



LE CHÂTEAU DE BERNE À LORGUES



LA BASTIDE DE SAINT-TROPEZ



LE COUVENT DES MINIMES HÔTEL & SPA À MANE

hôtels

Relais & Châteaux

LA FAMILLE S'AGRANDIT DANS NOTRE RÉGION

UNIQVES. Fidèle à sa signature, « Partout dans le monde, unique au monde », Relais & Châteaux a choisi de transformer son guide 2009 en ouvrage véritablement unique avec un nouveau format, une nouvelle maquette, une nouvelle rubrique et la contribution exceptionnelle d'un ambassadeur de renom international : Douglas Kennedy.

Parmi les 31 nouveaux membres qui rejoignent cette grande famille, figurent 3 établissements de notre région Provence Alpes Côte d'Azur, le Château de Berne à Lorgues, La Bastide de Saint-Tropez à Saint-Tropez et Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa à Mane-en-Provence. Le Château de Rochebude à Rochebude dans la Drôme et La Signoria à Calvi en Corse complètent les arrivants français.

Ils sont tous différents, mais ils se rassemblent autour de valeurs communes, authenticité, amitié, chaleur et disponibilité. C'est cette différence qui est célébrée au Château de Berne par un environnement viticole unique qui a su développer l'art de vivre en Provence avec son hôtel 4 étoiles, ses restaurants et ses écoles de cuisine et du vin. Une petite équipe, autour de Didier Fritz, le directeur général, et Christine Monteil, directrice de l'hôtel, qui propose une nouvelle vision du luxe, non ostentatoire, juste authentique, généreux et naturel. L'âme des maîtres de maison, passionnés et disponibles, insufflé le goût du lieu. ♦

• Château de Berne

D10, route de Salernes 83510 Lorgues. Tél. (0)4 94 60 48 88

La Bastide de Saint-Tropez, dirigé par Fabien Delaffon, est une charmante maison de maître et de quatre mas provençaux qui se tapissent dans un environnement verdoyant où les chambres s'éparpillent autour d'un luxuriant jardin arboré et d'une jolie piscine. On se sent vite chez soi... et le dépaysement et le calme sont garantis. ♦

• La Bastide de Saint-Tropez

Route des Carles 83990 Saint-Tropez. Tél. (0)4 94 55 82 55

Le Couvent des Minimes, imposante bâtisse érigée en pleine nature à flanc de colline, a retrouvé une âme grâce à la rencontre des responsables de L'Occitane et de professionnels de l'hôtellerie et du spa, sous le charme de la région.

Dirigée par Pierre-Alexandre Francin, cette belle thébaïde dispose de 46 chambres, dont 6 suites, de deux restaurants, de deux bars et d'une cave à vins. Du côté des loisirs, l'offre est très riche avec le spa par L'Occitane, deux piscines chauffées, extérieure et intérieure, des terrains de tennis et de pétanque, une bibliothèque, un billard et un jardin aromatique en restanques. De quoi occuper et prolonger vos séjours sans aucune lassitude. ♦

• Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa

Chemin des Jeux de Mai 04300 Mane-en-Provence. Tél. (0)4 92 74 77 77

Olive de Nice

PORTES OUVERTES DES MOULINS À HUILE DES ALPES-MARITIMES

PATRIMOINE. Le syndicat interprofessionnel de l'« olive de Nice », la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes et les moutiniers, organisent, le samedi 29 novembre, la 4^e édition des « Portes ouvertes des moulins à huile des Alpes-Maritimes ». Cette journée, qui a lieu pour la première fois en début de campagne oléicole, se veut à la fois culturelle, promotionnelle et un bon moyen de sensibiliser les jeunes générations à la sauvegarde d'un patrimoine et de métiers traditionnels.

15 moulins (sur les 24 que compte le département des Alpes-Maritimes et qui produisent plus de 400 tonnes d'huile chaque année) ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir les procédés de fabrication de l'huile d'olive, mais également pour vous faire déguster le cru 2008-2009 ! ♦

• Liste des moulins participants sous la rubrique « agenda » du site



ILLUSTRATION KRISTAN

restaurant

KV&B à Bandol

UN NOUVEAU BISTROT

OUVERTURE. Philippe Kopecky figure toujours parmi les bons élèves de Bandol avec son restaurant « Le clocher », régulièrement cité dans le guide Michelin (avec un bib gourmand) et le GaultMillau

Depuis le 18 novembre, en compagnie de son épouse Florence, ils ont ouvert une deuxième adresse dont le nom est « KV&B » (cave, vin et Bandol). Ce restaurant vintothèque, situé à deux pas, dans la même rue que « Le clocher », dispose d'un espace beaucoup plus grand, décoré et aménagé par un jeune architecte italien Marco Arioldi. Dans une ambiance sobre et façon atelier, ils organisent des soirées mensuelles BYO où vous apportez votre bouteille à déguster sur un menu dégustation et bien d'autres animations autour des vins, des cigares et des mets. Une belle carte des vins (+ de 50 références) s'articule autour de plats mijotés, de soupes, de fritures... C'est en quelque sorte le petit bistrot du « Clocher ». ♦

• KV&B

5, rue de la paroisse 83150 Bandol. Tél. (0)4 94 74 85 77



PHOTO X

restaurants

agenda

PHOTO GÉRARD BERNARD



DAVIDE FRANZINI ET STÉPHANE GRIMAUX

aux 25 personnes présentes de découvrir les crus du Château de Berne à Lorgues. À 19h30, les convives sont invités à descendre à la cave, sous le restaurant. Durant 1 heure, ils peuvent en toute décontraction déguster les vins choisis pour la soirée, puis poursuivre par le repas dans la salle aménagée en formule table d'hôtes, pour plus de convivialité. Pour vous mettre l'eau à la bouche, le menu (55€), élaboré par Davide Franzini (ce jeune chef italien formé par Arnaud Poëtte, supplée Mickaël Cochet qui effectue la saison hivernale à l'Hôtel Regina à Wengen, l'autre établissement de Guido et Ariane Meyer) était composé de gambas rôtis, champignons à la grecque, émulsion thé vert, servi avec le Château de Berne viognier 2007, d'un jarret de veau braisé aux griottes, risotto à la courge, accompagné de la cuvée Impatience rouge 2007 et d'un tian au chocolat, crème légère à la vanille et suprême d'oranges confites, arrosé de la cuvée spéciale blanc 2006. Prochain rendez-vous, le vendredi 5 décembre avec le Château de Palayson, domaine situé à Roquebrune-sur-Argens. Le restaurant Les Templiers vous propose également la possibilité de prendre une collation dans sa toute nouvelle cave, tous les jours, de 12h à 13h30 et de 19h à 21h, soit avec un mini plateau de fromages affinés par Robert Bedot (10€ avec un verre de vin), soit avec un foie gras maison (20€ avec un verre de vin). ♦

• Les Templiers

3, place Alfred Perrin 83580 Roquebrune-sur-Argens - Tél. (0)4 94 45 12 52
Fermé le lundi et mardi.

Les Templiers à Roquebrune-sur-Argens WINE DINNER

SOIRÉE. Avec l'ouverture récente de la cave dans l'enceinte du restaurant Les Templiers, Stéphane Grimaux, le maître d'hôtel et sommelier, a mis sur pied l'organisation de « wine dinners » tous les 15 jours, le vendredi soir, en présence du vigneron ou d'une personne responsable du domaine. La première soirée était consacrée au Domaine du Blavet à Roquebrune-sur-Argens. La dernière en date, vendredi dernier, a permis

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

JUSQU'AU 30 NOVEMBRE
Le foie gras à l'honneur à Monte-Carlo au Vistamar

LUNDI 24 NOVEMBRE
Cours de dégustation à Nice au Resto Wine Notes - A.S.E.

MERCREDI 26 NOVEMBRE
Wine-dinner champagne Henri Giraud à Nice Keisuke Matsushima

JEUDI 27 NOVEMBRE
Cours de cuisine à Monaco au Meridien Beach Plaza

Soirée de gala de la Croix Rouge française à Marseille Palais de la Bourse

VENDREDI 28 NOVEMBRE
Nuit de la bière Chope d'Or 2008 à Monte-Carlo salle Empire de l'Hôtel de Paris

Soirée Caviar à La Napoule à l'Oasis

Soirée Pommery à Mougins au Candille

Soirée bagna cauda en musique à Beausoleil au ristorante Langhe Doc

DU 28 NOV. AU 1^{er} DECEMBRE
Salon du palais gourmand à Saint-Raphaël Palais des congrès

Salon Monte-Carlo gastronomie à Monaco Espace Fontvieille

SAMEDI 29 NOVEMBRE
Portes ouvertes des moulins à huile des Alpes-Maritimes

DIMANCHE 30 NOVEMBRE
Fermeture annuelle Château de la Chèvre d'Or à Eze village

Marché de Noël provençal à Lorgues au Château de Berne

LUNDI 1^{er} DECEMBRE
Dégustation de grands vins, champagne et de spiritueux à Cannes à l'hôtel Montaigne

Journée des sommeliers à Lourmarin au Moulin de Lourmarin

PHOTO SA PAUL RICARD



CLÉMENT BRUNO

Le Délos à Bendor LES ARÔMES TRUFFÉS DE BRUNO

PASSION. « Nous avons essayé d'apporter un peu de ces saveurs de l'intérieur des terres, à travers la truffe qui, bien sûr, est un produit que la maison de Lorgues maîtrise totalement et – je le dis toujours avec humilité – depuis plus de 25 ans ». Clément Bruno va donc faire découvrir de nouveaux mets à base de truffe, à la clientèle du restaurant de l'hôtel Délos sur l'île de Bendor, au large de Bandol, comme la pomme de terre des montagnes cuite en robe des champs, crème de truffe et truffes de tuber uestivum ou la brouillade de truffes uestivum du haut Pays varois.

Pour le maître ès truffes « c'est un immense honneur d'écrire mon nom – en minuscule – à côté de celui de Monsieur Paul RICARD – en majuscule –. Il était perfectionniste et un travailleur acharné, au-delà de son talent. J'espère tout simplement ne pas le décevoir, mais au contraire, lui faire honneur ». ♦

• Hôtel le Délos

Île de Bendor 83150 Bandol
Tél. (0)4 94 05 90 90

Le Castel Lumière au Castellet

NOUVEAU PROPRIÉTAIRE

ÉQUIPE. C'est Éric Guidat qui reprend la maison. Un endroit privilégié avec une vue époustouflante sur toute la vallée, et cela jusqu'à la mer. Éric arrive de Nancy où il a géré le restaurant « Au coin du feu ». Il n'est pas venu seul vivre au soleil dans ce ravissant village. Son chef cuisinier l'a suivi, c'est David Laurent. Il arrive aussi de Nancy, où il dirigeait les cuisines du « Grenier à sel », (1 étoile au Michelin). Voilà une équipe jeune et motivée à qui l'on souhaite une belle et bonne route dans notre région. ♦ M.A.

• Le Castel Lumière

2, rue Douce 83330 Le Castellet
Tél. (0)4 94 32 62 20



ÉRIC GUIDAT

PHOTO MAGALI ANNE

Keisuke Matsushima à Nice DÎNER CHAMPAGNE HENRI GIRAUD

BULLES. Kei anticipe les fêtes de fin d'année et commence ses festivités avec une soirée spéciale dédiée au champagne Henri Giraud (<http://www.champagne-giraud.com>) produit sur le terroir d'Aÿ, le mercredi 26 novembre à 20h30 (nombre de places limité).

Le « Guide Parker des vins de France » mentionne la maison Giraud comme « sans doute la meilleure parmi celles dont personne n'a jamais entendu parler... ». « Corsés, plus proches d'un bourgogne blanc avec des bulles que d'un champagne, ces vins sont éblouissants ».

120€ (café, vins, eau compris).

Voir le détail du menu sous la rubrique « agenda » du site. ♦

• Keisuke Matsushima 22 ter, rue de France 06000 Nice
Réservations (0)4 93 82 26 06



PHOTOS X

Bastion restaurant & lounge bar à Antibes

RENFORT

PROFESSIONNELS. L'équipe de cuisine de Mickaël Bazile, au « Bastion restaurant & lounge bar » à Antibes, s'est renforcée de 2 professionnels, qui inscrivent dans leurs parcours de nombreux établissements reconnus. Le second, Benjamin Begon, a travaillé au « Bar & Bœuf » à Monaco, aux « Terrailleurs » à Biot et à « La Terrasse » à Rosas en Espagne. Le pâtissier, Arnaud Reinert, a été formé par David Trignol ancien chef d'Yves Thuriès, par Jean-François Arnaud MOF 2000 au musée du sucre à Cordes-sur-ciel et est passé par les cuisines d'Ilario Mosconi. ♦

• Bastion restaurant & lounge bar

Les Remparts - 1, avenue général Maizière 06600 Antibes - Tél. (0)4 93 34 59 86



MICKAËL BAZILE ET SON ÉQUIPE

PHOTO X

restaurant

brèves

LE MOIS DES PRODUITS TRIÉRIERS À L'ARBOUSIER

Il ne vous reste plus qu'une semaine pour apprécier la tête de veau tiède et homard à la plancha aux capucines (22€), la terrine de queue de bœuf, foie gras de canard et jeunes carottes au cumin (19€), les pieds et paquets à la marseillaise (23€) et la fricassée de ris de veau aux champignons des bois et sucs de Xères (34€), à L'Arbousier à Saint-Raphaël (tél. (0)4 94 95 25 00).

IL ÉTAIT UNE FOIS NOËL...

Soucieuses de perpétuer les traditions provençales, trois générations de femmes du Château de Saint-Martin s'allient chaque année à un chef différent pour un événement gastronomique et festif qui célèbre le caractère et l'élégance des vins « cru classé » autour du gros souper de Noël provençal, toujours réinventé. C'est le chef anglais Robert Moses qui sera l'invité de cette 6^e édition et qui interprétera à sa manière le dîner de gala du 6 décembre prochain. Détail du menu sous la rubrique « agenda » du site.

NOUVELLE ASSOCIATION

Patrick Scicar, président du **directoire de Lenôte, a été choisi comme président d'honneur de la nouvelle association AMH «MOF» créée tout récemment par des Meilleurs Ouvriers de France service de la table et destinée à valoriser la fonction du maître d'hôtel.**

DÉGUSTATION DE MADIRANS

Magnum, l'agence du vin à Nice (tél. (0)4 92 29 13 00), organise le lundi 8 décembre chez Keisuke Matsushima à Nice, de 11h à 16h, une dégustation autour des vignobles Brumont (<http://www.brumont.fr>), en présence d'Alain Brumont. A cette occasion seront présentés les Madiran et les Pacherenc du Vic-Bilh du Château Montus et du Château Bouscassé. Une verticale de la cuvée la plus prestigieuse de Château Montus « La Tyre » sera également proposée. La dégustation sera accompagnée d'un buffet réalisé par « La ferme du Puntoun », producteur gersois de foie gras.

35 ANS !

À l'occasion de ses 35 ans, le marché paysan d'Hyères, avec le soutien de la Chambre d'agriculture, du Conseil général, de TPM, de la mairie d'Hyères et de Groupama, propose une matinée festive et conviviale autour des produits et savoir-faire des agriculteurs locaux.

SOIRÉE SANS DESSUS DESSOUS

Le vendredi 12 décembre à 20h30 à Antibes, le Bastion restaurant & lounge bar organise une soirée gastronomique animée par un défilé glamour de fourrures et lingerie féminine, en collaboration avec les champagnes Mumm et l'agence Le Studio à Cannes. 85€ par personne, 1 bouteille de champagne Mumm pour deux personnes. Réservation indispensable au (0)4 93 34 59 86. Voir le détail du menu sous la rubrique « agenda » du site.

QUALITY® HÔTEL MONTAIGNE

L'hôtel Montaigne à Cannes, qui vient juste d'obtenir l'agrément 4 étoiles (4, rue Montaigne (0)4 97 06 03 40) rejoint le groupe Choice Hôtels et devient le Quality® Hôtel Montaigne



PHOTO X

Chope d'Or 2008 à Monte-Carlo

NUIT DE LA BIÈRE

CHAPITRE. Au fil des ans, la désormais traditionnelle « Nuit de la bière », 128^e chapitre de la Chope d'Or, placée sous le haut patronage de S.A.S. le Prince

souverain Albert II de Monaco, permet de découvrir les alliances originales et savoureuses d'un menu élaboré par Franck Cerutti, le chef de l'Hôtel de Paris et son équipe, à travers une palette de bières aux notes aromatiques riches et variées.

Au cours du dîner, chaque plat sera accompagné d'une bière différente, blonde d'Alsace, brune du Nord, mais aussi bière brassée en Corse, en Savoie ou à Monaco. Le menu du dîner est ainsi un subtil mélange entre haute cuisine et bières « risotto à la bière ambrée aux champignons sylvestres », « lotte piquée de lard paysan et épinards tombés à la sauce au pain d'épices et à la bière », « filet de veau laqué d'une réduction de bière accompagné de fruits et légumes d'automne fondants » et enfin un « crémeux au chocolat » sera servi avec un sorbet à la bière de Monaco. ♦

• Nuit de la bière

Vendredi 28 novembre 2008 à la salle Empire de l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo Dîner dansant à partir de 20h. 150€ par personne (bières comprises) Réservations +377 98 06 36 36

Maîtres cuisiniers de France SOIRÉE DE GALA

MOBILISATION. 57 grands chefs français, tous Maîtres Cuisiniers de France, s'engagent aux côtés de la Croix-Rouge française, à l'occasion de 7 grandes soirées de gala de bienfaisance données le soir du 27 novembre. Ces galas existent aussi grâce à la générosité de plusieurs dizaines d'artisans, commerçants et fournisseurs qui ont tous répondu présents aux sollicitations des grands chefs en fournissant gracieusement denrées et matériel nécessaires à la bonne réalisation de ces soirées.

À Marseille ce sont 22 chefs Maîtres Cuisiniers de France, Marc Bayon, René Bérard, René Berges, Philippe Boucher, Alain Burnel, Alain Carro, Serge Chenet, Gérard Clor, Christian Etienne, Dominique Frérard, Claude Girard, Jany Gleize, Claude Lambert, Michel Meissonnier, Michel Philibert, Pierre Paumel, Christophe Petra, Jacques Picard, Gérard Prayal, Jean-Luc Rabanel, Michel Receveur, Francis Robin, qui ont imaginé et concocté ce dîner qui sera servi dans le hall du

PHOTO GÉRARD BÉRARD



Palais de la Bourse à Marseille. Tarif pour une personne : 200€. Tarif pour une table de 10 personnes : 2 000€ ♦

• Renseignements et réservations Marine Coroller (0)6 15 09 82 36

DOMINIQUE FRÉRARD

soirées

Monte-Carlo gastronomie DÉLICIES DE FLEURS

ÉVÈNEMENT. La 13^e édition de ce salon, organisée par le Groupe Promocom, avec la Société des Bains de Mer comme partenaire officiel, est placée cette année sous le thème des fleurs. Ainsi, jasmin, violettes, roses, fleurs de pissenlit, coquelicots, lavande... sont au rendez-vous d'une gastronomie originale et savoureuse qui puise sa créativité dans la richesse du sud. Toutes les démonstrations culinaires et les menus proposés par les chefs présents au salon se déclineront sur ce thème novateur.

Entrée 5€, gratuite pour les moins de 12 ans et en semaine de 12 h à 14 h. Forfait parking : 3,5€ pour une durée de 3h.

Plus amples informations sous la rubrique « agenda » du site. ♦

• Monte-Carlo gastronomie Du 28 novembre au 1^{er} décembre.

Espace Fontvieille, de 10h à 19h. Tél. 377 97 98 50 00

YVES TERRILLON DE « L'ATELIER DE LA CUISINE DES FLEURS » DE TOURRETTES-SUR-LOUR,

SERA PRÉSENT AU SALON AVEC DE NOUVEAUX PRODUITS (TAGLIATELLES ROSE ET VIOLETTE,

PÂTES D'OLIVE AUX FLEURS, SABLÉS AUX FLEURS, FOIE GRAS AU CONFIT DE PÉTALE DE ROSE) ET POUR DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

LES 29 ET 30 NOVEMBRE.



PHOTO X

salon



LUCA VIRGILIO

Hôtel Métropole à Monte-Carlo UN NOUVEAU DIRECTEUR GÉNÉRAL *hôtel*

BIENVENUE. Luca Virgilio, le successeur de Jean-Claude Messant à la direction générale de l'hôtel Métropole Monte-

Carlo, membre des « Leading Hotels of the World », est en place depuis le 3 novembre dernier.

Diplômé de l'école hôtelière internationale « Les Roches » en Suisse, il débute sa carrière internationale dans le département restauration de l'InterContinental de Genève, puis de l'hôtel Hauts de Crans à Crans-Montana, avant de rejoindre Le Méridien Piccadilly à Londres, où il est promu, trois plus tard, chef de réception. Il occupe ensuite le poste de directeur de l'hébergement à l'hôtel des Bergues de Genève, puis dirige l'hôtel Eden à Rome avant de rejoindre le groupe Baglioni Hôtels en qualité de directeur général du Baglioni Milan, puis grâce à sa double nationalité britannique et italienne, du Baglioni Londres.

Aujourd'hui entouré d'une nouvelle équipe, il se réjouit « d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire du Métropole Monte-Carlo ». ♦



Bocuse d'Or 2009

L'ASSIETTE

COLLECTOR. Les 27 et 28 janvier prochains, vingt-quatre chefs venus du monde entier s'affronteront pour tenter de décrocher le titre envié de Bocuse d'Or. Chaque fois, une assiette est conçue spécialement pour le concours par Villeroy & Boch Arts de la table, partenaire depuis longue date du Bocuse d'Or. Cette assiette créée cette année par le célèbre designer Alain Vavro, est devenue un véritable collector et sera commercialisée durant le Sirha, dans la boutique du Bocuse d'Or. ♦

• <http://www.bocusedor.com>

brèves

SITES GLAMOURS

Les propriétaires du Cavendish et de La Villa Garbo ont confié à l'agence VcomK le soin de moderniser les sites Internet des deux hôtels www.cavendish-cannes.com et www.villagarbo-cannes.com.

En redéfinissant l'identité visuelle de chaque site, Christine et Guy Welter ont privilégié une mise en valeur des lieux, de l'accueil et de la décoration avec des photos grand format présentant le côté chaleureux et convivial des deux hôtels. Et pour naviguer du Cavendish à la Villa Garbo, chaque site est relié l'un à l'autre : en page d'accueil, un onglet vous incite à découvrir le deuxième établissement.

GUIDE MICHELIN TOKYO 2009

Le guide, disponible en anglais et en japonais, répertorie un total de 203 établissements, dont 173 restaurants et 30 hôtels. Avec un total de 227 étoiles (9 trois étoiles, 36 deux étoiles et 128 une étoile), Tokyo conforte sa position de capitale gastronomique la plus « étoilée » du monde.

INFORMATIONS SUR LES PLANTES

Hervé This précise que, dans le cadre de la « Fête de la Science », l'Académie des sciences a accueilli une réunion sur le thème « Quelles plantes sont-elles comestibles ? Quelles parties de plantes sont-elles comestibles ? ».

Alors que le monde de la cuisine n'hésite pas à utiliser des herbes dont l'innocuité n'est pas toujours connue (par exemple, saviez-vous que la myristicine de la noix muscade est toxique et psychotrope ? que la girolle contient de l'amanitidine, principe toxique de l'amanite ? que le méthyl chavicol, de l'estragon et du basilic est tératogène et cancérigène ? que...), il est urgent d'organiser un espace national d'information sur la toxicité éventuelle des produits végétaux.

CIVP

La réunion générale des adhérents du CIVP se tiendra le 5 décembre après-midi au Château Saint Julien d'Aille à Vidauban, en présence des producteurs, négociants et personnalités de la filière vitivinicole. Cette rencontre importante fera suite à l'assemblée générale réservée aux délégués.

VINS EFFERVESCENTS DU MONDE®

La 6^e édition du concours international des meilleurs effervescents du monde® vient de s'achever. Pendant deux jours, à Dijon, des experts internationaux ont évalué 418 vins effervescents représentant 24 pays. Des normes de qualité, au-delà des standards et des conditions optimales de dégustation, ont permis de délivrer 139 médailles (43 en or, 96 en argent) reconnues comme un critère de sélection fiable. Le classement « top 10 » présente une forte diversité internationale avec parmi les dix meilleurs vins effervescents 2008 la présence de l'Australie, de la Suisse, de l'Espagne, de l'Italie, des USA et de la France.

Trois champagnes se positionnent dans ce classement dont un à la 1^{re} place. On trouve également un crémant d'Alsace et deux crémants de Bourgogne.

DÉDICACE

Robert Camuto, journaliste, dédicacera son livre mercredi 26 novembre, à partir de 18h, à « La fontaine aux vins » 3, rue Grande à Valbonne village. « Ce livre est une œuvre de passion, une célébration des terroirs français et de leurs vigneronns dans toutes leurs diversités et individualités. Il documente le mouvement des producteurs naturels dans les terroirs parfois inconnus, qui font des vrais produits liés avec leur patrimoine et avec la terre ».

PHOTO X

PHOTO WWW.EIFFERHOTEL.COM



Disciples Escoffier international

2^e CHAPITRE À LONDRES

PAYS GRANDE-BRETAGNE.

Le président des Disciples de Grande-Bretagne, William Hamelin et son équipe,

dont Raymond Blanc, le célèbre chef propriétaire du « Manoir aux quatre saisons » 2 étoiles Michelin® à Oxford, ont réuni plus de 350 invités au Landmarh Hôtel de Londres, ce haut lieu de la gastronomie ou le style victorien était au rendez vous. Parmi les convives, quelques-uns des plus grands chefs du Royaume-Uni, et personnalités diplomatiques telles que Bertrand Cochery, consul général de France, à côté de Bernard-Louis Jaunet, secrétaire général des Disciples Escoffier International, venu de France, Alexis P. Lautenberg, ambassadeur de Suisse à Londres.

Ce dîner était aussi l'occasion pour l'association culinaire française d'introniser de nouveaux Disciples d'Escoffier. Sept personnalités reconnues parmi les grands professionnels d'Angleterre sont devenues Disciples d'Escoffier et leur écharpe rouge et leur diplôme leur furent remis par leur parrain, Marc Tatcher, exécutif chef de la chambre des Lords, Jacques Pasquier, chef de l'ambassade de Suisse à Londres, Peter Griffiths, directeur du salon culinaire international de Londres, Antoine Mosimann, l'un des premiers Celebrity chef d'Angleterre, propriétaire du Monsimann's club, Paul Gayler chef des cuisines de l'hôtel Landsborough. Francis Green, directeur du Landmark a été intronisé ami des Disciples Escoffier. ♦



PHOTO X

ART ET GASTRONOMIE FROMAGÈRE

PAYS FRANCE. DÉLÉGATION RIVIERA CÔTE D'AZUR.

Une très belle soirée, digne des Disciples Escoffier Pays France, s'est déroulée au lycée hôtelier et de tourisme Paul Augier à Nice le 19 novembre, organisée de main de maître par le président Michel Duhamel et le secrétaire David Terbeche. Plus de 50 convives sont venus participer à une manifestation dinatoire qui avait pour thème « l'art et la gastronomie fromagère », mise en valeur et découverte des accords alimentaires autour du fromage. Les fromages provenaient du maître fromager Robert Bedot, le fromager des plus grandes tables de France et du monde, les pains cuits sur place venaient « du Moulin de pierre », proposés par Nathalie Durand et son papa, les fleurs comestibles et jeunes pousses étaient présentées par Sandrine Auda et Brigitte Autier nous détaillait les produits confits d'accompagnement inventés et fabriqués dans sa nouvelle entreprise. Didier Crato, président des sommeliers de l'ASNCAP, avec sa vice-présidente, nous ont permis une dégustation de grands vins se mariant admirablement avec les divers fromages dégustés. L'ensemble de ces intervenants passionnés de leur métier nous ont conté avec leurs mots l'histoire du pain, du vin et du fromage. Bravo à tous. Une classe d'élèves de terminale bac professionnel, accompagnée de leur professeur de restaurant Frédéric Gusteau, ont servi avec professionnalisme et gentillesse. D'autres manifestations de ce style seront réalisées par l'équipe des Disciples de la Riviera Côte d'Azur, sans oublier le grand chapitre du 1^{er} décembre au Méridien Nice sur la promenade des Anglais. ♦

DATES. 24 novembre délégation Hauts de France chapitre chez Jackie Masse au restaurant La Terrasse à Fort Mahon ••• 1^{er} décembre délégation Riviera Côte d'Azur 6^e grand chapitre au Méridien à Nice ••• 20 janvier 2009 Pays Italie, 1^{er} 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 2^e 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. ♦

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

Riviera gastronomy agency à Cannes

PREMIÈRE SESSION DE FORMATION QUALIFIANTE

SOMMELLERIE. Suite à l'obtention de l'accréditation nécessaire à la qualification pour ses nouvelles filières de service de la part de l'ADEFIH (association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière), après validation de la CPNE - IH (commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière), Riviera gastronomy agency, en collaboration avec l'ASNCAP (association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence) procédera dès janvier 2009 au lancement de sa première session de formation qualifiante en service haut de gamme - polyvalence sommellerie.

Cette action sera mise en place à travers des contrats de professionnalisation en partenariat avec plusieurs établissements prestigieux de la Côte d'Azur tels que les hôtels Negresco à Nice et Vista Palace à Roquebrune Cap-Martin, les restaurants Bacon à Antibes et Keisuke Matsushima à Nice, qui se sont engagés à l'insertion de candidats en formation en alternance comprenant 450 heures en centre et qui sera effectuée au choix, en intensif sur 3 mois ou en alternance classique tout au long de l'année.

Les chefs sommeliers comme Olivier Mercier (Vista Palace), Lionel Compan (Negresco), Frédéric Woelffle (Four Seasons Resort) seront les tuteurs des candidats sélectionnés pour cette cuvée 2009, dans l'espoir que ce soit un grand cru ! ♦

• <http://www.gastronomie-concept.com>

Programme sur <http://www.gastronomie-concept.com/pdf/plaquette-serveur-et-sommeliers-rga.pdf>

Photo X



enseignement

PHOTO GÉRARD BERNAR



DENIS LARDIN
SOCIÉTÉ CAP SOL

Cap Sol INTERVENTION AU LYCÉE HÔTELIER DE MONACO

ÉCHANGES. Le 14 novembre dernier, Denis Lardin, dirigeant de la société Cap Sol (formations en hygiène et sécurité alimentaire HACCP), est intervenu auprès des élèves de 2^e année de bac pro.

Les questions pertinentes des élèves et les réponses claires et précises de Denis Lardin ont permis un échange des plus constructifs et ce, en complément des cours dispensés par le lycée hôtelier. L'intérêt et la sensibilisation des élèves sur le respect des règles d'hygiène a obtenu toute l'attention de ces futurs acteurs de l'hôtellerie restauration. Une action à renouveler d'après M. Baylac, chef des travaux du lycée hôtelier monégasque. ♦

• <http://www.cap-sol.fr>

Conseil général du Var

CONCOURS DES CHEFS DES COLLÈGES DU VAR

VALORISATION. Chaque jour dans les collèges varois, une équipe composée d'un chef, d'un second et de personnels préposés aux préparations froides confectionne et sert

en moyenne entre 300 et 800 repas par collège. Le Conseil général du Var a souhaité valoriser le travail de ces équipes en organisant le premier concours de chefs.

Du 7 novembre au 12 décembre, 22 cuisines y participent dans leur établissement. Dans le respect de l'équilibre alimentaire et l'éducation au goût, ils devront préparer un repas servi dans les conditions normales de restauration scolaire. Une entrée, un plat principal et son accompagnement, un produit laitier et un dessert.

Le jury, composé d'un conseiller général, d'un restaurateur varois, du principal du collège, de délégués et parents d'élèves, de deux représentants des services départementaux, devra choisir le « chef des chefs » et ses deux dauphins. Résultats vendredi 19 décembre à l'Hôtel du département à Toulon. ♦



salon

Salon international du livre gourmand de Périgueux

LES LAURÉATS

PALMARÈS. C'est le jour de l'inauguration du 10^e salon international du livre gourmand de Périgueux, que le jury des différents prix a proclamé le nom des vainqueurs, après délibération et sous la présidence de Michel Moyrand, maire de Périgueux.

Prix La Mazille 2008 : Juliette et Jean-Marie Baudic pour leur ouvrage « Osez ! » (Éditions Menu-Fretin)

Prix La Mazille international 2008 : une collection est saluée, et en particulier l'ouvrage « Le vrai goût du Cambodge » écrit par Céline Anaya-Gauthier. (Éditions Aubanel)

Prix de la Ville de Périgueux 2008 : un ensemble d'ouvrages, dans la collection « Larousse tendances », et en particulier « Un rôti pour dimanche » réalisé par l'auteur Emmanuel Renault.

Le jury des trois prix a décerné un coup de cœur pour le livre « Choses bues », un travail réalisé sur le vin et écrit par le journaliste Jacques Dupont (Éditions Grasset).

Le jury a attribué une mention spéciale pour le livre « Les critiques aux fourneaux » (Éditions Les Quatre Chemins). Rappelons que cet ouvrage de recettes écrit par les journalistes de l'APCIG, offre, dans l'intégralité, ses droits d'auteurs aux Restaurants du Cœur.

Le prix jeunesse, créé pour la première fois, a été décerné à deux lauréates ex aequo :

Anne Martinetti, illustrations Valérie Belmokhtar « Desserts à lire et à croquer » (Éditions Mango Jeunesse) et Anne Monnier, illustrations Alain Bonaventure pour une série de 4 livres « Ciboulette et Paprika ». (Éditions Hatier Jeunesse).

Un hommage particulier a été rendu au journaliste et auteur émérite Christian Millau pour son livre « Le dictionnaire amoureux de la gastronomie » (Éditions Plon), ainsi qu'à Patrick Sciard, président du directoire Lenôtre, pour son livre « La vie est une part de gâteau » (Éditions Ramsay).

Le jury de la nouvelle gourmande, une création littéraire des arts culinaires et gastronomiques encouragée par l'institut Eugène Le Roy, - prix présidé cette année par Catherine Hermaty-Vieille (auteur, prix Femina 1981) et Arnaud Cocaul, médecin nutritionniste et praticien, auteur de « Plaisir sans les kilos » a été attribué à Didier Laurent pour « Confession intime ».

Enfin, et pour clore la remise des prix officiels, deux prix magnifiques ont été accordés en 2008 :

par la Chambre de commerce et d'industrie de la Dordogne à l'ouvrage « Secrets de cuisine des s'urs Scotto » des s'urs Scotto (Éditions Le Chêne)

par le Club de la presse qui a décerné le « trophée gourmand Dominique Lavigne », (en hommage à la journaliste décédée) à Roland Manouvrier, artisan glacier à Saint-Geniès, dans le Sarladais. ♦



PHOTOS VINCENT BENOIST



VUE
DU SAUTERNAIS

vins

Les vins d'or de Bordeaux COLLECTION AUTOMNE- HIVER 2008

À SAVOIR. Faciles à vivre, ces vins s'adaptent à toutes les occasions, sa mariet à une grande variété de mets dont ils exaltent les saveurs, salées ou sucrées. La consommation hivernale, plus classique n'est

pas cependant limitée au foie gras ! Essayez avec une émulsion d'oursins, des Saint-Jacques poêlées, des ravioles de ricotta, un poulet grillé à la broche, du Roquefort, du chocolat noir, une crème brûlée, une tarte aux figes...

Les vins d'or de Bordeaux (Sauternes, Barsac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Premières Côtes de Bordeaux, Graves supérieures, Cadillac, Cérons, Bordeaux supérieur, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, Sainte-Foy Bordeaux), c'est une production confidentielle, 2 % de la production totale et 3 % de la surface totale de Bordeaux, avec de nombreuses propriétés familiales (530) d'une taille moyenne de 8 hectares et de très faibles rendements. Cependant une gamme de vins bien présents actuellement sur tous les marchés, GMS, cavistes, restauration, vente directe et export. ♦



CIVA NOUVEAU SITE INTERNET

CLIC. Fort de ses 25 000 connexions par mois, le Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace lance une nouvelle version, plus dynamique et moderne, de son site Internet institutionnel www.vinsalsace.com avec un nouveau design, une plus grande ergonomie et des contenus élargis et enrichis, qu'il s'agisse des vins, de la gastronomie, du vignoble et de ses entreprises ou du tourisme. ♦

• <http://www.vinsalsace.com>



PHOTO X



PHOTO X

Nicolas Feuillatte LA RUSSIE À L'HONNEUR !

CADEAUX. Voltaire évoquait ainsi le champagne « *Il part, il rit, il frappe le plafond ! De ce vin frais, l'écume pétillante de nos Français, est l'image brillante* ». Mais n'est-ce pas aussi le reflet de l'âme slave !

Entre France et Russie, c'est une longue histoire d'amour et de rêve. En 1717, lorsque Pierre le Grand vint à Paris, il découvre la cuisine et les vins français, il est séduit par l'art de vivre à la cour de Louis XV. Dès la fin du XVIII^e siècle, Catherine II commande des flacons à Madame Clicquot-Ponsardin. Au XIX^e siècle, Tolstoï dans Anna Karenine décrit la société russe comme appréciant particulièrement deux vins français, le champagne et le chablis. Pouchkine en parle comme d'un vin « *béni des Dieux* ».

Il était donc naturel, face au nouvel essor russe, plus d'un million de bouteilles expédiées en Russie en 2007, que Nicolas Feuillatte, pour les fêtes, mette doublement la Russie à l'honneur ! De façon nostalgique tout d'abord, avec « *Sibérien dream* », entraînant vers les vastes plaines sibériennes, emmitoufflé dans un blanc manteau isotherme agrémenté d'un flocon de neige, son « *blanc de blancs 2002* », une magnifique cuvée en monocépage chardonnay, vieillie 6 ans en cave, qui lui confère souplesse, finesse et élégance, telle, dans le film de David Lean, le Docteur Jivago, Lara blottie dans son traîneau.

De façon passionnée ensuite, tel « *Le joueur* » de Dostoïevski, mais aussi, en hommage à la réputation des joueurs d'échec russes, avec « *Le duo brut extrem'* », un champagne sans ajout dont les cépages, les crus et les proportions retenues par le viticulteur, ne sont jamais les mêmes selon les millésimes. Un vin frais, pur et naturel aux bulles très fines et pétillantes, qu'accompagnent un jeu d'échec et deux flûtes. Deux merveilleuses idées de cadeaux pour les fêtes ! ♦ M.C.G.

Hôtel Montaigne à Cannes BACCHANALES 2008

DÉGUSTATIONS. Le 1^{er} décembre 2008, de 9h à 22h, une journée de dégustation de vins et spiritueux est organisée dans les salons de l'hôtel Montaigne à Cannes. Vous pourrez découvrir des crus de Bourgogne de la maison Clavelier, des appellations Beaujolais-village, Côtes de Provence AOC, Luberon AOC, le champagne grand cru Louis Dousset, des fines bulles de Touraine et des spiritueux italiens. Vous pourrez également déguster les escargots de La Roubine et assister à des présentations et démonstrations de matériel, le Winesceptre, le Cool caddie, le Royal décanteur, le Chefboard (planche à découper dernière génération), le coupeau céramique Kyocera, le coupeau métal japonais et le seau miracle qui refroidit un vin de 26°C à 4°C en 4 minutes ! Une tombola dotée de plus de 1 000€ clôturera cette journée placée sous le parrainage de Didier Crato. ♦

• Contact : Corinne esales@hotel-montaigne.eu

Hôtel Montaigne 4, rue Montaigne 06400 Cannes. Tél. (0)4 93 99 73 22

PHOTO X



LE BAR DE
L'HÔTEL MONTAIGNE
À CANNES



PHOTO X

Le vin de la semaine CHÂTEAU BASTOR- LAMONTAGNE BLANC 2003

Appellation Sauternes contrôlée
CÉPAGES. 80 % sémillon,
17 % sauvignon, 3 % muscadelle

DÉGUSTATION. Belle robe claire, très joli bouquet marqué par des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse). La fraîcheur domine et se poursuit en bouche sur des notes délicatement citronnées. Belle matière riche et onctueuse bien soutenue par une acidité donnant au vin une impression de légèreté malgré sa grande concentration.

ACCORDS. Foie gras poêlé, huîtres en sabayon, ris de veau en sauce crémeuse, poulet aux morilles, salade d'oranges.

Cavistes. Vente directe
départ château 26€. ♦

• Château Bastor-Lamontagne
33210 Preignac
Tél. (0)5 56 63 27 66



PHOTO GÉRARD BERNAR

Ringier et Vinéa GUIDE DES VINS SUISSES 2009-2010

BIBLE. Cet ouvrage des meilleurs crus helvétiques répertorie 450 producteurs au sein des 6 grandes régions viticoles du pays (Genève, Vaud, Valais, Tessin, Suisse alémanique et Neuchâtel-Vully-Lac de Bière). Ce guide dresse le portrait des producteurs sélectionnés, donne une foule de renseignements pratiques (fiche signalétique des vins produits, surfaces, accueil...) pour orienter le consommateur; détaille les principaux cépages, des plus connus (pinot, chasselas) aux régionaux (amigne, servagnin ou räuschling) et présente les meilleurs vins de l'édition 2008 du « Grand prix du vin Suisse ». ♦

• 472 pages.

Commandes : Ringier Romandie
Service clients : 0848 48 48 07
(tarif normal)

ou par e-mail : guide.vins@ringier.ch
www.guide-des-vins-suisse.ch