

e-mail gourm@nd[®] hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

75

N°75 / Mardi 28 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>

Édition **NOUVEAUTÉ**

Le Guide Michelin France 2006 Confirmation(s)

Les informations dévoilées par le quotidien "Libération", le 3 février dernier, s'avèrent donc justes, quant à l'attribution des distinctions 2006.

Du côté de la restauration, au niveau national, les tables étoilées sont au nombre de 521, à savoir 26 trois étoiles (Olivier Roellinger aux "Maisons de Bricourt" à Cancale est le seul arrivant, 70 deux étoiles et 425 une étoile. 481 restaurants, dont 65 nouveaux (dont Philippe Kopecki "Le clocher" à Bando), obtiennent le "bib gourmand", en fonction de leurs repas soignés à prix modérés.

Dans les Alpes-Maritimes, la principauté de Monaco et le Var, le seul trois étoiles le "Louis XV/Alain Ducasse" et Franck Cerruti, attend la consécration de Jacques Chibois à la "Bastide Saint-Antoine" à

Grasse et de Stéphane Raimbault à "L'Oasis" à Mandelieu-la-Napoule, 2 établissements deux étoiles placés dans l'antichambre de la catégorie supérieure (nous pensons toujours que le mot "espoir" n'est pas approprié pour qualifier des chefs confirmés, alors qu'il convient certainement mieux à un cuisinier proche de sa première étoile, comme par exemple Stéphane Demichelis à "L'Auberge des Templiers" à Vence, nommé cette année). Les autres deux étoiles sont Olivier Brulard "La Réserve de Beaulieu" à Beaulieu-sur-Mer, Christian Willer et Christian Sinicropi "La Palme d'Or" à Cannes, Bruno Oger "Villa des Lys" à Cannes, Philippe Labbé "Château de la Chèvre d'Or" à Èze-village, Alain Llorca "Le Moulin de Mougins" à Mougins, Jean-François Issautier "Restaurant Issautier" à Saint-Martin-du-Var, Bruno Cirino "Hostellerie Jérôme" à La Turbie et Jacques Maximin "Table d'Amis" à Vence.

Laurent Tarridec "Le Mouscardins" à Saint-Tropez, le seul deux étoiles rétrogradé, se retrouve en compagnie de "La Fontaine d'Ampus" à Ampus, "Bacon" au Cap d'Antibes, "Les Terrailers" à Biot, "L'Escoududo" à Bormes-les-Mimosas (Mathias Dandine a repris depuis début janvier la restauration de "l'Hôtel des Roches" au Lavandou et abandonné l'adresse de Bormes), "Le Cagnard", "Josy-Jo" et "Loulou-La Réserve" à Cagnes-sur-Mer, "Hostellerie des Gorges de Pennafort" à Callas, "Parcours-Jean-Marc Delacourt" à Falicon, "Le Castellaras" à Fayence, "Villa Belrose" à Gassin, "Tétou" à Golfe-Juan, "Les Santons" à Grimaud, "Le Mas du Langoustier" île de Porquerolles, "Le Sud" au Lavandou (toujours dans la catégorie "espoirs"), "Bruno" à Lorgues, "L'Auberge des Fontaines d'Aragon" à Montauroux, "Bar et Boeuf", "Grill de l'Hôtel de Paris", "Vistamar" à Monaco, "Le Mas Candille" à Mougins, "L'Âne Rouge", "Le Chantecler", "L'Univers-Christian Plumail" à Nice, "L'Auberge de la Madone" à Peillon, "Le Clos Saint-Pierre" au Rouret, "Le Saint-Paul" à Saint-Paul-de-Vence (Frédéric Buzet officiera dès le 11 mars à "l'Hôtel Belles Rives" à Antibes Juan-les-Pins), "Résidence de la Pinède" à Saint-Tropez, "Faventia" à Tourrettes, "Les Chênes Verts" à Tourtour, "Lou Cigalon" à Valbonne, "Le Château du Domaine Saint-Martin" à Vence et des 7 nouveaux élus "Les Pêcheurs" à Antibes Juan-les-Pins, "l'Hostellerie Bérard" à La Cadière d'Azur, "l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle" à La Celle, "La Coupole" et "Joël Robuchon Monte-Carlo" à Monaco (également dans la catégorie "espoirs"), "Jouni-Atelier du goût" et "Kei's Passion" à Nice. ♦

• "Guide Michelin 2006". Mise en vente le 1^{er} mars. 24€



PHOTOS : L. SAUBI (WITZ), M. MARCEL, JOUBIHOS (CUSSAC), GÉRARD, BERNAR ET X.D.R.

Stéphane Demichelis "L'Auberge des Templiers" Vence



Didier Aniès "La Coupole" Hôtel Mirabeau Monaco



Jean-François



et René Bérard "Hostellerie Bérard" La Cadière d'Azur



Christophe Cussac "Joël Robuchon Monte-Carlo" Hôtel Métropole Monaco



Francis Chauveau "Les Pêcheurs" Antibes Juan-les-Pins



Jouni Tormanen "Jouni, Atelier du goût" Nice



Benoit Witz "Hostellerie de l'Abbaye de La Celle" La Celle

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

MARS

✓ **Salon de l'agriculture**
Parc des expositions
Porte de Versailles à Paris

✓ **Réouverture**

Les Muscadins à Mougins
Son restaurant pizzeria "Bellavista" est ouvert midi et soir sauf les mardi et mercredi. Formule déjeuner à 15€ par personne (une entrée, un plat ou un plat, un dessert, avec un verre de vin, eau minérale et café
Tél (0)4 92 28 43 43

✓ **Réouverture**

Caveau de la Maison des vins
Côtes de Provence
aux Arcs-sur-Argens
Tél. (0)4 94 99 50 10

✓ **Présentation et dégustation du nouveau millésime du Château Sainte Roseline**

Fouquet's Cannes
Animation de Christophe Bernard, directeur du Château Sainte Roseline. À 19h30.
Tél. (0)4 92 98 77 05

✓ **Finale du "trophée des jeunes talents de la mer"**

Parc des expositions à Paris, lors du salon de l'agriculture Julien Vidal du lycée de l'hôtellerie et de tourisme Saint-Louis à Toulon représente notre région.

✓ **Cocktail et dîner vernissage**

Le Mas d'Artigny à Saint-Paul-de-Vence
Exposition de Régine Oger (sculptures), Martine Rolland et Alain Vistosi (peintures).
Cocktail à partir de 19h.
Dîner 50€, boissons incluses
Tél. (0)4 93 32 84 54

✓ **Soirée Philippe Labbé**

Villa des Lys à Cannes
Dîner à 4 mains avec Bruno Oger, chef de la Villa des Lys et Philippe Labbé, chef de la Chèvre d'Or; Èze-village 145€ personne
Tél. (0)4 92 98 77 41

✓ **Foire de Nice**

Palais des expositions à Nice
De 10h à 19h
6€ avec parking Auverre gratuit
Tél. (0)4 92 00 20 80
<http://www.nicexpo.org>

Brèves **DESSOUS DE TABLE**

Dans le cadre des "rendez-vous du Beaujolais", les 2^e assises de la presse et du vin se tiendront le jeudi 16 mars de 16h à 19h au théâtre de Gleizé (Rhône), autour d'une question clé "Faut-il interdire le vin ?". Renseignements Anne Masson (0)4 74 02 22 16 • **M. Bastoni**, chef concierge du **Majestic Barrière** et président de **l'association des Clés d'Or**, a assisté à la 10^e édition du **dîner des Clés d'Or**, organisé à la "Maison Blanche", le restaurant parisien des frères Pourcel • La 30^e édition du "Challenge international du vin" se déroulera le samedi 22 avril 2006 à Bourg-sur-Gironde. Tous les professionnels et les passionnés de vins sont invités à faire acte de candidature en tant que dégustateurs, jusqu'au lundi 20 mars 2006. Pour vous inscrire <http://www.challengeduvin.com> • **Durant le Mimip (du 14 au 16 mars)**, le restaurant du **Noga Hilton à Cannes "La Scala" proposera le "1 hour lunch", un déjeuner en 60 minutes** • Suite à quelques retards dans les travaux, dus essentiellement à leur caractère exceptionnel, la réouverture de l'Oasis à Mandelieu-La Napoule est reportée au mardi 7 mars 2006, pour le service du dîner • **Les 50 ans de la cuvée Marie-Christine du "Château de l'Aumérade" cru classé, seront fêtés tout au long de l'année 2006** • Organisée par le conseil interprofessionnel des vins de Provence, la sortie du millésime 2005 Côtes de Provence réunira près de 130 entreprises viticoles, le lundi 20 mars, de 11h à 16h à la Maison des Vins aux Arcs-sur-Argens. Le même jour, à 18h à la Villa Aurélienne à Fréjus, l'association "Vins et Terroir" de Fréjus et l'interprofession présenteront officiellement l'A.O.C. Côtes de Provence Fréjus • **Hermance Carro livre une cinquantaine de recettes dans l'ouvrage "Oui chef ! 2", à paraître courant mars 2006, chez Hachette pratique** • **À suivre...**

Conseil magistral Réunion de bureau



Bernard-Louis Jaunet

La première réunion de l'année du bureau fédéral s'est tenue à la fondation Auguste Escoffier à Villeneuve-Loubet village, le 20 février 2006. Les points principaux abordés ont été les suivants :

1. Suite à la décision prise au cours du dernier conseil magis-

tral de changer de cabinet respectable extérieur, le représentant du cabinet sortant et celui du cabinet retenu sont auditionnés séparément. Le bilan 2005 est expliqué et commenté. La perte est diminuée par des économies réalisées sur la gestion courante et sur les frais de déplacements.

2. Depuis l'élection du président (Pierre Le Patezour) et du vice-président (Raymond Macario) du "Pays France", aucune démarche n'a été entreprise pour formaliser la constitution de cette nouvelle entité, chargée de représenter à l'avenir le pays "France" au conseil magistral. Bernard-Louis Jaunet va prendre contact avec les élus pour préparer les statuts, avant le prochain conseil magistral, prévu le 17 juin prochain, à partir de 11h, dans les bureaux d'Actair à Nice.

3. Le règlement du "trophée international des disciples d'Auguste Escoffier", organisé par Michel Receveur et Michel Duhamel, est adopté par le bureau. La finale nationale est prévue le lundi 15 mai dans la région Occitanie. L'intendance est confiée à Lucien Mongelli, président de la délégation.

4. Une importante délégation japonaise et leur nouveau président élu le 30 août dernier, seront présents dans la région du 19 octobre au 21 octobre, où ils assisteront à l'assemblée générale ordinaire à Villeneuve-Loubet village, salle Escoffier.

5. Le 26 octobre, sur le modèle de fonctionnement du 150^e anniversaire, un menu (identique dans tous les restaurants participants dans le monde entier) sera proposé à la clientèle, à l'occasion du 160^e anniversaire d'Auguste Escoffier. Le menu sera décidé lors du conseil magistral du 17 juin. ♦ B.-L. JAUNET

• Hôtel RÉCOMPENSE



PHOTO X DR

Hôtel Martinez à Cannes Champagne !

Le magazine "Meetings & Incentive Travel", référence internationale des professionnels du tourisme d'affaire, a décerné à l'Hôtel Martinez, l'award très prisé du "meilleur hôtel étranger" dans la catégorie séminaires, devant les prestigieux fleurons de l'hôtellerie internationale, le Ritz Carlton Hotel Arts à Barcelone et le Jumeirah Beach Hotel à Dubaï.

En 2005, l'activité séminaires et banquets du palace cannois a représenté 20 % du chiffre d'affaires global. ♦

• Restaurant OUVERTURE RÉCENTE

Le Pointilliste à Toulon À suivre

Ouvert depuis le 4 novembre dernier, ce nouveau restaurant au décor très contemporain et aux couleurs tendance (chocolat, beige...), commence à se faire un nom dans le Landerneau gastronomique toulonnais. Le chef, Christophe Janvier, second chez Chibois l'été dernier et de passage chez Llorca à l'automne, a décidé de voler de ses propres ailes, se sentant "capable de faire sa propre cuisine". Il propose, aidé de Caroline Weiss, une formule à 15€ le midi, qui comprend amuse-bouche, plat du jour et mignardises et un menu du marché à 28€, bâti autour de deux entrées, deux plats et deux desserts au choix. La carte est composée de 5 entrées de 23€ à 29€, de 4 poissons de 36€ à 39€, 5 viandes de 29€ à 38€ et 4 desserts de 9 à 11€. La carte des vins, très courte, doit s'enrichir prochainement de nouveaux crus. Un bon point, le site internet est à jour et vous permet de connaître le plat du jour avant de vous rendre au restaurant. ♦

• "Le Pointilliste" 43, rue Picot à Toulon.
Tél. (0)4 94 71 06 01. <http://www.lepointilliste.com>.
Fermé samedi midi et dimanche soir.

PHOTOS GÉRARD BERNAR



Christophe Janvier



• Guide NOUVEAUTÉ

Petit Futé Var 2006

Nouvelle identité

Avec une nouvelle identité visuelle (nouveau logo) et un contenu rédactionnel revu et réactualisé, le millésime 2006 du "Petit Futé Var Côte d'Azur-Verdon" présente près de 200 nouvelles adresses (créées ou absentes de l'édition précédente) de restaurants, d'hôtels, de campings, de maisons d'hôtes, de domaines viticoles... ♦

• "Petit Futé Var 2006-2007"

288 pages. 9€.

"Le Petit Futé" vient également de lancer un nouveau magazine bimestriel pratique "Le Petit Futé Mag" pour réussir vos week-ends et vos vacances. 2,90€.

Antoine Franchi, responsable d'édition

PHOTO GÉRARD BERNAR



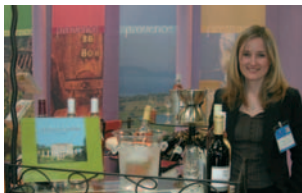
• Salon IMAGES

Les vins de Provence à Vinisud

PHOTOS GÉRARD BERNAR



Domaine des Peirecédès



Château d'Astros



Château Roubine



Châteaux Élie Sumeire



La Bastide des Bertrands



Maison Fabre



Château Saint-Martin



Château Margui avec C. Belmanne et A. Hedayat

INFOS... 23 mars : soirée réservée aux disciples et aux autres associations culinaires de la Riviera, dans le cadre du 15^e festival musical du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat ♦♦♦

28 mars : 2^e chapitre à Munich ♦♦♦ **7 avril** : 3^e chapitre Riviera Côte d'Azur au Palais Maeterlinck à Nice.

• 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://www.disciples-escoffier.com>