



PHOTOS GRÉGOIRE BERNAR

SERGE GOULOUMÈS, LE CHEF DE CUISINE, ENTOURÉ DE SES SECONDS, FRÉDÉRIC BOGÉ ET DAVID CHAUVAC

Le restaurant Candille à Mougins
« LA CUISINE DU SOLEIL »

« Cela me gêne un peu d'utiliser cette définition de mon ami et voisin Roger Vergé, mais je pense qu'elle qualifie bien la cuisine de ma carte d'été ». Serge Gouloumès

FRAÎCHEUR. Serge Gouloumès, bien secondé par ses fidèles lieutenants, David Chauvac (présent depuis 4 ans) et Frédéric Bogé (présent depuis 2 ans), prépare minutieusement ses cartes. Dans un premier temps, il écrit l'intitulé du plat, ce qui va le mettre sur la piste des saveurs. Puis une vingtaine de mets sont travaillés, testés, améliorés, corrigés, peaufinés, rejetés ou acceptés. La nouvelle carte d'été, plus resserrée, est construite autour de beaux produits, d'associations gustatives irréprochables « langouste, crème anglaise citronnée, mini-madeleine au piment d'espelette, chantilly de chou-fleur » (42€), « turbot en millefeuille, pomme amandine et truffe æstivum, bonbon au Porto » (60€), « suprême de pigeon en souvenir d'une pastilla aux champignons sauvages, ail en chemise et navets confits au gingembre » (55€) et d'un apport de fraîcheur dû à la présence de crèmes glacées et sorbets « carpaccio de pêches, crème glacée au poivre vert, tartare d'araignée à l'estragon » (34€), « aile de raie en surprise, chou chinois aux cacahuètes, crème glacée au wasabi » (dans le menu à 80€). Le perfectionnisme et la recherche visuelle imposés par Serge Gouloumès se retrouvent dans les excellents desserts aériens (15€) de Julien Maslanka, chef pâtissier, « mara et fraises des bois, chiboust au parfum de combawa, sorbet noix de coco », « délice au chocolat araguani des côtes vénézuéliennes, abricot rôti, glace amareto, écume caramelia »...

Serge Gouloumès vous propose également son menu du marché, servi exclusivement au déjeuner du mercredi au dimanche, pour 42€ (mise en bouche, entrée, plat, dessert, hors boissons) ou 54€ (mise en bouche, entrée, plat, dessert, boissons comprises, eau minérale, demi-bouteille de vin par personne, café et coupe de champagne offerte). ♦

• **Le restaurant Candille**
Le Mas Candille. Relais & Châteaux
Boulevard Clément Rebuffel - 06250 Mougins
Tél. (0)4 92 28 43 43



CARPACCIO DE PÊCHES, CRÈME GLACÉE AU POIVRE VERT, TARTARE D'ARAIGNÉE À L'ESTRAGON



SUPRÊME DE PIGEON EN SOUVENIR D'UNE PASTILLA AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, AIL EN CHEMISE ET NAVETS CONFITS AU GINGEMBRE



LANGOUSTE, CRÈME ANGLAISE CITRONNÉE, MINI-MADELEINE AU PIMENT D'ESPELETTE, CHANTILLY DE CHOU-FLEUR



MARA ET FRAISES DES BOIS, CHIBOUST AU PARFUM DE COMBAWA, SORBET NOIX DE COCO



PHILIPPE TRONCY

La Brasserie à Saint-Raphaël DANS L'AIR DU TEMPS

En transformant son restaurant gastronomique en bistro, Philippe Troncy a retrouvé le sourire et une clientèle qui apprécie cette nouvelle formule.

TRADITION. « L'Arbousier », pratiquement le seul porte-drapeau de la gastronomie à Saint-Raphaël, a subi les effets néfastes de la crise. Pour pallier à la désaffection d'une clientèle qui se faisait de moins en moins fidèle, Philippe Troncy a totalement bouleversé les lieux, changé l'accès, transformé la décoration et s'est totalement remis en question au niveau culinaire, en proposant, depuis la fin mars, une restauration plus conviviale et plus abordable, ouverte depuis le petit-déjeuner à 8h30 jusqu'au dîner servi jusqu'à 23h. Résultat, la salle de restaurant et sa terrasse arborée de 90 couverts ne désemplassent pas.

Pour le chef et son second Josiane, il a fallu élaborer une carte différente, jouer la fibre bistro et s'adapter à une mise en place plus lourde au niveau des quantités, sans rogner sur la qualité des produits. La formule du midi, qui change journalièrement, vous permet de vous restaurer rapidement pour 12,90€ (plat du jour), 14,80€ (entrée, plat ou plat, dessert) ou 18,50€ (entrée, plat, dessert) avec un verre de vin (3€). Exemple de formule proposée à l'ardoise : la terrine de saumon et loup aux herbes ou les brochettes de poulet aux pousses de soja en entrée, le gigot d'agneau rôti, vrai jus ou l'assiette du pêcheur à la piperade en plat et la verrine mascarpone fruits rouges ou le gratin amandine abricot en dessert. La plupart des plats proposés à la carte, la salade niçoise (6,80€), la caillette provençale et huile de sauge (7,50€), le tartare de dorade sauvage, tomates et basilic (13,50€), l'ailoli façon «La Brasserie» (17,90€), la brandade de morue écrasée à la fourchette, petite salade mélangée (13,40€), le bar farci à la raphaëloise (19,20€), la souris d'agneau rôtie accommodée à la provençale (16,90€), les pieds paquets à la marseillaise (14,80€), la fricassée de volaille fermière, artichauts en bangoule (17,50€), tiramisu aux fraises (6,80€)... sont travaillés dans un esprit brasserie méditerranéenne, dans le respect de la tradition et de la gourmandise. ♦

• **La Brasserie**
6, avenue de Valescure 83700 Saint-Raphaël. Ouvert midi et soir du lundi au samedi - Tél. (0)4 94 95 25 00



PHOTOS GÉRALD BEAUV

restaurant

Fairmont Monte-Carlo CHAMPAGNES ET COCKTAILS

Durant toute la période estivale, le palace monégasque vous propose, tous les soirs, une nouvelle croisière pétillante et dépaysante sur la terrasse au 7^e étage, entre le bar à champagne et le bar de la piscine.

SOIRÉES. Débutez votre soirée par la «happy hour sushi & champagne» (tous les jours de 18h à 19h) au Champagne bar en picorant quelques sushis et makis, accompagnés d'une coupe de champagne servie en magnum, à choisir parmi plus de 40 marques différentes, dont le champagne biologique Egly Ouriet ou le champagne Be Fabulous, né d'un partenariat entre les marques Moët et Swarovski.

Après une parenthèse gourmande au Saphir 24, lounge & bar (ouvert 24h sur 24 avec une sélection de mets proposée de 12h à 1h du matin), ou à l'Argentin Grill (ouvert de 19h30 à 23h30) ou à l'Horizon Deck, au 7^e étage, entre ciel et mer (cuisine ouverte non-stop de 7h du matin jusqu'à minuit), prolongez votre soirée au bar de la piscine (tous les jours de 19h30 à 2h du matin), en écoutant le groupe Lucky & the Revolution Band, confortablement installé, tout en sirotant un cocktail venu tout droit de Cuba, le mojito, à choisir parmi 26 déclinaisons, des plus classiques aux plus originales, en passant par des variantes non alcoolisées. Tous ces mojitos, élaborés avec de la menthe poivrée fraîche, cultivée dans les « terres d'Antoine » -terrain dont s'est doté l'hôtel dans l'arrière-pays niçois-, peuvent être accompagnés de savoureux amuse-bouche, pop-corn salé, ailerons de volaille épicés ou encore fruits d'été. ♦

• **Fairmont Monte-Carlo**
12, avenue des Spélugues MC 98000 Monaco
Tél. 377 93 50 65 00



LE BAR DE LA PISCINE OÙ LE MOJITO A ÉTÉ SACRÉ COCKTAIL DE L'ÉTÉ

PHOTO X

hôtels



PHOTO X

ZPlage à Cannes SOIRÉES ZLIVE

Avec l'arrivée de l'été, la plage de l'hôtel Martinez se pare de 400 transats répartis sur le sable fin et le ponton, pour accueillir les adeptes du farniente la journée et reçoit groupe mexicain et dj pour optimiser l'ambiance des soirées.

AMBIANCE. Durant les mois de juillet et août, dès la tombée de la nuit, ZPlage va devenir un haut lieu du Cannes «by night» avec ses soirées Zlive. Tous les soirs (sauf soirées privées et festival pyrotechnique) vous pourrez siroter les meilleurs cocktails accompagnés de tapas (à partir de 28€ pour 2 personnes) aux sons du dj James Taylor (à partir de 18h, du 1^{er} juillet au 29 août), puis apprécier les Mariachi Sol del Caribe, formation venue tout spécialement de Playa del Carmen (deux passages dans la soirée, du 9 juillet au 14 août).

Le week-end, une formule dînatoire, les Znight dinners vous est proposée (à partir de 20h30, du 2 juillet au 28 août, du vendredi au dimanche). ♦

• **ZPlage**
Plage de l'hôtel Martinez
Réservations (0)4 92 98 73 19

agenda

Pour obtenir plus amples informations (heure, prix, détail des menus...) consultez l'agenda sur le site www.email-gourmand.com

>> LUNDI 28 JUIN Gala d'été de L'Épicurien concept

à Villefranche-sur-mer au Domaine du Mont Leuzou

>> MARDI 29 JUIN

La route gourmande en Bouches-du-Rhône

à Marseille au Sofitel Vieux-Port

>> MERCREDI 30 JUIN

Soirée bohémienne

à Monaco au Bistrot Tartine

Soirée Bollinger

à La Napoule à l'Oasis

>> JEUDI 1^{er} JUILLET

Inauguration des Thermes marins de Cannes

Soirée latino

à Juan-les-Pins à la Villa Belles Rives

Folies d'Espagne

au Camp du Castellet au Domaine de la Bégude

>> VENDREDI 2 JUILLET

Inauguration de la nouvelle galerie des chefs

à Villeneuve-Loubet village au Musée Escoffier de l'art culinaire

Soirée pré-festival d'Avignon

au Pontet aux Agassins

brèves

TVA 5,5%

Pour fêter le 1^{er} anniversaire de la baisse de la TVA, les restaurateurs de l'UMIH Pays de Grasse organisent une journée spéciale, le 1^{er} juillet, durant laquelle ils offriront un menu sur deux, midi ou soir, hors boissons. Renseignements au (0)4 93 36 88 58 - (0)6 11 51 34 34 - umih-grasse@orange.fr

AFTER GOURMANDS

À partir du 30 juin, Bistrot Tartine à Monaco (30, route de la piscine - +377 97 98 70 70 - <http://www.bistrottartine.com>) reprendra tous les week-ends ses fameux «after gourmands» pour profiter d'une restauration jusqu'à 4 heures du matin. Le restaurant dévoilera également sa nouvelle terrasse, avec un espace lounge très cosy où l'on pourra prendre un verre en toute décontraction.

INAUGURATION

Le Buddha-Bar Monte-Carlo a été inauguré le 24 juin par S.A.S le Prince Albert II, S.A.R la Princesse de Hanovre, en présence de Jean-Luc Biamonti, président du conseil d'administration du groupe Monte-Carlo S.B.M., Bernard Lambert, directeur général, Raymond Visan, créateur de Buddha-Bar et de nombreuses personnalités.

ISABELLE DREZEN ET FRANÇOIS MILLO PRÉSENTENT L'ÉDITION 2010 DU PETIT FUTÉ CÔTE D'AZUR - MONACO - ALPES DU SUD ET LE LIVRE «LES INSTANTS DU ROSÉ DE PROVENCE»



PHOTO GÉRARD BERNARD

Petit Futé Côte d'Azur - Monaco - Alpes du Sud DU GUIDE PAPIER AU NUMÉRIQUE

Sur les hauteurs de Villefranche-sur-Mer, dans le cadre du domaine du Mont Leuze, Isabelle Drezen, la responsable d'édition a présenté à ses invités le cru 2010-2011, en compagnie des vins de Provence, partenaire du lancement.

PRATIQUE. Ce guide de la «collection région» permet de découvrir globalement le patrimoine naturel, culturel et gastronomique des Alpes-Maritimes, sans oublier la présentation des nombreux loisirs, festivals et manifestations qui animent le département tout au long de l'année. Quatre chapitres, Principauté de Monaco, les Alpes du Sud, côté littoral, avec un focus sur Nice, et côté montagne, facilitent la découverte des adresses sélectionnées par la rédaction. Des adresses, dont plus de 2.200 dédiées à la Côte d'Azur, que l'on peut dorénavant retrouver sur le site <http://www.petitfute.com> Quant au city guide sur Nice, sa parution est prévue incessamment. ♦

• **Petit Futé 2010-2011 Côte d'Azur - Monaco - Alpes du Sud** 652 pages, 9,95€



L'ARTISTE BELGE WILLIAM SWEETLOVE ENTOURÉ D'AURÉLIE BERTIN ET DE BERNARD TEILLAUD, DEVANT L'UN DE SES CHIENS GÉANTS

Château Sainte Roseline Les Arcs-sur-Argens RENCONTRE ENTRE L'ART ET LE VIN

Au cœur des vignes, William Sweetlove, artiste belge non conformiste et membre du Cracking art groupe, expose, jusqu'au 30 septembre, ses animaux géants.



PHOTOS GÉRARD BERNARD

MUTATION. Comme chaque été, le Château Sainte Roseline organise une exposition de sculpture dans les vignes du domaine, en collaboration avec la galerie Guy Pieters, présente notamment à Saint Paul ! Cette année, on découvre William Sweetlove et sa vision du monde, au travers d'animaux clonés qu'il transforme au gré de son imagination et de ses convictions... des lapins géants, des mini-éléphants et des chiens de toutes tailles en plastique (produit par une réaction thermique dit fissuration ou cracking)... teintés de rouge, couleur fétiche de l'artiste, de vert, de bleu et qui envahissent caveau, cour et allées du domaine ! Un art, ironique qui repose sur le constat que notre planète est en danger et que les changements climatiques auront des conséquences sur la production et la consommation de notre future nourriture... d'où le traitement et le changement des codes génétiques des animaux, fruits, légumes, la sélection des meilleurs et le clonage ! ♦

exposition

boutique

Froody® à Nice OUVERTURE DE LA PREMIÈRE BOUTIQUE NIÇOISE

Le « frozen yogurt » arrive en France ! Et à Nice, où la toute première boutique « Froody » a ouvert ses portes le 25 juin, au cœur du Vieux Nice.

NOUVEAU. Le concept est simple, un pot (petit, moyen ou grand), de la glace au yaourt nature 0 % de matière grasse et quelques garnitures pour l'agrémenter, morceaux de fraises, de mangue fraîche, pépites de chocolat, coulis de fruits, par exemple..., les garnitures évoluant au gré des saisons pour composer votre glace sur mesure ! À déguster sur place, dans une boutique au design acidulé, ou à emporter. Sur le comptoir de « Froody » également des smoothies, des coupes de fruits frais, des boissons originales. ♦

• **Froody® 8, rue Pairolière 06300 Nice**



PHOTO X

brèves

ÉTÉ Jusqu'au mardi 28 septembre, le restaurant gastronomique de La Bonne Etape**** Relais & Châteaux à Château-Arnoux (tél. (0)4 92 64 00 09 - contact@bonneetape.com - <http://www.bonneetape.com>) est ouvert tous les jours, midi et soir.

SLOW FOOD FRANCE

La 5^e université d'été de Slow Food France aura lieu les 3 et 4 juillet prochains à Millau, avec pour thème la sauvegarde de la biodiversité alimentaire. Cette année, le rassemblement estival annuel de l'association se déroulera dans le cadre très spécial du festival éco-citoyen « Les pieds sur Terre » organisé par la ville de Millau qui, pour la deuxième année, accueille celles et ceux qui œuvrent pour le développement durable et la défense du bien commun.

EXPOSITION

Jusqu'au 26 octobre, Le Grand Hôtel à Cannes expose, dans ses jardins, quelques sculptures monumentales de Rabarama, mi-humaines, asexuées, en bronze peint.

CAP CORSE

Depuis le 25 juin, l'hôtel-restaurant Le Caribou (tél. (0)4 95 35 00 33) vous accueille à Porticciolo, commune de Cagnano, dans un écrin de verdure, entre mer et montagne (fermeture annuelle du Caribou à Marseille jusqu'à mi-septembre). À quelques kilomètres au nord de Bastia, profitez d'un cadre exceptionnel et d'un séjour au calme en chambre ou en pavillon et retrouvez les saveurs corses et méditerranéennes du restaurant. <http://www.lecaribou-corse.com>

ISO

Après la reconduction de la norme ISO 9001, l'hôtel Gray d'Albion à Cannes a obtenu la certification qualité ISO 14001 et devient le premier établissement hôtelier des Alpes-Maritimes à recevoir cette authentification.

SERVICE VIP

L'hôtel**** et plage Beau Rivage à Nice a mis en place, sur son site Internet, un service «la réservation VIP». Une multitude d'attentions sont désormais proposées aux internautes qui souhaitent réserver leur séjour au Beau Rivage. Pour découvrir ce service <http://www.hotelnicebeaurivage.com>

PALACE À MARSEILLE

La première pierre de l'hôtel InterContinental de Marseille a été posée le jeudi 24 juin dernier dans l'ancien Hôtel Dieu. L'établissement offrira 194 chambres, dont 15 suites, une brasserie, un restaurant gastronomique, un spa, une piscine intérieure, une salle de fitness, un centre de conférence. L'ouverture est prévue pour la fin de l'année 2012.

ROSÉ

Après avoir raflé des médailles d'or au concours général agricole de Paris 2010 sur les trois couleurs, le domaine de Mouresse à Viduban (3353, chemin Pied de Banc - tél. (0)9 61 59 27 23 - mouresse@gmail.com - <http://www.mouresse.com>) vient d'obtenir la note de 16 sur 20 dans le magazine «Le Point» ainsi que la plus haute note en Côtes de Provence, 92 sur 140, sur le supplément de Nice-matin Var-matin «Les meilleurs rosés du monde» avec la cuvée rosé «Classic» 2009.

50 ANS

Le Joacasino La Siesta à Antibes (route du bord de mer - tél. (0)4 93 33 31 31) célèbre son 50^e anniversaire et propose, jusqu'à fin septembre, des soirées et des animations, des événements, des offres promotionnelles (50 % de réduction sur le menu La Siesta si vous fêtez vos 50 ans...), des buffets gourmands et des jeux aux dotations exceptionnelles.



Lycée Paul-Augier à Nice REMISE DES PRIX 2010

Organisée par l'association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice et l'association des parents d'élèves, en collaboration avec le lycée, cette conviviale rencontre annuelle a été suivie d'un cocktail au restaurant « Baie des Anges ».

RÉCOMPENSES. Près de 150 personnes ont participé à cette belle manifestation, anciens parrains de promotion, anciens élèves ayant réalisé un parcours professionnel exemplaire dans l'hôtellerie restauration, des représentants d'associations professionnelles, des représentants des entreprises ayant offert un prix à destination des élèves, des élèves accompagnés de leurs parents et amis, et naturellement les représentants du corps enseignant qui les ont amenés à des résultats dont ils peuvent être fiers. Les deux élèves les plus méritants de chaque classe ont été récompensés par un prix sous forme de repas offerts par des établissements prestigieux et les deux meilleurs élèves ont reçu, de la part de l'association des parents d'élèves, un livre de valeur traitant de la profession. L'association a tenu à associer les élèves du Centre de formation des apprentis (CFA) et ceux de la formation continue prodiguée par le Greta, soit près de 50 classes et 100 élèves récompensés en hôtellerie comme en tourisme. Christophe Aldunate, directeur général de l'hôtel Palais de la Méditerranée à Nice, a assisté à la manifestation et a remis personnellement son prix à deux élèves méritants. ♦

Photo X

Éditions Férét LES ÉCRITS DU VIN

Parution de trois nouveautés dans des styles différents, mais toutes trois au service du vin.

GESTION OPÉRATIONNELLE DE L'ENTREPRISE VITICOLE.

Le métier de viticulteur (vigneron indépendant ou coopérateur) a considérablement évolué. Comment surmonter les crises ? Faire un bon vin ne suffit plus, il faut être également un bon gestionnaire et choisir des stratégies commerciales adaptées afin de faire évoluer son entreprise dans des contextes souvent difficiles. Forts de ce constat et de leurs expériences professionnelles, les auteurs ont créé un outil pratique qui peut être lu chapitre par chapitre, indépendamment les uns des autres en fonction des besoins de l'exploitant.. ♦

• Olivier Antoine-Geny – Aurore Messal. 256 pages. 39€

LE MARCHÉ DES RÉPUTATIONS.

Comprendre les vins de Bordeaux, leur marché, leur notoriété, les mécanismes qui animent la place de Bordeaux, tel est le défi relevé par l'auteur. À partir d'une enquête approfondie mêlant entretiens, observations et analyses d'archives, l'auteur montre que le marché des grands vins bordelais est structuré par des sources de réputation plus ou moins institutionnalisées : les classements hiérarchiques des crus, les réputations informelles autour de catégories de produits, ou d'individus (la signature céologique), les évaluations des vins par des critiques (Robert Parker).. ♦

• Olivier Antoine-Geny – Aurore Messal. 256 pages. 39€

PAROLES DE VIN.

L'auteur s'est abreuvé des discours de ses pairs avant de se lancer lui-même dans des facettes littéraires agrémentées d'expressions viniques inattendues, modernes ou surannées. L'ivresse des mots l'a tout naturellement conduit à rassembler dans cet ouvrage original un vocabulaire épars, bachique et désopilant. Cette 3e édition enrichie d'un travail minutieux de l'auteur est le meilleur témoignage de sa pertinence. Chacun pourra boire et se servir de ces « Paroles de vin », pour sourire et faire sourire lors d'un toast, d'un discours ou de propos amicaux autour d'un verre. Avec les mots pour le dire, c'est toujours plus simple.. ♦

• Marc Lagrange. 256 pages. 19,80€



édition



Photo X

JEAN-JACQUES GURY DONNE UN COURS DE CUISINE AUX PROFESSEURS CHINOIS

La cuisine régionale chinoise D'INNOMBRABLES SPÉCIALITÉS

Jean-Jacques Gury, professeur au lycée hôtelier de Marseille, termine actuellement une année d'enseignement en Chine, dans la ville de Chengdu, province de Sichuan. Il nous parle de la cuisine régionale chinoise.

SAVEURS. La variété de la cuisine chinoise reflète la diversité de cet immense pays, où l'on estime à quatre ou cinq mille le nombre de ses spécialités. La cuisine du Sud est la plus raffinée ; équilibrée en saveurs, elle utilise beaucoup les produits de la mer. À Shanghai, sur la côte, on prépare des poissons, des coquillages, des beignets à la viande relevés avec de la moutarde. C'est de là que vient la célèbre soupe aux nids d'hirondelle. À Canton, on trouve de nombreuses variétés de champignons, le velouté de poulet, le porc aigre-doux, les beignets et le poisson cuit à la vapeur, le homard à la cantonaise et le « bœuf à la cocotte » servi avec de la sauce aux huîtres. Dans le Fujian, la cuisine – purée de haricots, ragoûts – est relevée avec de la sauce rouge ou sauce au soja, mais on trouve également des fruits de mer et des rouleaux de printemps. C'est la cuisine que l'on trouve à Taiwan. Dans le Sichuan on utilise beaucoup d'huile, avec une préférence marquée pour les plats très poivrés ; les spécialités sont le poulet aux noix, le canard frit, le porc aux choux. Dans le Yunnan, la cuisine est également très épicée. Dans le Henan, au sud du fleuve Jaune, l'une des provinces les plus peuplées de Chine, on apprécie les spécialités exotiques telles que la tête de singe, la patte d'ours ou le naseau d'éléphant. Mais on y trouve également des plats relevés avec de l'ail ou de l'échalote. La cuisine du Nord est variée et plus acide. À Pékin, on cuisine le fameux canard laqué, le poisson à la sauce aigre-douce, les crêpes à la chinoise et les gâteaux aux graines de sésame. Le pain cuit à la vapeur remplace le riz. Il faut ajouter à toutes ces recettes celles qui viennent de Mongolie, dont l'apport essentiel est l'agneau grillé sur une sorte de barbecue.. ♦ JEAN-JACQUES GURY

formation

presse



Cocktail Deluxe LES MEILLEURS COCKTAILS

Créés et imaginés par des barmen professionnels, les cocktails présents dans ce numéro 4 reflètent la qualité des cocktails d'aujourd'hui, disponibles dans les établissements spécialisés.

MIXOLOGIE. La clé d'entrée de ce guide référençant les cocktails signature, c'est la bouteille. Chez soi ou au bar, chacun dispose d'une bouteille de marque... mais quel cocktail peut-on faire avec ? Une bonne occasion pour s'initier à la mixologie. Chaque page est illustrée d'une photo, de la recette et d'un texte de présentation de la marque et du cocktail.. ♦

• Numéro 4. Vente en kiosques. 112 pages. 4,90€



Photo M.C.G.

Suze RENCONTRE ENTRE LA BOUTEILLE 2010 ET JEAN COCTEAU

Tout prédestinait cette rencontre exceptionnelle et cette association entre le poète et la boisson apéritive, subtil mélange d'amertume et de sucré, qui a su traverser toutes les modes et les générations.

COLLECTOR. Leur naissance tout d'abord, ils sont tous deux nés en 1889. La gentiane, ensuite, ingrédient au cœur de la recette Suze, magnifiquement peinte en 1959 par le peintre-poète de part et d'autre de l'entrée de la chapelle Saint-Blaise des Simples, entourée d'un jardin des simples, où depuis 1964, il repose. Enfin l'ouverture au public, après 5 ans de restauration, de la maison Jean Cocteau, refuge bucolique et lieu de création, où vécut l'artiste durant ses 17 dernières années, inaugurée le 24 juin avec le voile qui se lève sur la bouteille 2010, deux éléments bien ancrés dans le patrimoine français, symbolisant le passé, mais aussi le présent, n'est-il pas gravé sur la pierre tombale de Jean Cocteau « Je reste avec vous* », et, un certain avant-gardisme.

Deux bouteilles collector, en série limitée, ont été imaginées pour célébrer l'événement, l'une, d'un blanc pur et éclatant, habillée d'une gentiane dessinée et signée de la plume de l'« enfant terrible », disponible en juillet sur <http://www.bar-premium.fr>, l'autre, dont la traditionnelle bouteille ambrée se pare d'une étiquette reprenant le motif et la signature, en vente dès l'automne en grande surface. Toutes deux contiennent cette boisson à la robe ambrée, aux reflets mordorés, au nez intense de notes de gentiane, d'arômes fruités d'agrumes et d'abricots, vanillés, avec une pointe de caramel, en bouche, une douce amertume, toute en rondeur, qui a su évoluer avec le goût du consommateur et qui peut se consommer nature sur des glaçons, en long drink ou en cocktail. Ne pas oublier que l'on prête à la gentiane des propriétés digestives, antiseptiques, qu'elle stimule l'appétit, soulage l'épuisement et dépression et lutte contre les flatulences. Pour l'heure, deux nouveaux cocktails servis dans un grand verre tumbler « Suze infernal » et « La Belle et la Suze » ont accompagné avec bonheur le déjeuner au soleil pris dans les jardins de la maison de Jean Cocteau.

RECETTES. Suze infernal : piler 1/2 citron vert en morceaux avec 2 cuillères de sucre en poudre, 1,5 cl de sirop de noisette, 4 cl de Suze, remplir de glaçons, compléter d'eau pétillante et décorer d'1/2 tranche de citron vert.

La Belle et la Suze : dans un shaker, mettre 4 cl de Suze, 2 cl de purée de fruits rouges mixée, 1,5 cl de gloss et 10 cl de jus de myrtille. À vos papilles ! ♦ M.C.G.



Photo X

Iki beer LA NOUVELLE BIÈRE VENUE D'AILLEURS

Cette boisson inédite, imaginée par Arjen Hamelaar après trois années passées dans un monastère au pays du soleil levant, est tout à la fois rafraîchissante, bio et antioxydante.

ORIGINALE. Cette bière de fermentation haute est brassée selon le processus belge traditionnel à partir d'eau, de malt d'orge, de malt de blé, de houblon et de levure. Elaborée sans conservateur, ni colorant ou arôme artificiel, elle est enrichie de thé vert et parfumée au yuzu, qui séduit par ses notes de mandarine légèrement citronnée. ♦

• **Épicerie fines 1,90€ la bouteille de 33 cl**

Vedrenne NOUVELLE LIGNE ET NOUVELLES LIQUEURS

Le distillateur liquoriste de Nuits-Saint-Georges a redessiné l'ensemble de ses gammes de crèmes et liqueurs.

FRAÎCHEUR. Le 3^e opérateur sur le marché des crèmes et liqueurs de fruits, à la fois présent sur le marché des caves et épiceries fines, de la restauration, de la distribution et, récemment, du bio, a donné à ses bouteilles une silhouette plus contemporaine. Légères, plus faciles à utiliser avec un verseur incorporé, elles arborent des étiquettes plus colorées, facilement identifiables. Dans le même temps, la gamme s'enrichit de 8 nouvelles liqueurs, amaretto, cranberry, grenade, fruit de la passion, mangue, pamplemousse, rose et vanille, disponibles en formats 50 cl, 70 cl et 1 litre. ♦

• **Vedrenne. Passage Montgolfier 21700 Nuits-Saint-Georges**



LA GAMME DES 8 NOUVELLES LIQUEURS

Photo X

Beaupere VERRES INAO NOIRS

Le site <http://www.boutiqueencouleur.com> propose de superbes verres noirs, mats ou brillants, pour organiser, entre amis, une dégustation à l'aveugle.

DÉGUSTATION. Ces verres INAO, d'abord réservés aux professionnels, sont proposés aujourd'hui au grand public. Avec la multiplication des stages et formations d'œnologie, les particuliers amateurs se sont mis eux aussi à les utiliser lors de dégustations privées. Et comme le noir dans les arts de la table s'est révélé très tendance, les tables les plus branchées se parent aujourd'hui elles aussi de verres noirs, à marier avec des verres de forme INAO transparents.

34€ les 6 verres brillants
et 39€ les 6 verres mats. ♦



Photo X

• <http://www.boutiqueencouleur.com/verre-carafe-verre-noir.htm>

Le vin de la semaine CHAMPAGNE GRÉMILLET ROSÉ DE SAIGNÉE 2006

Cette maison familiale fait le choix de l'authenticité en lançant un vrai rosé, obtenu par macération du raisin noir. Un produit plutôt rare en Champagne d'une excellente qualité gustative.



Photo X

DÉGUSTATION. À l'œil, ce rosé de saignée arbore une jolie robe rouge rubis, soutenue, profonde, lumineuse et limpide. Au nez, se dégage une symphonie de fruits rouges. La bouche est gourmande et fruitée, où chaque bulle qui explose est un fruit différent, cerise, griotte, framboise, groseille, fraise, cassis, myrtille. ♦

• **Champagne Grémillet**
Envers de Valaine 10110 Balnot-sur-Laignes
Tél. (0)3 25 29 37 91



LE TITRE DE 1000^e MAÎTRE-RESTAURATEUR A ÉTÉ REMIS PAR HERVÉ NOVELLI À ERIC SOUVERIN, RESTAURATEUR À L'AUBERGE DE LA TOUR À CHATILLON-SUR-INDRE

associations

**Maitres-restaurateurs
CRÉATION D'UNE ASSOCIATION**

Hervé Novelli, secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme, des Services et de la Consommation, a présidé le 21 juin la cérémonie de remise du 1000e titre de Maître-Restaurateur, devant 250 Maîtres-Restaurateurs réunis à Bercy.

FAIT MAISON. Le titre de Maître-Restaurateur a été créé pour mettre en avant l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité et du « fait maison ». Le développement du titre de Maître Restaurateur figurait parmi les engagements pris par les organisations professionnelles en contrepartie de la baisse de TVA. Hervé Novelli a indiqué que l'accélération du rythme de labellisation observé ces derniers mois devrait permettre d'atteindre l'objectif de 3 000 Maîtres-Restaurateurs d'ici l'échéance de 2012 fixée par le contrat d'avenir.

A l'occasion de cette remise de titre, Hervé Novelli a salué la création de l'association française des Maîtres-Restaurateurs, qui a pour objet de promouvoir le titre auprès des professionnels et du grand public, en rassemblant l'ensemble des Maîtres-Restaurateurs. Elle produira notamment un guide national des Maîtres-Restaurateurs, accessible sur Internet et grâce à une application pour smartphone. Cette application permettra aux utilisateurs, par exemple à l'occasion d'une visite dans une région qu'ils découvrent, de connaître instantanément les Maîtres restaurateurs qui officient à proximité. L'association aura également vocation à tisser des liens avec les acteurs nationaux et territoriaux du tourisme afin de bâtir des offres adaptées. Le conseil d'administration, fort de 48 membres, a élu son bureau (11 personnes) et nommé son président, Francis Attrazic et son vice-président Claude Izard. ♦



Photo X

**Charles Heidsieck
GARDEN PARTY**

Le parfait pique-nique d'été, une bouteille de champagne Charles Heidsieck rosé Réserve et ses 4 flûtes, une nappe, quelques assiettes et serviettes fleuries, signées Caspari.

DÉGUSTATION. Une cuvée charnue et friande qui suggère la fringance du pomélo ou de la griotte, mêlée à l'irrésistible parfum de la fraise des bois fraîchement cueillie. Une finesse aromatique qui évoque, comme le prunier en fleurs, une élégance naturelle et sophistiquée. À l'œil, la teinte délicate d'une rose anglaise, des nuances de prunier en fleurs éclairées de fines bulles vives. Au nez, l'harmonie est bucolique, la richesse de l'assemblage se traduit par une première impression douce et fruitée de prune, de fraise des bois et de pomélo qui s'intensifie par des notes de tabac et d'épices douces, comme la cannelle et le bâton de réglisse. La finale, profonde et friande, évoque la gousse de vanille fraîche et l'écume de confiture au chaudron.

Au palais, l'attaque est fraîche et douce. Les arômes évoquent une ambiance estivale de goûter gourmand avec des notes de pain grillé, de beurre et de gelée de mûres. L'équilibre entre fraîcheur et épanouissement est subtil et harmonieux. 65€. ♦

- **Garden party**
Cave Riviera Cannes
Cave Jacquèmes, Aix-en-Provence
Cave Valérie V, Saint-Tropez

**Disciples Escoffier international
STAGE LABELLISÉ
« FONDATION AUGUSTE ESCOFFIER »**

Dernièrement, Lucien Mongelli et Gérard Oudin, co-présidents des Disciples d'Auguste Escoffier Pays Catalan et Occitan, se sont rendus à Saint-Bonnet-le-Froid chez Régis Marcon, pour la clôture d'un stage labellisé « Fondation Auguste Escoffier ».

APPRENTISSAGE. Ils ont profité de leur passage pour introniser Régis Marcon. La journée a été marquée par des démonstrations culinaires animées par le chef triplement étoilé en personne, accompagné par les Disciples Laurent Pourcel (Jardin des Sens), Eric Cellier (Maison de la Lozère) et Gérard Cabiron (Cabiron traiteur). Béatrice Négrier, vice-présidente de la Région Languedoc-Roussillon, formation professionnelle et apprentissage, a servi de commis à Régis Marcon, durant les démonstrations.

Conférence, film, débats et échanges avec les participants... ont émaillé cette journée de valorisation de l'apprentissage en hôtellerie restauration en Languedoc-Roussillon, qui s'est achevée autour d'un buffet servi par les apprentis. ♦

AIDE. Disciple de la délégation Var-Alpes du Sud, Sébastien Giannini, le chef exécutif du Méridien à Nice, a répondu à l'appel de son président Raymond Macario, pour venir en aide aux sinistrés du Var, en sollicitant ses fournisseurs du Méridien. Le chef a fait acheminer, par la sécurité civile, une palette de légumes, 1 mixer, 12 cartons de céréales, sur la ville de Draguignan. Un grand merci à ce disciple qui participe toujours activement. Un bon exemple à suivre. ♦

DATES. 27 juin chapitre Pays Benelux organisé par son président Daniel Lassaut ••• 2 juillet délégation Paris Ile de France Pays France, chapitre à Roland Garros «les fêtes blanches de Jean-Pierre Biffi» organisé par son président Pierre Mieczaze et l'équipe de Paris Ile de France ••• 7 et 8 août les fêtes gourmandes de Villeneuve-Loubet avec les Disciples Escoffier Pays Italie. Le président Francesco Ammirati sera président du jury du concours de cuisine pour amateurs ••• 4 septembre Pays Suisse, chapitre organisé par son président René Winet ••• 20 octobre Pays Portugal, 1^{er} chapitre des Disciples Escoffier ••• 20 novembre Pays Grande-Bretagne, 4^e chapitre à la «Brewery» dans la City de Londres ••• novembre délégation Normandie Grand Ouest Pays France, chapitre. ♦

• **Bernard-Louis Jaunet.** Secrétariat « Disciples Escoffier Monde ». Tél. (0)6 07 57 00 76
<http://www.disciples-escoffier.com> - ordre@disciples-escoffier.com - bl.jaunet@infonie.fr



RÉGIS MARCON ET LES CHEFS QUI ONT PARTICIPÉ AUX DÉMONSTRATIONS CULINAIRES



BÉATRICE NÉGRIER A SERVI DE COMMIS À RÉGIS MARCON

