

## > DESSOUS DE TABLE

Jean-Paul Beaudout, ex-Carlton, quitte les cuisines de "La Ferme de Mougins" et intègre celles du Casino de Juan-les-Pins

\*\*\* **Suite au conseil d'administration de l'Union de la Sommellerie Française, tenu à Cannes le 16 février 2004, Brigitte Leloup a officialisé sa candidature à la présidence nationale** \*\*\* Maryan Gandon, directeur de la gastronomie, et Laurent Bunel, chef des cuisines, proposent à la "Brasserie du Carlton", tous les jours midi et soir, 3 menus "Oriental" à 36€, "Saint Jacques" à 39€ et "Terroir" à 42€. La formule "déjeuner du chef" est à 25€ et comprend une mise en bouche, un plat de résistance (à choisir dans les menus à 36€ et 39€), café et mignardises

\*\*\* **La réouverture du "Château de la Chèvre d'Or", hôtel 4 étoiles de la prestigieuse chaîne "Relais et Châteaux", et de son restaurant gastronomique dirigé par son chef des cuisines Philippe Labbé, est prévue pour le 5 mars** \*\*\* La collection de livres gastronomiques du chef lyonnais Jean-Paul Lacombe (Léo de Lyon) sera vendue les 7 et 8 mars à l'hôtel des ventes de Lyon Brotteaux (Me Jean-Claude Anaf (0)4 37 24 24)

\*\*\* **Nicolas Maugard, du restaurant "Palm Square" à Cannes, vainqueur de l'épreuve régionale à Toulon, présentera "L'ananas rôti aux saveurs épicées, sablé à la noix de coco, jus acidulé au poivre de Jamaïque et son sorbet exotique" pour la 30<sup>e</sup> finale du championnat de France des desserts à Villers-les-Nancy, les 24 et 25 mars 2004** \*\*\* La foire de Nice va fêter ses 60 ans du 6 au 15 mars 2004, en proposant des animations autour de la lettre A. Flo à Nice en profite pour proposer durant ces 10 jours, des produits commençant par la lettre A. La brasserie niçoise a également programmé, du 15 au 31 mars, une opération "l'asperge dans tous ses états"

\*\*\* **Jean-Claude Guillon, chef des cuisines du Grand Hôtel de Cap Ferrat faisait partie du prestigieux jury du trophée des Hauts de France, lors du salon SIAHM à Lille, en compagnie notamment de Michel Blanchet, Jacky Fréon, Michel Roth, Frédéric Anton, etc.**

\*\*\* À suivre...

## > EVENEMENT

### Casino Barrière "Les Princes" à Cannes : tapis rouge pour tapis vert

Le 3 mars 2004, le 3<sup>e</sup> casino cannois va rouvrir ses portes au 50, boulevard de la Croisette. Ce nouvel espace de style moderne, très confortable, "luxueux et voluptueux" selon le concepteur Pascal Desprez, architecte décorateur, sera complété d'un restaurant gastronomique à l'accent... italien, d'une capacité de 42 couverts, placé sous la direction de Gualtiero Marchesi, chef étoilé de renommée internationale, d'un bar club avec une carte riche de plus de 50 références de vodkas et plus de 300 de whiskies, d'un lounge, petit salon doté de 4 tables situées de part et d'autre de l'entrée de la salle des jeux, d'un bar des jeux, d'un salon VIP et d'une table d'hôte pouvant accueillir jusqu'à 10 convives. Le chef des cuisines sera Fabrizio Molteni, disciple de Gualtiero Marchesi.

Le restaurant, ouvert à partir de 20 heures, a la particularité de proposer une mini carte aux joueurs noctambules (surtout à base de pâtes), de 1h à 3h du matin. La carte se compose des grands classiques, de 24€ (risotto or et safran) à 34€ (filet de veau Rossini à la façon de Gualtiero Marchesi), des anti-pasti de 28€ à 36€, des pâtes et des risottos de 22€ (linguine au pistou) à 38€ (homard rôti et macaronis), des poissons de 36€ à 75€ (loup rôti au four pour 2), des viandes de 34€ à 38€ et les desserts de 12€ à 30€ (soufflé aux fruits de la passion pour 2). La carte des vins présente une sélection de plus de 100 références de vins italiens, mais également de grands crus bordelais, de Champagne et une large sélection d'eaux minérales.

Le mardi 2 mars à 20h, Pascal Brun, directeur général du Groupe Lucien Barrière Cannes, pourra dérouler le tapis rouge pour faire découvrir à ses invités, en avant-première, ce nouveau royaume des jeux, du loisir de luxe et de l'art de vivre à la française. ♦

## > GROS PLAN

### Miramar Beach Hôtel à Théoule

L'hôtel 4 étoiles, dirigé avec maestria par Peter van Santen, ne cesse de se bonifier. Le restaurant gastronomique "L'Étoile des mers", toujours supervisé par Stéphane Rimbault, conseiller technique et consultant, est piloté aujourd'hui par Jilali Berrekama, son ancien second à l'Oasis, aidé d'Eric Bonneau, chef pâtissier. En salle, pas de changement où Valère Hébert, responsable de la restauration, ancien maître d'hôtel chez Chibois, et Ali Hedayat, fidèle chef sommelier depuis 1999, assisté par Jean-Philippe Gros, meilleur élève au lycée hôtelier Paul Augier à Nice, complètent l'équipe avec virtuosité.

Découvrez-les grâce aux nouvelles fiches de l'e-mail gourmand, à découper et à classer dans une pochette à fabriquer soi-même en un tour de main et à demander à gerard.bernar@wanadoo.fr. ♦

## > AGENDA

**Dimanche 7 mars**  
**Du 7 au 9 mars**  
**Jusqu'au 14 mars**  
**Lundi 15 mars**  
**Mardi 16 mars**  
**Vendredi 26 mars**

Déjeuner-buffet "Bollito misto". Salle Belle époque. Hôtel Hermitage à Monaco. 56 €

49<sup>e</sup> congrès des Maîtres cuisiniers de France à Marseille

Exposition "Les arts de la table" Château-musée Grimaldi Hauts-de-Cagnes (0)4 92 02 47 30

5<sup>e</sup> salon professionnel du vigneron indépendant. Carrousel du Louvre à Paris

Soirée "vins de la maison Torrès en Espagne". Mas Candille à Mougins (0)4 92 28 43 43

Soirée "Coquillages, crustacés, poisson et vins de Croatie" 100 €. "Parcours" live restaurant à Falicon

## > BILANS

### Agecotel à Nice

Avec plus de 200 exposants, dont une présence transalpine très importante grâce à la Chambre de commerce italienne de Nice, le 21<sup>e</sup> salon professionnel méditerranéen Agecotel, a accueilli plus de 14 000 visiteurs venant du Sud de la France et de l'Italie.

Le prochain rendez-vous est déjà pris pour la 22<sup>e</sup> édition, début février 2006, au palais des expositions de Nice.

### ...et Vinisud à Montpellier

Les acheteurs de vins méditerranéens étaient au rendez-vous. Avec un total de 27 645 visiteurs sur les 3 jours, dont près de 5 000 en provenance de l'étranger, et un nombre d'exposants (1 391) en hausse de 16% par rapport à 2002, la 6<sup>e</sup> édition de Vinisud a affiché une belle santé. ♦

## > SOIREE

### Cocktails en ligne au Noga Hilton Cannes



Discours d'accueil de Richard Duvauchelle, directeur-général, entouré d'Eric Paulus, directeur du développement et de Genevieve de Caumont, relations publiques.

À l'initiative du département des ventes, 200 invités partenaires régionaux de l'hôtel, soit des agences d'événementiel et sociétés de Sophia Antipolis, avaient été incités à élaborer un cocktail virtuel par e-mail.

Plus de 40 d'entre eux se sont penchés sur les ingrédients, les doses, les shakers et 5 finalistes ont été sélectionnés par 3 barmen de l'ABF. La dégustation s'est faite lors d'une soirée "en live" par un jury de 10 convives "réquisitionnés" dès leur arrivée et qui ont couronné Thomas Mee de LSO. L'heureux lauréat, dont le cocktail est inscrit à la carte du bar du Noga Hilton, a gagné un séjour au Rome Cavalieri Hilton et un survol en hélicoptère. ♦



## L'étoile des mers

47, avenue de Miramar  
06590 Théoule-sur-Mer  
Téléphone (0)4 93 75 05 05  
Fax (0)4 93 75 44 83  
Directeur : Peter van Santen  
Chef consultant : Stéphane Rimbault  
Chef de cuisine : Jilali Berrekama  
Chef pâtissier : Eric Bonneau  
Responsable restauration : Valère Hébert  
Chef sommelier : Ali Hedayat  
reservation@mbhotel.com  
www.mbhiviera.com

### Le cadre

La salle lumineuse bénéficie d'une vue plongeante et panoramique sur la Méditerranée et l'Estérel. Les tables, bien espacées, s'étalent devant un mur de roches ocre rouges et dans un décor végétal de palmiers et d'oliviers.

### La cuisine

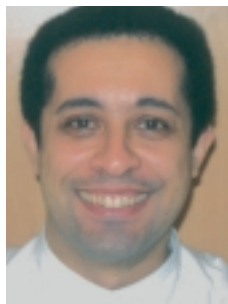
Le concept original de la carte de "La cuisine de la mer et des jardins de Provence" repose sur des thématiques de produits qui varient suivant les saisons. A vous de composer votre repas parmi vos saveurs et parfums préférés ou parmi 3 menus (Estérel à 35€, Calanque à 59€ et Dégustation à 79€). Cuisine raffinée, précise et savoureuse.

### Les vins

Cave riche de 450 références et 7 000 bouteilles. 4 cartes : "Vins du Sud" pour accompagner le menu "La cuisine de la mer et des jardins de Provence". "Choix du sommelier" 18 références pour la formule déjeuner avec vin compris. "Vins au verre" 32 références de 4€ à 15€. "La grande carte" avec la sélection du mois, les coups de cœur, dans la plupart des appellations françaises et vins du monde.

e-mailgourmand® 01/03/2004

Ces fiches, à découper suivant le pointillé, sont à imprimer sur papier épais (220 g ou 250 g)



## Berrekama Jilali

Né le 24 novembre 1971  
à Aix-en-Provence (13)  
Célibataire

**Chef de cuisine**  
depuis septembre 2003  
"L'Étoile des Mers"  
Miramar Beach Hôtel  
à Théoule-sur-Mer (06)

### Formation et diplômes

**1989** : CAP et BEP. Lycée de l'hôtellerie et de l'alimentation à Marseille (13)  
**1991** : baccalauréat professionnel cuisine avec mention. Lycée de l'hôtellerie et de l'alimentation à Marseille (13)

### Carrière

**1991-1993** : commis de cuisine entremétier. Sofitel à Paris "Le Relais de Sèvres" | \* Michelin sous la direction de M. Enguehard M.O.F. 1991  
**1993-1994** : Service militaire. Mess du cabinet du ministère de la Défense, puis au service de G. Longuet, ministre  
**1994** : demi chef de partie saucier rôtiériste. Grand Hôtel du Cap Ferrat (06) restaurant "Le Cap" | \* Michelin sous les ordres de J.C. Guillon  
**1994-1995** : saucier. Hôtel de Paris à Monaco restaurant "Le Grill" | \* Michelin sous les ordres de M. Jeanneret  
**1995-1996** : chef de partie sauce et poissons. Restaurant "Oustau de Baumanière" Les Baux-de-Provence (13) 2\* Michelin sous la direction de M. Charial et sous les ordres de M. Burnel  
**1996-1997** : chef de partie garde-manger puis saucier. Hôtel Negresco à Nice (06) restaurant "Le Chantecler" 2\* Michelin sous les ordres de D. Le Stanc puis de A. Llorca  
**1997-1999** : second de cuisine. Restaurant "L'Oasis" à Mandelieu-La Napoule (06) 2\* Michelin sous les ordres de S. Rimbault  
**2000-2001** : chef et chef adjoint. Ouvertures des restaurants "Bruno" à Saint-Tropez (83) puis à Monaco  
**2002-2003** : chef. "La Bastide de Capelongue" à Bonnieux (84)

e-mailgourmand® 01/03/2004

Ces fiches sont à classer dans la pochette à fabriquer soi-même (envoi du gabarit sur demande à gerard.bernar@wanadoo.fr)



## Bonneau Eric

Né le 23 août 1974  
à Tours (37)  
Célibataire

**Chef pâtissier**  
depuis mars 2003  
"L'Étoile des Mers"  
Miramar Beach Hôtel  
à Théoule-sur-Mer (06)

Membre de l'Apréca  
(Association des pâtisseries  
de restaurant Côte d'Azur)

Dessert préféré à déguster :  
Gaspacho de fraises mara  
des bois, fraîcheur de  
citron, basilic  
Dessert préféré à réaliser :  
Canneloni de chocolat  
guanaja à la délicatesse  
de farigoule

### Formation et diplômes

**1991** : CAP de boulanger. Lycée professionnel R. Buron à Laval (53)  
**1992** : CAP de pâtissier chocolatier confiseur glacier. Lycée professionnel R. Buron à Laval (53)  
**1998** : Stage de perfectionnement chocolat. Cacao Barry à Meulan (78)  
**2000** : Préparation du brevet de maîtrise de pâtisserie. Chambre des métiers à St-Laurent-du Var (06)

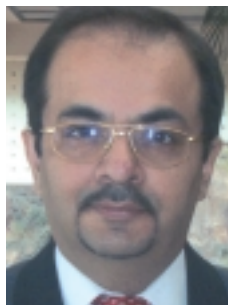
### Carrière

**1992-1994** : boulanger-pâtissier. Boulangerie-pâtisserie G. Edon à Vernou-sur-Brenne (37)  
**1994** : chef de partie pâtisserie. "L'Hermitage" à Saulges (53)  
**1994-1996** : chef de partie pâtisserie. Restaurant "Grünwalder Einkher" à Munich, Allemagne  
**1996** : chef de partie pâtisserie. "Relais & Châteaux" à Noizay (37)  
**1996-1997** : chef pâtissier. Restaurant "Grünwalder Einkher" à Munich, Allemagne  
**1997-1999** : chef de partie pâtisserie. "Relais & Châteaux" à Noizay (37)  
**1999-2003** : chef pâtissier. Restaurant "La Ferme de Mougins" à Mougins (06)

### Concours

**2000** : finaliste de la demi-finale régionale championnat de France du dessert de restaurant à Toulon (83)  
**2001** : 1<sup>er</sup> de la demi-finale régionale championnat de France du dessert de restaurant à Toulon (83)  
**2001** : 3<sup>e</sup> de la finale championnat de France du dessert de restaurant à Strasbourg (57)  
**2001** : finaliste du Trophée J.-L. Berthelot aux journées gastronomiques de Sologne à Romorantin (41).

e-mailgourmand® 01/03/2004



## Hedayat Ali

Né le 5 mai 1962  
Marié, 1 enfant

**Chef sommelier**  
depuis 1999  
"L'Étoile des Mers"  
Miramar Beach Hôtel  
à Théoule-sur-Mer (06)

Membre de l'U.D.S.F.  
(Union de la sommellerie  
française) depuis 1999  
et de l'association  
des sommeliers de  
Provence-  
Nice Côte d'Azur-  
Corse

Vins préférés :  
les "Bordeaux"

### Formation et diplômes

**1990** : stage. Éléments de valorisation du bar  
**1994** : étude d'œnologie. Lycée hôtelier Paul Augier à Nice (06)  
**1998** : stage. Œnologie avec le professeur Balanche  
**1996** : stage. Décoration florale  
**1997** : stage. Connaître le vin, harmoniser les vins et les mets  
**1998** : stage. L'acte de vente au restaurant  
**1998** : stage. Le contrôle des coûts en restauration  
**1999** : stage. Réussir la conduite d'une équipe  
**1999** : stage. Formation logiciel stocks sur site  
**1999** : stage. Formation logiciel "Prologic" sur site

### Carrière

**1989-1991** : barman. Hôtel Saint-Christophe à Théoule-sur-Mer (06)  
**1992** : barman. Responsable de bar Sovedi (J&B) durant le Festival cinématographique de Cannes (06)  
**1992** : barman. Restaurant Ulpia à Monaco  
**1993-1994** : chef barman. Hôtel Miramar Beach à Théoule-sur-Mer (06)  
**1994-1999** : sommelier. Hôtel Miramar Beach à Théoule-sur-Mer (06)  
**1999-2002** : chef sommelier barman. Hôtel Miramar Beach à Théoule-sur-Mer (06)

e-mailgourmand® 01/03/2004