

email-gourmand@nd hebdo

PROVENCE • ALPES • CÔTE D'AZUR

204

N°204 | Lundi 20 octobre 2008 | Hebdomadaire | Rédaction et photographies Gérard et Michelle Bernar
Tél. (0)4 94 17 28 92 | (0)6 33 55 01 19 | gerard.bernar@wanadoo.fr | www.email-gourmand.com



PHOTO CLIP - FRANÇOIS MILLO

Les rendez-vous méditerranéens de la gastronomie à Sainte-Maxime **UNE GRANDE PREMIÈRE !**

ÉCHANGES. Après plus d'une année de travail acharné de toute une équipe, grâce à l'opiniâtreté de Bertrand Deschamps, le directeur de l'agence du golfe de Saint-Tropez, au soutien logistique apporté dans l'organisation par l'association des Maîtres Restaurateurs Varois et à l'aide de partenaires institutionnels et privés, la première édition de ces rencontres initiées et portées par la Chambre de commerce et d'industrie du Var, va voir le jour dans une semaine !

Articulés sur deux jours, le lundi 27 et le mardi 28 octobre, ces rendez-vous ouverts aux professionnels et au grand public (sur certaines parties du programme) et animés par Vincent Ferniot, vont permettre de s'interroger sur des sujets d'actualité, dont le fil d'Ariane sera « *La cuisine méditerranéenne dans la gastronomie d'aujourd'hui et de demain* ».

Dès le lundi matin, une exposition de producteurs varois, agriculteurs, viticulteurs, de partenaires spécialisés des professions du tourisme et des métiers de bouche (équipementier, assurance, banque, arts de la table...) installée dans le hall du Carré Léon-Gaumont, le tout nouveau centre culturel maximois, donnera le ton. L'après-midi, réservé aux professionnels, permettra, à l'ensemble des acteurs du monde de la gastronomie et du vin, de bénéficier de la compétence des différents intervenants (Jean Lhéritier, Elisabeth Mercier, Jean Montagard, François Millo et Rémi Ohayon), autour de débats et d'une table ronde de chefs et sommelier renommés (Jacques Maximin, Stéphane Raimbault, Roger Jaloux, Jean-Marc Banzo, Alain Llorca, Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Fulvio Pierangelini et Vincent Gasnier).

Le mardi est ouvert conjointement aux professionnels et au grand public, qui pourra, dans la matinée, participer aux ateliers du goût, dialoguer et échanger avec les chefs invités, partir à la rencontre des commerçants sur le marché en compagnie de Vincent Ferniot et apprendre à déguster des vins avec Brigitte Leloup, la vice-présidente de l'association des sommeliers d'Europe.

Dès 10 heures, le trophée « Gastronomie et vins de Provence », temps fort de cette seconde journée, retransmis sur écran géant dans le hall d'accueil, apportera son lot de péripéties pour le public et de stress pour les six chefs finalistes, appliqués à réussir une déclinaison parfaite de veau de lait pour 8 personnes, avec garnitures imposée et libre et pour les six sommeliers soucieux de réussir le meilleur accord mets et vin, sous l'œil et le palais avisés des présidents des jurys, Jacques Maximin et Brigitte Leloup. Dénoûement à 18 heures, suivi d'un cocktail dînatoire préparé et offert par l'association des Maîtres Restaurateurs Varois.

48 heures qui devraient répondre aux trois objectifs fixés, être un lieu d'échanges et de dialogue autour des sujets d'actualité et de développement des professions du tourisme, des métiers de bouches, des C.H.R., des viticulteurs..., développer un concours professionnel européen de cuisine et de sommellerie et s'inscrire dans la dynamique de l'animation économique d'un territoire et de ses entreprises, celui du golfe de Saint-Tropez.

Les organisateurs, les partenaires, les exposants, les acteurs, vous attendent nombreux. ♦

• **Les rendez-vous méditerranéens de la gastronomie.** Carré Léon-Gaumont 83120 Sainte-Maxime. 27 et 28 octobre.

Lire le programme complet dans la rubrique « agenda » sur le site

salon

La Mandarine à Monte-Carlo **HUMEUR VOYAGEUSE**

CARTE. Le restaurant de l'hôtel Port Palace possède une situation privilégiée sur le port, avec sa vue sur les yachts et le palais princier, et sa terrasse sur le toit au 6^e étage, bénie en ces journées encore bien ensoleillées.

La nouvelle carte de Patrick Raingeard, « *Tendances du monde* », qui sera mise en place dans quelques jours, est fidèle à sa philosophie exploratrice des produits entre Orient et Occident et au respect d'une cuisine de saison. On retrouve avec plaisir une fleur de courgette farcie aux truffes (appareil courgettes, chou romanesco, truffe), émulsion au champagne, on découvre un aioli de cépes aux coquilles Saint Jacques crues, on apprécie un civet de homard breton et langoustine au vin jaune, haricots frais paimpolais, on déguste un agneau fermier du Quercy confit 5 heures, moulu à la louche au ras el-hanout. Les desserts, tout en légèreté, lingot poire-figue, cornet mascarpone à l'anis, sont signés du chef pâtissier Philippe Virissel, transfuge du Château Eza et la cave est entre les bonnes mains et le palais expert de Ludovic Sauvanier, le chef sommelier. ♦

• La Mandarine

Port Palace 7, avenue John-Fitzgerald
Kenney 98000 Monaco
Tél. +377 97 97 90 00

LUDOVIC SAUVANIER,
LE CHEF SOMMELIER
ET PATRICK RAINGEARD,
LE CHEF DE CUISINE



PHOTO GÉRARD BERNAR

Carlton restaurant à Cannes **L'AUTOMNE DE LAURENT BUNEL**

CARTE. La Croisette a perdu quelques étoiles, mais a conservé des valeurs sûres. Laurent Bunel, présent au Carlton depuis 7

ans, en fait partie. Il garde une ligne de conduite culinaire où le produit parle et sa nouvelle carte d'automne, la dernière avant la fermeture le 15 novembre prochain —réouverture le 7 mai 2009— pour d'importants travaux d'embellissement (restaurants, bar, chambres), le confirme. Il tient le cap dans un registre méditerranéen classique, très bien tourné, avec une escalope de foie gras chaud, composée de figues et citron d'ici, tartine de jambon ibérique (33€), des grosses crevettes gambas rôties, compotée de tomates fraîches et pétales d'ail roussies, jus de coquillage au pistou (46€), un agneau en filet rôti à l'huile de café, la côtelette aux graines de sésame torréfiées (38€). Les desserts, macaron coco à la fleur de passion, ananas rôti au vieux rhum (16€), palet aux noisettes et chocolat pur Caraïbes, émulsion glacée aux cépes (16€) apportent de belles notes finales sucrées, tout comme la découverte de vins suggérés par Daniel Canton, le maître d'hôtel et sommelier (très intéressant « *Au bon climat* » Santa Barbara 2006, un chardonnay au bois discret et à la finale beurrée qui enrobe le palais), contribue à parfaire ces moments de délectation. ♦

• Carlton restaurant

InterContinental Carlton Cannes
58, La Croisette. Tél. (0)4 93 06 40 06



PHOTO GÉRARD BERNAR

DANIEL CANTON ET LAURENT BUNEL

restaurants



CHRISTOPHE RENAUD

PORTRAIT. Originaire de La Rochelle, ce jeune chef de 30 ans fait ses classes dans sa région natale, avant de partir pour les Etats-Unis (Ritz Carlton-San Francisco). Il travaille ensuite à l'Auberge de l'III (2 ans), chez les frères Haeblerin, puis avec Jean-Luc Rabanel (3 ans à la Chassagnette et 2 ans à l'Atelier, à Arles). Aujourd'hui, il dirige les différents types et lieux de restauration (table gastronomique, jardin dans les vignes, caveau de dégustation, piano-bar et piscine) de La Coquillade, demeure de prestige, fraîchement inaugurée, située au cœur d'une exploitation œnotouristique, à Gargas dans le Luberon - tél. (0)4 90 74 71 71 - <http://www.coquillade.fr> - ♦

chefs

agenda

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

www.email-gourmand.com

édition



Convivium Slow Food Sud-Est et principauté de Monaco ANNUAIRE 2009

ADRESSES. Le convivium présidé par Jean-Pierre Rous vient d'éditer la nouvelle édition de son guide de poche, qui recense les adresses des artisans partageant la philosophie et l'éthique du mouvement Slow Food et rayonnant par la qualité de leurs produits ou de leurs travaux. ♦

• slowfood.se.monaco@free.fr

La Réserve à Nice MIX DES CHEFS (SUITE)

SOIRÉE. À l'invitation de Giuseppe Serena et Jouni Törmänen, c'est un jeune chef de 29 ans du Pas-de-Calais (Auberge de la Grenouillère à la Madeleine-sous-Montreuil), Alexandre Gautier, qui a poursuivi la ronde des chefs dans les cuisines, pour fêter les 130 ans du restaurant niçois. Les

PHOTOS GÉRARD BERNAR



DE GAUCHE À DROITE : ALEXANDRE GAUTIER EN COMPAGNIE DE SON SECOND ET DE SÉBASTIEN MAHUET

dîneurs, qui ont eu la -bonne- idée de venir, ont découvert « une cuisine pertinente ou impertinente, épurée, contemporaine, radicale en goût », mise en scène dans des assiettes ou « l'esthétisme et la pureté (blanc) est primordial ». Résultat, les plats de ce jeune élève de Marcon, Roth, Coutanceau (Grégory) et Olivier Brulard, son mentor préféré, sont modernes, pleins d'ardeur, d'ampleur, de goûts et de textures différents. ♦



PIGEON DE LICQUES BLEU SUREAU

produits



PHOTO X

Jean Martin GAMME PROFESSIONNELLE

INNOVATION. Alors que l'entreprise vient de lancer quatre recettes inédites en sachets doypack individuels micro-ondables, elle sort pour les professionnels sa fameuse tapenade verte en sachet doypack 1 kg ainsi que le pistou rouge (1 kg) et le parmentier de courgettes (1,8 kg). Les sachets doypack permettent de conserver la saveur organoleptique des légumes, un stockage et transport aisé, une conservation longue durée (24 mois) à température ambiante et un déconditionnement rapide.

À ce jour, la gamme professionnelle Jean Martin se compose désormais de 17 spécialités de la cuisine provençale. ♦
• <http://www.jeanmartin.fr>

Marius Auda FLEUR DE SAUGE ANANAS

SAISON. Cette fleur sucrée d'un rouge éclatant à la feuille aux arômes exotiques évoquant l'ananas est disponible d'octobre à février, en barquette d'environ 50 fleurs. ♦

• Marius Auda

Route de la Baronne 06510 Gattières - Tél. (0)4 93 08 10 30 - <http://www.mariusauda.fr>



PHOTO X



OLIVIER GÉLY

Grand jeu-concours numéro 200 de l'email-gourmand UN GAGNANT COMBLÉ

COFFRET CADEAU. Oliver Gely, sommelier, caviste conseil à Vins & Agapes à Fréjus-Plage (308, rue Roland Garros - Tél. (0)4 94 44 06 41 - <http://www.vinsetagapes.com>) a eu l'agréable surprise de se retrouver sur la liste des 35 gagnants du concours organisé à l'occasion de la parution du numéro 200 de l'email-gourmand. Avec son épouse, il va très certainement opter pour un séjour de charme, composé d'une nuit en chambre double, accueil champagne, bouquet de fleurs et douceurs, petits-déjeuners et repas boissons comprises, à l'Auberge de Cassagne & Spa à Avignon Le Pontet. Un très joli cadeau offert par Châteaux et Hôtels Collection. ♦

PHOTO GÉRARD BERNAR

CONCOURS

LUNDI 20 OCTOBRE Ateliers dégustation Amour Vinum à Nice

l'Hôtel Négresco. Salon Masséna, de 9h à 18h sans interruption

Cours de cuisine

au Monte Carlo Beach Hôtel 130€ par personne. + 377 98 06 52 01

Cérémonie de tutorat

à Nice au Château Crémat 11h - 442, chemin de Crémat

Cours de dégustation

à Nice au Resto Wine Notes Réservations (0)6 03 03 43 40

DU 20 AU 22 OCTOBRE Destination Vignobles

à Avignon - Salon professionnel

MARDI 21 OCTOBRE Dîner Moët & Chandon

à Vence au Château Saint Martin & Spa 140€. Réservations (0)4 93 58 02 02

Soirée Patrick de Beaussier à Cannes

Fouquet's. Dîner à la carte dès 20h. Réservations (0)4 92 98 77 00

Gala des bergers

à Monaco à l'hôtel Hermitage 110€ par personne

21 ET 22 OCTOBRE

Colloque national des résidences de tourisme et villages de vacances

à Marseille Villa Massalia Hôtel Concorde.

Renseignements (0)4 93 49 02 56

MERCREDI 22 OCTOBRE Déjeuner au Piano de l'Espoir à Nice

Menu sur le thème des pianistes Réservation 48h au (0)4 93 72 40 90

22 ET 23 OCTOBRE Salon séminaires business Méditerranée à Marseille

De 9h30 à 18h. Parc Chanot

JEUDI 23 OCTOBRE

Soirée gibier à Cannes

Fouquet's. 75€ par personne Réservations (0)4 92 98 77 00

Menu chasse

à Grasse Plascassier chez Lou Fassum À partir de 19h30 - 77€ (apéritif compris) Réservations Tél. (0)4 93 60 14 44

associations

Association des élèves et anciens élèves de l'école hôtelière et de tourisme de Nice
BAR DE RENTRÉE

PHOTO X



ANIMATION. L'association a organisé, le mardi 14 octobre dernier, sa traditionnelle rencontre gourmande et amicale, au restaurant « Baie des Anges » du lycée hôtelier niçois, sur le thème « whisky et chocolat ».

Jean-Claude Dauvilliers, président commandeur de Cotwe, confrérie des taste-whisky écossais, et ses collaborateurs Philippe Héral, chambellan, Edmond Sieja, croix d'honneur et Guy-Pierre Saradjan, prévôt, ont permis aux participants de tester une dizaine de breuvages différents. La responsable et chef de secteur de la maison Ricard, Claire Lévêque, a fourni quelques excellentes marques de ses produits.

Philippe Cornet, ancien élève de l'école, chocolatier à Cagnes-sur-mer et à Nice (L'Oiseau d'Or), reconnu pour son talent et sa créativité, a réalisé des truffes au chocolat parfumées au whisky, à partir de produits de grande qualité, sélectionnés parmi les meilleures matières premières offertes par la société Cacao Barry.

Le président Robert Delpiano a présenté le programme de l'ensemble des manifestations 2008-2009 ainsi que le " Carnet de souvenirs et de voyage ", qui a connu un grand succès.

Le nouveau proviseur, Jean-Claude Grüber, a témoigné à l'association sa bienveillance et sa volonté de l'aider à poursuivre son action en faveur des élèves et des anciens élèves de sa prestigieuse école par un message lu par Dominique Fèvre, proviseur adjoint, qui le représentait. ♦

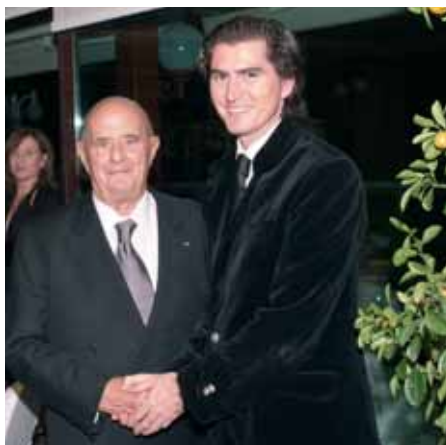
Les Grandes Tables du Monde, traditions et qualité

CONGRÈS ANNUEL

RÉUNION. À l'occasion de son 54^e congrès annuel, les membres des « Grandes Tables du Monde » se sont retrouvés sous le ciel de Rome, dans le cadre féérique de l'hôtel Rome Cavalieri, situé sur les hauteurs de la capitale italienne.

80 chefs ont accepté l'invitation pour débattre des grands axes de l'association et de ses orientations, réunion studieuse précédée la veille par une soirée orientée autour des produits locaux, avec le précieux concours de Slow Food, en présence de son président Carlo Petrini. Ces 48 heures ont été clôturées par un dîner de gala, où le chef de « La Pergola », Heinz Beck, trois-étoiles Michelin®, a officié pour ses amis cuisiniers venus des quatre coins de la planète. À noter que l'huile d'olive utilisée pour ce prestigieux repas a été fournie par Fernando Pensato, un des partenaires de l'association avec Davidoff, Laurent-Perrier, Moët & Chandon et Valrhona. ♦

PHOTO X



PAUL BOCUSE ET FERNANDO PENSATO

CONCOURS

Saveurs et terroir à Sainte-Maxime

STARS EN CUISINE

PEOPLE. Ce concours imaginé en l'an 2000 par Michel Hébréard et Gui Gedda a une nouvelle fois attiré la grande foule aux Bosquette à Sainte-Maxime. C'est l'équipe du chef Yvan Zaplatilek et Delphine Zentout, comédienne, qui emporte cette nouvelle édition devant Eric Duquenne, chef de cuisine à l'Élysée, associé à Jean-Pierre Castaldi et Dany Lambotin allié à Vincent Chomette, comédien. ♦



PHOTOS BRÔCHET - ÉVISION MAGAZINE



agenda

23 ET 24 OCTOBRE

Colloque national des directeurs d'hôtels 4* et 4* Luxe à Marseille

Villa Massalia - Hôtel Concorde.
Renseignements (0)4 93 49 02 56

DU 23 AU 27 OCTOBRE

Salon international du goût et Terra Madre à Turin au Lingotto

VENDREDI 24 OCTOBRE

La journée des épiciers

à Roquebrune Cap-Martin au Vista Palace (0)4 92 10 40 00

Soirée bouillabaisse version 2008

à l'Isle-sur-la-Sorgue au restaurant l'Oustau 42€ - (0)4 90 20 81 36

Soirée jazz à Callas

à l'Hostellerie des Gorges de Pennafort 95€ - Réservations (0)4 94 76 66 51

Menu « Accords mets et vins » à Nice au Negresco

20h30 - Salon Régence - 150€
Réservations (0)4 93 16 64 00

SAMEDI 25 OCTOBRE

Cours d'œnologie

à Cannes - Fouquet's. De 10h à 12h. 35€
Réservations (0)4 92 98 77 03

Fête des châtaignes

à Fontan Berghe inférieur
Tél. (0)4 93 04 56 93

Castagnada, fête de la châtaigne

à Nice 3^e édition. De 10h à 16h
Tél. (0)4 93 53 85 95

La Cuisine d'à côté

sur France 3 Méditerranée à 17h10
Chef : Lucien Lani « L'Étape » Bouc-Bel-Air
Recette : râble de lapereau roulé au basilic

25 ET 26 OCTOBRE

Salon du champignon

à Nice - Parc Phoenix
Tél. (0)4 92 29 77 00

DIMANCHE 26 OCTOBRE

Fermeture annuelle de la Villa Belrose

à Gassin

Fête du miel et de la châtaigne

à Roquebillière Place Guigo.
De 9h à 18h. Tél. (0)4 93 03 51 60

Les saveurs d'automne

à Roubion Produits des artisans et des producteurs de la Tinée. Village.
De 9h à 18h. Tél. (0)4 93 02 10 30

DU 27 AU 28 OCTOBRE

Les rendez-vous méditerranéens

de la gastronomie

à Sainte-Maxime
Carré Léon-Gaumont



DE GAUCHE À DROITE : FRÉDRIK ASPEGRÈN, ALBERTE ESCANDE ET RICHARD BORFIGA

associations

Association des industries hôtelières monégasques

REMISE DE PRIX

TROPHÉES. À l'occasion de la nuit de l'hôtellerie et de la restauration organisée au Karément à Monaco, l'association des industries hôtelières monégasques, présidée par Alberte Escande, a décerné à l'unanimité le prix « hôtelier de l'année » à Fredrik Aspegren, directeur du « Columbus Monaco », et celui de « restaurateur de l'année » à Richard Borfiga, directeur de la restauration du « Karément Monaco ». ♦

PHOTO X

Disciples Escoffier international LE BUREAU S'ÉTOFFE

ARRIVÉE. Avec les félicitations du président Jean-Pierre Biffi, Philippe Joannès, MOF et directeur régional Lenôtre Côte d'Azur, rejoint le bureau international des Disciples d'Auguste Escoffier en qualité de trésorier adjoint. Il pose ici en compagnie de Michel Escoffier, président d'honneur, Philippe Onofri, trésorier, Daniel Dorchies, secrétaire adjoint et Bernard-Louis Jaunet, secrétaire (notre photo). ♦

PHOTO X



DATES. 20 octobre, délégation Occitanie, grand chapitre à Carcassonne au restaurant La Barbacane de l'Hôtel de la Cité, où seront notamment intronisés Yves Thuriès MOF et Richard Filippi du Groupe Ducasse
 ♦ 23 octobre chapitre à Port-Louis Île Maurice ♦ 22 octobre chapitre pays Italie à Chianciano Terme ♦ 28 octobre délégation pays Suisse, 33e chapitre, en l'honneur du 20e anniversaire de la délégation, chez Philippe Rochat à Crissier, sous la présidence de René Winet et de son équipe ♦ 31 octobre, délégation Pays Grande-Bretagne 2e chapitre à Londres au Land Marck Hotel ♦ 16 novembre, délégation Normandie Grand-Ouest grand chapitre au Relais du Commerce à Pont d'Ouilly dans le Calvados, chez notre Disciple Jérôme Benêt ♦ 17 novembre 18 h Lycée Paul Augier de Nice manifestation autour de la gastronomie fromagère ♦ 20 novembre, Pays Italie, 1er chapitre à Rome ♦ 24 novembre délégation Hauts de France chapitre chez Jackie Masse au restaurant la Terrasse à Fort Mahon ♦ 1er décembre délégation Riviera Côte d'Azur 6e grand chapitre au Méridien à Nice ♦ 20 janvier 2009 Pays Italie, 1er chapitre à Milan ♦ du 25 au 29 janvier 2009, pendant le Sirha à Eurexpo Lyon, rendez-vous des Disciples d'Escoffier sur le stand Enodis, notre sponsor, et le 26 janvier, trophée national de cuisine « Bernard Loiseau » organisé par la délégation Occitanie ♦ 7 et 8 février 2009 2e congrès international des Disciples d'Auguste Escoffier à Genève pays Suisse ♦ 7 février 2009 concours culinaire international Disciples Auguste Escoffier jeunes talents et Disciples Escoffier professionnels, avec l'école hôtelière de Genève ♦ 16 mai 2009 délégation Hauts de France grand chapitre à Lille. ♦

DE GAUCHE À DROITE : PHILIPPE ONOFRI, PHILIPPE JOANNÈS, MICHEL ESCOFFIER, BERNARD-LOUIS JAUNET ET DANIEL DORCHIES

• Bernard-Louis Jaunet
 Secrétariat « Disciples Escoffier international »
 Tél. (0)6 07 57 00 76 -
 ordre@disciples-escoffier.com -
 http://www.disciples-escoffier.com

brèves

MAURO COLAGRECO CUISINIER DE L'ANNÉE FRANCE 2009

Le chef du Mirazur à Menton succède à Jean-Luc Rabanel, au palmarès du cuisinier de l'année France 2009 du guide GaultMillau France 2009.

JEAN-FRANÇOIS BÉRARD À L'HONNEUR

Le jeune chef de cuisine une-étoile Michelin® de l'Hostellerie Bérard à La Cadière d'Azur, choisi par la Maison de la France en Italie et Châteaux Hôtels Collections, a réalisé les dîners de gala organisés à l'occasion de la présentation des ateliers du Club Patrimoine et Culture, le 8 octobre dernier à la Villa Médicis à Rome, siège de l'Académie de France, en présence de Jean-Marc de la Sablière, ambassadeur de France, et le 9 octobre à la Villa Borromeo de Senago à Milan, en présence de Jean-Michel Depax, consul de France à Milan.

ACCORDS METS ET VINS AU NEGRESCO

Le vendredi 24 octobre à 20h30, dans le salon Régence du palace niçois, le chef Jean-Denis Rieubland, MOF, a concocté un menu en 4 plats, qui sera magnifié par des crus choisis spécialement par le chef sommelier Lionel Compan. 150€ par personne. Réservations (0)4 93 16 64 00

LES GRANDS CHEMINS

Si vos pas vous mènent dans le Sud, arrêtez-vous dans le Minervois, qui dévoile à travers « Les Grands Chemins », une quinzaine culturelle et de découvertes. Plus de 40 artistes, les vigneronniers de l'appellation et les meilleurs chefs de cuisine de la région seront au rendez-vous.

NOUVELLES CARTES D'AUTOMNE

La saison automnale inspire les chefs de cuisine et de nouvelles cartes viennent d'être mises en place par Nicolas Sale au MonteCristo, le restaurant de l'Hôtel du Castellet Resort**** Luxe, par Jilali Berrekama, à l'Étoile des Mers, le restaurant du Miramar Beach Hotel à Théoule-sur-Mer

JOURNÉE SÉCURITÉ

AU MÉRIDIEN BEACH PLAZA À MONACO

La sécurité étant une priorité de la chaîne du Méridien, le groupe Starwood incite ses établissements à lancer des actions de sécurité au sein de leurs murs. C'est ainsi que le lundi 20 octobre, sous la direction de Christelle Bérardi, responsable de la sécurité du Méridien Beach Plaza, un exercice réel avec les pompiers de Monaco et une journée de sensibilisation avec toutes les organisations de prévention et sensibilisation sur la sécurité locale, seront organisés dans l'enceinte de l'hôtel.

GUIDE MICHELIN SAN FRANCISCO

La 3e édition du guide Michelin San Francisco, bay area et wine county répertorie un total de 448 établissements, dont plus de 55 nouveaux, parmi lesquels 383 restaurants représentant 35 types de cuisine et 65 hôtels. Seul « The French Laundry » arbore 3 étoiles.

RENOUVELLEMENT

DE LA CERTIFICATION ISO 9001

À l'occasion du dernier audit annuel et n'ayant constaté aucun dysfonctionnement, le Bureau Veritas Certification s'est déclaré favorable au renouvellement de la certification Iso 9001 du Majestic Barrière à Cannes.



PHOTO X

Le vin de la semaine

CHÂTEAU SAINT ROCH LIRAC ROUGE « PALMES » 2006

Appellation Lirac contrôlée
 Vignobles & signatures

CÉPAGES. Grenache, mourvèdre, syrah.

DÉGUSTATION. Au nez, il offre de jolis arômes de fruits rouges bien mûrs que l'on retrouve en bouche dans une matière, dense, soyeuse, encadrée de tanins doux. Peut être consommé jeune, après carafage, ou conservé quelques années.

ACCORDS. Caillette, filet de bœuf et côtes d'agneau grillés, picodon. Cavistes. Prix départ caveau 14,20€ ♦

• Château Saint Roch
 Brunel frères

30150 Roquemaure
 Tél. (0)4 66 82 82 59

Arts et vin à Théoule 3e ÉDITION DU TIRE-BOUCHON D'OR

PALMARÈS. Après huit heures de délibération sur le choix des vins, des vigneronniers, des appellations, des prix, de l'harmonie, de la rédaction (encore trop de fautes d'orthographe !), de la présentation et du respect de la réglementation, le jury, présidé par Marcel Balanche et composé de Bruno Scavo, Patrick Richard, Serge Saczyński, Isabelle Forêt, Bruno Lecoq et Gérard Bernar, a attribué les trophées du « tire-bouchon d'or 2008 », catégorie « restaurant gastronomique » à la carte des vins de la Bastide Saint Antoine – Jacques Chibois à Grasse et à son chef sommelier Frédéric Brochen et catégorie « restaurant traditionnel » à celle de L'Allegro à Nice et à son sommelier Jean-Pierre Skrlj. Le jury a décerné un prix spécial « passion » à Ali Hedayat, chef sommelier de l'Étoile des Mers à Théoule-sur-Mer. ♦

vins



PHOTO X

DE GAUCHE À DROITE : BRUNO LECOQ, ISABELLE FORÊT, MICHEL BALANCHE, PATRICK RICHARD, SERGE SACZYŃSKI, BRUNO SCAVO ET GÉRARD BERNAR

PHOTOS GÉRARD BERNAR



Boutique Lenôtre à Nice INAUGURATION

FOULE. Ouverte au mois de juillet dernier, la nouvelle boutique Lenôtre, située sur le boulevard Félix Faure (angle rue Chauvain), face à l'espace Masséna et ses fontaines, a connu une affluence sans précédent pour son inauguration. Les 30 places du salon de thé, à l'intérieur, et les 30 places en terrasse, sous les arcades, ont été vite prises d'assaut pour écouter les discours de Patrick Sciard, président du directoire Lenôtre, de Christian Estrosi, député-maire de Nice et de Philippe Joannès, MOF, directeur régional de Lenôtre Côte d'Azur. Après la présentation de l'équipe niçoise conduite par Christophe Blachon et du dévoilement de la bûche de Noël 2008, imaginée par Hubert de Givenchy et réalisée par Guy Krenzer et ses chefs pâtisseries, la belle assistance présente a apprécié un cocktail dînatoire comme Lenôtre sait si bien les réaliser. ♦

• Boutique Lenôtre - 14, avenue Félix Faure à Nice - Tél. (0)4 92 26 17 00

boutique



brèves

PRIX DOUX À LA CHÈVRE D'OR
Afin de profiter des derniers rayons de soleil, La Chèvre d'Or à Eze village propose un menu petit prix sur la terrasse du restaurant gastronomique, Les Remparts, à seulement 55€ et comprenant un verre de vin de la région, sélectionné par les sommeliers. De même, du dimanche au jeudi, pour le dîner et dès le 20 octobre, un menu gastronomique à 145€ (entrée + 2 plats+ dessert, hors boissons) sera servi au restaurant gastronomique La Chèvre d'Or, avec une sélection de plats d'automne élaborés par Philippe Labbé, chef deux-étoiles Michelin®.
Réservations (0)4 92 10 66 66
MÉTRO CASH & CARRY FRANCE OUVRE À FRÉJUS

Le jeudi 23 octobre prochain, Pascal Gayraud, directeur général et président du directoire de Metro Cash & Carry France, inaugurera le tout dernier site de l'enseigne à Fréjus, avec deux entrepôts de 3 500 m² et 2 500 m² de surface de vente réservés, pour le premier, aux métiers de la restauration et du commerce alimentaire indépendants pour leurs achats de produits alimentaires et au deuxième à l'ensemble des achats de produits non alimentaires. Dirigés par Pascal Nowak, ces deux entrepôts emploient dès à présent 50 collaborateurs, dont 30 nouvellement recrutés dans la région.

SITE RELOUÉ
«ACTIFH» cabinet spécialisé dans les domaines de l'audit et du conseil pour le tourisme et de l'ingénierie de la formation hôtelière depuis 12 ans, vient de mettre en ligne une nouvelle version de son site <http://www.actifh.com>

DÉPART DE PASCAL BRUN
Dominique Desseigne vient d'annoncer que Pascal Brun, directeur général de la station de Cannes, quittera la Société Fermière du Casino Municipal de Cannes le 31 octobre 2008, 25 ans après avoir rejoint Lucien Barrière Hôtels et Casinos. Une nouvelle organisation va donc se mettre en place avec une direction générale du pôle hôtelier et une direction générale du pôle casinotier. Le recrutement d'un nouveau directeur général du pôle hôtelier est en cours de finalisation au moment où Qatari Diar entre au capital de la SFCMC, avec l'objectif clairement affirmé d'aider le Groupe à développer la marque Majestic à l'international.

INVITÉ DU MOIS
Gérard Bernar, le créateur de l'email-gourmand est l'invité du mois sur le site <http://www.voyagerpratique.com> magazine d'information sur le voyage.

BOTTIN GOURMAND 2009
La 27^e édition du Bottin Gourmand sortira le 3 novembre 2008, et dévoilera par la même occasion son palmarès et ses coups de cœur (2 800 adresses, 800 tables étoilées et 200 nouvelles adresses). Il est d'ores et déjà possible de le commander sur <http://www.bottingourmand.com>