ; les fromages de chèvre de maître Bedot et un moelleux au chocolat, glace pistache et son coulis. Ce menu sera accompagné des vins sélectionnés en accord avec les plats, Château Sainte Roseline cru classé "cuvée Prieure" blanc 2004 AOC Côtes de Provence ; Château Timberlay Prestige "cuvée Marie-Paule" 2004 AOC Bordeaux ; "Alter Ego" de Château Palmer, grand cru classé en 1855, AOC Margaux ; "La côte des Monts damnés" Henri Bourgeois 2004 AOC Sancerre et champagne Duval Leroy "Cuvée Lady rose". ♦

• 110€.
Réservations
Didier Croto
(0)6 11 25 41 35



Francis Chauveau et Hervé Bussou

• Disciples d'Escoffier ACTUALITÉS

Délégation Provence Languedoc Grand chapitre annuel

Le 6 février dernier, l'infatigable Michel Receveur, président régional, et son équipe au complet, ont organisé et animé le grand chapitre annuel à l'école hôtelière d'Avignon. 280 personnes ont apprécié un menu exceptionnel où chaque plat fut élaboré par un chef disciple, Christophe Bonzi "Le Mesclun" à Séguret ; Richard Bagnol, "l'Oulo" à Mazan ; Michel Applanat et Claude Lambert, "la Tonnelle" aux Angles ; Sébastien Richez, "la Maison" à Paludès-de-Noves. Les desserts ont été confectionnés par André Sude, pâtissier à Vaison-la-Romaine et Sébastien Sacre "le Mas des Herbes Blanches" à Joucas. Les fromages ont été sélectionnés par Claudine Vigier "Fromagerie du Comtat" à Carpentras et les pains fournis par notre célèbre boulanger David Leroy de "l'Oustau de Baumanière". Les intronisations ont été menées de main de maître par notre légendaire président professeur qui a su faire vibrer la corde culinaire de plusieurs générations d'élèves passionnés, devenus chefs à leur tour. Ont été intronisés, disciple d'honneur, Pierre Michèle, Pierre Balma, Jean-Luc Battu, Laurent Cros, Jean-Christophe Guisset, Pierre Infante, Emmanuel Le Blay, Frédéric Le Bourlout, Frédéric Martin, Jean-Michel Nigon, David Pereira, Frédéric Toppin, Olivier Marseille ; amis des disciples, Didier Auzet, Guy Bernard, Hervé Brugeas, Anne Devaere, Michel Maridet, Daniel Morin-Subira, Robert Rouch, Claudine Vigier, Marc Vuillermoz. Un trophée d'honneur a été remis à Jacques Picard, chef à "l'Oustau de Baumanière".

INFOS... 27 février. Grand chapitre du Var à Hyères où Raymond Macario et Émile Cassel vous attendent à la Coupole
••• **Fin mars.** Chapitre à Munich ••• **7 avril.** 3^e chapitre Riviera Côte d'Azur au Palais Maeterlinck à Nice ••• Vingtème anniversaire du lycée Auguste Escoffier ••• La finale internationale du grand prix culinaire "trophée international des disciples d'Auguste Escoffier" aura lieu le 19 octobre 2006 au lycée Auguste Escoffier de Cagnes-sur-mer ♦

• 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>

• À noter AGENDA (suite)

FÉVRIER

✓ La cuisine d'à côté

France3 Méditerranée
Émission présentée par Carine Aigon et Frédéric Soulié à 17h35.
Chef invité : Michel Mehdj, "Les deux garçons" à Aix-en-Provence.
Recette : terrine de petit salé aux lentilles.

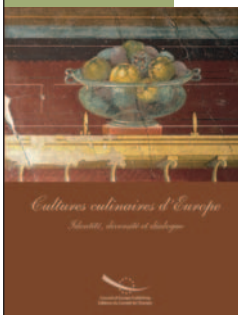
✓ Bollito Misto

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

✓ 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

• Édition ÉTUDE



L'héritage culinaire

La culture et les habitudes alimentaires de 40 nations européennes, toutes membres de l'organisation de Strasbourg, sont présentées dans ce livre d'histoire, doublement couronné par le prix du "meilleur ouvrage culinaire historique de langue anglaise (version originale)" dans le cadre du Gourmand World Cookbook Awards, en novembre 2005 et par le prix d'argent dans la catégorie "livre traitant d'un pays ou d'une région - tourisme gastronomique", lors de Gourmet Voice à Cannes, en janvier 2006. Agrémenté de quelques recettes simples, l'ouvrage s'achève par un panorama des mutations culinaires en Europe. ♦

• "Cultures culinaires d'Europe. Identité, diversité et dialogue". Éditions du Conseil de l'Europe. 49€. 528 pages.

PHOTO XDR

