

## > DESSOUS DE TABLE

La 14<sup>e</sup> "Semaine du goût", organisée par la Collective du Sucre du 13 au 19 octobre, sera l'occasion pour toutes les générations de se retrouver autour du goût et de mêler tradition et modernité \*\*\* La 19<sup>e</sup> édition du **Guide Hachette des vins et sa sélection 2004**, sera présentée à la presse et aux producteurs "coups de coeur" le 3 septembre au **Théâtre de l'Empire à Paris** \*\*\* Le rapport du député de Haute-Savoie, Martial Saddier, en charge d'une mission parlementaire sur l'agriculture biologique française, indique que la France occupe -seulement- la 13<sup>e</sup> place européenne en pourcentage de sa surface utile agricole consacrée à ce mode de production \*\*\* **Si vous êtes en Auvergne début août, ne manquez pas le 2<sup>e</sup> concours national officiel du fromage Saint-Nectaire fermier, organisé à Brion (Puy-de-Dôme) les 6 et 7 août** \*\*\* À suivre... ♦

## > VISITE



### Les Clefs d'Or chez Delacourt

Entourés des concierges des hôtels Négresco, Majestic, Palais Maeterlinck, Martinez, Radisson SAS, Grand Hôtel du Cap Ferrat, Hôtel de Paris, Méridien Beach Plaza, Mirabeau, Métropole Palace... le président national des Clefs d'Or (Union Internationale des Concierges d'Hôtels), Roger Bastoni et le président de la section Côte d'Azur - Principauté de Monaco, Serge Amalfitano, sont venus apprécier récemment le décor très tendance de "Parcours", nouveau restaurant de Jean-Marc Delacourt, perché sur les hauteurs niçoises à Falicon... et surtout se poulécher de la cuisine raffinée du chef, apprécier le service attentif dirigé par Annie Delacourt et découvrir les vins exceptionnels présentés par Franck Thomas. ♦  
Parcours - 1, place Marcel Eusebi - 06950 Falicon  
Tél : (0)4 93 84 94 57 - Fax : (0)4 93 98 66 90  
Ouvert le midi et soir : vendredi, samedi, dimanche.  
Uniquement le soir : lundi, mardi, mercredi, jeudi.

## > VERNISSAGE

### Art et vin au Château de Rasque

Une fois n'est pas coutume, Bruno Oger, le chef de La Villa des Lys, a laissé la vedette à sa femme Hélène, lors du vernissage de ses œuvres picturales (mixité d'huile, d'acrylique, de verre, de pierre et de pigments) au Château de Rasque à Taradeau où le cadre agreste de la propriété de Monique et Gérard Biancone sert de cimaise, jusqu'au 17 août prochain. En toute décontraction, Christian Willer, Philippe Da Silva -venu en voisin-, André Gedda, Jacques Gantié, Pascal Brun, le directeur général du Majestic-Barrière, ont visiblement apprécié les crus du Château de Rasque et les peintures d'Hélène Oger, exposées dans le cadre d'Art et Vin, manifestation culturelle organisée pour la 5<sup>e</sup> année consécutive par les Vignerons indépendants du Var. ♦



## > TRAITEUR



### L'été de Pavillon Hédiard

Depuis le premier jour de l'été et le buffet de la fête de la musique pour les VIP et les artistes invités de Nice People, Pavillon Hédiard, dirigé par Marc Dussoullier, est omniprésent : inauguration HI Hôtel à Nice, soirée au musée Chagall, soirée Côte à la Villa Arson, soirée inauguration exposition Andy Warhol au Grimaldi Forum, cocktail d'initiation VIP concert Johnny Hallyday, repas Alpes Rétro à la Bastide de Tourtour (notre photo), restauration village VIP Nice Jazz Festival, dîner de gala aux Fêtes Médiévales à Cagnes-sur-Mer... sans compter un début de partenariat avec Stéphane Raimbault. ♦

## > ANNIVERSAIRE

### Villeneuve-Loubet fête Escoffier

Le 1<sup>er</sup> novembre 1902, Auguste Escoffier écrivait l'avant-propos du "Guide culinaire", commencé en 1898, véritable hommage à ses maîtres Carême, Dubois et Bernard. Aujourd'hui, Villeneuve-Loubet, sa ville natale, célèbre le centenaire de la parution de cet ouvrage de référence au cours de la 12<sup>e</sup> édition des Fêtes gourmandes, les 6, 7 et 8 août. ♦

## > CUISINES DU MONDE

### Festival gastronomique marocain au Carlton

Du 1<sup>er</sup> au 25 août, les chefs du Palmeraie Golf Palace de Marrakech sont les hôtes de l'Intercontinental Carlton Cannes, prêts à vous envoûter avec leur cuisine raffinée aux mille parfums et épices. ♦

## > AGENDA

**Jusqu'au 3 août**

**1-2-3 août**

**Judi 14 août**

**Jusqu'au 15 août**

**Dimanche 24 août**

Soirées musicales de l'Abbaye Royale de La Celle avec possibilité de dîner à l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle pour 37 € par personne (entrée, plat, dessert), hors boissons.

Fête du raisin à Fréjus

Les Fêtes du terroir du Haut-Var et Verdon à Trigance ((0)4 94 50 54 50)

Jours de fête dans les caves coopératives du Var ((0)4 94 59 01 96)

Les Fêtes du terroir du Haut-Var et Verdon à Tourtour ((0)4 94 50 54 50)

## > BOUTIQUE

### Davidoff s'installe à Monaco

A l'initiative de Josée Spampinato et Gilles Veillas, avec l'accord du Gouvernement Monégasque et en partenariat avec Davidoff, un nouveau temple de 80 m<sup>2</sup>, dédié aux inconditionnels de la marque et à tous les amateurs de cigares est ouvert depuis la mi-juin au centre commercial du Métropole à Monaco (tél. 00 377 97 77 55 66), sous la direction de Sophie Boissy. A votre disposition un walk-in humidor de 25 m<sup>2</sup> qui présente 400 variétés de cigares, de nombreux accessoires, coffrets humidor, coupe-cigares, briquets, cendriers, pipes, cigarettes, stylos, parfums, cognacs... ♦



Photo Aurélio Bernar

Maison Leï Mouscardins à Saint-Tropez

# L'empreinte de Tarridec

**Comment ne pas rapprocher le parcours de Laurent Tarridec, Breton bon teint, tignasse bouclée, cigare serré entre les dents, vêtu indifféremment de vestes colorées, rouge, verte ou bleue, avec celui du peintre Paul Signac, amoureux passionné de la mer, néo-impressionniste fasciné par la lumière du petit port varois et qui a apporté un esprit et une technique révélateurs de son tempérament.**

Depuis septembre 1998, Laurent Tarridec, artiste... culinaire, mène habilement sa barque à la Maison Leï Mouscardins, restaurant centenaire, accroché à la Tour du Portalet et mouillé tout au bout du port de Saint-Tropez, entre les yachts de milliardaires et les bateaux de pêcheurs.

Laurent Tarridec est unique. Seul deux étoiles Michelin dans le département du Var, ce chef de tempérament se distingue par son originalité, son inventivité, autant dans sa conception de la cuisine, vive, spontanée, lisible et respectueuse des produits, que dans le management de son équipe ou dans la cohérence de sa carte.

Une carte qui change toutes les trois semaines environ, toujours basée et bâtie sur deux principes fondamentaux, la présence de produits trouvés sur place et le respect des saisons. Pour exemple cet été « *un pageot frétilant, rôti entier, présenté avec une découpe spéciale, trônant sur une marmelade de légumes verts, haricots verts, tomates vertes et courgettes niçoises* » ou encore « *un bar frais d'Armor et d'Azur, le mariage de l'huile d'olive et du seigle* », recette imaginée à son retour d'un séjour en Bretagne. La singularité est également de mise avec les fromages, servis en meules sur deux plateaux différents, chèvre et brebis d'un côté

et vache de l'autre. L'opulente carte des vins confirme le contrepied, avec la présence de nectars que vous ne trouverez pas ailleurs ou de divines bouteilles de personnalités qui se nomment Paul Bocuse, Marc Meneau, Georges Blanc, Jean Tigana, Pierre Richard ou Christophe Lambert, dans des formats particuliers, magnum, jéroboam ou impérial. Il ne vous reste plus qu'à signer le livre d'or... sur le mur, pour être dans le ton et visiter sa boutique d'objets décoratifs et culinaires « Colette à Saint-Tropez » qui jouxte le restaurant, rue du Portalet. ♦

## Maison Leï Mouscardins

Tour du Portalet  
Port de Saint-Tropez  
83990 Saint-Tropez  
Tél. (0)4 94 97 29 00  
Fax (0)4 94 97 76 39  
info@leimouscardins.com  
Les plats des menus  
composent la carte

### Menus

"La treille muscate" à 68 €  
"Tour du Portalet" à 90 €  
"Colette à Saint-Tropez" à 108 €  
"Leï Mouscardins" à 120 €

Photo XDR

