

## > DESSOUS DE TABLE

Alain Ducasse, promu le 1<sup>er</sup> janvier 2004 chevalier de la Légion d'honneur, va publier en mars prochain, un livre de 200 recettes "Spoon the cookbook", mises en images par un photographe de mode, Thomas Duval \*\*\* **Cédric Sordillon, de l'hôtel Ambassadeur de Juan-les-Pins a été récemment élu président du CDR (Club des Directeurs de la Restauration) de la Côte** \*\*\* Une fusion entre les casinos du groupe Accor et du groupe Lucien Barrière serait imminente (sauf à Cannes) \*\*\* **La 1<sup>re</sup> édition de Heavent Sud, le salon des prestataires, lieux, destinations et fournisseurs de l'événement côté Sud, est programmé au Palais des festivals et des congrès de Cannes les 7, 8 et 9 avril 2004** \*\*\* D'importants travaux de rénovation, sont engagés à l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo, notamment dans la Salle Empire qui retrouvera son lustre d'antan le 15 mai, après un lifting complet \*\*\* **Le Logis du Guetteur aux Arcs-sur-Argens propose, jusqu'au 18 janvier, un forfait "chasse" (458€ par personne) avec hébergement 2 nuits, en chambre standard double, en demi pension, 2 journées de chasse au petit gibier sur le Domaine de Reillanne au Cagnet-des-Maures et une visite-dégustation au "Château Sainte-Roseline"** \*\*\* Sébastien Sanjou, le jeune chef du Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens, a élaboré le menu du déjeuner organisé à l'occasion de la journée de la truffe, le 18 janvier au Château Sainte-Roseline \*\*\* **A Saint-Raphaël, La Gargoulette, discret et excellent restaurant tenu par Frédéric Giraud, a cessé ses activités. Dommage!** \*\*\* Jacques Chibois a organisé un réveillon russe gastronomique à La Bastide Saint-Antoine, en l'honneur d'un des derniers cuisiniers personnels du Tsar Nicolas II, qui lui transmis son savoir dans la tradition de la grande cuisine russe, lorsqu'il travaillait en 1974 dans les cuisines de Michel Guérard \*\*\* **"Le Blanc Manger", c'est la nouvelle adresse de Brigitte Guignery, orpheline de l'Auberge du Jarrier depuis un an** \*\*\* À suivre...

## > RECEPTION



### Les Maîtres restaurateurs varois hôtes de Joël Garault à Monte-Carlo

En cuisine, l'amitié n'a pas de frontière. Comme chaque année, les chefs de l'association des Maîtres restaurateurs varois se retrouvent pour un déjeuner convivial dans l'établissement d'un confrère d'un département limitrophe. Le 12 janvier dernier, ils étaient (presque) tous présents sous les ors de la salle "La Belle Époque" de l'hôtel Hermitage à Monte-Carlo pour déguster et apprécier la belle et bonne cuisine de Joël Garault. ♦

## > MOUVEMENTS

### Mercato d'hiver sur la Côte d'Azur

À l'instar du football, un marché des transferts s'est installé, fin 2003, dans le monde de la restauration azurienne. Le coup d'envoi a été donné par par Alain et Jean-Michel Llorca, avec la reprise du "Moulin de Mougins" de Roger Vergé, rouvert le 10 janvier, avec un dîner exceptionnel autour d'une farandole de tapas. À Nice, la place laissée vacante au restaurant de l'hôtel Négresco "Le Chantecler" est revenue à Michel Del Burgo, ancien chef 3 étoiles Michelin, du "Taillevent" à Paris. Tout près, sur la même Promenade des Anglais, Bruno Sohn dirige les cuisines du "Padouk", le restaurant du "Palais de la Méditerranée" (voir fiche). À "La Réserve de Beaulieu" Christophe Cussac, parti au "Métropole" à Monaco, est remplacé par Olivier Brulard, transfuge de "La Résidence de la Pinède", lui-même suppléé à Saint-Tropez par Arnaud Donckele, second chez "Lasserre" à Paris. À Monaco, à l'hôtel "Mirabeau", Didier Agnès ancien chef du "Cagnard", (Haut-de-Cagnes), succède aux fourneaux de "La Coupole" à Michel de Mattéi parti dans l'océan Indien. À Cannes, Alain Parodi (qui garde "Le Cigalon" à Valbonne) s'installera au printemps au 42, La Croisette et... cerise sur le gâteau, le Milanais Gualtiero Marchesi, créateur de l'association Euro-Toques (avec Pierre Romeyer, chef belge et Paul Bocuse) et premier chef 3 étoiles Michelin en Italie officiera, fin février, avec un adjoint et une brigade, dans le restaurant (42 couverts) du 3<sup>e</sup> casino cannois, le Casino Barrière "Les Princes", niché dans l'enceinte de l'hôtel Noga-Hilton. ♦

## > AGENDA

**Dimanche 18 janvier** Journée de la truffe au Château Sainte-Roseline aux Arcs-sur-Argens (Var), de 10h à 17h  
**Mardi 20 janvier** Dîner des desserts au restaurant Aphrodite à Nice. 60 € (0)4 93 85 63 53  
**Dimanche 1<sup>er</sup> février** Déjeuner-buffet "Bollito misto" salle Belle Époque Hôtel Hermitage à Monte-Carlo 12h30  
**Du 1<sup>er</sup> au 29 février** 7<sup>e</sup> kermesse aux poissons de Théoule-sur-Mer. Office de tourisme (0)4 93 49 28 28  
**Lundi 2 février** 3<sup>e</sup> salon Biovins à Correns (Var) avec conférence sur la culture du raisin bio et sa vinification  
**Du 8 au 11 février** Agecotel à Nice. XXI<sup>e</sup> salon professionnel méditerranéen cafés, hôtels, restaurants, gastronomie

## > SOMMELLERIE

### Ludovic Parfait en finale

Membre de l'association des sommeliers de Provence Nice Côte d'Azur Corse, Ludovic Parfait, chef sommelier au Cagnard, Haut-de-Cagnes, va tenter, les 18 et 19 janvier 2004, de remporter le titre de meilleur sommelier de France, face à Aurélien Blanc (Babrut's Palace Hôtel à Saint-Moritz), Arnaud Crespo (Le Channel à Calais), Eric Goettelman (La Côte d'Or à Saulieu), Dominique Laporte (Great Eastern à Londres) et Pascal Léonetti (Auberge de l'III à Illhaeusern).

Cette 23<sup>e</sup> finale organisée à Avignon par l'interprofession des vins du Rhône, se déroulera d'abord à huis clos (demi-finales) à la Maison des vins, avant de s'achever, devant des professionnels, dans la salle du Conclave du Palais des Papes.

Durant ces deux jours, l'interprofession des vins du Rhône propose des dégustations et des visites de vignobles et les Côtes du Rhône Villages communaux de la Drôme provençale organisent une soirée dégustation des saveurs de la Drôme provençale à l'Hostellerie Château des Fines Roches de Chateaufort-du-pape. ♦

## > GUIDES

### 50 ans !

Les Relais & Châteaux et l'Association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin (Apçig) ont un point commun en 2004 : ils fêtent leur 50<sup>e</sup> anniversaire.

La chaîne d'hôtellerie internationale (50 pays) présidée par Régis Bulot sort son nouveau guide où figure ses 450 établissements (22 nouveaux Relais & Châteaux dont Le Mas Candille à Mougins et 14 Relais Gourmands). *Hachette Pratique*. 610 pages. 18,50 €

L'Apçig présente son annuaire qui vous permet de faire connaissance avec tous ses membres actifs, honoraires et associés. Dans son éditorial, Michel Piot, son président, promet une fête pour cette année, aussi grandiose que celle organisée pour les 40 ans de l'association. [www.apçig.org](http://www.apçig.org) ♦



## Lenôtre Côte d'Azur

Parc d'activité de l'Argile N°37  
06370 Mouans-Sartoux  
Tél. (0)4 92 92 56 00 - Fax (0)4 92 92 10 66  
www.lenotre.fr  
Directeur régional : Philippe Joannès (M.O.F.)  
Directeur commercial : Jean-Marc Basso  
Chef de production : Eric Finon  
Chef pâtissier : Laurent Ciszewski  
Effectif : 35 personnes (Mouans-Sartoux)  
80 personnes (avec boutique et Café Lenôtre à Cannes)



### Le laboratoire

Construit sur 800 m<sup>2</sup> au cours de l'année 2000, le laboratoire a réellement démarré en avril 2001. Depuis octobre 2003, sa superficie est passée à 2 000 m<sup>2</sup> et permet

une autonomie complète.

Le rez-de-chaussée est réservé en partie à la réception des marchandises, à la préparation logistique des commandes de la boutique et au stockage des cartonnages. L'autre partie accueille la fabrication des commandes jusqu'au transport, dans un système de marche en avant : pièce pour le légumier (épluchage, coupe et taille des légumes) avec accès direct par chambre froide ; cuisine froide et pièce pour dressage (canapés, plats...) ; cuisine chaude (partie cuisson) et cellule de refroidissement (traçabilité complète du produit, temps de cuisson...) ; réfrigérateur de départ ; assemblage départ de la commande ; chargement dans les camions.

L'étage abrite les bureaux, 3 chambres froides (B.O.F., viandes, légumes), l'économat, la matériel de réception (petite vaisselle), une partie propre (lavage légumes, poissons) et l'atelier de pâtisserie sur 400 m<sup>2</sup> (montage entremets, local farine, pâte, fours à cuisson..., une plonge et une pièce sèche pour le stockage des pièces en sucre et du chocolat).

Les fiches de l'e-mail gourmand® 15/01/2004

## Réceptions Côte d'Azur

Services proposés :

Traiteur à domicile avec produits livrés dressés sur plats, avec livret de conseils de réchauffage et astuces.  
Fêtes et grands événements (plus de 50 personnes). Conception, organisation complétée de la manifestation.  
Commande au (0)4 92 92 56 00

## Plateaux-repas

Produits spécifiques Côte d'Azur.

Proposition de 5 menus, "Mimosa"

à 17 €, "Jasmin" à 18 €,

"Tournesol" à 23 €, "Iris" à 31 €

et un nouveau menu élaboré

chaque semaine (du mercredi au mardi suivant) à 19 € H.T. (prix hors taxes). Ces plateaux-repas sont livrés, sur Cannes et alentours, du lundi au vendredi de 11h à 12h (forfait 25 € T.T.C.) ou mis à disposition dans la boutique de Cannes 63, rue d'Antibes.

Commande par téléphone au (0)4 92 92 56 00



## La boutique et le Café Lenôtre

Au rez-de-chaussée, la boutique propose plats cuisinés, pâtisserie, confiserie, vins, macarons, chocolats et cadeaux pour gourmets.

Au 1<sup>er</sup> étage, le Café sert une cuisine contemporaine dans un décor chic et cosy. 63, rue d'Antibes à Cannes. Tél. (0)4 97 06 67 67. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Directeur : Christophe Blachon

## Projets 2004

1<sup>er</sup> mars : ouverture à Cannes d'une école de cuisine et pâtisserie Lenôtre pour amateurs, au Café Lenôtre 63, rue d'Antibes. Les cours pour adultes (90 à 95 €) seront donnés par Michel Duranti les mardis et jeudis de 9h à 12h et de 15h à 18h et les cours pour les enfants de 8 à 12 ans (38 €) seront dispensés les mercredis après-midi de 15h à 17h.

Début mai : ouverture d'un Café Lenôtre à Nice, en lieu et place de la brasserie qui jouxte le Casino Ruhl, à l'angle de la rue Halévy et la promenade des Anglais.



## Le Padouk

Palais de la Méditerranée  
15, Promenade des Anglais  
BP 1655 - 06011 Nice Cedex 1  
Tél. : (0)4 92 14 76 00  
Fax : (0)4 92 14 77 14  
www.lepalaisdelamediterranee.com  
Chef exécutif : Bruno Sohn

Seconds : Philippe Thomas et Romuald Seger  
Chef pâtissier : Lionel Schaffary  
Sommelier : Lionel Compans  
Maître d'hôtel : Stéphane Robotti  
Responsable de la restauration : Jérôme Montaneme  
En tout : une équipe au complet de 30 personnes  
Ouverture : lundi 5 janvier 2004  
Aucun jour de fermeture

### Le cadre

La décoration du Padouk est une belle alchimie entre des bois exotiques sombres, un mobilier contemporain et des couleurs chaudes. Le padouk, qui recouvre une partie des murs, est un bois précieux qui sert à confectionner les archets. Il se marie à la perfection avec une patine murale orangée. Le parquet acajou vient mettre en valeur des mosaïques au sol dans les tons verts, bleus et orangés. L'ambiance générale est très chaude, accueillante et reposante. La vaisselle créée spécialement autour d'un concept moderne est basée sur la simplicité et la convivialité. Le Padouk peut accueillir jusqu'à 50 couverts (intérieur + extérieur).

### Le chef et sa cuisine

Le gaillard Bruno Sohn (étoilé à deux reprises en Alsace) joue la carte de de la Méditerranée. Sa cuisine très personnelle, imprégnée de ses origines alsaciennes, s'agrément d'une touche orientale (suite à ses fonctions au restaurant Petrus, Hôtel Shangri-Laa à Hong Kong).

Les fiches de l'e-mail gourmand® 15/01/2004

### Les plus

- Terrasse agrémentée de mandariniers et de lavandes
- Vue panoramique sur la Baie des Anges
- Gestion unique de tous les points de restauration de l'hôtel et du casino (ouverture au printemps 2004) : le Padouk, le Pingala Bar, le room service, la Frégate (brasserie du Casino), les banquets et séminaires.

### La carte et le menu

- Menu-carte au déjeuner seulement (modulable) avec :

#### toutes les entrées à 13 €

Macaroni rustiques fourrés de rillettes de lapin, pousses de salades amères et radis noirs, un jus acidulé ;

Salade de riquette, un œuf frit, anchois fumés et barbajans monégasques ;

Velouté de potimarron au lard paysan, pansoti aux noisettes et crème double ;

#### tous les plats à 21 €

Filet de cabillaud rôti à la poudre d'oranges et curry, beignets d'aubergines au sirop de tomates ;

Coq fermier d'Alsace cuisiné dans son jus, les cuisses farcies, cœur de romaine ;

Pâtes au pistou pilé au mortier, façon génoise ;

#### tous les desserts à 6 €

Le vrai pudding de cabinet recette de 1833 ;

Coupe glacée à la confiture de lait, sauce au chocolat muscovados, caramel au beurre demi-sel et son arlette ;

Babas au limoncello, sa crème fouettée à l'ancienne.

- Le menu à 60 €, midi et soir, servi pour l'ensemble de la table :

Araignée de mer en gelée anisée à la crème de fenouil ;

Pavé de loup de la pêche locale poêlé à la poudre d'agrumes, haricots tarbais et pimientos del piquillo mijotés, oranges du pays ;

Pigeonneau de chez Bruno Verzini doré à la broche, les cuisses farcies en porchetta, gnocchi de ricotta et sauge, brocoletti écrasé à la fourchette, huile extra vierge ;

Fromages affinés ;

Citron de Menton sous toutes ses formes.

- La carte du soir

### La carte des vins

Elle compte 120 références, principalement des vins méditerranéens (de la Provence à l'Italie, en passant par le Liban et l'Espagne). On y trouve également des grands crus en Bourgogne et Bordeaux.

Avec l'aimable et précieuse collaboration d'Isabelle Santin