

e-mail gourmand[®] hebdo

ALPES MARITIMES • PRINCIPAUTE DE MONACO • VAR

76

N°76 / Mardi 7 mars 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 ZOOM

Columbus Monaco

Le chic design et discret

Érigé dans le quartier moderne de Fontvieille, l'établissement (181 chambres et suites avec vue sur le port de Fontvieille et le rocher ou sur la roseraie Princesse Grâce et les montagnes) de Ken Mc Culloch et David Coulthard, le pilote de F1, est aux antipodes de l'hôtellerie traditionnelle monégasque, bien loin des ors des palaces qui lovent la place du Casino.

Bruschetta
d'escargots
aux
champignons

Dès votre arrivée dans le vaste hall d'accueil, plane une atmosphère très dé-tendue. La décoration de style contemporain, signée Amanda Rosa, mélange de matériaux nobles et naturels (bois, cuir, lin, marbre, ardoise et pierre) et tonalités chocolat, café, caramel et crème, vous invite au délasserment.

Dans un cadre chic, ourlé de magnums et bouteilles, et une ambiance dé-contractée, la brasserie Columbus vous accueille 7 jours sur 7, de 7h à 23h. Aux commandes depuis 2003, le chef de cuisine Laurent Sturbois propose une excellente cuisine, moderne, simple et goûteuse, aux influences méditerranéennes, avec des bases apprises dans des établissements étoilés du guide Michelin (Taillevent, Apicius, Gérard Besson, où il perfectionne ses bases en cuisine traditionnelle), au Carlton à Cannes et au bistro du sommelier de Philippe Faure-Brac. La carte actuelle est articulée au-

tour de 8 entrées (de 12€ à 16€), des saveurs d'Italie (de 16€ à 28€), de 4 poissons (de 26€ à 36€), de 6 viandes (de 24€ à 30€), de desserts (10€) et de la formule du jour, 1 plat, 1 verre de vin, 1 expresso (20€), qui se transforme en "fish and chips" le vendredi et "roastbeef" le dimanche.

Depuis l'automne dernier, le Columbus Monaco dispose également, à l'étage mezzanine, d'un espace confidentiel pour 15 personnes, le "salon trois", une table d'hôte où le chef souhaite vous faire partager son savoir-faire culinaire au cours d'un repas dégustation personnalisé et adapté à la saison. À ce même étage, deux autres salons permettent l'accueil de 20 à 40 personnes, pour des cocktails, dîners privés, réceptions ou réunions d'affaires.

• Columbus Monaco, 23 avenue des Papalins à Monaco, tél. +377 92 05 90 00
<http://www.columbushotels.com>. Cocktail bar. "Le studio" espace auditorium et salles de conférences. Boutique. Salle de fitness. Piscine extérieure.



Salon privé de 8 personnes

PHOTOS X DR



Laurent Sturbois

L'équipe
Directeur : Fredrik Aspegren
Directeur de restauration, sous-directeur : Laurent Ebzant
Chef de cuisine : Laurent Sturbois
Second de cuisine : Jean-François Robbe
Chef pâtissier : Dominique Pascal
Sommelier : Girolano Monticciolo

Hôtel restaurant RÉOUVERTURE

Château de la Chèvre d'Or à Èze-village

Un nouveau directeur de restauration

Après une fermeture annuelle de 4 mois et de nombreux travaux de rénovation, toutes les équipes de l'hôtel et du restaurant reprennent leurs activités.

La saison 2006 est marquée par l'arrivée d'une nouvelle équipe de direction au restaurant gastronomique, où Frédéric Kaiser, qui a fréquenté de très belles maisons telles que "Les Prés d'Eugénie" (Michel Guérard), le restaurant "Patrick Guilbaud" à Dublin, "la Palme d'Or" à Cannes... sera assisté de Jean-Marc Pécail qui a fait ses preuves au "Louis XV-Alain Ducasse" à Monaco, au "Chantecler" à Nice et au "Ford Park" en Angleterre.

En revanche, pas de changement en cuisine, où l'excellence, le maître mot du chef Philippe Labbé, est à découvrir à travers les menus "saveurs, senteurs, couleurs du Château" (servi uniquement au déjeuner 85€, avec accord mets et vins 120€), "saveurs de la Riviera" en 6 plats (168€) et la carte, où les produits, souvent proposés en 2 services, sont irréprochables et les desserts de Cédric Campanella exquis.

• Château de la Chèvre d'Or, rue Barri à Èze-village. Tél. (0)4 92 10 66 66. <http://www.chevredor.com>

Brèves DESSOUS DE TABLE

Le parrain de la 11^e édition de la "Fête de la cuisine et des papilles", organisée par l'UMIH 83 du 8 au 11 juin 2006, sera Mathias Dandine et le thème "entre terre et mer" mettra en valeur la truffe blanche varoise, la pomme de terre de Comps et la sardine... **Le Château de la Chèvre**

d'Or à Èze-village est à la recherche d'un chef barman. Tél. (0)4 92 10 66 66... Le temps du dernier week-end de septembre, les artisans d'art du centre ancien de Fréjus vont accueillir des vigneron dans leurs ateliers... **ARC International crée la collection de verres "Open Up" (photo ci-contre), dédiée à l'œnologie et aux vins jeunes, pour une dégustation inédite, et lance le Kwarx[®], un matériau d'une nouvelle dimension, hautement technologique, qui permet de restituer au mieux la gamme chromatique des vins**... L'association "Aux cœurs du monde" organise le 18 mars prochain au Monte-Carlo Bay, un dîner caritatif (210€ par personne) élaboré par les chefs Joël Garault (Hôtel Hermitage), Christian Willer et Christian Sinicropi (Hôtel Martinez), Jacques Chibois (La Bastide Saint-Antoine), Maurice Ravin (Monte-Carlo Bay) et Pierre Fouchet (chef pâtissier Hôtel de Paris)... **Julien Roth, élève au lycée hôtelier Notre-Dame à Épinal a remporté le "Trophée des jeunes talents de la mer"**... Benoît Vvitz, le nouvel étoilé de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle, fait partie des 5 jeunes chefs sélectionnés par Alain Ducasse pour se produire au Japon au fil de l'année 2006. Fou de France Japon et Benoît Vvitz donneront rendez-vous aux gourmets japonais au restaurant "The French Kitchen" de l'Hôtel Grand Hyatt de Roppongi, à Tokyo, du 23 au 28 octobre... **Le Grand Hôtel Cannes rouvrira à l'occasion du festival de Cannes**... Jusqu'au dimanche 19 mars 2006, l'hôtel Juana à Juan-les-Pins accueille l'exposition photographique "Invitation au voyage" de l'association "Sensations lointaines"... **À suivre...**



PHOTO X DR

page 1

À noter AGENDA

MARS

jusqu'au 13

✓ Foire de Nice

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

✓ Réouverture

L'Oasis à Mandelieu-le-Napoule
Dîner
Tél. (0)4 93 49 95 52

✓ La plus grande tarte feuilletée aux fruits pochés du monde

Promenade des Anglais à Nice
La première portion de cette tarte, montée sur 1 090 mètres de tables, sera découpée à 9h en face de l'hôtel Négresco. La recette générée par la vente de 22 000 portions environ, sera reversée à l'hôpital Larchet. Cette opération, réalisée dans le cadre de la foire de Nice par les élèves du lycée Paul Augier, marque le 90^e anniversaire de l'école hôtelière de Nice.

✓ Réouverture

Château de la Chèvre d'Or**** à Èze-village
(voir détails ci-contre)
Tél. (0)4 92 10 66 66

✓ Réouverture

Hôtel**** Belles-Rives et restaurant "La Passagère" à Juan-les-Pins
Tél. (0)4 93 61 02 79

✓ La cuisine d'à côté

France3 Méditerranée
Émission présentée par Carine Aigon et Frédéric Soulié à 17h35.
Chef invité : Jouni Tomanen de l'Atelier du Goût à Nice
Recette : tarte au citron de Menton

✓ 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

Réouverture

Restaurant La Bouscarelle
Auberge du Château de Berne****
Tél. (0)4 94 60 48 88

✓ 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

✓ Tables chinoises "zen"

Hôtel Hermitage à Monte-Carlo
Salon Beau Rivage
(voir détails page 2)
Réservations (377) 98 06 98 98

13 > 26

• Hôtel restaurant **ANIMATION**

Hôtel Hermitage à Monte-Carlo



PHOTO X DR

Dînez zen !

Pour la seconde année, Joël Garault, le chef de l'Hôtel Hermitage accueillera le chef du restaurant "Zen Central" de Londres, établissement situé dans le cœur de Mayfair, réputé pour sa cuisine chinoise unique et raffinée. La décoration du salon "Beau Rivage" sera transformée pour vous permettre de réaliser un voyage gastronomique dans l'ambiance adéquate. L'occasion de découvrir des spécialités aussi surprenantes que prometteuses telles que "loup grillé cuisiné au wok", les "crevettes Phoenix façon Zen", alchimie parfaite entre tradition et modernité, le "homard rôti au gingembre et oignons nouveaux" ou le "canard croustillant aux épices".

• Hôtel Hermitage à Monte-Carlo. Salon Beau Rivage. Dîners du 13 au 26 mars. Menus 80€ et 95€. Menus à 80€ et 95€. Réservation : (377) 98 06 98 98

• Vin **ANNIVERSAIRE**

Maison Fabre



PHOTO X DR

Les 50 ans de la cuvée Marie-Christine

Depuis sa création, la "cuvée Marie-Christine" du Château de l'Aumérade cru classé, a reçu plus de 40 médailles et a été vendue à plus de 25 millions de bouteilles. Imaginée et dessinée dans les années 1930 par Charlotte Fabre, à partir d'un vase d'Emile Gallé, ce flacon fête cette année son 50^e anniversaire.

Le millésime 2005 arbore une teinte rose pâle aux reflets saumon. Son nez est aromatique et développe des arômes de pêches ou d'abricots, avec quelques notes anisées. En bouche le gras domine à l'attaque. La finale est persistante avec des notes de fruits et d'anis. Ce rosé est idéal avec la cuisine méditerranéenne et asiatique.

• "Château de l'Aumérade" Maison Fabre à Pierrefeu. Tél. (0)4 94 13 80 78

• Guide **RESTAURANTS**

Guide Michelin France 2006 N'oublions pas

les "Bib gourmands" !

Les commentaires sur le guide rouge sont essentiellement focalisés sur les restaurants étoilés, oubliant de mentionner trop souvent les autres excellentes tables et notamment celles qui ont obtenues le "bib gourmand", logo attribué aux meilleures adresses proposant une cuisine de qualité à moins de 26€ (hors boisson).

Saluons donc le travail de ces 11 restaurants primés dans notre région, 4 dans les Alpes-Maritimes, "Oscar's" à Antibes, "La Capeline" à Gilette, "Au Rendez-vous des Amis" à Nice, "l'Auberge fleurie" à Valbonne, et 7 dans le Var "Le Clocher" à Bando, "L'Oustaou" à Flayosc, "Les Potiers" à Fréjus, "La Verdoyante" à Gassin, "Chante-Mer" aux Issambres, "Le Gourmandin" au Luc-en-Provence et "La Roquette" à Rians.

• "Guide Michelin 2006". 2112 pages. 24€

• **RETOUR SUR IMAGES**

PHOTO X DR



Association des maîtres d'hôtel de la Côte d'Azur et Monaco. Les membres de l'association chère au président Dominique Milardi, ont été reçus dernièrement à l'hôtel Martinez à Cannes, par Philippe Caillouet, le directeur de la restauration, qui a profité de l'occasion pour faire visiter le palace cannois à ses hôtes.

PHOTO X DR



"Le Gourmandin"

• Disciples d'Escoffier **ACTUALITÉS**

Hommage à Daniel Suchet

Daniel Suchet, disciples d'Auguste Escoffier est décédé brutalement il y a quelques jours à l'âge de 59 ans. L'Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier Riviera Côte d'Azur présente toutes ses condoléances à son épouse Elodie et à sa famille. Son frère Jean-Claude lui rend hommage.

"Daniel, mon frère était un joyeux drille, un gai luron toujours partant pour la bonne humeur, un personnage haut en couleurs aimant la vie, la bonne chère et les êtres. Ceux qui l'ont côtoyé dans son métier, savaient qu'il pouvait avoir le coup de gueule ravageur comme il sied à un chef cuisinier. On était certain que lui suivrait un trait d'humour apaisant qui était, en fait, un trait d'amour. Il n'était pas que cela. Daniel avait la vraie générosité, pas celle de l'argent facile mais la plus précieuse, celle du cœur, toujours prêt pour aider, rendre service, se dévouer, prendre en charge les soucis de ses proches et de son entourage. Comme souvent chez les personnes drôles, il était profondément un anxieux, qui s'efforçait de faire rire de peur d'avoir à en pleurer. Nous avons tous été marqués par sa joyeuse personnalité, son sens profond des relations humaines et son amour du prochain. Il repose en paix comme dans la mémoire de ceux qui l'ont aimé".

INFOS... 11 Mars : sur le stand de Villeneuve-Loubet à la foire de Nice, la Fondation et les disciples d'Auguste Escoffier s'associent pour une démonstration culinaire en l'honneur du 160^e anniversaire du Grand Maître. Seront aux fourneaux notre disciple étoilé Didier Anès et le chef du "3.14" Mario d'Orto • **15 mars :** au lycée hôtelier de Monaco 26^e concours culinaire du "Grand Cordon d'Or" • **23 mars :** soirée de gala des associations gastronomiques professionnelles en l'honneur de Jean-Claude Guillon au Grand Hôtel du Cap Ferrat (Jacques Febvay (0)4 93 46 87 54), 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, où le chef Laurent Broussier nous attend (réservation Michel Duhamel et David Terbeche (0)6 15 24 80 29 et (0)6 83 21 58 68).

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



La Vigne à table aux Arcs-sur-Argens

Nouveau départ

Avec l'exit en fin d'année dernière de Philippe Rousselot, "Le Bacchus Gourmand" avait fermé ses portes. Le lundi 6 mars, le restaurant de la Maison des vins Côtes de Provence a retrouvé vie, avec une nouvelle enseigne "La Vigne à table", des professionnels reconnus et appréciés dans la région, Vincent Rouard, MOF, directeur (Alain Chapel, Marc Veyrat, "La Réserve de Beaulieu", "La Palme d'Or" hôtel Martinez à Cannes, "La Coupole" hôtel Mirabeau à Monaco et récemment "La Bastide de Capelongue" à Bonnioux) et Patrice Lafon, chef de cuisine ("le Crillon", "Château de la Chèvre d'Or", "le Majestic"), dans un espace totalement rénové, qui offre un décor contemporain et lumineux autour de 3 modules bien délimités, un bar à vins ouvert toute la journée à partir de 11h, pour calmer les petites faims, un restaurant ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 20h à 22h, fermé le mercredi et le dimanche soir et un espace réceptions.

• "La vigne à table" aux Arcs-sur-Argens Tél. (0)4 94 47 48 47

• Vins **DÉGUSTATION**

Lycée hôtelier à Nice Rhône vignobles vous invite

Quatorze vigneronnes et vigneronnes, dispersés au fil du Rhône, et même parfois un peu plus loin, vous invitent à venir les rencontrer autour de leur vins.

Les domaines présents sont :

- Domaine Jean-Michel Gérin (Côte Rôtie, Condrieu)
- Domaine Georges Vernay (Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph)
- Domaine Cuilleron (Côte Rôtie)
- Domaine Chêze (Condrieu, Saint-Joseph)
- Domaine Combiar (Crozes Hermitage)
- Domaine Courbis (Cornas, Saint-Joseph)
- Domaine de Rocheper-tuis (Saint-Péray, Cornas)
- Domaine de Deurre (Vinsobres)
- Domaine de Montvac (Vacqueyras, Gigondas)
- Domaine de la Janasse (Château-neuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône)
- Domaine de Beaurenard. (Château-neuf-du-Pape, Rasteau)
- Domaine de la Citadelle (Côtes du Luberon)
- Château Revelette (Coteaux d'Aix)
- Château La Casenove (Côtes du Roussillon, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes).

• Lundi 13 mars, de 10h à 17h au lycée Paul Augier à Nice.

Participation à confirmer auprès de Jeanne Peron, agence Clair de Lune Tél. (0)4 72 07 31 90 jeanne.peron@clairdelune.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.