

Références

GASTRONOMIE VINS HOTELS DE CHARME ART DE VIVRE

hôteliers-restaurateurs

Joan Roca

Quintessence de saveurs et talents à Gérone

Barcelona alma gourmande

Joan Roca

14

Urban Fooding sur la Côte : Anthony Riou, Christophe Dufau, Josée et Richard Barbieri
Agecotel, le salon des professionnels de l'hôtellerie
Plaisirs gourmands en *Thaïlande*
Québec : les chefs du moment

M 07657-14-F: 8,50 €-AL



ARTS DE LA TABLE



*vous souhaite
une bonne et heureuse année gourmande 2006*



*Et vous invite à découvrir très bientôt
son nouvel espace de vente en plein
centre de Nice...*

Nouvelle coordonnées : 21 chemin des Clémentiniers B.P.70125 - 06803 Cagnes sur Mer Cedex

Tél. : 04 92 29 54 54 - Fax : 04 92 29 18 08

www.ebh-artsdelatable.com - e-mail : ebh.artsdelatable@wanadoo.fr



En couverture : Joan Roca - El Celler de Can Roca
Crédit photo de couverture : Jérôme Chapman

Platinum Publications de Presse
S.A.R.L. de presse au capital de **15.305 Euros**
262, allée des Cougoussolles
06110 Le Cannet

RCS Cannes Siret 423 259 415 00028
Téléphone : 06 11 64 80 13
Télécopie: 04 94 70 41 53

Email : platinumpp@wanadoo.fr

Gérant et Directeur de la publication

Jérôme Chapman
Mobile : 06 11 64 80 13

Rédacteur en chef (France)

Jérôme Chapman

redaction@referencesshr.com

Correspondants de rédaction :

Jean Barthélémy (France), Cyril Demazis (Canada),
Martial Nuevo (Amérique du Sud),
Janet Oreilly (U.S.A.), Cindy Chapman (Australie)

Actualités

Agence Colorado - Brigitte Brunot

Service publicité

au support : publicite@referencesshr.com

Informations générales :

Platinum Publications de Presse

Secrétariat de rédaction : F. Delaunay -
Agence Colorado

Service presse Platinum

PAO :

Platinum- F-06110 - Le Cannet

Impression :

RICCOBONO - F-83490 - Le Muy

Tél. : 04 94 19 54 57 Fax : 04 94 45 93 94

Notre publication est indépendante de tout syndicat de
restaurateurs, hôteliers ou tout autre organisme.

Publicité :

PLATINIUM PUBLICATIONS DE PRESSE

Diffusion en kiosques par le réseau NMPP
et sur Internet www.kiosque-presse.com
vente au numéro ou par abonnement
et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 4^e trimestre 2005

© Copyright 2005

ISSN 1629-9817

edito

Avec cette quatorzième édition de Références Hôteliers-Restaurateurs, nous vous proposons une nouvelle présentation et une ligne éditoriale consacrée à l'actualité nationale et internationale. Diffusé en Europe et au Canada, vous trouverez à partir de ce numéro plus de pages et de nouvelles thématiques. Dans cette 14^e édition, l'Espagne est à l'honneur avec les frères célèbres Roca : Joan, Josep et Jordi, du restaurant El Celler de Can Roca à Gérone en Catalogne, ils sont considérés comme les meilleurs du moment. A découvrir aussi la gastronomie à Barcelone, les chefs créatifs du Québec et l'actualité gourmande de la saison. Nous vous souhaitons bonne lecture avec cette nouvelle édition de Références et une excellente année 2006.

Jérôme CHAPMAN
Directeur de la Publication

Ecoutez
les interviews
des plus créatifs
chefs de cuisines

Keisuke Matsushima

Kei's Passion (Nice-France)

Keisuke Matsushima

Pour écouter directement **RADIOGOURMANDISE** partout dans le monde en son numérique stéréo

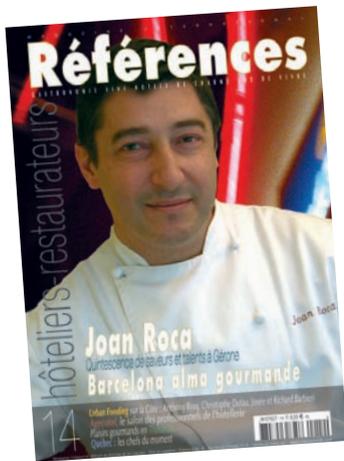
<http://www.radiogourmandise.com>

information : info@radiogourmandise.com

PLATINIUM EDITIONS & PRODUCTIONS

En partenariat avec

GOURMETRADIO.COM



N°14

sommaire



6 Actualités
Restaurants - hôtels
14 Joan Roca
Interview & reportage
20 Barcelone
alma gourmande



36 Oktoberfest
au Café de Paris
Monte-Carlo
40 Urban fooding
sur la Côte d'Azur
44 Révolution en Boîte
avec Christophe Pétra



46 Bento Box connection
avec Grégory Goulot
48 Ambiances
bistro-gasto
50 Ils bougent
Que font-ils?
52 Chefs à Suivre
Rougi Dia et Christophe Baqué



54 C'est à Lire
Les nouveaux livres
55 Salon Agecotel
à Nice



58 Les chefs du moment au Québec
66 Gastronomie Thai
Saveurs d'Asie



70 Les hommes de l'Art
80 In Vino Veritas
L'actualité du vin
82 Flacons de Référence
84 moments gourmands
5 recettes de chefs
94 Les fournisseurs
98 Multimédia



Marie-Christiane Courtioux et Patrick Flet lors du lancement de leur livre «Caviar de France» au Moulin Rouge à Paris



Liana Marabini (au centre), entourée de Mauro Marabini et Jean-Pierre Rous

Dîner Slow Food au Grand Hôtel des Ambassadeurs à Menton

Sous l'égide de Slow Food, représenté par Jean-Pierre Rous, Président pour le Sud de la France, de Liana et Mauro Marabini, propriétaire du Grand Hôtel Les Ambassadeurs à Menton, une soirée fort originale fut organisée. En guise de mise en bouche la projection du film *le festin de Babette* "œuvre récompensée par plusieurs Oscars en 1988", suivie d'un dîner fort original et haut en saveurs proposant l'intégralité du menu présenté dans le film (hormis la soupe de tortue). Une manifestation fort réussie dans le beau palace mentonnais dédié aux Arts et à la Gastronomie

Féerie de chefs au Moulin Rouge

Le Moulin Rouge et les éditions Atlantica ont convié la presse parisienne entre deux spectacles des célèbres danseuses parisiennes, «C'est féérique», pour le lancement du livre «Caviar de France» de nos confrères Marie-Christiane Courtioux et Patrick Flet. La majorité des producteurs de caviar français étaient présents, ainsi que plusieurs chefs cités dans l'ouvrage. Autour de Laurent Tarridec qui avait pris l'initiative de mettre sa salle de spectacle et ses cuisines à disposition, Jacques Chibois, Didier Anières, Philippe Gobet (Lenôtre), Gui Gedda, Marc Meneau et Roughi Dia (Pétroussian) ont réalisé leur plat encadrés des fameuses danseuses. La fromagerie de Raymond Houdot et le pain de Jean-Luc Poujauran ont complété la prestation, le tout arrosé des vins de champagne de Duval-Leroy et Billecart-Salmon, des vins de Provence de Saint André de Figuière et Saint Jean de Villecroze, des vins d'Alsace sélectionnés par le CIVA, des Pessac-Leognan et la vodka française Nuage. Un événement tout ce qu'il y a de plus français à la hauteur de la qualité du produit de terroir présenté.

Piano à Six mains

La méthode continue de faire ses preuves. Pour les restaurants, comme pour les convives, la rencontre de 2 chefs (ou plus) constitue toujours un événement susceptible d'apporter un renouveau. Quand Jean-Georges Klein convie dans ses cuisines japonaises du Barenthal son ami Paul Bocuse, le temps de l'élaboration d'un dîner, consommé V.G.E et quelques autres recettes de l'émissaire de la cuisine française, étaient forcément de mise. En France, du haut de ses 24 ans, Sébastien Giannini a invité son père spirituel Gui Gedda, le «*chantré de la cuisine provençale*», pour un piano à 4 mains à l'occasion de la sortie de sa nouvelle carte

Piano à Six mains (suite)

d'hiver, à la Vignette Haute d'Auribeau-sur-Siagne (Alpes-Maritimes) et renouer ainsi avec les recettes provençales d'autrefois.

A Vence, le Château du Domaine Saint Martin joue également avec succès dans le registre des découvertes exclusives avec, dernièrement, un déjeuner «à 6 mains». Le chef Philippe Guérin s'est accordé avec Eric Chavot, chef de l'Hôtel Le Capital à Londres et Giuseppe Saglio Ponci, chef du Grand Hôtel Majestic sur le Lac Majeur en Italie. Le mariage réussi de ces trois univers culinaires différents a été reproduit à Londres et en Italie.

A Cannes, à La Villa des Lys, Bruno Oger poursuit ses invitations. Après Anne-Sophie Pic, ce fut le tour de Thierry Marx, chef bi-étoilé du Château Cordeillan-Bages à Paulliac dans le Médoc, venu concocter son fameux risotto de soja aux truffes.





Côtes de Provence

l'Art du rosé



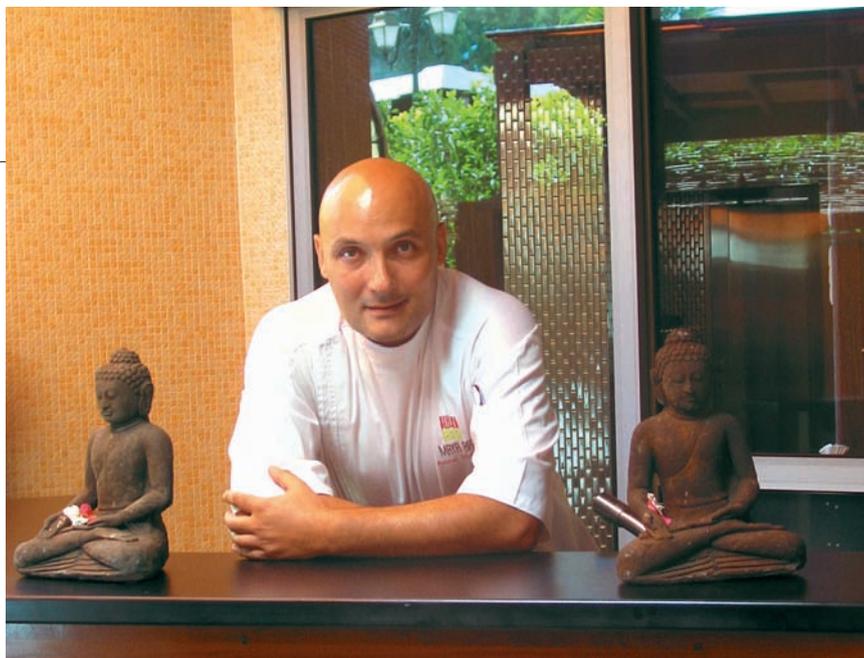
C'est en Provence, que se trouvent l'art et la tradition des grands vins rosés. Toujours vif et joyeux, aromatique et subtil, le rosé AOC Côtes de Provence donne une touche de sensualité méditerranéenne aux meilleurs moments de convivialité.

Le millésime 2004 s'inscrit dans cette longue lignée de rosés de qualité : clair, aromatique, sec et vif, il saura séduire, dès l'apéritif puis marié aux saveurs des cuisines du monde.

www.cotes-de-provence.fr

vins de
provence
CÔTES DE PROVENCE - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE - CÔTEAUX VAROIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Pascal Silman au Maya Bay... le nouveau club-lounge-restaurant de Monaco



Les Députés du Québec chez le Flibustier de Marina

Des députés du Québec venus en visite sur la Côte d'Azur ont été reçus par Lionel Luca, député de la Nation et membre du Conseil Général des Alpes-Maritimes. Rencontre studieuse, mais occasion aussi de goûter aux plaisirs gastronomiques du Sud de la France. Tous ces députés furent ainsi conviés chez Roger Le Flibustier sur le port de Marina Baie des Anges. Reconnu pour la grande qualité de sa cuisine de la mer, Roger a mis les petits plats dans les grands... Comme il le fait pour tous d'ailleurs...Le dîner fut fort apprécié.

Le Maya Bay de Monaco

Le Maya Bay, nouvel établissement installé dans le plus chic immeuble monégasque, le Roccabella, est un nouveau restaurant «tendance» avec trois ambiances complémentaires : club-lounge, salle de restaurant moderne et terrasse en bois exotique et mobilier thaï, dont les cuisines ont été confiées à Pascal Silman. Il y peaufine avec talent une cuisine à la fois méditerranéenne et thaï : *Salade goûteuse thaïlandaise, manchons de crabes laqués en aigre-doux, Toasts d'aubergines à la plancha avec marmelade de tomates à la cannelle et patana negra, Epaulé d'agneau aux fruits secs et confite aux épices, Nems au chocolat et riz soufflé, sauce à l'orange et à la cannelle* font partie de la courte et unique carte, quelque soit l'endroit que l'on choisit (formules : 2 plats à 20 euros et 3 plats à 28 euros, verre de vin compris). Dès cet hiver, la terrasse va s'agrandir, la cuisine et le local pâtisserie-boulangerie aussi.

La restauration signée Bigard

L'humoriste, Jean-Marie Bigard s'est associé à Hervé Audierne (ex-directeur du Fouquet's de Cannes) pour reprendre l'une des tables réputées de la place de Mougins, « Le Feu Follet », fondée par Jean-Paul Battaglia. L'équipe de cuisine reste en place, sous la direction de Didier Château (ancien élève de Michel Rochedy). Les prix des menus restent aussi inchangés : 24 euros (au déjeuner), 36 et 48 euros, et une carte aux alentours de 50 euros. Tout au plus Jean-Marie Bigard s'approprie le titre de « *goûteur en chef* », tandis qu'Hervé Audierne devrait ouvrir cet hiver, au 2ème étage, un salon à cigares.

Claude Gillon de nouveau à Nice

Ancien chef étoilé, Claude Gillon a officié longtemps au Florian, rue Alphonse Karr à Nice, avant de partir travailler en Bretagne, puis à Los Angeles comme consultant. Le voici en plein centre ville de Nice : en reprenant «La Nissarda», Claude Gillon effectue un retour aux sources, avec la cuisine vraie qu'il affectionne, celle des terroirs français et des plats canailles goûteux. Les produits sont choisis tous les jours en fonction des arrivages et traités avec des cuissons parfaites, pour 40 personnes maximum par service. A l'ardoise, 6 entrées de 8 à 12 euros (gâteau de foie blond au beurre de tomate, omelette du curé aux queues d'écrevisse...) et 9 plats de 14,80 à 19,80 euros (pieds de porc farcis aux cèpes, brandade de morue béneédictin...), des suggestions du jour et une formule à 19,90 euros (1 verre de vin compris). Difficile de dépenser plus qu'on ne le souhaite. Il est même noté en bas de son ardoise « *Tout plat partagé sera majoré d'un euro par assiette* ». Côté vin, la courte sélection tourne autour de quelques flacons rigoureusement choisis pour leur bon rapport qualité-prix et proposés entre 18 et 25 euros, et le verre de vin de 3,50 à 10 euros maximum.





AGECOTEL

XXII^{ème} Salon Professionnel Méditerranéen
Cafés • Hôtels • Restaurants • Gastronomie • Collectivités



NICE

Palais des Expositions



nicexpo

Tél : 33 (0)4 92 00 20 80 - Fax : 33 (0)4 93 56 49 77
e-mail : contact@nicexpo.org - Web : www.nicexpo.org

*L'Art
de bien recevoir
et de bien nourrir*

5 au 8 FEVRIER 2006 - 10 h - 19 h

MasterGuide 2006

1^{ère} édition lancée en 1989

Le guide gastronomique
Provence Côte d'Azur
au format "pocket"



Crédit photos : Plannium Publications de Presse - Reproduction interdite

« Un recueil pour « épiqueur averti » jouant belle humeur gourmande et mise en valeur de tables sincères, le tout au format pocket et sans publicité. Ainsi, tout au long de l'année, Jérôme Chapman parcourt la Provence Côte d'Azur pour sélectionner plus de 200 tables de Menton à Valence, testant accueil, service, ambiance, plats et vins pour vous proposer de belles découvertes gourmandes avec chaque nouvelle édition de MasterGuide Provence Côte d'Azur. »

Préface de Joseph Joffo
Auteur du célèbre Sac de Bille

**En vente
sur internet**

<http://www.master-guide.com>
<http://www.kiosque-presse.com>

information : masterguide@wanadoo.fr

Les nouveaux guides

Champérard 2006 : la nouvelle édition fait l'éloge de la poussée des jeunes aux fourneaux qui inventent la cuisine du 3^{ème} millénaire : elle sera faite de simplicité, d'authenticité et de vérité. Didier Elena qui vient de l'Essex House de New York et qui officie avec fougue au Château Les Crayères de Reims, est le chef de l'année. Parmi la nouvelle élite, Nicolas Stamm, Michel Portos, Jacques Décoret, Alexandre Gauthier, Alain Llorca, Stéphane Laurier et Edouard Loubet font partie des grands promus.

GaultMillau 2006 consacre Thierry Marx du Château Cordeillan-Bages à Pauillac, Chef de l'Année, Richard Bernard du Saint-James à Bouliac, Sommelier de l'Année et Eric Mancio du restaurant Guy Savoy à Paris, Directeur de salle de l'Année. Le nouveau guide innove avec la distinction des « Jeunes Talents » de l'année. En région PACA, Sébastien

Sanjou, chef du Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens et Thomas Duval, chef du restaurant Terra Cotta à Propriano en Corse en font partie. Parmi les grands promus de la Côte d'Azur aux meilleures notes, Le Château de la Chèvre d'Or d'Eze monte à 18, La Ville Belrose de Gassin à 17 et le Métropole de Beaulieu à 16.

Le Bottin Gourmand 2006 salue de 4 étoiles le grand talent de Jean-François Piège, chef aux « Ambassadeurs » de l'hôtel Crillon à Paris (VIII^{ème}). Au total, 92 chefs sont promus cette année.

Parmi les nouveaux 3 étoiles, figurent notamment Thierry Marx du « Château Cordeillan-Bages » à Pauillac, Martin et Philippe Ibarboure du restaurant « Les Frères Ibarboure » à Bidart, Jean-Pierre Vigato d' Apicius », Frédéric Simonin de « La Table » de Joël Robuchon à Paris et Christophe Cussac du restaurant « Joël Robuchon » à Monaco.

Créations Capitales

Dans la lignée du « Pinxo » d'Alain Dutournier, du « Chiberta » de Guy Savoy et de « L'Atelier » de Joël Robuchon, le « Senderens » a pris la place du « Lucas Carton » avec une cuisine beaucoup plus abordable dont le ticket moyen a été ramené à 70 euros, mais toujours avec les alliances terremer (*pigeon-crabe, tartare de veau-langoustines*) et les bons accords mets-vins (9 place de la Madeleine, VIII^{ème}).

« Une Journée à Peyrassol » est un bar à truffes qui ne manque pas d'originalité, surtout parce qu'il incarne le

concept du domaine viticole varois bien connu, qui souhaite promouvoir son talent de vigneron auprès des parisiens. Le succès, depuis sa récente ouverture, est déjà assuré.

C'est bon, c'est simple, c'est chaleureux, ce qui sied parfaitement au roi des champignons et aux cuvées maison. Ambiance vignoble et terroir garantie ! (13 rue Vivienne, II^{ème}) De son côté, Pierre Gagnaire a repris le bistro marin « Gaya Rive Gauche » en donnant un grand coup de modernité dans la décoration comme dans l'assiette (44 rue du Bac, VII^{ème}).



Karine et Philippe Treffot du restaurant cannois Côté Jardin.

Dolce Vita, au restaurant Il Vicoletto à Nice...

Sur la zone piétonne à Nice, le restaurant Il Vicoletto cultive la joie et la bonne humeur... sourire, gentillesse de l'accueil, respect du client, produits des terroirs en direct d'Italie et rapport de prix fort intéressant. Une joie et bonne humeur communicative qui imprègne le client. **Zoran Simonovski** et **Alfio Schiavone**, les deux chefs de cuisine, aiment partager les bons moments avec leurs clients et surtout leur faire découvrir les belles saveurs de la cuisine transalpine. De leur côté, **Mino, Gaetano** et **Fernando**, les propriétaires, veillent à l'accueil et au bon service de la clientèle... un service aux petits oignons qui est fort apprécié... c'est la vraiment «dolce vita».



Le coup de pouce de Jean-Pierre Coffe

Diffusée en juin dernier sur M6, l'émission de télé-réalité «Panique en cuisine» a créé un tournant dans la vie du restaurant cannois «Côté Jardin» de **Philippe et Karine Treffot**. En 3 semaines, **Jean-Pierre Coffe**, **Christian**

Etchebest, chef parisien et **Caroline Rostang**, restauratrice parisienne, ont réalisé un audit des difficultés rencontrées par le jeune couple depuis l'achat de leur restaurant en janvier 2002, épinglant leurs erreurs et proposant de nouvelles solutions. En 3 semaines, l'équipe de l'émission s'est attachée à faire un restaurant plus convivial, avec des méthodes de travail plus simples : sets de tables au lieu du sur-napage, formules et plats proposés à l'ardoise plutôt que sur des cartes imprimées, suppression du service du vin (la bouteille est dorénavant posée sur la table), et le bouquet de fleurs au centre de la table a été remplacé par une plante vivace. Formé par **Gérard Vié**, **Olivier Brulard** et **Gérard Bianchi**, **Philippe Treffot**, quand il s'installe à son compte à Cannes, reconnaît avoir fait deux erreurs à son démarrage : il a repris tout le personnel pour faire de la cuisine gastronomique et a autofinancé les aménagements au lieu de faire un prêt. Le restaurant ne dépassait pas les 20 à 30 couverts par jour, il ne pouvait pas se payer. Aujourd'hui le restaurant est plus chaleureux, et surtout plus rentable avec un menu-carte à 22, 28 et 36 euros changé presque tous les jours et une fréquentation de 35 à 40 couverts par jour. Une remise en cause particulièrement bénéfique, avec en prime, un coup de pouce médiatique.

Les nouveaux combats d'EuroToques

Réunis à Cannes au **Carlton** pour leur congrès annuel les 20 et 21 novembre derniers, 250 cuisiniers membres de l'association, réunis autour de leur président, **Henri Charvet**, ont débattu sur les OGM et sur l'obésité des enfants. De son côté, **Bernard Fournier**, président honoraire d'Euro-Toques France a tiré la sonnette d'alarme concernant la psychose créée en France avec la grippe aviaire. La démonstration fut faite que la France ne risque rien.



Gourmet Voice 2

2ème édition de **Gourmet Voice**, le festival Mondial des Medias Gourmands, les 27, 28 et 29 janvier 2006 au Majestic à Cannes. Un millier de professionnels (auteurs, journalistes, présentateurs, chefs, producteurs et éditeurs) en provenance d'une trentaine de pays, sont attendus pour ces 3 jours de séminaires, ateliers, conférences, rencontres avec les personnalités de l'Année et les nouveaux Trophées **Gourmet Voice**. L'APCIG fait partie des partenaires de la manifestation.

MB CONSULTANT

Cabinet de recrutement et de formation
spécialisé en **Hôtellerie Restauration**



*Votre personnel Compétent
et Qualifié?*

**Aujourd'hui, Nous le trouvons
et le formons pour vous**

*Pour assurer, Demain,
l'évolution de votre entreprise*

Tél. : 04 93 46 47 15

Fax : 04 93 46 44 01

Email : info@mb-consultant.com

Web : www.mb-consultant.com

Le Madère

83, Bd Carnot - 06110 Le Cannet - France

Hôtellerie...

■ Starwood, société singapourienne (750 hôtels dans le monde), ayant acquis récemment le Crillon et le Lutétia à Paris du Groupe Taittinger, vient de reprendre également en gestion l'Intercontinental Paris de la rue Castiglione, pour un montant de 315 millions d'euros. L'enseigne Westin va dorénavant flotter sur ce bâtiment historique de 438 chambres.

■ Le Groupe Lucien Barrière investit actuellement 60 millions d'euros dans la construction de son premier palace parisien, Le Fouquet's Barrière, au-dessus de son restaurant éponyme, à l'angle des Champs Elysées et de l'avenue Georges V. L'hôtel devrait ouvrir fin 2006 plus de 100 chambres dont une quarantaine

de suites. Le siège parisien des Brasseries de la Meuse, près de la Gare du Nord, est devenu un « design hôtel » au nom de Kube. Un cube de verre fait office de réception, tandis qu'en mezzanine, un Ice Bar reçoit la clientèle en tenue polaire pour y boire, dans un verre cubique, de la vodka. C'est le premier bar en glace (-10°) de Paris.

■ A mi-chemin entre Colmar et Strasbourg, le Groupe Mona Lisa vient, après 2 ans de travaux, de rouvrir les portes du Grand Hôtel Le Hohwald, construit en 1856.

■ Limité dans son développement en Principauté, la SBM, après avoir grignoté sur la mer avec le Monte-Carlo Bay envisage de s'implanter dans les grandes villes européennes.

NOMINATIONS - DISTINCTIONS

■ Depuis le 1er décembre, le Château du Domaine St Martin à Vence a accueilli son nouveau Directeur Général, **Patrice Arnaud** (ex-Directeur Général de l'Hôtel Pont Royal à Paris), en remplacement de **Philippe Perd** nommé à la Direction Générale de l'Hôtel du Cap Eden Roc au Cap d'Antibes. ■ **Jean-Pierre Pinelli**, propriétaire de la « Villa » à Calvi, est le nouveau délégué régional PACA pour les Relais & Châteaux. ■ **Antoine Attia** a été nommé directeur général de l'hôtel « *Beau Rivage* » à Nice, succédant à **Myriam Kournaf**, nommée manager général de l'hôtel « *Montalembert* » à Paris. ■ **Sylvain Ercoli**, directeur général de l'hôtel

« *Martinez* » de Cannes, a été fait Chevalier dans l'Ordre National du Mérite. ■ **Fredrik Aspegren** est le nouveau directeur général de l'hôtel « *Colombus* » de Monaco.

■ **Laury Chatonnier**, de l'hôtel « *Four Seasons Les Terres Blanches* », a remporté le Trophée du Meilleur Réceptionniste des Grands Hôtels et Palaces de la Côte d'Azur. Elle disputera la finale internationale qui aura lieu en janvier 2006 à Londres.

■ **Jaume Tapiès**, 37 ans, propriétaire de El Castell de Ciutat à La Seu d'Urgell en Espagne, est le 4ème président élu à la tête de la chaîne des **Relais & Châteaux**, succédant aux 18 ans de présidence de Régis Bulot.



La Bastide Saint Antoine.

La Maison de Jacques Chibois

Dans le parc de 3 hectares de sa Bastide Saint Antoine à Grasse, Jacques Chibois a agrandi son hébergement hôtelier en aménageant une ancienne dépendance qu'il a dénommé « La Maison ». Donnant sur une petite place avec sa fontaine, la bâtisse a été refaite dans un style très contemporain signé par l'architecte Claude Gérard et Odette Chibois, l'épouse du chef. Elle comprend un appartement, 3 suites et une chambre (commercialisés de 295 à 780 euros). Certaines d'entre elles possèdent leur propre jacuzzi sur leur terrasse privée. Cette maison met également à la disposition de sa clientèle une salle de fitness en rez-de-chaussée. Le montant des travaux s'est élevé à près de 750000 euros.

Un Hôtel Photogénique

Au pied des Alpilles, au cœur de Saint-Rémy de Provence, l'ancien music-hall, transformé en hôtel en 1998, se singularise autour de son nouveau nom : « Les Ateliers de l'Image ». Plus qu'un hôtel 4 étoiles disposant de 32 chambres (de 165 à 380 euros) et de 4 suites (dont l'une se prolongeant dans un arbre), il est de plus en plus un lieu de séjour pour stagiaires amateurs ou professionnels de la photo et du cinéma. L'hôtel approche la vie par la photographie et le cinéma au niveau de la décoration des chambres et couloirs. La grande salle du hall peut se transformer en salle d'exposition, galerie pour collections privées ou espace de projection. Labo-photo et boutique pour cinéphiles complètent l'offre, tandis que le chef de cuisine Masao Ikeda concocte une cuisine franco-japonaise tout aussi photogénique.

Le Noga Hilton change de propriétaire

Les murs du 4 étoiles luxe de la Croisette à Cannes, appartenant à Nessim Gaon ont été adjugés pour 121,5 millions d'euros en faveur du

groupe luxembourgeois « Oriante », propriété de l'homme d'affaire Jean Rouch.

Construit en 1988, le complexe du Noga Hilton s'étend sur 5 étages et 5 niveaux en sous-sol, représentant une superficie totale de 41 242 m². Il comprend non seulement l'hôtel 4 étoiles luxe de 240 chambres et 47 suites, mais également 2 restaurants, 2 bars, un casino (« Les Princes » exploité jusqu'en 2014 par le Groupe Barrière), une salle de spectacle de 825 places (le « Théâtre Noga Croisette »), 5 salons pour séminaires et congrès, un parking de 500 places, une piscine et une galerie marchande comportant 24 boutiques. Le complexe emploie 320 salariés à l'année (près de 400 en saison) et réalise un chiffre d'affaires de 28 millions d'euros.

La Ville de Cannes, propriétaire du foncier, qui le loue depuis 1988 pour une durée de 75 ans, envisage de vendre le terrain d'une superficie de 6 551 m².

Une cour très Jazzy

Dans le Lubéron, proche de l'Abbaye de Silvacane, la petite et discrète commune de Cadenet compte désormais une nouvelle table créée dans une ancienne vannerie, « La Cour ». Son jeune chef propriétaire, Alexandre Morlot, qui a exercé à Monaco, au Loew's, à l'Hôtel de Paris et au Beach Plaza, et qui a travaillé durant 5 ans auprès d'Edouard Loubet, y propose, en tunique noire, une cuisine de terroir authentique et particulièrement soignée autour de trois formules (25, 35 et 50 euros).

La carte des vins, faisant la part belle aux vins du Lubéron, est présentée par sa compagne, Sylvie Perignon, qui assure le service en salle. Pour faire vivre sa petite commune l'hiver, Alexandre Morlot a ouvert, sous le porche, « Le Zinc », un bistrot-jazz, avec des concerts en « live » autour d'une cuisine plus simple.

Lancement du Premier annuaire Prosper Montagné

Le lancement du premier annuaire Prosper Montagné a constitué une étape marquante dans la vie de ce grand club international qui regroupe en France (ainsi qu'en Allemagne, Luxembourg, Hongrie et Japon) 800 maisons des métiers de bouche. Préfacé par Paul Bocuse, Joël Robuchon et Pierre Troisgros Ce premier guide de 633 pages a été édité en 40.000 exemplaires.

Chaque disciple a reçu une quarantaine d'exemplaires destinés à ses relations professionnelles et personnelles. Le guide est également en vente au siège de l'Association :
45 rue Saint-Roch,
75001 Paris,
au prix de 15 euros
(frais d'envoi inclus)

interview joan roca



Crédit photo et montage : Denis réservés - 2005 Platinum Publications de Presse - Jérôme Chapman

Interview de Joan Roca

par Jérôme Chapman

Quelle est votre philosophie de la gastronomie?

J.R. : Je suis très attaché à la cuisine catalane et à l'histoire de ma région. Dans le restaurant El Celler de Can Roca, je fais ma propre version de la cuisine catalane, je l'interprète avec ma culture et ma créativité. Ma philosophie de la gastronomie c'est créer l'émotion, en proposant des plats gourmands, mariant esthétique et quintessence de saveurs auxquels j'ajoute une dimension supplémentaire en travaillant la création de senteurs et de fragrances uniques et d'une grande pureté issues d'huiles essentielles d'épices ou d'herbes en utilisant les toutes nouvelles technologies pour les optimiser. Par exemple, nous avons développé avec mes frères une technologie pour fixer les arômes. Nous utilisons la distillation à basse température pour pouvoir récupérer les arômes volatiles issus d'épices, d'herbes ou d'autres ingrédients comme la terre avec laquelle nous créons par exemple un "distillat de terre" que nous marions avec une saveur d'huître... pour créer un pur registre Mer et Montagne que nous aimons particulièrement. Faire surgir l'émotion chez nos clients, c'est notre crédo. Par exemple avec le distillat de terre, nous essayons de recréer la nostalgie de l'enfant et ses premières sensations olfactives et gustatives de la terre. En fait, nous faisons appel à la mémoire émotionnelle et sensorielle de façon puissante pour aller au plus près des vraies senteurs et saveurs. Mon frère Jordi, notre chef pâtissier, tra-

vaillait avec la même philosophie. Il a fait aussi un travail très intéressant sur l'adaptation des arômes de parfums de grands créateurs qu'il traduit en desserts et c'est un succès mondial... Nous avons ainsi servi à nos clients des desserts uniques au monde inspirés de poison de Dior, Eternity de Calvin Klein, Miracle de Lancôme ou encore Trésor de Lancôme... Ainsi au travers de ces créations culinaires, nous activons fortement tous les sens du client. Pour moi aussi, ma mémoire émotionnelle et sensorielle me sert à créer, je m'en inspire sans pour autant négliger les bases de la cuisine académique française qui me servent toujours de points repère. Pour moi et comme pour tous les catalans, je pense, la cuisine française est et restera toujours une grande référence. Ainsi avec mes frères Josep Pitu et Jordi, souvent nous allons découvrir les plus grandes tables de France et nous aimons vraiment ce que font les chefs français. Nous travaillons avec le même esprit philosophique : offrir du bonheur à nos clients. Pour cela nous travaillons tout le temps. Je n'oublie pas non plus que la gastronomie dans la restauration, telle que je la conçois, ne se borne pas qu'à l'assiette... Ce bel art gourmand ne pourrait exister sans un bel accueil, un service attentionné, de bons conseils pour le choix des vins, une belle carte de desserts et un rapport de prix intéressant. Pour cela, je suis privilégié, mon frère Josep Pitu s'occupe avec maestria de la salle et de la sommellerie et Jordi assure

avec panache la création des desserts. Nous travaillons en totale unicité tous les trois, c'est notre force. Et toute la philosophie de ce métier, je la transmets aussi de mon côté aux jeunes élèves de l'Ecole Hôtelière de Gérone où j'occupe en qualité de professeur.

Les racines de votre terroir sont-elles importantes?

J.R. : Oui, absolument. J'ai commencé avec ma mère au bar-restaurant le Can Roca situé juste à côté. J'ai été imprégné depuis mon plus jeune âge par la cuisine catalane et ses belles saveurs, celle-ci reste très présente dans ma cuisine actuelle et dans ma mémoire. J'ai été imprégné aussi par tous les beaux terroirs de ma région. Aujourd'hui j'utilise tout ce patrimoine culturel : les produits de la mer auprès des pêcheurs locaux, les légumes auprès des paysans et pour les viandes... l'agneau, le veau, le canard et aussi le foie gras je me fournis autour de Gérone. J'ai aussi quelques produits d'autres terroirs comme les pigeons et poulets de bresse qui sont français.

La cuisine gastronomique en Espagne est-elle en train de vivre une vraie révolution créative?

J.R. : Oui, nous vivons depuis plusieurs années une vraie révolution culturelle qui ne s'arrête pas à la gastronomie. Pour nous, chefs espagnols, si la France reste toujours une grande muse inspiratrice, (aussi de mon côté je n'oublie pas

que j'ai fait aussi mon apprentissage en France, j'y ai appris les grandes bases de mon métier), mais je dois confirmer que l'on doit cette grande révolution, tout d'abord à des chefs basques tels Juan Mari Arzak ou Pedro Subijana qui ont, il y a une vingtaine d'années, commencé cette révolution culturelle avec la *nueva cocina vasca*, et tout récemment à Ferran Adrià qui est le personnage qui a finalisé cette révolution gastronomique en bénéficiant d'une médiatisation mondiale. Il a engendré une grande réflexion sur la gastronomie en Catalogne et fait des travaux de recherche sur les nouvelles technologies et les nouveaux concepts culinaires avec une vision très avant-gardiste. Les travaux commencés par Ferran Adrià ont été suivis par beaucoup de jeunes cuisiniers qui ont capté ce qu'est l'esprit d'une cuisine d'auteur et cela avec beaucoup de liberté et de créativité. En Catalogne, il y a une grande tradition gastronomique, notre cuisine traditionnelle est réputée et aussi nous avons d'excellents produits de terroir. Tous ces éléments ensemble ont rendu possible cette révolution. Aussi la Catalogne a bénéficié d'une évolution économique, culturelle et sociale très importante au cours des ces 10 dernières années. Barcelone est reconnue capitale mondiale de la gastronomie 2005-2006. Ce n'est que le début d'une belle révolution avec tous les nouveaux et talentueux jeunes chefs de cuisine espagnols qui vont dans les prochaines années perpétuer ce mouvement.



Joan Roca : 2005 © Jerome Chapman

A Gérone en Espagne, à une heure de Barcelone et la frontière française, les frères Roca, Joan, Josep Pitu et Jordi sont en trio les maîtres-d'œuvre d'une gastronomie d'excellence jouant belles saveurs et parfums subtils dans l'assiette comme dans le verre. Ils sont considérés comme les tout meilleurs d'Espagne.

Quintessence de saveurs et de talents

el celler de can roca

par Jérôme Chapman



Créée en 1929, La maison Roca en est aujourd'hui à sa troisième génération de chefs. Nanti de 2 étoiles Michelin, El Celler de Can Roca, le restaurant des trois frères Roca, est considéré comme l'un des meilleurs restaurants de Catalogne voir d'Espagne. Situé dans un quartier populaire de Gérone, le restaurant à l'entrée discrète et au décor minimaliste ne jouent pas dans catégorie tape-à-l'œil. Ici on cultive une humilité caractéristique des grandes maisons qui ont bien des trésors à faire découvrir. Dans le restaurant, les murs aux teintes sienne et bleu (terre et mer) ainsi que les tables élégamment dressées avec le strict essentiel appellent à la plus grande concentration créant l'ambiance justement propice avant de pouvoir se régaler en connaisseur des créations de Joan (en cuisine) et de Jordi Roca (en pâtisserie). Respecté par ses pairs et considéré comme l'un des 10 meilleurs chefs du monde à ce jour, Joan Roca signe une gastronomie d'auteur, authentique, originale et pleine de créativité. Il a reçu le Premier National de Gastronomie en qualité de meilleur chef de cuisine

décerné par l'Academia Española de Gastronomía. Cet autodidacte a quand même appris auprès des plus grands : Georges Blanc (En France), Ferran Adrià (El Bulli), Santi Santamaria (Racó de Can Fabes) entre autres. Tout en préservant les racines de la cuisine traditionnelle catalane, il revisite sa conceptualité en utilisant des techniques d'avant-garde. Son style culinaire innovant, associé avec un brin d'extravagance bien dosé, séduit les plus fins palais. Un voyage sensuel au meilleur du goût avec des combinaisons de saveurs uniques : « petite huitre servie en distillat de terre », « consommé de mousserons à l'avocat et glacé de pignons », « soupe d'artichaut au foie gras, à l'orange et huile de truffe », « soupe au thym et truffe », ou encore le cochon de lait confit à l'orange et au clou de girofle ». Des moments gourmands inoubliables imprégnés de senteurs d'épices ou d'herbes obtenues par distillation à basse température. Un panaché d'émotions et sensations gustatives qui se parachève avec une belle finale, celle des desserts de Jordi, jouant de belles alchimies colorées en subtiles

notes sucrées. L'autre dimension "del Celler", c'est aussi le service soft et élégant géré par Josep qui assure aussi la partie sommellerie. En cave plus de 1.200 références du monde entier. Ici point de chauvinisme hispanique, la cave regorge des plus beaux millésimes de la planète avec des premiers prix à 18 euros. Plus qu'un restaurant El Celler de Can Roca est un vrai atelier du goût ouvert à tous, la philosophie de la maison, c'est aussi d'être accessible à toutes les bourses et notamment aux jeunes gens qui font partie aussi de la clientèle du restaurant. La révolution gastronomique espagnole c'est aussi la guerre aux prix élevés, et c'est permettre à tous de profiter de ce fabuleux patrimoine culturel qu'est la gastronomie. Joan, Josep et Jordi l'ont bien compris.

El Celler de Can Roca

Carretera de Taialá, 40 17007

Gérone (Gérone) - Espagne

Tél. +34 972222157

Fax : +34 97 248 52 59

Fermé: dimanche et lundi, pendant la

première quinzaine de juillet et à Noël

<http://www.cellercanroca.com>

info@cellercanroca.com

Josep Roca - 2005 © Jerome Chapman



cuisine pleine saveur

Le Girone



Crédit photos du haut : Droits réservés - 2005 © Jérôme Chapman

Crédit photos du bas : Droits réservés - 2005 © Jerome Chapman



Turrón de foie gras à la truffe blanche



Ingrédients

pour 4 personnes

200 gr de foie de canard
50 gr de praline de noisettes
50 gr de pâte de noisettes
50 gr de beurre
1 cl d'huile de truffe blanche
1 cl de réduction de PX
10 gr de truffe blanche

Progression de la recette.

Saler le foie gras, le mettre dans le termomix avec la praline, préparer le beurre en pommade traditionnellement, mettre doucement la pâte de noisettes, ajouter l'huile de truffe et le sel. Assurez-vous de bien mélanger tous les ingrédients.

Assurez-vous que tout bien lié avant de mettre l'ensemble dans des moules en forme de lingots. Laissez refroidir lentement dans le réfrigérateur. Ensuite sortir les éléments et les assembler. Faire une fine dentelle avec le PX, le mettre délicatement sans l'abimer sur chaque lingot de turrón. Placer chaque lingot dans le centre de l'assiette (ronde, carré ou rectangulaire) et raper finement de la truffe blanche sur chaque lingot de turrón de foie gras afin de décorer l'ensemble et donner une dimension gustative supplémentaire.

la recette de

Jean Rooca



Crédit photo : Droits réservés - 2005 © Jerome Chapman

Crédit photos : Droits réservés - 2005 © Jerome Chapman



barcelona



Barcelona

Alma gourmande

par Jérôme Chapman



Photo : J Chapman - Cuisines - Hotel OMM

Peuplée d'environ 2 millions d'habitants, Barcelone, capitale historique de la Catalogne, est une ville cosmopolite, moderne et avant-gardiste. Fort renommée pour son patrimoine historique et sa richesse architecturale, Barcelone l'est aussi pour sa gastronomie.

Avec environ 10.000 restaurants, Barcelone est la première ville non francophone qualifiée de «ville gourmande de la gastronomie». Une reconnaissance médiatique due en partie au travail de cuisiniers catalans contemporains tels Ferran Adrià, Joan Roca, Santi Santamaria, Fermí Puig, Carles Gaig, Carme Ruscalleda, Sergi Arola ou encore Carles Abellán, pour n'en citer que quelques-uns. Ensemble, ils ont contribué à faire rayonner l'image gastronomique de Barcelone et de toute la Catalogne...Jusqu'à mars 2006, Barcelone, porte-drapeau de la cuisine catalane, célèbre six cents ans de culture gastronomique. C'est un minimum. Déjà au cours du Bas Moyen-Âge et de la Renaissance, les prescripteurs européens les plus influents en matière gastronomique avaient reconnu l'autorité des cuisiniers catalans. Il ne faut pas oublier que quelques-uns des premiers livres de recettes européens écrits en langues romanes (XIV^e et XV^e siècles.) sont en catalan, tel l'ouvrage de Sent Soví (*l'un des plus anciens manuels de gastronomie d'Europe, fut rédigé en 1324 en... catalan*). C'est un recueil fort intéressant pour certains grands chefs catalans du moment. On peut dire que la cuisine médiévale a vraiment marqué l'âge d'or de la gastronomie catalane. La principale virtuosité de la gastronomie catalane a été probablement de savoir intégrer au fil des siècles les autres cultures culinaires qui avaient parcouru le territoire catalan. Les arabes auraient introduit au cours du Haut Moyen-Âge dans la Péninsule, de nombreux produits alimentaires bien souvent inconnus dans le reste de l'Europe à ce moment-là, tels que le riz, les épinauds, les aubergines, les artichauts,

le citron, le sucre ou les pâtes vermicelle entre autres. Au Bas Moyen-Âge, la cuisine catalane connaît alors un fort rayonnement et les cuisiniers catalans (*et parmi eux Robert de Nola - maître queux de Ferdinand 1^{er}, roi de Naples de 1458 à 1494 et auteur du "Libre del coch" écrit vers 1477. La cour de Naples était alors dirigée par la maison d'Aragon depuis 1442*) étaient déjà considérés les meilleurs d'Europe. Cuisiniers-écrivains (*Sent Soví, Robert de Nola*), diététiciens distillateurs (*Arnau de Vilanova - médecin et savant - père des Vins Doux Naturels - a écrit un traité de diététique en 1307 à l'intention de Jacques II d'Aragon*) ainsi que certains gastronomes théoriciens (*Francesc Eiximenis, originaire de Gérone*) contribuent à apporter, à l'époque, ses titres de noblesse à la cuisine catalane qu'elle soit populaire, bourgeoise ou royale. Avec un tel patrimoine gastronomique, Barcelone et la Catalogne ne pouvaient rater leur entrée dans le 3^{ème} millénaire sans faire référence à ce riche passé historique. Ainsi depuis mars 2005, foires, salons, cycles de cinéma et de musique, congrès, symposiums internationaux, itinéraires gastronomiques, publications de livres sur la gastronomie, expositions de rue et sur les marchés, dégustations de vins et cavas, fêtes populaires, concours de cuisine, exposition de littérature gastronomique ainsi que la création de menus spéciaux, se succèdent. Le tourisme gastronomique est vraiment en pleine effervescence. Le grand potentiel culinaire que possède et a possédé Barcelone est à l'origine de l'idée de cette campagne sans précédent. C'est, en effet, un des principaux attraits touristiques

de la ville, avec Gaudí, le gothique civil, le modernisme, les vestiges aménagés du quartier du Born et les oeuvres de Picasso, Miró ou Tàpies. La gastronomie est vraiment devenue un des plus importants moteurs économiques de la capitale catalane. Succès confirmé aussi pour les salons et congrès qui enregistrent des records d'affluence. Ainsi le célèbre salon Alimentària, qui attire plus de 4 300 entreprises venant de soixante pays et compte plus de 150 000 visiteurs, se positionne comme le deuxième salon mondial du secteur, dépassant les chiffres du SIAL français. D'autre part, Hostelco, le Salon International de l'Équipement destiné à la Restauration, l'Hôtellerie et les Collectivités, occupe la troisième place de son secteur au niveau européen. Il s'avère que la politique touristique et les choix stratégiques des institutions catalanes soient payants. Les résultats sont là et ils sont très encourageants pour l'avenir. Il faut savoir aussi que plus de 30% des dépenses effectuées par les touristes à Barcelone sont canalisées à travers l'offre gastronomique. Et, les touristes aiment savourer les nombreuses possibilités culinaires que leur offrent les quelques 10 000 restaurants recensés à ce jour dans la ville. L'alliance du tourisme et de la gastronomie est en fait une très bonne recette, les touristes affluent de quatre coins du monde. Par exemple, le marché de la Boqueria à lui seul recueille plus de 2 500 visites de touristes chaque jour, un chiffre similaire à celui du Musée Picasso. Alors pour découvrir l'âme gourmande de Barcelone, voici en quelques tables, un petit tour d'horizon de cette aguichante mosaïque gastronomique.



Photo : J Chapman - Cuisines - Hotel OMM



Felipe Llufrú, chef du restaurant Moo à l'hôtel OMM

Barcelona

Alma gourmande

par Jérôme Chapman

Situé dans l'enceinte de l'hôtel Omm, le restaurant Moo est le plus tendance de la ville. Sous la houlette des frères Roca, Felip Llufrú, le jeune chef des cuisines joue belles fragrances et saveurs subtiles.

Moo - Omm Hotel

En plein coeur du centre commercial et culturel de Barcelone, à une enjambée du Passeig de Gràcia, L'hôtel OMM (Groupe Tragaluz) est l'hôtel le plus tendance de la ville. Conçu dans une ligne architecturale extérieure avant-gardiste par Juli Capella, (célèbre architecte barcelonais), l'hôtel OMM marie aussi ambiances futuristes et esprit Zen spécialement créés par Sandra Tarruella et Isabel Lopez (les architectes d'intérieur). Avec 58 chambres, une suite, un spa, deux piscines, un club (Omm-Session), un bar à cocktail et deux restaurants (Moo et Moovida), l'hôtel OMM est certainement aujourd'hui l'un des établissements les plus en vue de la capitale catalane. Notoriété acquise non seulement grâce à sa conception, mais aussi pour sa gastronomie avec le restaurant Moo. Dans le même esprit que l'hôtel, le restaurant Moo (ouvert depuis novembre 2003), situé au rez de chaussée dans le prolongement du

lobby, cultive aussi avant-gardisme et art de vivre. Après 24 mois d'ouverture, Moo a déjà gagné ses lettres de noblesse, sous la houlette des célèbres frères Roca (Joan, Josep et Jordi), représentant unanimement le summum de la gastronomie espagnole. Ensemble, ils supervisent le restaurant et ont mis en place en cuisine un de leur disciple formé chez eux à Girona : Felip Llufrú. Ce jeune chef, au talent certain, sait jouer avec maestria registres de belles fragrances et saveurs subtiles dans les assiettes. Les compositions gourmandes de Felip Llufrú, servies en petites portions, s'harmonisent parfaitement avec un choix d'excellents vins de toutes les régions du monde, proposé par Roger Viusà Barbarà, jeune chef sommelier du Moo (formé aussi par Josep Roca). Un tandem parfait pour mettre en valeur une gastronomie exclusive et créative, avec toujours le petit brin d'extravagance dans l'esprit du fameux Celler comme par exemple les desserts, désormais célèbres, inspirés de parfums tels

Eternity de Calvin Klein ou encore Angel de Thierry Mugler. Au Moo l'originalité à coup sûr est au rendez-vous. Côté salle, le service d'une belle élégance est géré dans un style décontracté par Michael Lasne, un directeur de restauration français, venu spécialement de Paris. Michael Lasne, il n'a pas hésité à apporter sa «petite touche artistique» à l'ensemble. Pour choisir son personnel de salle, il a fait un véritable casting. Au final, le personnel de salle est non seulement jeune, agréable et souriant, mais aussi d'une redoutable efficacité. Il n'en fallait pas moins pour pérenniser la notoriété du Moo en complément de la philosophie culinaire des frères Roca qui sont des références dans toute l'Espagne.

Restaurant Moo
Hotel Omm
Rosselló, 265
08008 Barcelona
Tel. 00 34 93 445 4000
Fax 00 34 93 445 4004
www.hotelomm.es

La Moovida © 2005 - Jérôme Chapman







Crédit photo : Jérôme Chapman © 2005

Felip Llufríu en cuisine au Omm Hotel



Crédit photo : Jérôme Chapman © 2005

Le Moo de Omm Hotel



Crédit photo : Jérôme Chapman © 2005

La Moovida, l'autre restaurant de Omm Hotel.



Crédit photo : Jérôme Chapman © 2005

Le Moo de Omm Hotel



Crédit photo : Jérôme Chapman © 2005

Barcelona

Alma gourmande

par Jérôme Chapman



Fermi Puig, chef du restaurant Drolma.

Drolma

Fermi Puig est le talentueux chef du restaurant Drolma dans l'enceinte de l'Hôtel Majestic à Barcelone. Il a fait ses classes chez Jacques Chibois (à l'époque du Royal Gray à Cannes), chez Christian Bourillot à Lyon et en cuisine chez Jean Paul Vinay à La Ciboulette (Barcelone) entre autres. Nanti d'une belle expérience, il devient chef exécutif de l'Hotel Majestic et chef du Drolma en 1995. En 2002, il obtient une étoile décerné par le guide Michelin. Fermi Puig, sait créer un monde de belles saveurs et d'émotions culinaires. On ne se lasse pas de ses grands classiques : « ventrèche de thon avec caviar et chantilly de d'aromates », « canneloni en sauce de foie gras au truffes noires », ou encore « queues géantes de crevettes roses aux trompettes de la mort et sôt-l'y-laisse ». Cette belle cuisine bourgeoise séduit grandement la riche clientèle catalane dans le contexte d'un des plus luxueux restaurants de Barcelone situé sur le fameux Passeig de Gracia.

Drolma - Hotel Majestic

Passeig de Gracia, 68-70
08007 Barcelona
Tel : +34. 93 496 77 10
Carte, 48, 78 €

Abac

Situé dans le quartier Ribera, cet élégant restaurant au décor minimaliste voir très design (signé Antonio de Moragas) est considéré aussi comme un des meilleurs de Barcelone. En effet, Xavier Pellicer, ancien chef du Racó de Can Fabes, sait marier avec

talent les belles saveurs catalanes pour élaborer une véritable cuisine d'auteur innovante et surprenante : foie-gras al vapor de bambú » (foie gras à la vapeur de bambou) « arroz caldoso de guindillas y gambas » (bouillon de riz aux piments et aux crevettes roses) ou encore « cochinillo crujiente y patatas de mango » (cochon de lait croquant et pommes de terre). Côté vin, le sommelier Jordi Vidal sait avec subtilité choisir de belles harmonies en parfait accord avec cette cuisine pas comme les autres. En salle Oscar Fernández, le maître d'hôtel, coordonne avec rigueur un service efficace et souriant. Une table d'excellence...

Abac

Carrer Rec 79-89
08003 Barcelona
Tel : +34 93 319 66 00
Carte, 45, 64 €
Fermé lundi (midi), dimanche et août.

Arola

Situé tout en haut du superbe et luxueux Hotel Arts du groupe Ritz-Carlton (construit pour les Jeux Olympiques de Barcelone en 1992 par l'architecte Bruce Graham), le restaurant du chef Sergi Arola, (un des cuisiniers catalans les plus connus au monde) est la table gourmande la plus inconventionnelle de Barcelone. En effet ce disciple de Ferran Adrià et de Pierre Gagnaire, et propriétaire du très renommé restaurant La Broche à Madrid (2 étoiles au Michelin) a apporté sa signature gastronomique très personnelle à la capitale catalane, le tout dans un esprit moderne.

Ambiance musicale lounge (avec la Dj Eva) mariant élégance et esthétique, le restaurant domine tout Barcelone. Sergi Arola sait avec brio marier esprit tapas haut de gamme et une cuisine d'auteur au style très méditerranée qui fait référence dans toute l'Espagne. Avec sa cave à vins gorgée de 500 références du monde entier, l'Arola est la table en vogue du moment. Côté service et accueil, c'est Eduard Arola, le frère de Sergi, qui supervise avec excellence toute la salle.

Arola - Hotel Arts

Carrer Marina 19-21
+34 93 483 80 90
08005 Barcelona
Carte, 35, 75€
Ouvert du mercredi au dimanche

Gaig

Depuis plusieurs générations, la famille Gaig fait le bonheur gourmand des barcelonais. Classique et moderne, telle est la philosophie de Carles Gaig, le chef et propriétaire, qui aime aller à l'essentiel du goût. Les menus changent régulièrement en fonction du marché jour et on se régale d'une cuisine catalane balançant entre terre et mer. Un grand classique à Barcelone.

Gaig

Carrer d'Arago 214
Tel: +34 93 429 10 17
08031 Barcelona

Avec Fermi Puig, Xavier Pellicer, Sergi Arola ou encore Carles Gaig la gastronomie catalane est riche en talents et diversités.

Photo : La salle du Drolma





Romain Fornell, chef du restaurant Caelis

Romain Fornell
Jean-Louis Neichel
ou encore Jean-Luc
Figueras,
ils sont les 3 grands
grands chefs français
de Barcelone.
A chacun son style et
ses inspirations.

Jean-Luc Figueras - consultant pour le Grupo Sagardi



Barcelona

Alma gourmande

par Jérôme Chapman

Caelis

Situé sur un des boulevards les plus chics de Barcelone dans l'enceinte du très luxueux Hotel Palace (anciennement Ritz), le restaurant Caelis, ouvert au printemps 2004 par Joan Gaspart et Romain Fornell, est considéré comme l'une des très grandes tables gastronomiques de la capitale catalane. En effet, Romain Fornell, jeune chef français formé à l'école Hotelière de Toulouse, a fait ses classes chez Michel Sarran, Alain Ducasse (à Poincaré) et chez Taillevent. Romain Fornell aime et ose les contrastes gustatifs de textures et de saveurs dans un registre très contemporain. Une cuisine audacieuse qui fait parler d'elle dans toute l'Espagne. Romain Fornell s'est aussi entouré de grands professionnels en salle avec Mireia Mòdol, premier maître d'hôtel (formé chez Gaig et au Gran Hotel La Florida), et Víctor Amil, directeur de salle, ensemble ils s'assurent du bien-être du client. Côté vin, c'est Judith Cercós, une jeune femme au talent prometteur, formé également au Grand Hotel La Florida, qui officie en qualité de chef sommelier... Elle excelle dans de superbes accords de mets et vins, mariant subtilement la cuisine de Romain Fornell avec des crus fort bien choisis issus d'une cave riche de 250 étiquettes du monde entier. Une table incontournable en Catalogne.

Caelis - Hotel Palace

Gran Via Corts Catalanes 668
08010 Barcelona
Tel : +34. 93 510 11 30
Carte, 48, 95 €

Neichel

Ouvert depuis 1981, le restaurant de Jean-Louis et Evelyn Neichel est un des grands classiques de Barcelone. Cette table raffinée, située en plein cœur du quartier résidentiel de Pedralbes, est un véritable «havre» de tranquillité. Petit jardin méridional complanté de lavandes, citronniers et romarins, salle à manger lumineuse, bar-salon «cosy» et cuisine de belles saveurs, rien ne manque pour le bien-être du client. Nanti d'une solide expérience, (cet alsacien d'origine a été, dans le courant des années 70, le chef du restaurant El Bulli de Rosas.), Jean-Louis Neichel concocte une savoureuse cuisine méditerranéenne au gré des retours de marché : «salade de crevettes de Palamós, vinaigrette à l'orange, tartare d'homard et saint-jacques», «tronçon de turbot sauvage aux oignons tendres grillés, jus de veau anisé» ou encore «carré d'agneau rôti en fine croûte d'herbes aromatiques et d'anchois, jus à l'huile de sauge, paillason avec tomates confites à l'origan». Quant à la carte des vins, celle-ci est royale. Une table d'excellence et le seul Relais Gourmand de Barcelone.

Neichel

c/Beltrán i Rózpide, n° 1-5
(ancienne Avda. Pedralbes)
08034 Barcelona
Tel : +34. 93 203 84 08
Carte, 59, 78 €

Jean-Luc Figueras

Situé dans une maison datant de 1850, le restaurant de Jean Luc Figueras est plein de charme. Décoration traditionnelle, belle ambiance et cuisine de haut niveau font de cette table, une destination gourmande très côtée. Jean Luc Figueras est considéré selon les critiques gastronomiques comme l'un des plus grands chefs à Barcelone. Cuisine d'auteur selon le marché du jour, plats créatifs et surtout ses excellents desserts confirment le talent de ce chef inspiré et qui est aussi consultant pour le Groupe de restauration basque Sagardi. La carte des vins reflète l'esprit raffiné de la maison avec une cave gorgée de beaux millésimes.

Jean-Luc Figueras

Santa Teresa, 10
08012 Barcelona
Tel.: +34 93 415 28 77
Carte 45 à 85 €

Mirador Restaurant

Un des nouveaux restaurants du Grupo Sagardi, situé dans le Palau de la Música Catalana, est unique à Barcelone. C'est Jean-Luc Figueras qui signe les plats dans un registre catalans et français. Salle lumineuse et décoration avant-gardiste.

Mirador Restaurant

Sant Pere Mes Alt
08003 Barcelona
Tel.: +34 93 310 24 33
Carte, 25, 45 €



Mirador Restaurant dans le Palau de la Música Catalana - crédit photo : Sagardi Grupo

Catalane, basque, méditerranéenne ou fusionnelle, la « gastronomie à Barcelone » aime les horizons gourmands ensoleillés de belles saveurs.

Els Quatre Gats

Ouverte en 1897, cette maison historique, lieu de d'art et de culture, fut fréquenté par Picasso, c'était le point de rencontre d'artistes et de Bohème à l'image du Chat Noir à Montmartre. Située juste à côté de la Puerta del Angel, dans la célèbre Casa Martí (construite en 1896, œuvre de l'architecte Josep Puig i Cadafalch et symbole architectural de l'Art Nouveau), est un des restaurants les plus fréquentés par les touristes, on y goûte cependant une agréable cuisine catalane.

Els Quatre Gats

Montsió, 3 bis
Barcelona
Tél. +34 93 302 41 40
Carte, 21 à 53 €

Casa Calvet

Situé dans le quartier de L'Eixample dans un édifice conçu par Gaudi, le restaurant occupe le rez-de chaussée. On y mange une excellente cuisine catalane et méditerranéenne.

Casa Calvet

Carrer Casp 48
08010 Barcelona
Tél. +34 93 412 40 12
Carte, 28 à 54 €

Cal Pep

Situé dans le quartier de La Ribera Cal Pep est un bar-restaurant très réputé pour ses tapas. L'on peut y manger aussi une cuisine du marché et des spécialités du pays : calamars aux haricots blancs, clams à l'ail, pois chiche et épinards entre autres.

Cal Pep

Plaça de les Olles 8,
08003 Barcelona
Tél. +34 93 319 61 83
Carte, 15 à 21 €

Sagardi

Situé dans le Barrio Gotic, le restaurant Sagardi est un des meilleurs bars à tapas de Barcelone. On y mange des spécialités basques dont notamment les fameux "montatidos" (tapas montés sur du pain). Les tapas sont changés toutes les heures et sont garantis extra frais... A déguster avec quelques excellents vins blancs des terroirs basques. Ambiance garantie.

Sagardi

Carrer Argenteria 62,
Barcelona
Tél. +34 93 319 99 93
Carte, 1 à 2 € par tapas

Tradition...à découvrir

Can Culleretes

Situé au cœur du vieux Barcelone, tout près des Ramblas et de la Plaza Real, Can Culleretes est une vraie institution connue dans le monde entier. Fondée en 1786, cette maison était à l'époque une pâtisserie très réputée, c'est aujourd'hui un des plus anciens restaurants d'Espagne (inscrit au Guinness) Avec son atmosphère typique, ce restaurant est le gardien des traditions culinaires catalanes : dorade au four et ses canelones d'épinards, zarzuela a la marinera, cannelloni, and paella crevettes grises d'épinards, morue

à la llauma avec desharicots, civet de canard auxprunes, filet de génisse avec poivre vert, paella tradition maison ou encore les fameuses perdrix du chasseur entre autres. On peut aussi déguster de très bons vins catalans en parfaits accord avec cette cuisine tradition. Cette table authentique est un des meilleurs rapport qualité-prix de Barcelone.

Can Culleretes

Trois générations travaillent ensemble au Can Culleretes - Crédit photo : Jérôme Chapman ©2005





Carles Abellà, chef du Comerç 24

Barcelona

Alma gourmande

par Jérôme Chapman

Carles Abellà, disciple de Ferran Adrià, est certainement le chef le plus créatif du moment. Au Comerç 24, son restaurant situé dans le Born, il excelle avec une cuisine d'auteur, artistique et savoureuse, servie en petites portions... les tapas deviennent de la grande gastronomie. Incontournable...

Comerç 24

« Quand les tapas deviennent de la grande gastronomie », c'est vraiment l'histoire que raconte Carles Abellà dans son restaurant Comerç 24. Carles Abellà, n'est pas un inconnu, il a travaillé en qualité de chef dans les cuisines de Ferran Adrià (restaurant Talaia) pendant plusieurs années avant d'ouvrir son propre restaurant Comerç 24 en 2001. Située dans le quartier du Born (en plein essor), "El Local" de Carles Abellà, au décor design, se décline en trois ambiances différentes : « la cocina », « la barra » et « la sala ». Les cuisines, ouvertes sur la salle et notamment sur le bar, permettent une communication directe entre les clients et les cuisiniers, c'est d'une très grande convivialité. Signant une véritable cuisine d'auteur inspirée

des traditions catalanes, revue et corrigée dans un esprit moderne, le tout servi en petites portions, Carles Abellà sublime le produit et fait exploser les saveurs... Et c'est vraiment du Grand Art sans fioritures ni extravagances culinaires. Tapas et belle gastronomie font d'heureux mariages parfois inattendus. Et pour cela Carles maîtrise absolument toutes les techniques en vigueur chez *El Bulli*. La carte fourmille d'aguisantes suggestions : «salmón y salmón a la vainilla», «corazón de alcachofa, trufa y huevos de codorniz», «sardinas de costa con uva y aguacate grillé», «caracoles con jamón ibérico de bellota», «tabulé de primavera con setas de temporada», «pizza-sashimi de thon et vinaigrette de wasabi» ou encore «ensalada de cítricos

con aceite virgen» entre autres. Quant à la cave à vins, celle-ci regorge de très bons millésimes espagnols et français issus des meilleurs terroirs. Certains peuvent être servis au verre en accompagnement d'un menu Tapas. Cette table gourmande à «l'esprit tapas» est incontournable pour découvrir la nouvelle cuisine catalane signée Carles Abellà.

Comerç 24

Carte, 50 €
Carrer Comerç, 24
Barcelona
Tél.: +34 93 319 21 02

Les plats créatifs de Carles Abellà, chef du Comerç 24





LeTragaluz, le premier restaurant du Grupo Tragaluz - le rez de chaussée Tragarapid

Si les restaurants traditionnels, tendances ou innovateurs, apportent tous leurs plaisirs gastronomiques... Il ne faudra pas oublier de passer à la Boqueria au Marché San Josep pour y déguster quelques tapas...la gastronomie comence ici..

Tragaluz

Situé dans quartier de L'Eixample, tout proche de Passeig de Gracià, ce restaurant en vogue du groupe Tragaluz (*propriétaire plusieurs restaurants à Barcelone*) propose une cuisine méditerranéenne et un brin avant-gardiste. On peut y goûter des plats traditionnels révisités dans un esprit moderne. C'est un peu la tendance de la nouvelle cuisine catalane.

Tragaluz

Passatge de la Concepció, 5
08009 Barcelona
Tél.: +34 934 870 621

Alkemia

Etoilé Michelin, ce restaurant fait le plein tout le temps. Jordi Villa, le chef des cuisines, joue une agréable cuisine nouvelle en revisitant certains classiques catalans et français. Une cuisine d'auteur savoureuse et inconventionnelle laissant part à beaucoup de créativité. La cave à vins est bien achalandée, le service agréable et souriant, le tout dans un contexte moderne.

Alkemia

C/Indústria, 79
+34 93 207 61 15
Fermé en Août.
Carte : 45, 65 €

Cinc Sentits

Cinc Sentits (les 5 sens), tenu par Jordi et Amelia Artal, est le meilleur restaurant de Cuisine fusion de Barcelone. Le chef Jordi Artal, né catalan, mais élevé au Canada, sait avec subtilité marier classique et moderne, cuisine tradition et nouvelle cuisine. Il est reconnu dans toute l'Espagne pour être l'un des chefs les plus innovateurs. Jordi Artal n'hésite pas à sortir du conventionnel avec des saveurs nouvelles ou inattendues pour le meilleur du goût. La carte des vins est ouverte au monde avec des vins espagnols et européens entre autres. Une table à découvrir absolument.

Cinc Sentits

claribau, 58
08011 Barcelona
Tel. +34 93 323 94 90
Carte, 21 à 30 €

Cata 1.81

Situé dans le quartier de L'Eixample, ce bar à tapas propose une très belle carte de vins (250 références) et une cuisine catalane de grande qualité.

Cata 1.81

C/Valencia 181
Barcelona
Tel: +34 93 323 68 18
Carte, 21 à 30 €

La Boqueria

La Boqueria est une véritable explosion de couleurs et de saveurs. Ce marché de produits frais au cœur de Barcelone est situé aux abords des célèbres Ramblas. Construit en 1840, La Boqueria est un must. On y trouve de tout : des poissons, charcuteries d'Espagne, fruit et légumes, toutes sortes de fromages etc... La Boqueria est un lieu idéal pour déguster quelques tapas avec un bon petit verre de cava dans un des bars du marché tel le Pinotxo of Quim de la Boqueria ou le Bar Central. Pinotxo un des bars à tapas les plus renommés de Barcelone, certains grands chefs de cuisine viennent y déguster quelques tapas. La Boqueria, c'est simple, coloré, gastronomique et incontournable.

La Boqueria

Sur les Ramblas
08002 Barcelona

D'autres bonnes tables méritent d'être découvertes à Barcelone...et en Catalogne.

barcelonnes



Barcelona

Alma gourmande

par Jérôme Chapman



EspaiSucre

EspaiSucre est une école de pâtisseries et de desserts spécialisée pour les desserts de restaurants. Dirigée par **Jordi Butrón** et **Xano Sagner**, on y enseigne une nouvelle façon de penser les desserts en développant avant tout l'esprit créatif des élèves, l'objectif étant de créer des "desserts à l'assiette" de haut niveau. L'éducation passe par la perception des saveurs, la mémoire des sens et les connaissances de nouvelles technologies en matière culinaire. Les cours sont alternés avec 2 jours de théorie et 2 jours de pratique. Cette école s'adresse reçoit des candidats de 18 ans à 35 ans qui parle couramment l'espagnol (les cours sont donnés uniquement en espagnol). Aussi une grande motivation est demandée aux élèves, les cours durent 11 mois. Cette forma-

tion rapide permet d'apprendre tout sur l'art du dessert. Ainsi on enseigne la pâtisserie traditionnelle avec ses grandes bases (crèmes, meringue, brioches, pâtes à fermentations, génoises, nougats, utilisation du chocolat etc...), avant de passer aux techniques nouvelles. L'année commence en septembre et finit en avril. Conjointement à l'école de desserts, Jordi Butrón et Xano Sagner ont mis en place une société de consulting pour pouvoir apporter aux restaurants et hôtels, leur expérience et compétences.

EspaiSucre
c/ Sant Pere Més Alt 72
08003 Barcelona
Tél. : +34 93 315 10 22
e-mail: escuela@espaisucre.com
Internet : www.espaisucre.com

EspaiSucre Restaurant

EspaiSucre est le tout premier restaurant de desserts d'Espagne. Ce restaurant intimiste de style contemporain peut recevoir jusqu'à 30 convives et 14 dans un salon privé. Ici on déguste des menus élaborés uniquement à base de desserts avec des menus composés d'environ 80 % de desserts sucrés et 20 % de plats salés. Trois propositions s'offre aux dégustateurs : le Petit Menu (3 desserts), le Grand Menu (5 desserts) et le Menu Dégustation. Pour parfaire l'expérience exclusive d'une dégustation, des vins différents sont proposés au verre afin de créer une belle harmonie gustative.

EspaiSucre Restaurant
c/ Princesa 53
08003 Barcelona
Tél. : +34 93 268 16 30

Jordi Butrón et Xano Sagner dirigent l'école de desserts EspaiSucre, un restaurant de desserts et une société de consultant. Ensemble, ils forment les futurs grands chefs pâtisseries de restaurants.







Gran Hotel La Florida

Féerie à Barcelone

par Jérôme Chapman





Grand Hotel La Florida

Féerie et gastronomie

par Jérôme Chapman

Après quatre années de restauration le Gran Hotel la Florida, un des fleurons du Groupe Stein, a réouvert au printemps 2003. Et c'est certainement un des plus prestigieux hôtels de Barcelone. Niché à 500 mètres d'altitude sur les hauteurs du Mont Tibidabo, le Gran Hotel la Florida offre une vue féérique et spectaculaire sur Barcelone et la Méditerranée.

Créé en 1925, l'hôtel La Florida est ancré dans la mémoire de beaucoup de Barcelonais. Pendant la guerre civile, il est transformé en hôpital. Ce n'est que dans les années 50 que l'hôtel retrouve ses lettres de noblesse et devient un lieu de villégiature haut de gamme, accueillant les grandes fortunes catalanes et nombre de célébrités du monde entier : Ernest Hemingway, James Stewart, Georges Sanders, Rock Hudson, la Princesse Fabiola et le Prince de Belgique entre autres. En 1979, La Florida ferme ses portes. En 2001, il est sauvé de l'abandon. Aujourd'hui le Gran Hotel la Florida, dirigée par Denys Courtier, est un lieu unique, mariant design et art, luxe et raffinement. Décoré par Dale et Patricia Keller, les couloirs et salons de l'hôtel sont ornés de belles photos d'époque et d'œuvres d'art contemporaines signées par des artistes de renommée internationale : Gabriele Fottolini, Manuel Armengol, Isabel Cruellas, Ben Jakober ou encore Yannick Vu. Côté aménagement, le Gran Hotel la Florida propose 52 chambres double et 22 suites de très grand luxe (standard 5 étoiles) dont la plupart possèdent des terrasses privatives avec une vue spectaculaire telle la suite présidentielle ou le Penthouse loft. Le fin du fin de l'hôtel réside aussi dans les nombreuses prestations proposées au client : piscine intérieure et extérieure, salle de fitness high tech, sauna, spa, bar et night-club privé. Comme dans toutes les grandes maisons de renommée, au Gran Hotel la Florida, la gastronomie est aussi à l'honneur au restaurant L'Orangerie. En cuisine Daniel Bausà, chef de talent, joue avec brio de belles partitions gastro-

nomiques inventives dédiées aux saveurs de Méditerranée : « capuccino de coquille de mer avec asperges, lait d'amande et pain au citron », « mollusques et crustacés de coquille avec calamars, poireau confit et sa petite soupe d'haricot vert et anchois » en entrées à faire suivre par les « rougets et pieds de porc style mar y montañà avec ses tomates en deux textures » ou encore par « l'agneau cuit à l'argile avec son risotto d'aubergine fumée, beignet de fromage Feta et jus de cuisson ». et en dessert on oubliera pas l'incontournable « gâteau de châtaigne accompagné de poires croustillantes aromatisées au vin rouge et son sorbet ». Côté vin, la carte, supervisée par Sébastien Sury, le chef sommelier, est riche de plus de 350 références du monde entier. En fin de repas, on appréciera aussi le bar Miramar et le lobby lounge, lieux parfaits pour prendre une infusion, un café ou un verre de vin proposé par le sommelier. A noter un accueil et service de très grande qualité assurés par un personnel multilingue. L'hôtel offre une navette gratuite pour aller au centre de Barcelone. Au final, ce très bel hôtel est une excellente adresse pour des séjours haut de gamme à Barcelone en semaine comme en week-end (forfaits intéressants).

Gran Hotel La Florida

Crta. Vallvidrera 83 -93
08035 Barcelone, Espagne
Tél : (+34) 93 259 30 00
Fax : (+34) 93 259 30 01
reservations@hotelflorida.com
www.hotelflorida.com





daniel bausà



Oktoberfest au Café



de Paris à Monte-Carlo



Art de vivre et tradition bavaroise

Oktoberfest 2005

au Café de Paris à Monte-Carlo

A l'occasion du centenaire de la bière de Monaco, le Café de Paris a mis à l'honneur, du 21 au 30 octobre 2005, le traditionnel Oktoberfest, conjointement avec la Brasserie de l'Etat de Bavière « Weihenstephan ».

L'idée de ce projet est née en octobre 2004, suite à une visite de S.A.S. le Prince Albert II à la brasserie Weihenstephan, située au nord de Munich. Lors d'une audience à Monaco peu de temps après, le Prince Souverain a confié à Monsieur Arcaini, Président de T.A. Distribution S.A.M. et importateur de Weihenstephan pour Monaco et la France, et à Monsieur Schrädler, directeur général de la brasserie, la mission d'organiser et de sponsoriser cette célèbre fête dans la plus pure tradition bavaroise, en partenariat avec le Café de Paris. Weihenstephan, la plus ancienne brasserie du monde, rendait ainsi hommage à la Bière de Monaco, brasserie fondée en 1905 à Monaco, qui brassait jusqu'en 1972 à Fontvieille une bière de qualité connue dans toute la région. La cérémonie d'ouverture sur la Place du Casino, le vendredi 21 octobre 2005, fut spectaculaire. Suivant la tradition, des groupes folkloriques bavarois précédèrent la traditionnelle calèche avec à bord les représentants de la brasserie. Elle était tirée par quatre chevaux, richement décorés, venus spécialement de Bavière

de l'élevage d'Etat Schwaiganger. (Dans la journée, calèche et musiciens avaient déjà parcouru les rues de Monaco, suscitant surprise et admiration). Puisqu'il s'agissait d'une fête à la fois bavaroise et monégasque, le groupe folklorique monégasque « La Palladienne » s'était associé à ce défilé d'ouverture. Après avoir tourné autour de la Place du Casino pour le plus grand plaisir du nombreux public présent, le spectacle de danses et musiques se déroula devant la tribune, où se trouvaient de nombreuses personnalités monégasques et bavaroises. Les discours de Monsieur Ulrich Wilhelm du Ministère bavarois de la science, de la recherche et de l'art (à présent porte-parole du nouveau gouvernement allemand), de Monsieur Josef Schrädler, directeur de Weihenstephan et de S.A.S. le Prince Albert II, ont repris un même thème : « in birra felicitas », bon mot créé jadis par le Prince de Polignac. Finalement, l'Oktoberfest était symboliquement ouvert par la mise en perce du 1er fût de bière par le maire de Freising, la ville universitaire où est située la brasserie. Les portes du

chapiteau érigé sur la terrasse du Café de Paris s'ouvraient alors, afin d'accueillir les 300 personnes venues déguster plats de tradition et bières de qualité Weihenstephan, telles que la bière blanche Hefeweissbier, la bière blonde Original, mais aussi Xan Wellness, une boisson à base de bière sans alcool et de jus de fruits aux vertues anti-radicaux libres.

Mme Kaiser-Vögerl, chef du Bräustüberl, restaurant rattaché à Weihenstephan, M. Brancato, Directeur, et M. Lambert, Chef du Café de Paris et leurs équipes ont proposé chaque soir une carte variée qui permettait de découvrir un vaste choix de spécialités bavaroises, dans une ambiance chaleureuse et conviviale, au rythme d'un orchestre et d'un groupe folklorique communiquant son enthousiasme et sa gaieté au public qui a suivi très nombreux cette fête pendant dix jours. On parle déjà d'une réédition en octobre 2006....

Renseignements sur Weihenstephan :
Mme Béatrice Cholot, directeur T.A. DISTRIBUTION
(377) 93 50 97 67
office@ta-distribution.com



photos : Weihenstephan © 2005

Weihenstephan

La bière de l'Oktoberfest 2005 au Café de Paris

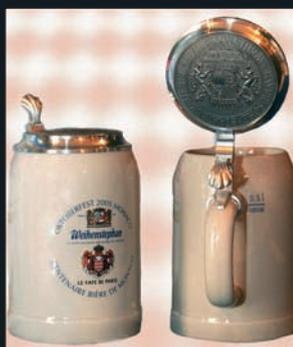


En l'an 725, Saint Corbinien et ses compagnons fondèrent un monastère bénédictin sur le Mont Naehrberg, près de Freising aux portes de Munich. La tradition au Moyen-Âge voulait que tout monastère brassât sa propre bière. En 1040, l'Abbé Arnold obtint officiellement le droit de brassage, la brasserie du monastère Weihenstephan venait ainsi de voir le jour. Et c'est encore là qu'elle se dresse aujourd'hui, près de mille ans plus tard, ayant résisté aux invasions, aux guerres, aux épidémies et à un tremblement de terre. En 1803, la sécularisation allait faire tomber tous les biens et les droits du monastère dans le giron du Royaume de Bavière. En 1852, l'Ecole centrale d'agriculture s'installa à Weihenstephan et devint en 1919 l'Ecole supérieure agricole et brassicole. Elle fut reprise en 1930 par l'Université technique de Munich. Weihenstephan se transforma ainsi en centre technologique brassicole de renommée internationale.

Travaillant en étroite collaboration avec le centre universitaire et scientifique, qui se trouve sur la même colline juste en face de ses propres locaux, la brasserie offre à l'amateur de bière un mariage unique, entre tradition et science moderne, une escapade culte et culturelle au cœur de la tradition brassicole. C'est ce qui fait toute l'identité de la brasserie. Les scientifiques ont toujours considéré la brasserie Weihenstephan comme précurseur dans le domaine brassicole et ses spécialistes jouissent d'une réputation internationale inégalée. Chez les brasseurs, les bières de qualité Weihenstephan font toujours office de marque réservée «aux connaisseurs». Après la guerre, la production de la brasserie, dont la réputation n'était plus à faire, avait atteint un tel niveau que l'on se sentit bientôt à l'étroit dans l'ancienne bâtisse. Salle de brassage, cuves de fermentation et chais furent restaurés à grands frais et garantissent aujourd'hui l'excellente qualité des produits

brassicoles grâce à une technologie de pointe. Cela fera bientôt mille ans que l'on brasse de la bière sur le Mont Weihenstephan, et depuis 1516 «la Loi de Pureté» est toujours en vigueur, selon laquelle rien ne devait entrer dans la composition de la bière hormis l'eau, l'orge et le houblon. La brasserie Weihenstephan s'est fixée une norme des plus strictes : le «Premium Bavaricum». Seules les bières qui répondent à ces critères sont autorisées à quitter la brasserie. Tous les éléments entrant dans la fabrication de la bière sont soumis en permanence à de sévères contrôles de qualité. Selon un processus préétabli, des échantillons sont prélevés à chaque étape, de la matière première au produit fini. Ce sont les professeurs de l'Université technique de Munich, basée à Weihenstephan, qui réalisent le dernier contrôle sur chacun des lots embouteillés. Couleur, arôme et consistance de la mousse, sans oublier bien sûr le goût de la bière, sont passés au crible. L'obtention d'un feu vert

de leur part donne alors droit au label «Premium Bavaricum» tant espéré ! Aujourd'hui, la gamme des bières Weihenstephaner compte une dizaine de spécialités, dont la «Pilsner», bière traditionnelle de la gamme des bières corsées, la «Weihenstephaner Original», une bière de luxe blonde qui après sa longue période de maturation prend une saveur douce et très agréable au palais, et surtout la «Hefeweissbier», bière blanche primée dans de nombreux concours internationaux. Elle présente un aspect naturellement trouble, car elle n'est pas filtrée donc riche en précieuses substances nutritives. Son goût d'une fraîcheur inimitable lui vient d'un contenu élevé en malt et en levures spéciales. Sa saveur fraîche, épicée et fruitée est le produit du savoir-faire légendaire des maîtres brasseurs de la plus ancienne brasserie au monde. D'ailleurs cette bière blanche a tout à fait conquis les clients du Oktoberfest 2005 à Monaco : ce fut la bière la plus vendue !





En haut :
la salle du restaurant Sapore
Au centre :
la salle du restaurant Sapore
En bas :
Une table au Kei's Passion à Nice
Les plats gourmands ud Kei'Passion

• **SAPORE** • Une belle conception de restaurant, c'est le principe du Sapore (Saveur en italien), et tout cela dans un style contemporain... un brin urbain pour les gens de la ville. Décoration est moderne, esprit "lounge", musique house, disco, soul et chill-out, mobilier design et surtout verreries, vaisselle et couverts signés par l'une des meilleures maison du moment (Ebh Arts de la Table à Nice), on baigne dans une explosion de plaisirs et dans un total bonheur. Anthony Riou a eu la bonne idée de penser un concept de restauration à son image. Cet Ardéchois d'origine, a fait ses classes l'Ecole Hôtelière de Tain l'Hermitage et obtenu son BEP de cuisine en 1983. « A cette époque je ne me sentais pas apte à prendre un poste en cuisine. Et la pâtisserie me passionnait, alors je fais un apprentissage chez un pâtissier de Privas, Christian Arbod. La pâtisserie me plaisait beaucoup, alors je continue et j'apprends le métier sur le tas dans de belles maisons entre comme le Byblos de St-Tropez ou le Byblos des Neiges. Je travaille aussi à la Messardière avec Christophe Leroy. Voulant rester sur la Côte d'Azur, je rejoins Dominique Lestanc au Chanteclerc en qualité de demi-chef de partie (dessert). C'est une époque pendant laquelle je bouge beaucoup. Je

urban fooding

sur la Côte d'Azur

par Jérôme Chapman



Anthony Riou du Sapore à Nice

deviens chef pâtissier au Palais Maeterlinck et j'occupe 3 ans et demi au Grand Hôtel du Cap Ferrat avec Jean-Claude Guillon. A l'époque j'avais déjà l'idée d'ouvrir mon restaurant. Alors Je prends une année sabbatique pour voyager et je vais à Barcelone. En 2001, je fais une saison au restaurant Estrellas del Plata. Cela m'a beaucoup motivé, surtout à Barcelone, la ville bouge, l'esprit est différent et l'esprit tapas me plaisait beaucoup. J'ai vu de beaux restaurants très modernes et décorés avec créativité. Je savais enfin ce que je voulais faire. J'achète un local à Nice. Avec un architecte de Turin Davide Mosconi, nous réfléchissons ensemble à la décoration. Et enfin mon restaurant voit le jour, c'était le 6 juin 2001 ». Aujourd'hui, le restaurant rencontre un vif succès. Il faut dire qu'avec un menu à 28 euros, « il n'y a pas photo » comme on dit. Ouvert uniquement le soir, le restaurant fait le plein régulièrement. Avec une trentaine de places assises, Anthony Riou propose un menu unique à l'esprit tapas changé tous les 15 jours et composé de plats "bistro-gastro tradition". Pour ce menu Anthony Riou propose d'office 6 plats salés et 2 plats sucrés, tous composés de belles présentations gourmandes avec entre autres :

velouté de cèpes, terrine de foie gras de canard, salade d'endive et noix en entrée... suivis d'une daurade royale et d'une parmentier de daube. Ce n'est pas fini... Suivent un fromage de chèvre lardé, servi chaud, réduction de balsamique, un moelleux au chocolat et une crème brûlée aux graines de vanille de Madagascar... Et oui tout ça pour 28 euros, c'est un vrai cadeau. Côté vin, Anthony Riou propose 12 références dont 3 vins espagnols (vin partir de 19 euros la bouteille). Entouré de 2 collaborateurs en salle, chaque service est quand même un vrai petit challenge, cependant Anthony, qui travaille seul en cuisine, garde un œil vigilant sur la salle et la satisfaction des convives, depuis sa cuisine semi-ouverte... Une adresse formidable et novatrice au cœur de Nice. A ces espèces ou les chèques.

Sapore - 19, rue Bonaparte - 06000 Nice - Tél +33 (0)4 92 04 22 09

• **KEI'S PASSION** • Situé derrière le Palais de la Méditerranée, à deux pas de la rue piétonne, le restaurant, du jeune chef de cuisine Keisuke Matsushima, est une table vraiment incontournable pour les amateurs de sensations gourmandes originales.

Ce jeune chef japonais, amoureux de légumes et de belles saveurs, a du talent à revendre. Il a fait ses classes chez Régis Marcon, puis chez les frères Pourcel entre autres. Riche de ces précieuses expériences, il signe une cuisine d'auteur au gré de ses inspirations : «topinambours fumés, effeuillée de noix de coquilles stjackets, vinaigrette de balsamique», «langoustines roties au zeste de combawa, tomates confites, fine purée d'artichauts», «Risotto de potimarron, champignons des bois sautés, émulsion de potimarron huile d'olive vierge extra de montagne AOC olive de Nice», «filet de Loup de méditerranée rotis, gnocchis de pomme de terre, artichauts violets, cébettes jus de veau au xérès» ou encore «Millefeuille de boeuf Simmental au wasabi juste saisi, saveur japonaise». Cuisine créative à l'esprit de Méditerranée, cuissons précises et aussi justes prix, on aime ce bel équilibre. Pour les vins, Kei propose de très belles sélections de crus de Provence à la bouteille ou au verre. On ne se lasse de cette table-bonheur qui connaît un énorme succès.

Kei's Passion,
22 ter, rue de France, 06000 Nice
04-93-82-26-06,
www.keispassion.com
Carte, 32 à 60 €

A Nice, Anthony Riou et Kei Matsushima font le bonheur des gourmets. Deux créateurs aux styles différents... Deux tables incontournables...

Kei Matsushima





Josée et Richard Barbieri

Deux bonnes tables gourmandes bien différentes. A Cannes, Josée et Richard Barbieri proposent une cuisine du marché simple et bonne. A Tourrettes sur Loup, Christophe Dufau entonne une cuisine d'auteur haute en saveurs. Deux adresses plaisirs à découvrir...

Christophe Dufau



urban fooding

sur la Côte d'Azur

• **INSTANT CAFE** • Situé dans un quartier chic et calme de Cannes, ce restaurant-loft galerie d'art et salon de thé joue modernité et créativité. Décor très contemporain, musique lounge et chill-out, tables dressées avec goût et cuisine du marché, ici plaisirs des yeux et des papilles se conjuguent parfaitement. En effet, Josée et Richard Barbieri ont su créer avec juste talent une ambiance agréable et sereine. Sans prétention de grande gastronomie, la cuisine concoctée par Josée est toujours haute en saveurs et de grande qualité. Plats du jour et créations du moment enchantent la belle clientèle cannoise qui a désormais pris ses quartiers gourmands ici : «pavé de saumon aux agrumes en papillote et filet d'huile d'olive», «salade d'autonne sauce bleu (crevettes-noix-rugbetta-poire-pomme betterave)», «béquet d'agneau aux épices et sa salade de lentilles», «scampis en chemise fumée flambés au whisky», ou encore «poulet façon Taj Mahal», c'est tout simplement bon. Très bien conçue, la carte n'oublie pas les petites faims : *salade vitaminée au saumon fumé norvégien, crevettes gingembre, mangue, salade grande composition (foie gras-magret de canard, poivrons grillés, tourte, coppa), assiette de jambon Corse (affiné 24 mois), assiette de charcuterie Corse, composition de 3 jambons (Bigorre-Corse-San Danielle), assiette de saumon fumé norvégien, ou encore assiette de foie gras de canard maison et sa confiture de figues entre*

autres Un festival de belles saveurs sans complications culinaires. On n'oubliera pas de non plus les desserts avec le fameux «soufflémon de l'instanT», ou le «coulant de chocolat noir à la fleur de sel sur un coulis de fruits rouges». Côté vins, la carte sont bien pensée avec de belles sélections.
InsTan Café - 4, rue de Bône - 06400 Cannes - Tél. +33 (0)4 93 99 77 18 - Menu : 32 euros

• **LES BACCHANALES** • Dans Moyen-Pays Vençois, l'ex-chef de l'Auberge de Tourrettes, Christophe Dufau a choisit un lieu intimiste (l'ancien "Petit Manoir") dans le vieux village de Tourettes pour y installer son «bistrot gourmet» Les Bacchanales. Salle artistiquement décorée et mobilier contemporain créent, avec ce qu'il faut de bon goût, une belle atmosphère. Ici, Christophe Dufau concocte une originale cuisine de marché teintées quelquefois de subtiles touches exotiques... selon l'humeur du moment. Christophe Dufau a eu un parcours riche en belles expériences. Formé au Gavroche chez les frères Roux à Londres et chez Bernard Loiseau à Seaulieu, il officie par la suite au Ministère de la Francophonie, à la Maison du Danemark à Paris et dans deux Relais et Châteaux au Danemark le Falsed Kro et le Soender Kro. Différents stages culinaires à Hong Kong, Kuala Lumpur ou New-York enrichissent sa perception de

la gastronomie. Dans ses bagages, il ramène à chaque fois de belles inspirations gourmandes. En 1999 il est élu meilleur « chef de restaurant de l'année » au Danemark et en 2000, il reçoit le 1er Prix de Cuisine Provençale. Aujourd'hui dans son agréable salle à manger de la vieille ville, il enchante le gourmet avec une savoureuse cuisine d'auteur. En amuse-bouche...«gres-sins tièdes et moelleux aux olives noires, accompagnés d'un pesto de persil à l'assiette», à faire suivre par «le poulpé à la plancha», un excellent «dos de morue cuisiné au lard ibérique, noisettes et cresson de fontaine» ou encore par la «pièce de bœuf rôtie aux aromates», on aime cette cuisine novatrice mariant terroirs, belles inspirations et justes saveurs. On aime aussi les desserts conçus en subtiles notes sucrées comme les «fraises de Provence à la vanille et au vin rouge» servies en saison et qui s'accompagnent d'une «glace mousseuse et mousseline, amandes caramélisées»...un vrai régal. Côté vins, Christophe Dufau s'attache à choisir toujours de belles sélections d'un bon rapport de prix tel l'excellent A.O.C. Côtes de Provence le Domaine Rabiega (Draguignan dans le Var). Au final, ce bistrot est une bonne aubaine pour les connaisseurs, qu'on se le dise!

Les Bacchanales - 21, Grand-Rue - Tourrettes-sur-Loup - Tél. +33 (0)4 93 24 19 19. Menu : 32 euros



En haut :
la salle de l'Instant Café à Cannes -
Au centre :
les plats gourmands des Bacchanales
En bas : la salle du restaurant les Bacchanales

Chapman © 2013



révolution en boîte

avec Christophe Pétra

par Jérôme Chapman



• REVOLUTION EN BOITE •

L'agréable table gourmande de Christophe Pétra au Lavandou est une halte incontournable pour amateurs de belles saveurs. Ce jeune chef au talent confirmé a su au fil des années tirer les enseignements de ses maîtres tels Paul Bocuse, Roger Jaloux, Laurent Tarridec, Stéphane Raimbault ou encore Roger Vergé, qui lui ont appris les justes valeurs du métier. Sur cette route du Lavandou, face à la mer, d'un ancien cabanon de bord de route, Christophe Pétra en a fait un des restaurants les plus côtés du Var, de son savoir-faire culinaire il en a fait une cuisine pleine de couleurs et de saveurs. Baies vitrées lumineuses et terrasse sur le toit, tables rondes et décor aux tons boisés, ici l'ambiance est plutôt chic et décontractée, et ainsi propice aux plaisirs de la table. Nanti d'une belle notoriété, ce grand gaillard à la mine joviale aime faire plaisir à ses clients et jouer à la pétanque. Son menu du

jour, raconté au bouche à oreille laisse percevoir une gastronomie généreuse qui n'oublie jamais son terroir. Subtile et savoureuse, la cuisine de Christophe envoûte vite les papilles au fil des plats. Si son «cappucino de pétoncles, cèpes et truffes», son «risotto de cabillaud demi-sel, fumet de vin rouge et sauge», ou encore son succulent «lapin confit quatre heures, peau d'aubergine brûlée, polenta aux pignons et jus de braisage» restent au menu, Christophe Pétra a décidé de mettre à la carte son «menu révolution en boîte».

«C'est ma façon de m'exprimer face à un "système" qui est très contraignant pour notre profession, alors j'ai décidé de faire ce menu, c'est une sorte de boutade personnelle». Il ajoute en souriant : « Nous les restaurateurs, on n'a plus d'argent pour acheter des assiettes, alors, chez moi, on servira dans des boîtes de conserves et dans des bocaux... Même s'il n'y a pas d'assiette, ma

cuisine sera toujours aussi bonne, rassurez-vous quand même ! ». Dans ce véritable menu gourmand, on trouve des sardines à l'escabeche servies dans leur boîte, du thon rouge à la chinoise, une parmentier de joue de bœuf aux truffes et en dessert le fameux pot de confiture du vieux garçon...et oui! Inconventionnel, le menu fera à coup sûr grincer des dents, certains intégristes de la tradition ou encore certains confrères envieux, mais ce menu, Christophe l'a conçu pour le «fun». Et comme il le dit si bien : « Ce métier est difficile... avec beaucoup d'horaires et de contraintes, alors si en plus on ne peut pas se faire plaisir, ce serait un comble! On n'a plus qu'à aller jouer à la pétanque ».

Le Sud - Christophe Pétra
Avenue des Trois Dauphins
83980 Le Lavandou
Tél +33 (0)4 94 05 76 98

Sur la route du Lavandou, face à la mer, d'un ancien cabanon de bord de route, Christophe Pétra en a fait un des restaurants les plus côtés du Var, de son savoir-faire culinaire il en a fait une cuisine pleine de couleurs et de saveurs. Aujourd'hui, il fait sa révolution en boîte...

Crédit photo : Jérôme Chapman © 2005



bento box connection

au Port Palace Monte-Carlo

Grégory Goulot, le jeune chef des cuisines qui nous avait tant émerveillé du haut de son Mirazur à Menton, est revenu sur le devant de la scène gastronomique. Après avoir été récupéré par le Groupe Stein, Grégory Goulot a fait l'an passé l'ouverture entre autres du restaurant *l'Orangerie* au Gran Hotel La Florida à Barcelone. Divers stages à l'étranger lui ont permis de se perfectionner dans la cuisine asiatique tout particulièrement. Pressenti pour ses belles aptitudes, Grégory Goulot a accepté d'orchestrer les cuisines du restaurant *La Mandarine* au Port Palace à Monte-Carlo. Situé au dernier étage de l'hôtel, dans un cadre chic et décontracté, le restaurant *La Mandarine* offre un superbe panorama sur le port de Monte-Carlo et la Méditerranée. Décorée avec goût et sobriété, la salle de restaurant se veut agréablement Zen. Dans ce contexte propice aux plaisirs gourmands, Grégory a misé sur les saveurs exotiques de la cuisine asiatique. Inspiré par la *Bento Box* (la fameuse boîte à déjeuner des japonais), Grégory Goulot a composé le menu Jun'Kai, conçu comme un voyage gourmand entre Occident et Asie, le tout servi en petites portions goûteuses et colorées : « wok de Crabe à coque

molle, rouleau de printemps Cristal au pamplemousse », « essence de tomate pimentée, aumônières de gambas à la coriandre », « salade de daïkon aigre douce, vinaigrette emulsionnée au gingembre », « Saint Jacques Poêlée, au jus de Saké, Tempura de Shi Take », « dos de veau rôti à la mode de sichuan, sauce aux cinq épices », « granité de thé à la citronnelle » et pour finir « transparence de poire en senteur de réglisse, gelée d'eau de vie ». Ce menu est un vrai régal. Élaboré avec d'excellents ingrédients, chaque plat est présenté comme un petit chef-d'œuvre. Côté carte, on retrouve un esprit plus tradition : « tempura de grosses crevettes au condiment de poivre vert », « copeaux de foie gras et pain tartine à la gelée de mandarine » ou encore « noix de saint jacques, polenta aux olives, basilic ». Cet agréable restaurant sur le port de Monaco face au Rocher est une très originale destination gourmande.

La Mandarine - Port Palace
7, avenue John F. Kennedy
98000 Monte-Carlo
Tél. +377 97 97 90 00
Fax : +377 97 97 90 01
Email contact@portpalace.com
Carte, 16 à 45 €





ambiances *bistro Gastro*

sur la Côte d'Azur

Luna Caffé à Cannes, Lika à Biot, Maxim's à Monte-Carlo ou encore la sympathique Villa à Marseille, voici quatre tables différentes et toutes agréables, pour les petites ou grandes faims.



• **LUNA CAFFÉ** • Didier Seillet, ex-chef de l'Armorial à Mandelieu, a repris depuis le mois d'avril 2005, ce petit restaurant, créé par Jo Petinatti (ex-proprétaire de Félix pendant 30 ans). Avec sa jolie salle de restaurant aux airs de bistrot gourmand et petite terrasse intime, le Luna Caffé de Didier Seillet est une agréable destination midi et soir. Fort de belles expériences professionnelles acquises dans des grandes maisons, Didier Seillet, a mis en place une carte gourmande très attractive. Mariant inspirations de saison et retour de marché, il excelle dans des plats traditionnels alliant finesse et justes goûts : « dorade royale au four à l'huile d'olive », « rognons de veau à la moutarde ancienne » ou encore « foie de canard poêlé aux pommes ». Côté vins, la carte est courte mais bien assise sur des valeurs sûres : Château Les Apiès en vin rosé Côtes de Provence. On aime l'ambiance de ce Luna Caffé où qualité rime avec rapport de prix. A connaître absolument. *Luna Caffé - 8 rue Barthelemy - 06150 Cannes-La Bocca - Tél. +33 (0)4 93 90 96 20 - Carte, 25 à 45 euros*

• **LE LIKA** • Au cœur de Biot, ce petit restaurant, tenu par Aline Babet et Jean-Marc Gambino, est parfait pour des petits repas entre amis. Ambiance conviviale, cuisine sympathique et petits prix sont de la partie. A la carte, spécialités de provenance ou créoles feront des heureux : « filets de rougets », « légumes farcis »,

« sardines panées », ou encore « daube de joue de bœuf » ou pour la partie exotique : « accras de morue », « rougail au saucisse », « nems de poulet » ou « canard au gingembre ». Simple et bon. *Le Lika - 22 rue Saint Sébastien - 06410 Biot - Tél. +33 (0)4 93 65 09 00 - Carte 15 à 35 euros. Menu : 20 euros.*

• **MAXIM'S MONTE-CARLO** • Dirigé par Jean-Paul Unzueta, ce restaurant belle époque est une des tables les plus chics de Monaco. Inauguré le 31 décembre 1999 par Pierre Cardin en personne, c'est le 19ème Maxim's dans le monde. Avec son décor mythique, boiseries, nymphes et arabesques, ses éclairages savants, ses vitraux et ses fresques, Maxim's se veut un lieu élégant et festif. En cuisine, c'est Fabrice Eon qui assure le régal des gourmets et clients qui fréquentent les lieux. Fabrice Eon, créatif et talentueux chef, sait marier les belles saveurs. La carte fourmille d'alléchantes gourmandises : « pain perdu au ceps et aubergines, salade de riquette, copeaux de foie gras à la fleur de sel », « risotto de langoustines et câtaignes à la coriandre » ou encore « turbot rôti aux pousses d'épinard, poêlé de girolles et lomo d'Espagne ». On notera la grande qualité des poissons livrés tous les jours par Les Pêcheries de l'Océan à Menton. Côté vins, la carte regorge de très bonnes bouteilles millésimées. Quant à l'accueil et au service, ils

sont à la hauteur de la maison .. royaux. *Maxim's de Monte-Carlo - 20, avenue de la Costa - 98000 Monaco - Tél. +377 97 97 84 64 - Carte : 45 à 75 euros*

• **LA VILLA** • Bien connue des gourmets marseillais, "La Villa", restaurant discret et convivial a été créé par Thierry Albert et Jean-Louis Vignoli, tous deux amoureux de belle gastronomie. Bénéficiant essentiellement d'une clientèle d'habités, "La Villa" offre des mets succulents dans un cadre stylé, et un service qui mérite que l'on note sa qualité. En belle saison, déjeuner ou dîner dans le jardin est toujours un grand moment de bonheur. On y déguste, par exemple, des pizzas, des tajines, des tartares de poissons crus servis avec des chips maison, des pâtes, des viandes ou encore de savoureux poissons grillés et des cigales de mer (spécialité maison), le tout orchestré par Thierry Bernet, le chef des cuisines, qui veille rigoureusement à la qualité. On aime aussi les excellents sushis préparés par un vrai chef japonais. On notera la grande fraîcheur des poissons livrés tous les jours par la société Galix à Marseille. Salle intérieure ou patio à l'extérieur, cette villa est très sympa et c'est souvent plein. Un vrai petit coin de paradis à connaître au cœur de Marseille. *La Villa - 113 Rue Jean Mermoz 13008 Marseille - +33 (0)4 91 71 21 11 - Carte : 20 à 45 euros*



En haut : le patio de la Villa - Au centre à droite : Jean-Louis Vignoli, Thierry Bernet et Thierry Albert - Au centre à gauche : sushi et foie gras à la Villa - En bas à gauche : Aline Babet et Jean-Marc Gambino - à Droite : Maxim's à Monte-Carlo.

ils bougent | que font-ils

Que font-ils, ici ou ailleurs. Ils ne manquent pas d'idées, ni d'énergie. Pendant que les Relais et Châteaux se rencontrent à L'Oasis de Stéphane Raimbault, le monde de la gastronomie tourne... De la Côte d'Azur à Salzbourg en passant par Paris, Bordeaux, la créativité ne manque pas. Les femmes bougent aussi avec Hermance Carro, Anne-Sophie Pic ou encore Nathalie Beauvais.



Les Relais & Châteaux à L'Oasis (Mandelieu)

Les Relais & Châteaux à L'Oasis

Pour la deuxième année consécutive le restaurant l'oasis a eu le plaisir d'accueillir lundi 5 décembre 2005 la soirée organisée par relais et châteaux dans le cadre du salon iltm. En partenariat avec le magazine Condé Nast qui avait invité une centaine d'hosted buyers anglais, cette soirée a été placée sous le signe de l'excellence et de la gastronomie. Ainsi que l'a rappelé Jaumé Tapies, président nouvellement élu de la chaîne relais et châteaux lors de son discours, parmi les 5 c de relais et châteaux, l'un est l'emblème de la cuisine, fort bien représentée ce soir là puisqu'une dizaine de chefs étoilés parmi les plus prestigieux nous fait l'amitié de leur présence : Jean-André Charrial de l'Oustau de Beaumanières, Xavier Matthieu de l'Hostellerie le Phebus, Gérald Passédât du Petit Nice Passédât, Christophe Bacquie de la Villa, Alain Llorca du Moulin de Mougins, Serge Gouloumes du Mas Candille, Jacques Chibois de la Bastide Saint-Antoine, Frédéric Buzet du Saint-Paul, François Blanchet du Métropole. Chacun a proposé à la dégustation une de ses spécialités gastronomiques. Le cocktail s'est poursuivi par une dégustation de fromage proposée par la Ferme Savoyarde (famille Céneri) et par un superbe buffet de dessert réalisé par François Raimbault, le chef pâtissier de L'Oasis. Pour clore cette soirée d'exception, une tombola, organisée de main de maître par Isabelle Durighello, responsable promotion des Relais et Châteaux, a permis de faire gagner de nombreux séjours dans les différents relais et châteaux membres de la chaîne, en France et dans le monde aux invités présents.

Lauriers à :

- **Olivier Roellinger**, chef des Maisons de Bricourt à Cancale, a été choisi par ses pairs comme « Chef de l'année 2005 », tandis qu'Enrico Bernardo, chef sommelier du restaurant Le Cinq à Paris, a été élu « sommelier de l'année », et Alexandre Couillon, du restaurant « La Marine » à Noirmoutier, « Espoir 2005 » à l'initiative du magazine « Le Chef ».
- **Franck Thomas**, qui fait son entrée dans le Who's Who 2005-2006 qui compte pas moins de 2011 biographies (avec seulement 1% de restaurateurs, sommeliers et œnologues).
- **Jean-Paul Bostoën** (second de cuisine de Marc Haerberlin à l'Auberge de l'Ille) qui a remporté la finale de la 14ème édition du Trophée de la Cuisine Provençale, le « Prix Spécial de la Sommellerie » revenant à Pascal Paulze (sommelier de l'Oasis à La Napoule) pour l'accord met-vin.
- **Alain Ducasse**, dont « L'Essex House » figure parmi les 4 restaurants 3 étoiles dans le premier Guide Michelin consacré à New-York, aux côtés de 2 autres établissements français : le « Jean-Georges » de Maggy Le Coz et « Le Bernardin » d'Eric Ripert et du restaurant américain « Per Se » de Thomas Keller.
- **Hermance Carro**, 27 ans, fille du chef étoilé Alain Carro du « Castellaras » à Fayence, qui succède à Cyril Lignac pour la seconde édition de « Oui Chef » sur M6.
- **Anne-Sophie Pic** du restaurant « Pic » à Valence et **Nathalie Beauvais** du « Jardin Gourmand » à Lorient sont les deux lauréates du 11ème Trophée Gosset Celebris de la Meilleure Carte des Vins de Champagne, qui a souhaité mettre les femmes à l'honneur cette année.

La bûche de Lolita Lempicka chez Lenôtre



Les forts en thème...

ils bougent | *que font-ils*

Haute couture

Jamais à court d'idées, la maison Lenôtre a présenté dans sa boutique cannoise ses innovations de fin d'année : sa bûche de Noël griffée cette année d'un grand nom de la haute couture, Lolita Lempicka, et intitulée « Songe d'une nuit d'été ». Faire entièrement à la main, à base de macaron nature, poires de saison et crème légère à la vanille Bourbon, elle est éditée à 1000 exemplaires seulement.

Tout caviar

A Falicon (06), Jean-Marc Delacourt persiste et signe en renouvelant au mois de février un menu en 5 plats avec différentes sortes de caviar, dont le caviar pressé, le tout arrosé au champagne. Mais c'est surtout en Aquitaine, terre d'élection du caviar français d'élevage, que l'on trouve le plus d'adeptes pour ce type de menus, à l'image de Philippe Etchebest, MOF et chef de l'Hostellerie de Plaisance à Saint Emilion, qui a l'art de marier, depuis plusieurs années dans ses menus thématiques à 6 plats, le caviar avec le homard breton, le thon rouge de Méditerranée, le poulet noir de Caussade ou encore le pied de cochon et le fromage de chèvre. A Monaco, pour les Fêtes de fin d'année, l'Hôtel Métropole a

même mis au point un cocktail qui ne manque pas d'originalité, le « One o One Martini Caviar », un savoureux mélange de vodka, de vermouth dry et d'une infusion de caviar.

Tout veau

Parmi toutes les recettes de veau que présente la carte du Passiflore à Paris dans le XVème, il y a « la tête de veau en bouillabaisse », la trouvaille terre-mer audacieuse de Roland Durand avec bouillon au curry, morceaux de cuir et de langue, huîtres et quelques crosnes en garniture.

Monochrome

Le chef Benoît Bordier (chez Jean, 8 rue Saint Lazare à Paris IXème) propose à sa carte 3 plats couleur violette, une teinte originale en cuisine : soupe à l'oignon rouge glacée façon sangria accompagnée de tartines à la moutarde violette de Brive, rouleaux de trévis au bœuf et chou rouge avec une petite purée violette composée de patates vitelottes. On termine ce « purple menu » par une salade de mûres et betteraves rouges au basilic pourpre. Pour l'accord monochrome, on choisit un vin du Roussillon, jeune, qui exhibe une couleur grenat aux reflets bleutés, l'Alba 2003 du Domaine Jean Louis Tribouley.

Que font-ils ailleurs

A Bordeaux, Eric Abidat (ancien éclairagiste professionnel formé aux Beaux Arts) a créé le premier « restaurant-fantôme » en s'inspirant de l'univers d'Harry Potter. Avec près de 800 000 euros de transformation, le Château Descas, sur le Quai de Paludate, a pris pour nom « Mystic » et ressemble à un palais mystérieux avec lumière blafarde et la représentation d'un fantôme en hologramme qui anime le dîner avant un spectacle de cirque.

A Paris, les marques s'exhibent dans les endroits branchés. Sur les Champs Elysées, les brasseries Heineken ont lancé « Culture Bière ». Sur 1800 m², l'espace réunit 3 bars dont un en verre de 18 mètres de long, un restaurant avec amuse-bières (21 variétés à 2,8 euros l'unité) et des accords mets-bières et une boutique aux produits exclusifs sur le thème de la bière.

En Autriche, la palme de l'originalité pourrait revenir au restaurant-musée d'avions anciens, « Ikarus », situé dans le hangar numéro 7 de l'aéroport de Salzburg. En forme d'aile d'avion, le hangar comprend une collection d'aéronefs du siècle dernier, un bar suspendu au plafond, son sol est en verre pour admirer les vieux zincs du rez-de-chaussée. Par ailleurs, un espace restauration a la particularité de changer de chef tous les mois.

VALSE DES CHEFS

EN PACA ■ Après Saint-Tropez, Ramatuelle, Avoriaz et Marrakech, le chef troyen **Christophe Leroy** élargit son rayonnement en assurant l'exploitation du restaurant du Polo Club de Gassin et celle du restaurant du Golfe de Saint-Tropez. ■ **Bernard Leclerc**, ancien chef étoilé, propriétaire de la « Poêle d'Or » à Cannes, qui a travaillé ensuite à la « Baie Dorée » au Cap d'Antibes et chez Lenôtre à Mouans-Sartoux, est le nouveau chef de « L'Auberge du Colombier » à Roquefort-les-Pins. ■ **Sébastien Broda**, ancien second d'Alain Parodi, a repris à Biot « l'auberge du

Jarrier » avec son Maître d'Hôtel, **Fabien Ageloux** et son chef pâtissier **Pascal Picasse**, venus également du Cigalon. ■ **Josiane Deperraz** a créé son enseigne « Côté Jardin » rue Auguste-Gal à Nice, pour les amateurs de cuisine familiale provençale. ■ **Philippe Gollino**, ancien second au Louis XV à Monaco, est le nouveau chef de cuisine du « Bar & Bœuf » au Sporting Monte Carlo. ■ **Mickaël Bazile**, ancien second de Christian Morisset, est le nouveau chef du « Paradis » relooké à Juan-les-Pins. ■ **François Blanchet**, un

ancien du « Chanteclerc » à Nice, insuffle un nouvel élan gastronomique à l'hôtel « Métropole » de Beaulieu-sur-Mer. **A PARIS** ■ **Benjamin Van Kalmthout**, ancien second du « Wepler », officie comme chef de cuisine au nouveau « Bistrot » dans le VIIème, propriété de **Michel Bessière**, PDG du Wepler. -Yvan arrive sur les Champs Elysées dans les cuisines du Montecristo. ■ **Frank Charpentier** quitte en fin d'année le « W » pour les cuisines du Scribe à la place de **Jean-François Rouquette** qui s'installe au « Park Hyatt Vendôme » ■ **Guy Savoy** a placé son

ancien second, **Jean-Marc Lem-mery** comme chef exécutif du Cap Vernet, avenue Marceau. ■ **Nicolas Duquenois**, un ancien du Martinez de Cannes, a ouvert « L'Auberge de la Ferrandaise » en lieu et place de la Table d'Aude dans le VIème. **ET AILLEURS** ■ Autre tribulation de la gastronomie, **Grégory Coutanceau**, qui a déjà ouvert 4 restaurants à La Rochelle, s'étend à Paris avec une nouvelle enseigne au sein du groupe Richard, « Le Cou de La Girafe », rue Paul Baudry dans le VIIIème. ■ **Philippe Dorange** a atterri à Toulouse au « Lounge 233 »...

Ils sont jeunes, et leur notoriété est croissante. Leur cuisine est résolument contemporaine, réalisée à partir d'une sélection très rigoureuse des produits, mixés aux parfums du monde entier.

■ Le regard volontaire, le sourire un rien charmeur, bien à son aise dans son tout neuf tablier blanc de chef, sa cuisine est à son image, haute en couleurs, et a su séduire **Armen et Cécile Petrossian**, propriétaires de la célèbre maison de caviar parisienne, pour qu'ils lui confient les destinées des cuisines de leur restaurant de la rue Latour Maubourg. « *Je cuisine par plaisir et pour le plaisir de mes convives depuis ma plus tendre enfance.* » Née dans le XII^{ème} arrondissement à Paris en 1976, dans une famille d'origine Peuls de 7 enfants, Rougui Dia

s'oriente très vite vers le métier de cuisinière. CAP et Bac Pro en poche, elle entre en 1990 comme serveuse dans un bistrot réputé, « Chez Jean », dans le IX^{ème} arrondissement, et y fait la connaissance du jeune Sébastien Faré, déjà en cuisine. Elle profite de cette première expérience pour se perfectionner au service en salle et en sommellerie. Elle suit ensuite **Sébastien Faré** dans son parcours promotionnel. Progressivement, elle sera commis, puis second de Sébastien Faré aux « Persiennes » dans le VIII^{ème} avant d'entrer comme chef de partie en 2001 à ses

Rougui Dia ►

côtés, chez Petrossian. Quand Sébastien Faré quitte cet établissement en août 2004, elle y obtient son premier poste de chef. Sa mission est claire : tout en gardant les plats « signature » du Restaurant Petrossian, tels que l'Oeuf Petrossian et le Bar au Caviar, elle doit apporter sa touche personnelle et utiliser les épices qu'elle connaît bien. A la tête d'une brigade de 7 personnes en cuisine, qu'elle gère et forme, elle cherche aussi à être reconnue par ses pairs et surtout poursuivre ce métier qu'elle aime pour le plus grand bonheur de ses nouveaux clients.

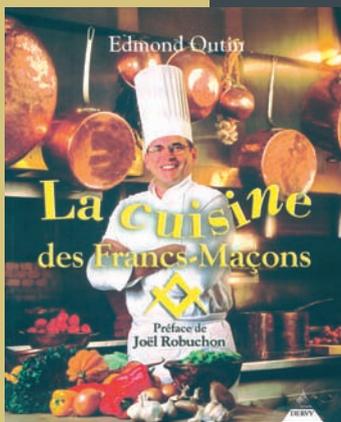


◀ Christophe Bacquié

■ Jeune chef étoilé des cuisines de « La Villa » à Calvi, en Corse depuis 6 ans, premier MOF (2004) de Corse et admis en 2005 au sein des Maîtres Cuisiniers de France, Christophe Bacquié affiche de nouvelles prétentions : une seconde étoile au Michelin au travers d'une nouvelle façon inventive de cuisiner. Natif de Luri en Haute Corse, Christophe Bacquié ne fait qu'appliquer tout ce qu'il a appris à « l'Oasis » de La Napoule et chez « Prunier » à Paris, avant de revenir au pays : « Travailler le terroir corse dans toute sa rareté et son raffinement. » Cela implique de ne pas tricher avec le produit local, de bien définir son goût et de le respecter dans sa cuisson, comme dans les sauces et les accompagnements que l'on choisit. Chaque produit devient ainsi un vrai plat de terroir très travaillé. La preuve par l'exemple : à la carte, son « aubergine et fleur de courgette » se décline en une aubergine farcie aux condiments, confite puis gratinée au « Parmigiano Reggiano » tandis que la fleur de courgette est en « tempura » à la vinaigrette au miel de chardon de Lozari. Autre exemple, son « denti de palangre » est servi devant le client, cuisiné en cocotte aux girolles, pommes de terre grenaille de Noirmoutier au jus de volaille perlé à l'huile de basilic et rehaussé d'une fine tranche de « Culatello di Zebello » Grande Réserve (un cœur de jambon de Parme affiné pendant 10 ans). Fleur d'hibiscus, citronnelle, saké et fruits de la passion font partie de ses secrets de cuisson, tout comme le vinaigre de myrtes confectionné par lui-même à partir de ses propres cueillettes.



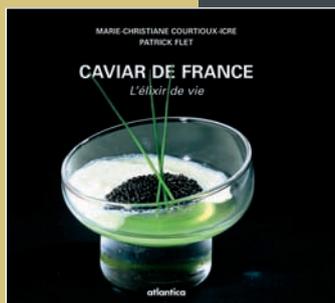
PETROSSIAN
Rougui Dia



La Cuisine des Francs-Maçons
préfacé par Joël Robuchon
par Edmond Outin

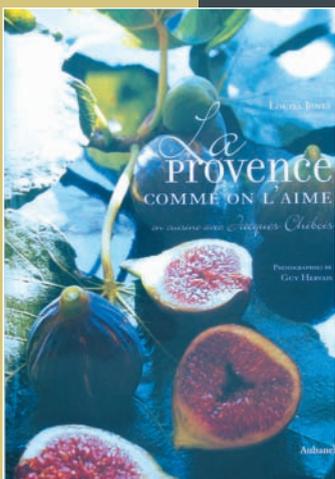
Illustré de recettes de Raymond d'Artigues, Patrick Bagot, Jean Bardet, Georges Blanc, Michel Blanchet, Gérard Besson, Jean-Pierre Billoux, Adrien Chauvin, Jacques Chibois, et bien d'autres. On sait que les Agapes, c'est à dire les banquets tiennent une place importante dans la vie de la confrérie maçonnique, aussi bien symbolique que dans la réalité, et ce depuis les origines. Par ailleurs, on peut également considérer que l'apprentissage de la cuisine jusqu'à la maîtrise relève d'une démarche initiatique. Ces deux premiers expliquent sans doute pourquoi de nombreux chefs connus sont membres de la franc-maçonnerie. c'est donc à la fois à un voyage historique et symbolique que nous invite l'auteur, mêlant anecdotes, citations en même temps qu'il nous fait pénétrer dans les cuisines de la franc-maçonnerie où nous découvrons des chefs célèbres nous livrant leurs meilleures recettes... Edmond Outin, écrivain, et une vingtaine de grands chefs français ont additionné leurs compétences pour nous concocter cette Cuisine des Francs-maçons. Passionnant

228 pages - 25 Euros environ aux Editions Dervy 204 Boulevard Raspail - Paris 75014



Caviar de France, l'élixir de vie
de Marie Christiane Courtioux
et Patrick Flet

C'est le 1er ouvrage traitant complètement de ce produit de terroir bien français et de sa région de production, l'Aquitaine, un livre qui bouscule les idées reçues. La première partie de cet ouvrage, richement illustré, est consacrée à la filière du caviar français, qui bénéficie aujourd'hui d'une technologie de pointe inouïe, grâce à ses 7 producteurs et ses grands distributeurs. On y décrit son histoire, l'art de le déguster, des menus « tout caviar » et des accords caviar-vins. La deuxième partie de l'ouvrage donne la parole à quelque 50 chefs étoilés, qui adorent le cuisiner à toutes les sauces, en entrée comme en plat ou en dessert. De



Yannick Alleno à Bruno Turbot, en passant par Didier Aniès, Jacques Chibois, Jean-Georges Klein, Marc Meneau, Stéphane Raimbault et Laurent Tarridec, ce sont quelques-unes des plus grandes toques françaises qui confient leurs surprenantes créations. Chic et bourré de vitamines, le caviar français se démocratise et part à la conquête de nouveaux gourmets qui l'ont déjà adopté, non seulement dans les restaurants gastronomiques, mais aussi dans certaines brasseries ou même chez soi.

Editions Atlantica - 250 pages - 35 euros

La France des Chefs
de Jean-Louis André.

C'est beaucoup plus qu'un livre de recettes. C'est un moment partagé avec quelques-uns des plus grands chefs de France qui nous montrent, en toute humilité, leur maison, leur style de vie et leur personnalité. Au total, 15 chefs nous font pénétrer dans leur cuisine et nous confient 5 de leurs recettes, soit 75 recettes inédites. Un joli tour de France mené par des ambassadeurs de leur terroir, tels que Marc Haerberlin, Nicolas Le Bec, Alain Passard, Gérald Passédât, Olivier Roellinger ou encore Anne-Sophie Pic.

Editions Flammarion - 244 pages 39,90 Euros

La Provence comme on l'aime
de Louisa Jones
et Jacques Chibois.

C'est vrai qu'on l'aime cette Provence ! ... Surtout quand elle est décrite par Louisa Jones, grandeoureuse du Sud et de son patrimoine végétal. Et tandis qu'elle décrit les jardins, les traditions familiales et les arts de la table, Jacques Chibois marie pour elle aromates, fleurs et autres trésors culinaires provençaux en une cinquantaine de recettes autour de quelques thématiques : cuisine de poissons, fleurs en cuisine, sauces aux infusions... Un séduisant livre à 4 mains dont on se régale.

Editions Aubanel - 224 pages - 38 Euros

Marketing et multimédia
A vos Blogs..!



L'explosion des flux RSS et des blogs rend aujourd'hui indispensable leur compréhension par les équipes de management et de marketing, depuis les cadres confirmés jusqu'aux étudiants. RSS vient de l'anglais Really Simple Syndication, dans ses diverses formes, le RSS constitue la technologie de base pour la prochaine étape de l'Internet et du Web 2.0. Comme toute innovation, ce standard crée des opportunités qui métamorphoseront l'écosystème des entreprises. Ce sont bientôt tous les Internautes qui utiliseront RSS. Ce livre propose une vision de l'utilisation des flux RSS pour permettre aux entreprises de mettre en oeuvre de nouvelles stratégies d'information. Par exemple, il montre comment un Hôtel de Las Vegas pourrait choisir d'informer ses clients des événements organisés en envoyant des flux RSS sur leurs agendas électroniques. Ce livre interactif est doté d'un site web et d'un vidéo-blog pour participer à ces évolutions : « www.rssblogsmanagement.com ». Jean-Claude Morand est déjà l'auteur de plusieurs ouvrages couvrant différents aspects du e-Business : dont notamment « Internet et Tourisme ». Ce passionné de nouvelles technologies et plus particulièrement de leurs applications concrètes en entreprise, est titulaire d'un doctorat en management de l'université de Grenoble. Editions MM2
 Format : 15x21 - 279 pages
 20 Euros



AGECOTEL

XXII^{ème} Salon Professionnel Méditerranéen
Cafés • Hôtels • Restaurants • Gastronomie • Collectivités



Du 5 au 8 février 2006
Palais des Expositions de Nice

AGECOTEL a désormais lieu tous les deux ans, les années paires. Le fait de réaliser un salon avec cette périodicité résulte de la volonté de ne pas multiplier les incitations auprès des exposants, et de permettre une meilleure pénétration du marché en répondant aux attentes des visiteurs. Le Salon AGE COTEL est structuré pour assurer de façon égalitaire les deux grands secteurs l'équipement hôtelier (mobilier, grandes cuisines, informatique, décorations) et le secteur alimentaire. AGE COTEL est le salon régional incontournable. AGE COTEL est le salon régional du grand sud. Convivial, il correspond à une attente de la part des utilisateurs, d'autant plus que la Côte d'Azur est la région de France au potentiel le plus fort dans le secteur cafés, hôtels, restaurants et gastronomie, collectivités et maisons de retraites.



Dans le cadre du Salon Agecotel la Galerie Artemisia présente une rétrospective des œuvres de Max Cartier, dédiées aux chefs de cuisine. A l'occasion du Salon Agecotel Max Cartier a décidé de réaliser, pour la Galerie Artemisia, le Trophée de l'innovation d'Agecotel, et d'honorer certains chefs pour qui il a réalisé une poêle, en fonction d'une recette particulière.



Agecotel 2006

sous le signe de l'Australie

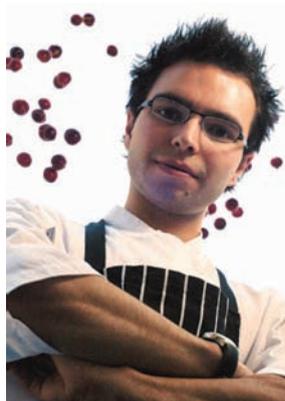


Depuis 1981 Agecotel s'est affirmé au long de toutes ces années comme un événement incontournable et plus que majeur pour les professionnels du secteur. Avec une périodicité bi-annuelle Agecotel a désormais trouvé son rythme. Le précédent salon agecotel qui s'est déroulé du 08 au 11 février 2004, au palais des expositions à nice, a été un franc succès professionnel. plus de 200 exposants ont accueilli sur 4 jours près de 14 200 visiteurs soit une augmentation de 30% par rapport à 2002.

Le Salon Agecotel est structuré pour assurer de façon égalitaire les deux grands secteurs : l'équipement (mobilier, grandes cuisines, informatique, décorations) et le secteur alimentaire. Agecotel est le salon régional du Grand Sud. Convivial, il correspond à une attente de la part des utilisateurs, d'autant plus que la côte d'azur est la région de France au potentiel le plus fort dans le secteur cafés, hôtels, restaurants et gastronomie, collectivités et maisons de retraites : environ 10 à 12 % du potentiel national. De nombreux groupements professionnels sont présents sur le Salon Agecotel 2006 : la Direction des Services Vétérinaires des Alpes Maritimes, l'Académie Nationale de Cuisine, l'Association "Maître d'Hôtel" de la Côte d'Azur et Monaco, Syndicat des Limonadiers et Restaurateurs, Syndicat des Pâtisseries, Chocolatiers et Confiseurs, Syndicat des Hôteliers de la Côte d'Azur, Lycée Régional Hôtelier et de Tourisme Paul Augier, les chefs de la région, le Lycée hôtelier de Menton, l'Association des Gouvernantes. De nombreuses animations sont prévues sur le Salon Agecotel 2006 avec le Syndicat des Hôteliers de nice Côte d'Azur sur thème principal de l'emploi formation DIF (droit individuel à la formation).

D'autres animations seront proposées avec agecobar organisées par le syndicat des limonadiers et restaurateurs. Chaque jour, les limonadiers et restaurateurs nous enchanteront par leur dynamisme en assurant l'organisation d'animations ludiques ou éducatives, toutes passionnantes : concours de cocktails, concours des tireurs de bière, concours du meilleur pizzaiolo. Trois prix seront remis la pelle d'or, la pelle d'argent, la pelle de bronze. D'autres animations sont au programme avec Agecorest : concours des maîtres d'hôtel.. avec l'association "maître d'hôtel" de la Côte d'Azur et Monaco, concours du meilleur maître d'hôtel des palaces de la côte d'azur et monaco. Agecotel sera doté d'un restaurant gastronomique avec une atmosphère très design, permettant à tous les visiteurs et exposants de déguster une cuisine de qualité concoctée par Jean-Claude Guillon, chef au Grand Hôtel du Cap-Ferrat. Agecotel recevra pour la 1ère fois l'Australie en collaboration avec le Lycée Paul Augier. Les visiteurs pourront déguster la Cuisine Bush Tucker dans un restaurant spécialement aménagé pour l'occasion. Des trophées créés par Max Cartier seront remis dans le cadre des Trophées de l'Innovation Agecotel.







Les chefs *du moment* **au Québec**

par Cyril Demazis

Aujourd'hui, Québec et Montréal sont reconnues comme 2 des grandes capitales gastronomiques d'Amérique du Nord. Si les onctueux ragoûts, les riches tourtières du terroir ou encore la « fine cuisine continentale » restent encore parmi les symboles du paysage culinaire Québécois, on assiste depuis quelques années à une grande déferlante créative enclenchée par une nouvelle génération de chefs. Québec et Montréal offrent un vaste choix de restaurants haut de gamme et de bistro tendance. Voici les tables qui font l'actualité de la gastronomie dans la province du Québec





Photo du bas : la salle de l'Initial - En haut : Yvan Lebrun



Photo du bas : Gastronomie au restaurant Le Champlain



L'Utopie

Voisin de la Galerie Rouge et situé sur la rue St-Joseph à Québec le restaurant L'Utopie est aussi un régal pour les yeux. Au sol, dallage de marbre vert et rouille nous porte dans un espace dégagé où des troncs de boulots blanc font office de cloison entre les tables qui sont autant de sculptures. Le chef, Stéphane Modat, tient un parcours qui en dit long sur la soirée qui vous attends. École hôtelière du moulin à vent (Perpignan), début de carrière à la Littorine (Banyuls-sur-Mer), chef de Parti au Jardin des sens des frères Pourcelet, un an au restaurant l'Univers de Christian Plumail, quatre années au restaurant l'Initial de Québec où il rencontre son associé actuel et enfin en 2004, il oeuvre dans sa propre cuisine au restaurant L'Utopie. Le restaurant se veut une réflexion autour des concepts d'utopie et de gastronomie. La carte se décline en deux volets: un de création multidisciplinaire pour exemple le menu architecture et un second, plus gastronomique et conventionnel. C'est à partir d'éléments du terroir et d'ailleurs qu'il cherche d'autres voies à la création. Ainsi l'on peu se régaler du bar sauvage sur peau et homard décor-tiqué sont accompagnés d'échalotes confites, d'asperges blan-ches et de sa tartelette feuilletée de fenouil braisé. Le poisson est rôti lentement et mouillé de verjus du Périgord.

L'Utopie

226 1/2, rue Saint-Joseph, Québec
+1 418 523 7878
Carte, 14 à 92 \$ canadiens

Les chefs du moment au Québec

par Cyril Demazis



Photo : Jean Soulard du Champlain

Stéphane Modat,
Yvan Lebrun,
Jean Soulard,
ou encore
Daniel Vézina,
à chacun son style,
mais toujours
créativité
et belles saveurs...

L'Initial

Le restaurant L'Initial a vu le jour en 1990. Il est né d'une passion commune pour la cuisine en général et la gastronomie en particulier du chef **Yvan Lebrun**, breton originaire de Cancale, et de **Rolande Leclerc**, Québécoise de souche. En 1998, ayant au fil des ans, acquis une fort belle renommée, l'Initiale emménage dans un nouveau local plus grand, sobre et élégant, situé vers le vieux port de Québec. Yvan et Rolande se rapprochent ainsi des grands hôtels et des lieux touristiques de la vieille capitale nationale. C'est dans une bâtisse de caractère datant du 19^e siècle, qui abritait autrefois l'une des toutes premières banques du pays, qu'Yvan Lebrun continue à enchanter sa clientèle. Fidèle à ses principes, sa cuisine joue authenticité et pleine fraîcheur, mariant saveurs et couleurs des meilleurs produits de terroirs : « agneau du Bas-du-Fleuve, « canards et foie gras de la Ferme Goulu », « pétoncles des Îles Mingan » ou encore « Doré du Lac St-Pierre ». Côté vins, la carte séduit par ses belles sélections de France et d'ailleurs. Si la salle principale peut accueillir 40 convives, Yvan et Rolande ont aussi pensé aussi à créer plusieurs salons privés dont notamment le « salon du Chef », une salle intime pour 6 à 12 personnes, situé tout près de la cuisine.

Restaurant L'Initiale

54, Rue St-Pierre
Québec (Québec)
Canada
Tél: +1 418 694-1818
www.restaurantinitiale.com

Le Champlain

Jean Soulard est le premier chef canadien à recevoir le titre de « Maître cuisinier de France ». Il oeuvre dans de nombreux domaines, tels la radio, la télévision encore la presse. Auteur de plusieurs ouvrages de cuisines, il est surtout et avant tout le Chef exécutif du restaurant **Le Champlain**, joyau de la chaîne hôtelière **Fairmont**, dans l'enceinte du luxueux **Château Frontenac**. Originaire de France, Jean Soulard a gardé l'amour de la nature et la passion du travail bien fait. Il est nommé meilleur apprenti-cuisinier de France en 1966. C'est en 1993, après avoir exercé son métier en Suisse et en Angleterre, qu'il s'installe au Québec et dresse la table gastronomique du Château Frontenac. La salle à manger du Château est à couper le souffle. Tout ici respire le luxe et la tradition d'une autre époque. Le confort est exceptionnel et la chaleur du lieu incomparable. Le personnel est vraiment sympathique malgré le protocole. Au menu, *confit d'agneau, croquant de canneberge et sabayon au sortilège accompagné d'un Riesling 2002 (Dopff Irion), pétoncle à l'unilatérale et compote de rhubarbe glacée servi avec un Chablis, Château de Maligny 2004 (vignes de la Reine), suprême de perdrix au truffes, chou de savoie braisé aux pignons et baies de genièvre à déguster avec un Château de Sarpe 2002 (St-Émilien), le plateau de fromages fins du Québec avec son porto Offley, LBV*

1999. Enfin en dessert, *la ganache au chocolat, framboises givrées, tuile en dentelle et figue confites et Champagne Louis Roederer (Brut premier)*. Après de telles agapes, le bar-salon *Le Saint-Laurent* à l'ambiance cosy et au panorama exceptionnel sur le majestueux Fleuve Saint-Laurent sera tout à fait indiqué pour déguster une Fine Champagne ou encore un Bas-Armagnac millésimé.

Le Champlain

Château Frontenac
1, Rue des Carrières
Québec
+1 418 692-3861
Menus, 120\$ et 150\$
vin compris.

Laurie & Raphaël

Le **Laurie et Raphaël** est reconnu en Amérique du nord pour l'excellence et l'inventivité de son chef **Daniel Vézina** qui oeuvre depuis 25 ans dans la gastronomie d'ici. Ouvert depuis 13 ans le restaurant est situé dans le quartier du vieux port. Décoré de façon magistrale par des designers créatifs qui ont su mettre l'accent sur la culture d'ici, le restaurant offre une capacité de 90 places à l'intérieur, 40 en terrasses et 60 places en salon privés. On y retrouve également un cellier qui couvre un pan de mur complet du restaurant. Le chef ne manque pas de faire un tour en la salle de temps à autre et vérifie que tout se passe bien pour ses hôtes. Daniel Vézina attentif à la



Daniel Vezina du Laurie & Raphael

Le bien-manger est une grande culture au Québec. Chez Laurie et Raphael, au Largo-Restau-Club ou encore à la Fenouillère, on aime bien soigner ses clients.

La salle du Laurie & Raphael



Les chefs *du moment* au Québec

par Cyril Demazis

Laurie & Raphael (suite)

qualité des produits qu'il travaille vous fera découvrir, en saison, une cuisine régionale de type "marché", soit l'été, et une cuisine inspirée par ses nombreux voyages, notamment en Asie, ou les épices et les cuissons revisitent de grands classiques de la cuisine française. Vous pourrez ainsi déguster du saumon frais de l'atlantique, les écrevisses du Lac Saint-Pierre ou encore le ris de veau de lait de Yamachiche, autant de noms qui font rêver. La liste n'est pas exhaustive, car le chef vous réserve également des surprises du moment ou l'imprévu vient bousculer vos idées reçus. La carte des desserts est tout aussi impressionnante. Telle la tarte au sucre Érable, gingembre et cannelle ou la classique crème brûlée aux saveurs de Chicoutai, fraises des bois et thé vert. Le Laurie et Raphaël est donc une étape gourmande à ne manquer sous aucun prétexte.

Laurie et Raphaël

117, Rue Dalhousie
Québec, QC
+1 (418) 692-4555
Menu Gastronomique 89\$
Menu Chef 56\$

Largo Restau-Club

Nouvellement installé dans le quartier St-Jean Baptiste en pleine effervescence. Ce nouveau lieu très tendance vous convie à un voyage gastronomique. Embarquement immédiat pour une cuisine baignée des parfums de la méditerranée. Olivier Robichon est le chef d'orchestre de

ce lieu. Ici la qualité des produits prime sur les artifices. Parmi les spécialités, notons le généreux tournedos de thon accompagné de son coulis de pomodoro, ou encore la saveur d'un Chavignol fondant et rôti à souhait sur son lit de chicorée. Des plats simples, classiques mais combien réconfortants. Le décor de la salle à manger est très chaleureux et de bon goût, ambiance "Jazzie" certain soir quand le pianiste vient jouer, de ses mains expertes, du piano à queue qui trône fièrement au milieu de la mezzanine.

Le Largo Restau-Club

643, rue St-Joseph Est
+1 (418) 529-3111
www.largorestoclub.com
Table d'hôte entre 25\$ et 37\$

La Fenouillère

Considéré parmi les meilleures tables de Québec depuis 1986. Le concept, tel qu'imaginé à l'origine, prit place tout doucement et se bonifia progressivement grâce aux idées et à la collaboration d'un personnel passionné. C'est ainsi que, dans un décor accueillant et chaleureux à la fois sobre et raffiné, œuvre aujourd'hui l'une des meilleures équipes de professionnels de la restauration du Québec. Côté cuisine, on aime les belles spécialités proposées à la carte avec entre autres « les rillettes de sanglier au poivre vert », « le tartare de saumon et de thon à l'oignon rouge et aux câpres » ou encore le « parfait de foie blond au Porto et

caramel de Gewurztraminer » entre autres qu'on aimera peut-être faire suivre par un « cuissot de cerf rouge au miel de sarrasin et aux lardons » ou encore par un « cuissot de caribou au miel et aux noisettes et riz sauvage ». On se laissera tenter aussi par les fromages fins du Québec de plus en plus reconnus et appréciés pour leur qualité et leur finesse. Côté vins, la cave regorge de très belles sélections des vins du monde. A noter que le vin est proposé au verre ou à la bouteille. On apprécie aussi l'imposante sélection de Portos millésimés qui est la fierté de l'établissement. La Fenouillère vous propose d'entreposer votre bouteille de Porto entamée, grâce à un procédé spécial consistant à sceller votre bouteille après lui avoir ajouté un gaz de conservation. Le tout jusqu'à votre prochaine visite. Une table de grande qualité pour passer de mémorables moments gourmands. A cela on ajoute un service attentionné et une ambiance conviviale, et c'est le bonheur assuré.

La Fenouillère.

3100, Chemin Saint-Louis
+1 (418) 653-3886
Menu entre 30\$ et 40\$

La cuisine gourmande à la Fenouillère



La salle de la Fenouillère

la Fenouillère



La salle du Largo-Restaur-Club

la Fenouillère



La salle du Largo-Restaur-Club

En haut :
à gauche : Stellio Porombelon - à droite : Patrick Demers -
restaurant les Chèvres à Montréal.
Au centre :
Dessert "pêche et Gingembre" à gauche - Risotto Menthe à
droite
En bas à droite :
l'Area concept - à gauche Area Food concept



Les chefs du moment au Québec

par Cyril Demazis



Ian Perrault, créateur de L'Area à Montréal.

Les Chèvres

Le restaurant les Chèvres, situé en plein coeur de Montréal, la plus grande ville de la province de Québec, est la destination gagnante de ces dernières années. Claude Beausoleil est le restaurateur et « idéateur », Stellio Perombelon est le chef des cuisines et Patrice Demers le chef pâtissier. Ce trio passionné met, d'abord et avant tout, le légume à l'honneur. Légume toujours issu d'une culture propre, biologique et artisanale. Mais que les carnivores se rassurent viandes et poissons sont aussi de la fête. Ici la cuisine se décline toujours en moments jubilatoires : « *salade de poires japonaises et Jimica au vinaigre de riz, basilic et huile pimentée* », « *foie gras de canard poêlé, ravioles et truffes, sauce au beurre d'arachide maison et au miel* », en entrée à faire suivre entre autres par « *les racines d'automne rôties, cippolinis et girolles, boulghour cuit au jus de carottes, demi glace de champignons à l'huile de ciboulette* » ou encore par « *le bar de l'océan Indien, écrasé d'artichauts à la ciboulette, asperges, pommes de terre German Fingerling et jus de crabe bleu à l'huile de citron* ». Côté dessert, les belles saveurs sucrées et originales sont de la fête : « *soupe de riz aux pistaches, yogourt glacé à la cardamome, pomme grenade, pain de Gènes dattes et coings* » ou « *crème au chocolat Manjari, crumble au cacao, abricots réhydratés, noisettes, glace à la*

lavande et quelques beignets ». Pour les vins Claude Beausoleil a développé une carte de beaux millésimes que l'on peut boire aussi au verre : Margaux 1998, Château Tayac, Givry 1er Cru 2001, Domaine du Clos Salomon et bien d'autres. En plus d'un accueil chaleureux et courtis, l'univers du décor aux tonalités de rose, vert lime et lilas, font de ces lieux une parfaite adresse plaisir.

Les Chèvres

1201, avenue Van Horne
Montréal
(514) 270-1119
Menu dégustation 74\$

Area

Après un perfectionnement du côté de l'Hexagone, Ian Perreault rentre au Québec et peaufine son savoir dans divers établissements de la nouvelle garde montréalaise avant de laisser libre cours à sa vision moderniste de la cuisine en fondant Area Restaurant Traiteur. Talent reconnu par la presse et les gourmets, cet épcurien de 30 ans, acrobate et équilibriste, s'amuse à défier les conventions et les étiquettes, en métissant sobriété et sophistication, rigueur et folie, éclectisme et cohésion. « *Mon originalité c'est le ying et le lan* » dit-il avec humour. Figolant contrastes de textures et de saveurs, mariant subtilement produits artisanaux, aliments de

première qualité, épices et herbes rares, il concote une cuisine création, tout en jeu d'équations instinctives et toujours en mouvement, qui s'exprime en belles joies gourmandes : « *Lait de girolles canadiennes, émulsionné au jaune d'œuf, crème double au thym et à l'huile de truffe blanche* », « *calmars marinés au jus de gingembre, frits rapidement, yuzu, basilic thaï et ketchup de tomates rouges aux épices variées (cannelle, cardamome, poivre, cumin, baie de genièvre, etc.)* » ou encore « *fesse de cerf de Boileau, poêlée au laurier, grosse carotte confite au four à l'huile d'olive, champignon portabella grillé entier et jus de gibier émulsionné au foie gras frais* ». Ian ne manque jamais d'imagination, et sa cuisine est considérée comme une vraie cuisine d'artiste. Au cours des dernières années, Ian Perreault a participé à plusieurs ouvrages culinaires, en plus de tenir des chroniques régulières sur les ondes de la télévision québécoise. A fréquenter sans modération, c'est un must à Montréal.

Area

1429 amherst montreal
+1 514 890 6691
<http://www.rest-area.qc.ca/>
1429, rue Amherst
Montréal (Québec)
Carte, 60 à 85 \$

Dans la province québécoise, la cuisine création est en pleine effervescence. A Montréal des chefs tels Stellio Perombelon, Patrick Demers ou encore Ian Perreault, innovent...

Photo : Gastronomie au Québec



thailande saveurs d'asie





Gastronomie Thaï

Mélange de saveurs et plaisirs des yeux

par Patrick Flet





Gastonomie Thaï

Mélange de saveurs et plaisirs des yeux

par Patrick Flet

Au pays du sourire, des temples et des bouddhas dorés, des moines en robe safran et des éléphants en liberté, on se laisse fasciner par la population à la fois très tolérante (pratiquant depuis toujours le rituel des mains jointes, signe d'accueil et de respect) et très épicurienne, exprimant à toute heure une grande joie de vivre à la brésilienne, le charme de l'Asie en plus.

Et les Thaïs aiment leur cuisine avec autant d'exubérance qu'ils aiment la vie. Elle une fête pour tous les sens et ils veulent qu'elle soit toujours à disposition 24 heures sur 24 dans les marchés de rue ou auprès des vendeurs ambulants. Grâce aux influences chinoise, indienne et malaise, la cuisine thaï est toujours une combinaison de saveurs subtiles dues à l'amalgame d'une riche variété d'épices qu'on ne trouve dans aucune autre cuisine du monde. Se côtoient volontiers le gingembre à la saveur épicée et sucrée, le tamarin à la note fruitée, la coriandre, essence aromatique miellée sans oublier l'ail, le basilic, le citron vert, la citronnelle et le poivre noir, en plus d'une quarantaine de variétés de piments susceptibles d'agrémenter une cinquantaine de variétés de riz produits dans le pays. Forcément délicieuse, la cuisine thaï s'exprime aussi dans la présentation ravissante des plats et l'harmonie des couleurs. Chaque plat est l'occasion d'une décoration faite à partir de légumes et de fruits finement ciselés, une combinaison de beaucoup de savoir-faire et de temps, voire une œuvre d'art éphémère. En Thaïlande, les chefs se sont mis aussi à la mode des cours de cuisine. Ils les déclinent en plus en cours de présentation et de sculpture. Les restaurateurs français l'ont compris. Ils réveillent aujourd'hui leur cuisine avec les techniques et les saveurs d'Asie. Phuket, plaque tournante mondiale du tourisme et de la gastronomie. Certains chefs français globe-trotters se sont installés là-bas, l'Asie étant devenue pour eux leur nouvelle source d'inspiration. Au Club Med de Phuket, Olivier Racine, 35 ans, d'origine bretonne, formé dans les grands palaces parisiens (au Crillon, au Ritz et à l'Intercontinental), y a trouvé depuis 3

ans son équilibre : avec sa brigade de 45 cuisiniers, il propose 2000 produits chaque semaine en services buffets et assiettes des 5 continents, pour 400 convives par jour d'une vingtaine de nationalités différentes. Rien que son plat intitulé *Saveurs d'Asie et d'Occident* se compose de crevettes royales frites au gingembre, d'une brochette de mangue et langouste, de Saint-Jacques marinées au cognac XO et citron, d'un sushi à la mangue à la sauce thaï et d'un cappuccino aux petits pois. Mieux encore ce plat, très cuisine fusion, baptisé *Du Soleil Levant au Périgord*, décliné avec un confit de canard roulé dans un chou chinois, d'une crème brûlée au foie gras, d'une raviole chinoise garnie de confit de canard et truffe et d'un foie gras poêlé au kumquat sur un riz frit au foie gras. On en redemande !

En mer, même régime. Nombreux sont les bateaux de croisière qui sillonnent le long de l'île de Phuket, la bien nommée *Perle de la Mer d'Andaman*, parce qu'elle est entourée d'une myriade d'îlots encore vierges. A bord du *Star Flyer* de la Compagnie *Star Clipper*, voiles baissées ou voiles relevées, à toute heure du jour, le jeune chef philippin, Adolfo Cruz, formé à l'*Intercontinental* de Manille, s'affaire avec ses sept cuisiniers pour accomplir journalièrement en plus des menus en buffets, son menu du soir en 9 services autour des spécialités du monde entier. Objectif, satisfaire quelques 200 passagers, équipage compris, de 20 nationalités différentes, dans un raffinement extrême et la recherche des vraies saveurs. Rien d'étonnant, la carte, exotique à souhait, est aussi signée par un autre de nos chefs étoilés français, Jean Marie Meulien, venu récemment boullanger jusqu'ici.





thailand savoureux d'asie

les hommes de l'art

dans les maisons gourmandes

sommelier

sommelier maître d'hôtel

directeur de la restauration

chef pâtissier



roger viusà barbarà • restaurant moo (espagne)
josep pitu roca • el celler de can roca (espagne)
josé potier • passédat (france)
françois rimbault • l'oasis (france)

LES HOMMES

de l'art



Crédit photo : © 2005 - Jérôme Chapman - droits réservés

L'art de la sommellerie

Roger Viusà Barbarà

Sommelier au restaurant Moo



Ce jeune et talentueux sommelier a été formé chez les frères Roca à Girona. Au restaurant Moo dans l'enceinte de l'Hôtel OMM de Barcelone, il enchante les gourmets avec des sélections de vins judicieuses.

Roger Viusà Barbarà est né à Rosas, dans le nord de Catalogne, dans la province de Gérone (village où se trouve le restaurant El Bulli). Déjà tout jeune, il voulait travailler dans un hôtel. Ainsi de l'âge de 16 ans à 19 ans, il est saisonnier comme groom et réceptionniste à l'Hôtel Terraza à Rosas. « J'ai appris le français à l'école et l'anglais à Liverpool et en Irlande. J'ai obtenu mon baccalauréat à 19 ans et j'ai poursuivi mes études à l'École Hôtelière de Gérone pendant 3 ans. Ensuite à 22 ans, je fais des études de langues à l'École Officielle de Langues de Gérone. Pendant mes études de langues, je travaille aussi à l'Hôtel restaurant Emporda, le premier à avoir obtenu une étoile Michelin en Catalogne. C'est à l'âge de 25 ans que je découvre le monde du vin, c'est le sommelier de l'hôtel Emporda, Carlo Portell, qui m'initie au vin. Ensemble, nous faisons des dégustations dans différents restaurants et participons à différents salons de la gastronomie et du vin en France, en Italie et en Espagne. Je commence par la suite à faire mes études de sommelier à Barcelone pendant 2 ans au Cett (Centre étude technologie du Tourisme), c'est une école-université. A 26 ans, je commence à travailler au restaurant El Celler de Can Roca (avec Josep

Roca un des meilleurs sommeliers d'Europe). J'officie en qualité de sommelier. Chez les frères Roca à Gérone, j'ai appris la sensibilité, l'importance du rapport qualité-prix et le mariage des mets et vins. J'apprends à faire des cartes dynamiques (on change les vins toutes les semaines) et à percevoir la psychologie du client. Ce travail se fait essentiellement en équipe. Avec Josep Pitu Roca, nous allons découvrir des vins dans la Vallée du Rhône chez Chapoutier, chez Chave ou encore au Château La Nerthe. Nous visitons les domaines du Languedoc-Roussillon (Sarda Mallet), nous n'oublions pas l'Espagne avec ses superbes terroirs : Domaine Alvaro Palacios (dans le sud de la Catalogne dans la région de Priorat), Domaine Gramona, meilleur producteur de Cava (vin méthode champenoise traditionnelle) - cépage Xarello, cépage macabeu, cépage perallara, chardonnay et pinot noir minoritaires). nous participons aussi à des salons comme le salon Vini Italy à Milan.

En 2003, les frères Roca deviennent conseillers culinaires pour le restaurant Moo à l'hôtel OMM au centre de Barcelone. En 2004, un an après l'ouverture, Josep Pitu Roca me propose de prendre la place de chef sommelier au restaurant Moo.

J'accepte ce poste qui me permet de travailler tout seul en salle sous l'œil vigilant de mon maître spirituel Josep. Le restaurant Moo est un restaurant d'avant-garde à l'esprit moderne et jeune, ce qui me plaît beaucoup. L'architecte décorateur du restaurant est un des meilleurs de Barcelone, c'est Juli Capella. Il a conçu quelque chose de nouveau, le tout dans un même espace avec un bar et deux restaurants (la Moovida et Moo). J'aime travaillé dans cette ambiance moderne dans un décor baigné de couleurs chaudes : vanille, blanc, noir, moka, tout cela me dynamise. Ce qui est motivant aussi, c'est que nous avons des tenues spécifiques à notre restaurant, confectionnées par une des meilleurs créateurs de mode barcelonais : Joseph Avril. Cela change des tenues traditionnelles. Dans notre restaurant, tout le personnel, en salle et en cuisine, est jeune avec de beaucoup de vitalité, de prestance et d'élégance. Si nous mettons ensemble notre énergie et notre passion du métier pour servir au mieux nos clients, nous partageons aussi une même philosophie : le restaurant est un tout, la cuisine et la salle travaille en équipe tous ensemble. Et pour moi, j'ai la passion du vin en plus, une passion sans frontière, je me considère comme un sommelier du monde. »





Crédit photo : © 2005 - Jérôme Chapman - droits réservés

L'art de la sommellerie

Josep Pitu Roca

Sommelier d'Espagne

Considéré comme un des meilleurs sommeliers d'Espagne, **Josep Pitu Roca** est né à Gérone, en 1966. Aujourd'hui, il œuvre en salle dans le restaurant familial El Celler de Can Roca de Gérone (Girona) (2 étoiles au Michelin) en Catalogne. « Quand nous étions petits, avec mon frère Joan, nous aidions au service pour les boissons et les tapas, dans le bar-restaurant Roca (attenant aujourd'hui à notre restaurant El Celler de Can Roca). J'ai commencé ma carrière en entrant à l'Ecole Hôtelière de Gérone, la plus ancienne d'Espagne et aussi l'une des plus prestigieuses. L'Ecole Hôtelière de Gérone a marqué toute la formation du personnel en Espagne. C'est dans cette école que je me suis spécialisé dans le travail en salle et en sommellerie. Mon professeur **Vincence Andreu** (pour le service de salle et de sommellerie), m'a beaucoup marqué par sa rigueur, sa discipline et son respect du client. Il m'a appris le travail en salle et fait comprendre le « discours du métier » avec une grande force culturelle et beaucoup d'élégance, j'ai ainsi compris que le travail de Maître d'Hôtel n'est pas que mettre une assiette sur une table. Cette discipline m'a énormément intéressé. Et ces cours qui se font normalement en 5 ans, je les ai fait en 2 ans, j'ai vraiment beaucoup travaillé. En 1986, je fais un cours de spécialisation en sommellerie pendant 1 an. Cette année-là aussi, Joan revient du service militaire, ensemble nous ouvrons le restaurant gastronomique à côté du bar-restaurant de nos parents. Nous voulions faire le même style de restauration que l'on nous avait appris à l'école, basée sur la formation académique de la

cuisine française (Auguste Escoffier, Brillat Savarin etc...). Dès que le restaurant a ouvert, ce fut un grand succès. Je profitais pour approfondir mes connaissances pendant mes jours de repos. En 1989, Je participe avec des amis à la création de l'Association des Sommeliers Catalans, la première en Espagne. L'association donne des cours de sommellerie. En 1990, nous participons aussi à des concours de sommellerie. Nous visitons de nombreux domaines en Espagne : Domaine Maasia Serra (vieilles vignes cabernet-merlot), le Castillo de Perelada (vin de syrah, chiste en bord de mare) au Cap de Creus à Cinca Garvet ou encore Vigna Selva del Mar - Mas Estela (syrah). Nous allons en France visiter les domaines de la Vallée du Rhône, de Bourgogne ou du Bordelais. Fort de ces riches expériences, j'ai constitué, aujourd'hui, une cave avec plus de 1.200 références de vins (50 % de vins d'Espagne et 50% des vins du monde). C'est un investissement à long terme, que nous avons commencé il y a longtemps. Dans notre cave, nous avons des vins d'exception comme le Domaine de Marcoux (vieilles vignes) ou la cuvée Da Capo (domaine de Péraou) en Châteauneuf du Pape. Toutes ces expériences me permettent de compléter l'équipe soudée que nous formons avec mes deux frères Joan (cuisine) et Jordi (pâtisserie). Avec mes frères nous sommes en totale harmonie, c'est une force. Et dans notre restaurant, nous cherchons à créer avec précision de très belles harmonies mets et vins pour ravir nos clients. La chance que nous avons, mon frère Joan et moi, c'est d'avoir une grande complicité. Avec

sa cuisine, il s'adapte au vin, avec le vin je m'adapte à sa cuisine. Joan fait une cuisine très élégante avec des cuissons précises et de belles harmonies de saveurs. Nous utilisons un tout petit peu les techniques de la cuisine moléculaire. Nous avons eu beaucoup de travail pour la mise au point de certains plats. Pour cela, nous avons utilisé un distillateur maison, le "grotto bio vapeur", que nous avons conçu nous-même. Nous appliquons un système sous vide avec pression pour les distillations à très basse température. Par ce procédé, nous obtenons une distillation très fine et très aromatique... C'est l'une des grandes caractéristiques de la cuisine de mon frère Joan. Nous utilisons aussi une vapeur sèche pour extraire les huiles essentielles des épices : cardamome, safran, poivre, cumin, curry etc... Et au final c'est une cuisine très subtile, complexe, tout en arômes. Aussi, si nous aimons faire de la belle cuisine, proposer des bons vins et assurer un bon service, c'est surtout pour partager ces bonheurs avec nos clients. C'est notre passion au Celler de Can Roca.

Ce passionné de vins, issu de l'Ecole Hôtelière de Gérone, aime les fins nectars. En cave, il a rassemblé plus de 1.200 références du monde entier. Aujourd'hui Josep Roca fait partie des meilleurs sommeliers d'Espagne.





Crédit photo : © 2005 - Jérôme Chapman - droits réservés

José Potier

Directeur de salle chez Passédats

José Potier, l'actuel directeur de salle et maître d'hôtel au restaurant Petit Nice Passédats à Marseille, assure avec grand professionnalisme et passion ses fonctions au sein du restaurant. Il commence son apprentissage en qualité de commis de salle à 16 ans à l'Auberge des trois Canards à Ognon (dans l'Oise). « Je passe ensuite à l'hôtel du Nord à Senlis. Ensuite je pars au Château de Bellinglise (dans l'Oise) pensant 4 mois. Je pars pendant un an auprès de l'Ambassadeur Fernandez (ambassadeur du Mozambique aux Nations-Unies). A l'époque, je gérais, en qualité de majordome et responsable des achats, un château et une villa privée aux Etats-Unis (Winchester country Club), le plus ancien club golf des USA. Je voyageais en Concorde ou en jet privé. J'ai découvert le savoir vivre dans le grand luxe. Je rentre chez Sylvain Qnecht à Senlis (Les Gourmandins) en qualité de responsable de salle. Je fais mon service militaire à l'Ecole Militaire d'Etat Major (à Compiègne). J'étais responsable des banquets du cercle des officiers de garnison (attaché au Mess). Je décide ensuite de partir dans le Sud de la France, je rentre à l'Abbaye de Sainte Croix (Relais et Châteaux à Salon de Provence) pour une saison d'été, en qualité d'assistant de maître d'hôtel auprès Jean-Pierre Cargino. Afin de perfectionner mon anglais, je décide de partir en Angleterre au Green End Park Hotel (Hearfordshire). Je retourne ensuite à l'Abbaye de Sainte Croix, toujours en qualité d'assistant de maître d'hôtel. A l'époque les établissements cherchaient beaucoup d'employés et je voulais rester dans le Sud de la France. En 1994, par l'intermédiaire du réseau Relais et Châteaux, je suis informé d'un poste vacant au Petit

Nice à Marseille. Je suis embauché en qualité de chef de rang et au bout de trois je suis promu deuxième maître d'hôtel. A l'époque, c'était Jean-Paul Passédats qui dirigeait la maison avec son épouse Albertine. Nous étions dans le contexte de l'après-guerre du Golfe et sa crise de morosité économique. Nous étions beaucoup moins nombreux en salle et en cuisine, donc nous avions avec beaucoup de travail. A partir de 1996, nous ressentons la préparation du "Mundial". Et en décembre 1997, nous assurons le repas de gala de la FIFA pour le tirage au sort des grilles de jeu des équipes. Chaque Fédération était en tenue traditionnelle de gala de leurs pays. Etaient présents tous les présidents des fédérations. Pour moi, ce fut le plus beau repas de banquet que nous ayons fait. La même année, nous fêtons les 80 ans de la maison Passédats. Nous avons tout aménagé toute la maison jusqu'au parking pour pouvoir accueillir plus de 500 invités. En 1998 c'est la Coupe du "Monde de foot", avec une effervescence extraordinaire, et pour nous aussi c'est le coup d'envoi d'une grande réussite. A la même époque, Gérald Passédats aménageait ses nouvelles cuisines. A tout cela c'est ajouté un bonheur supplémentaire, c'est aussi la naissance de mon premier fils Raphaël. Cette période (1998 à 2000) marque aussi la passation de pouvoir de Jean-Paul à Gérald pour la prise de direction de l'entreprise familiale. A ce moment-là, Gérald Passédats n'hésite pas à changer de cap et apporter sa touche culinaire très personnelle en signant ses plats avec l'originalité et la créativité qu'on lui connaît. Malgré ce changement la clientèle reste fidèle à la maison et lui garde sa confiance de toujours. Cet esprit contemporain apporte un clien-

tèle plus jeune et internationale. Dans cette logique la maison s'enrichit de nouvelles prestations : mobilier contemporain, produits plus luxueux, vaisselle créée par des artistes et artisans marseillais, verre spécifique pour la dégustation, cave à cigares complète avec des raretés et une cave à vin d'exception avec les plus grands crus du monde. Après onze ans au service des Passédats, j'apprécie énormément cette maison dans laquelle nous avons vécu des moments difficiles et aussi des moments grands de joie. Pour moi, c'est une maison de cœur attachée aux belles valeurs du métier, toujours tournée vers l'avant et respectant grandement la culture marseillaise. Aujourd'hui, j'ai toujours autant de plaisir à venir travailler au Petit Nice. De l'accueil en passant par le bar jusqu'à la salle manger et sa vue époustouflante sur la Méditerranée et ses îles du Frioul, tout est plaisir des yeux. J'ai aussi la chance de travailler avec des collaborateurs extraordinaires qui partagent avec moi l'amour du métier. Et dans notre maison, il existe aussi une grande complicité entre le personnel de salle et de cuisine, ce qui crée aussi un contexte de travail extraordinaire. En onze ans, j'ai réussi à créer en salle une atmosphère en totale harmonie avec la cuisine de Gérald Passédats. Avec Jean-Christophe Moulin, notre chef sommelier et son assistant Stéphane Mesnier, et mes deux maîtres d'hôtel : Frédéric Chery et Paul Roubaud, ensemble nous assurons l'ambiance magique de la salle. A 35 ans, j'assume ce métier avec passion, je suis un épicurien dans l'âme, dévoué à mon chef et à mes clients. J'aime faire partager mes découvertes aux clients et leur donner du bonheur. »

Dévoué à sa maison et à ses clients, ce grand professionnel de la salle aime l'art du bien recevoir. Chez Passédats à Marseille, avec son équipe, il partage l'amour du métier pour le plus grand bonheur de ses clients.

LES HOMMES

de l'art



Crédit photo : © 2005 - Jérôme Chapman - droits réservés

François Raimbault

Orfèvre en desserts

A l'Oasis de Mandelieu, il est le maître d'œuvre de fabuleux desserts, apportant sa touche finale aux belles saveurs orchestrées par son frère Stéphane Raimbault en cuisine. François Raimbault est né à Parthenay dans les Deux Sèvres, il part en apprentissage de pâtissier à 16 ans. « Je vais sur Paris. Je travaille chez le pâtissier **Henngouarch**, rue de Vaugirard à Paris. (*emplacement occupé aujourd'hui par Pierre Hermé*). J'y reste 2 ans et ensuite je part au service militaire à Tahiti comme mes deux frères. Je travaille au mess des officiers. Je suis d'abord affecté en poste en qualité de cuisinier. Mes aptitudes en pâtisserie, me font nommé chef pâtissier au mess des officiers. Je me débrouiller tellement bien que j'allais même faire des pâtisseries pour l'amiral dans sa villa lors de réception. Et j'avais carte blanche. Dès mon retour du service, je me présente chez **Pelletier** (Pâtissier en vogue à Paris à l'époque, une maison d'excellence. Monsieur Pelletier décide de m'embaucher et je reste 5 années à ses côtés. Je gravis tous les échelons et je termine finalement chef pendant les 2 dernières années. Au bout de 5

ans, j'ai eu envie de partir à l'étranger. En 1989, je me retrouve au Japon à Tokyo dans le très bel hôtel **Okura** (900 chambres), un des plus beaux hôtels de Tokyo à l'époque. J'y reste 2 années. Et je reviens en France spécialement pour prendre la place de chef pâtissier auprès de mon frère Stéphane qui était devenu chef de cuisine à l'Oasis. En 1992, nous ouvrons la boutique Pâtisserie de l'Oasis. Et c'est le début d'une belle aventure. Dans ce contexte, ma philosophie a toujours été de créer une variété de desserts suffisamment grande pour pouvoir correspondre à tous les goûts des clients, mais de me plaire avant tout. J'aime les pâtisseries travaillées, mais pas les pâtisseries trop épurées, design ou trop branchées. Ce qui ne m'empêche pas d'avoir ma touche personnelle en matière de créativité. J'aime les pâtisseries qui créent un appétit visuel fort, avec de la texture, du contraste, du brillant, du mat et du relief avec des formes et couleurs bien différentes. Cela va à l'encontre de ce qui se fait actuellement, parce que ça donne beaucoup de travail et demande beaucoup de temps à élaborer. A l'Oasis, j'ai mis en place, depuis 1992, la Caravane

des Desserts, devenu un grand classique, avec des gâteaux entiers et depuis peu j'ai intégré des pâtisseries individuelles à cette Caravane avec des compositions qu'on ne trouve pas partout. Comme par exemple le Gâteau EBENE qui est un entremet, au chocolat noir et au beurre noisette, dans lequel j'ai inséré un crèmeux au jasmin. Résultat c'est très moelleux. Je fais aussi des tartes comme par exemple la «tarte aux pignons caramélisés (composée d'un crèmeux à l'eau de fleur d'oranger)», la «tarte citron au basilic» ou encore la «tarte pomme, rhubarbe et gingembre» qui fait référence aujourd'hui à l'Oasis. J'aime les panels de saveurs différentes. Tout récemment j'ai créé l'Irish coffee, monté en tube, composé d'un biscuit aux éclats de fèves de cacao, avec une mousse chocolat blanc, café whisky, enveloppé d'une fine couche de chocolat blanc recouvert d'éclats de grains de café torréfiés, c'est délicieux. Enfin toute ma philosophie réside dans un certain état d'esprit classique en totale harmonie avec la cuisine de Stéphane et en fonction de l'ambiance que nous voulons créer à l'Oasis. Ce n'est que du bonheur. »

*Orfèvre en desserts,
il passe des heures à
rechercher des nouvelles
saveurs et de nouveaux
assemblages.
Ce passionné, chef pâtis-
sier du restaurant l'Oasis
à Mandelieu
est un perpétuel créateur.*



La cave de Provence

Une sélection de Châteaux et Domaines recommandés sur les meilleures tables gastronomiques

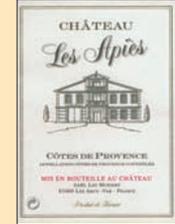
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
A.O.C. CÔTES DE PROVENCE
Cru Classé
La référence de nos meilleures tables
Chemin Haut Pansard
83250 - La Londe les Maures
Tél. : 04 94 00 44 44 - Fax : 04 94 00 44 45



Domaine du Cagueloup
BANDOL
A.O.C. BANDOL
83270 Saint Cyr sur Mer
Tél. : 04 94 26 15 70 - Fax : 04 94 26 54 09



Château Les Apiès
Cuvée rouge 2004
Belle robe grenat foncé, nez d'une puissance intense accompagné d'une belle complexité aromatique et sa belle structure en bouche
Château Les Apiès
Clos Saint Jean - 83460 Les Arcs sur Argens
Tél. 04 98 10 42 12



Arts et vins à Théoule sur Mer. Une belle manifestation.

Arts et Vins à Théoule sur Mer

La 3ème édition de « *Théoule Arts et Vins* », fin octobre dernier, a eu le mérite de mettre à l'honneur les jeunes vigneron. Ils ont moins de 40 ans. Ils sont travailleurs, musclés et optimistes. Ils mettent à profit les nouvelles techniques pour faire « *un vin qui leur ressemble* ». Leur objectif : mettre en valeur la réalité de leur terroir, l'authenticité, veiller à la traçabilité et surtout travailler dans le sens d'une agriculture durable et raisonnée. « *Passion et exigence* » pourrait être leur devise. Ils s'ap-

pellent notamment: Jean-Louis Sibran du Château Maïme, François Combard de Saint André de Figuière, Jérôme Paquette du Domaine de Curbéasse, Edouard Rainaut de Saint-Jean de Vilcroze, Aurélie Bertin du Domaine des Demoiselles, Régis Puccini du Mas des Armes, Marie-Hélène Deltort du Domaine de Rieussec.... Tous abordent le vin comme une « *exception culturelle* » qu'il faut préserver à tout prix en respectant les pratiques des anciens.

Vendanges 2005 au Château Les Apiès...

Comme chaque année, les vendanges 2005 sont faites entièrement manuellement au Château Les Apiès. Cela permet non seulement un tri méthodique de toute la récolte, mais assure également que les grappes restent intègres jusqu'au moment qu'elles passent dans le fouloir-égrappoir. Lors de la restructuration de la cave, Luc Wouters, le propriétaire, a trouvé une solution ingénieuse pour rentrer la récolte : les cassettes contenant chacune à peu près trente kilos de grappes, sont placées sur un monte-matériaux électrique qui les amène au premier étage où s'effectue le tri. Après passage par le fouloir-égrappoir les baies tombent par gravité, soit directement dans la cuve (pour le vin rouge), soit elles glissent via une goutte dans le pressoir (pour le rosé). Cette méthode respecte parfaitement l'intégrité du raisin et évite des manipulations parfois brutales et traumatisantes. La qualité de la récolte 2005 était impeccable, malgré le fait que des pluies de dernière minute aient

quelque peu perturbé les opérations. Malgré tout, ces pluies étaient bienvenues après une période de sécheresse prolongée dans le Var. Le millésime 2005 s'annonce donc très bon, tout à fait en ligne avec les deux précédents : le millésime 2003 exceptionnel, et le 2004 très bon. A déguster dès le printemps prochain !

Château Les Apiès - Clos Saint-Jean
83460 Les Arcs sur argens
Tél. : 04 98 10 42 13



Winesceptre... Un must pour le vin

Servir le vin frais, blancs, rosés, rouges jeunes ou champagnes sans utiliser le traditionnel seau à glace qui refroidit souvent les vins plus que nécessaire. Le principe est simple : sortir du congélateur le WineSceptre TM, enlever son fourreau en inox et l'insérer dans la bouteille après l'avoir fait goûter. Avec son système de bec verseur anti-goutte, le WineSceptre TM assure

également le flux lisse du vin dans le verre. Les Gammes de WineSceptre TM sont ciselés avec différents motifs comme une grappe de raisin, une balle de golf, un globe terrestre... L'ensemble est présenté dans un écrin classique, prestige ou en bois verni. En plus de ces gammes, il est tout à fait possible de personnaliser le WineSceptre TM à l'effigie de sa marque.





Gérald Passédât, chef et propriétaire du Petit-Nice Passédât à Marseille entouré des vignerons et quelques invités.

Dégustation « Mets et Vins » chez Passédât

Chez Gérald Passédât au restaurant Passédât-Petit Nice, les soirées thématiques autour du vin rencontrent toujours un très grand succès. Grâce au précieux travail de tous ses collaborateurs, dont notamment José Potier, le directeur de salle et Jean-Christophe Moulin, le chef sommelier, Gérald Passédât réussit l'enchantement à chaque dîner. La toute dernière soirée a eu lieu en décembre dernier avec environ 60 convives haut de gamme. Etaient à l'honneur les Viogniers, Condrieux, Châteauneuf du Pape (blanc et rouge) et Lirac blanc

autour d'un menu dégustation superbement orchestré par le maître de lieux : « noix de saint-jacques de la baie de Saint Brieuc, chanterelles jaunes, émulsion de champignon », « bouillon de châtaigne au foie de canards de Dupérier, truffes du Tricastin », « poitrine de porc confite à l'eau 48 heures, toïène et vinaigrette », « mignon de chevreuil en poivrade, quelques fruits de saison », « chariot de fromages » et « entremet contemporain aux kumquats et réglisse... du grand Passédât comme à chaque fois. Les Domaines de

Mont-Redon mettaient à l'honneur un Lirac blanc 2004, un Châteauneuf du Pape blanc 2003, ainsi que 2 Châteauneuf du Pape rouge, l'un en millésime 1995, l'autre en magnum millésimé 1978. Le fin du fin fut la dégustation des Domaines Vernay avec un vin de pays des collines rhodaniennes en viognier 2004, un fabuleux Condrieu « *Les challées de l'Enfer* » en 2001 et une finale avec un superbe « Coteau de Vernon 2004. Une très belle dégustation autour d'un dîner exceptionnel. A suivre...sans modération.

Rencontre export du CIVP

Les rencontres Export du CIVP ont eu lieu le 14 décembre dernier à Brignoles au siège de l'Union Patronale et de la CCI du Var. Chaque année à cette époque, le Conseil Interprofessionnel présente à ses adhérents son plan d'actions à l'export. Cette année, cette présentation a revêtu un caractère particulier. Le CIVP considère résolument que ce plan d'action n'est efficace que s'il est mené en collaboration étroite avec les entreprises d'exportation. Ont participé à cette journée : la DRCE, la COFACE, UBI-France et les services des Douanes. Etaient également représentés, les partenaires institutionnels du CIVP : Conseil Régional, Conseils Généraux et Chambres de Commerce en particulier. Présentation du plan d'actions du CIVP sur 9 marchés étrangers.

Vite dit...

■ Secrétaire depuis 6 ans de l'Association des Sommeliers Provence Côte d'Azur, Didier Crato succède à Brigitte Leloup à la tête de cette association. Nouvelle adresse mail de l'Association : sommeliers-denice@aol.com. ■ Depuis l'aval du Comité National de l'INAO, l'appellation d'origine contrôlée des Coteaux Varois s'appelle désormais « Coteaux Varois en Provence » ■ Deuxième succès au féminin pour Valérie Riboud, qui, à la suite de sa nomination à la présidence des Crus Classés des Côtes de Provence, a reçu les insignes de Chevalier de l'Ordre national du Mérite Agricole. Deux titres qu'elle entend mettre au service de la viticulture provençale, nationale et pour la défense de l'Excellence des Crus Classés. ■ Claude Chapuis, viticulteur et Peter

Dunn, œnologue, ont édité un précieux « Dictionnaire des Vins, Bières et Spiritueux du Monde », comportant quelque 6000 définitions. Un ouvrage particulièrement destiné aux vignerons, négociants, sommeliers, restaurateurs et aux étudiants des Ecoles Hôtelières. ■ Philippe Servol, vigneron et propriétaire du Domaine de Terre Rousse (AOC Côtes de Roussillon Village) vient d'ouvrir son premier magasin à Mougins : La Cave de Terre Rousse, avec une partie de l'espace en épicerie fine avec des produits élaborés à base de vin et une partie chai avec table d'hôtes pour les dégustations et les animations proposées par les sommeliers de la région. ■ Le chai du Domaine de Thuerry à Villecroze dans le Var, propriété de Jean Louis Croquet (ancien patron de la

Sofres), a été élu l'un des quatre plus beaux chais contemporains du monde par le guide espagnol d'architecture et de design « Wineries Bodegas » d'Hans Hartje et Jeanlou Perrier. Pour le nouveau maître des lieux, ce chai souligne le savoir-faire du vigneron, sa méthode de travail étant traduite par une architecture appropriée.

■ Les 105 hectares de vignes acquis en 2000, en bord de mer à La Croix Valmer, pour 12 millions d'euros par Vincent Bolloré, ont produit leur première cuvée, celle de l'automne 2004 : 73 000 bouteilles en Côtes de Provence, dont 70% en Rosé, 20% en Blanc et 10% en Rouge. Son premier Rosé, Domaine de la Bastide Blanche, a obtenu cette année par la Médaille d'Or au Concours des Rosés de la Ville de Saint-Tropez.

VINS ET CHAMPAGNES...DE REFERENCE

2006



DUVAL LEROY MAGNUM DESIGN PARIS

DUVAL LEROY propose de voir les choses en grand, avec son Magnum Design Paris sérigraphié « or ». Ce flacon d'exception, au contenu d'un équilibre parfait (40% Chardonnay et 60% Pinot Noir), à la fois corsé et élégant, est d'une belle fraîcheur avec également une finale longue, riche et soyeuse. Il est vendu aux environs de 75 euros chez les meilleurs cavistes.



DOMAINE DE RIEUSSEC

Bienvenue au DOMAINE DE RIEUSSEC à Gignac (34). Cette propriété a été reprise par une jeune avocate du Barreau de Nice, **Marie-Hélène Deltort**, qui a élaboré ses premières cuvées rouges et rosés, entre deux plaidoiries. Les vins sont encore jeunes mais très prometteurs et permettent d'espérer une longue conservation en cave (www.domaine-de-rieussec.com).



LE VIN NOIR COTES DU BRULHOIS

Dans le Sud-Ouest, l'appellation COTES DU BRULHOIS, bien que petite par la taille, trace son chemin et développe sa notoriété dans toutes les régions de France. On la surnomme « le vin noir » du Sud-Ouest. L'une de ses cuvées porte ce nom et fait l'admiration de Georges Lepré, Maître Sommelier (durant 17 ans au Grand Véfour et 10 ans au Ritz), pour sa bouche solide, bien structurée, sur des tanins racés et une suavité tout en rondeur très fruitée (www.vigneronsdubrulhois.com)



BILLECART SALMON BRUT RÉSERVE

Le champagne BILLECART-SALMON s'habille pour sortir Chic et rester frais ! Pour les belles occasions sous les bulles, la cuvée BILLECART-SALMON Brut Réserve se pare d'un sac sobre et élégant, qui garde la fraîcheur de vos bulles. Disponible en série limitée chez Lavinia, les boutiques d'Aéroport AELIA et chez les cavistes indépendants. Prix conseillé (sac Luxe et bouteille de Brut Réserve) : 38,50 euros

NUAGE LA VODKA FRANÇAISE

La dernière-née des vodkas françaises, NUAGE, produite en Charente, sur les terres mêmes de Cognac, se caractérise par une absence totale d'agressivité, grâce à sa relativement faible teneur en alcool (40°), tant au nez qu'en bouche. La palette aromatique déployée, lorsqu'on consomme Nuage pure, associe l'excellence de l'alcool de grain à la pureté conférée par une eau limpide. Elle est donc assez neutre et douce, avec une finale fraîche, dominée par une pointe de girofle, une vodka de France qui n'a rien à envier aux Slaves (www.nuage-vodka.com).



OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

Oui, Je veux m'abonner à Références Hôteliers Restaurateurs Provence Côte d'Azur et je recevrai
 les 4 prochains numéros pour 30 E (France Métropolitaine), 60 E (étranger).
 les 8 prochains numéros pour 60 E (France Métropolitaine), 120 E (étranger).

Merci de retourner ce coupon accompagné de votre règlement Une facture vous parviendra avec le premier magazine. Adresse : Platinum Publications de Presse - Service abonnement - Platinum Publications de Presse - 262 allée des Cougoussolles- 06110 - Le Cannet. Remplir votre chèque bancaire à l'ordre de : Platinum Publications de Presse.

Nom : _____ Prénom : _____
 Adresse : _____
 Code postal : _____ Ville: _____ Pays: _____
 Tél : _____ Fax : _____ E-mail : _____
 Date : _____ Signature _____

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

Oui, Je veux m'abonner à Références Hôteliers Restaurateurs Provence Côte d'Azur et je recevrai
 les 4 prochains numéros pour 30 E (France Métropolitaine), 60 E (étranger).
 les 8 prochains numéros pour 60 E (France Métropolitaine), 120 E (étranger).

Merci de retourner ce coupon accompagné de votre règlement Une facture vous parviendra avec le premier magazine. Adresse : Platinum Publications de Presse - Service abonnement - Platinum Publications de Presse - 262 allée des Cougoussolles- 06110 - Le Cannet. Remplir votre chèque bancaire à l'ordre de : Platinum Publications de Presse.

Nom : _____ Prénom : _____
 Adresse : _____
 Code postal : _____ Ville: _____ Pays: _____
 Tél : _____ Fax : _____ E-mail : _____
 Date : _____ Signature _____

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

Oui, Je veux m'abonner à Références Hôteliers Restaurateurs Provence Côte d'Azur et je recevrai
 les 4 prochains numéros pour 30 E (France Métropolitaine), 60 E (étranger).
 les 8 prochains numéros pour 60 E (France Métropolitaine), 120 E (étranger).

Merci de retourner ce coupon accompagné de votre règlement Une facture vous parviendra avec le premier magazine. Adresse : Platinum Publications de Presse - Service abonnement - Platinum Publications de Presse - 262 allée des Cougoussolles- 06110 - Le Cannet. Remplir votre chèque bancaire à l'ordre de : Platinum Publications de Presse.

Nom : _____ Prénom : _____
 Adresse : _____
 Code postal : _____ Ville: _____ Pays: _____
 Tél : _____ Fax : _____ E-mail : _____
 Date : _____ Signature _____



Pour voir les numéros précédents en ligne : www.referencesshr.com

**ABONNEZ-VOUS
 POUR LES
 PROCHAINS NUMÉROS**

Dos de morue

cuisiné au lard ibérique
noisettes et cresson de fontaine



Les Bacchanales à Tourettes sur Loup

La recette de Christophe Dufau

Ingrédients pour 2 personnes

160 gr de Dos de morue - 2 tranches de lard ibérique - 2 dl soupe parmentière - 1 cuillère à café de poivre vert 1/2 bouquet de cresson de fontaine - 120 gr de pommes rates - 80 gr de potimarron - 40 gr de noisettes effilées - huile de courge - sel - poivre - ail - aromates -

Déroulement de la recette :

Dessaler la morue pendant 36 heures en changeant l'eau toutes les 6 heures. Ensuite portionner votre morue dessalée et panner une surface avec les noisettes effilées - plaquer dans un plat huilé, aillé et ajouter vin blanc, eau et aromates. cuire à feux doux pendant 6 minutes.

Chauffer la parmentière et mixer avec la moitié du cresson, le poivre et une noix de beurre frais. cuire les pommes rates à l'eau et sel, les lamelles de potimarron au vin, eau, ail, sel et aromates.

Dressage

Dresser le tout harmonieusement dans une belle assiette et perler l'huile de courge.



PARRAINÉ PAR



SARL GOURMET PRESTIGE
 PAL 9 - M.I.N. Saint Augustin Box N°33
 06296 Nice Cedex 3
 Contact commercial Gérard Grech :
 06 15 38 39 13
Tél. + 33 (0) 493 084 241
Fax : + 33 (0) 493 084 167
gourmetprestige@wanadoo.fr

la recette de



Christophe Dufau

Fettuccine

aux courgettes et crevettes



Restaurant Il Vicoletto à Nice

La recette de Zoran Simonovski

Ingrédients pour 2 personnes

160 gr de fettuccine aux oeufs - 300 gr de courgettes - 1 gousse d'ail pilée - 2 cl d'huile d'olives - 1 noix de beurre - 50 gr de crevettes - persil - fenouil - 1 cl de cognac.

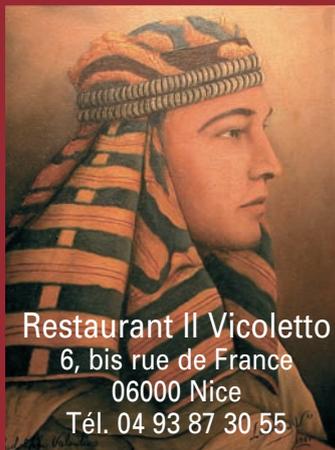
Déroulement de la recette :

Faire cuire les fettuccine dans l'eau bouillante pendant 2 minutes. Préparer dans une grande poêle l'huile d'olives et l'ail pilé. Quand l'huile est un peu chaude, mettez les courgettes, et une minute après les crevettes. Dès que les crevettes prennent leur couleur, aspergez avec du cognac et les faire flamber. Mettre une noix de beurre, le persil frais et quelques feuilles de fenouil. Verser les fettuccine dans la poêle pour qu'elle termine leur cuisson pendant une minute.

Dressage

Servir dans une assiette plate ou creuse selon la présentation que vous désirez obtenir. Dans une assiette creuse la chaleur sera mieux conservée. Ne pas oublier de poivrer et saler à votre goût. Bon appétit.

PARRAINÉ PAR



Restaurant Il Vicoletto

6, bis rue de France

06000 Nice

Tél. 04 93 87 30 55



la recette de



Zoran Simovski

Filet de loup

de Méditerranée rôti, gnocchi de pommes de terre premiers artichauts épineux, cébettes, jus de veau au Xèrès



Restaurant Kei'spassion à Nice

La recette de Keisuke Matsushima

Ingrédients pour 4 personnes

4 filet de loup de la Poissonnerie Deloye 140 g, 4 artichauts épineux, 12 pétales de tomate confite, 40 g de cebette émincé en biseaux, 100 cc de jus de veau, 20 cc de vinaigre de xeres, 40 cl d'huile d'olive de taggiasca. Pour les gnocchis de pomme de terre : 1kg g de pomme de terre "Monalisa de montagne", 1 oeuf, 300 g de farine type 45, sel, poivre et un 1 filet de huile d'olive.

Déroulement de la recette :

Préparer les artichauts en ne gardant que le cœur. Trancher les cœurs en lamelles assez fines. Chauffer le jus de veau. Faire revenir les cebettes avec le vinaigre de xeres. Préparer les gnocchis. Cuire le filet de loup au dernier moment.

Dressage

Préparer l'assiette : Mettre les gnocchis, les cebettes, les tomates séchées en belle présentation en gardant la moitié de l'assiette pour le filet de loup. Décorer avec le jus de veau tout autour.



PARRAINÉ PAR

POISSONNERIE



DELOYE

ZI Saint Esteve
Route de la Baronne
Tél. : 04 93 07 11 91
Fax : 04 93 31 79 21

email : poissonnerie.deloye@wanadoo.fr

la recette de

kei matsushiruma



Tronçons de turbot rôtis

poêlée de girolles, ravioles
aux pousses d'épinards et lomo d'Espagne



Maxim's à Monte-carlo

La recette de Fabrice Eon

Ingrédients pour 4 personnes

1 turbot de 3 kg - 500 gr de girolles - lomo d'Espagne - 1 botte de ciboulette - jus de veau - thym frais - tomates confites - parmesan râpé. Pur les ravioles aux pousses d'épinard : 1 kg de pousses d'épinard - pâtes à ravioles - 1 cuillère à soupe de crème mascarpone - 2 échalotes ciselées, suées à l'huile d'olives - pignons torréfiés - 1 jaune d'œuf

Déroulement de la recette :

Cuire les pousses d'épinards au beurre noisette. Bien égoutter et les hacher au couteau. Ajouter l'échalote ciselée, la crème de mascarpone, les pignons de pins torréfiés et le jaune d'œuf. Façonner les ravioles avec l'appareil et réserver avant cuisson. Contiser chaque tronçon de turbot avec le lomo d'Espagne. Les rôtir au four avec le thym frais. En fin de cuisson, les arroser de jus de veau afin de les glacer. Poêler les girolles avec l'échalote et la ciboulette ciselée. Dans un emporte pièce, y dresser les girolles et les ravioles en les soupoudrant de parmesan. Gratiner sous la salamandre. Dresser le tronçon de turbot, les tomates confites, le jus de veau, l'huile de coriandre, les copeaux de lomo et les éléments de décor.



PARRAINÉ PAR



LES PÊCHERIES DE L'OcéAN

Marée locale
et d'importation en gros
Marché Municipal 06500 Menton
Tél. 04 93 35 71 38
Fax : 04 93 35 28 78
contact@lpomenton.com
lpomenton.com



la recette de

spécialité de



Cigale de mer rôtie à la provençale



Restaurant La villa à Marseille

La recette de Thierry Bernet

Ingrédients pour 1 personne

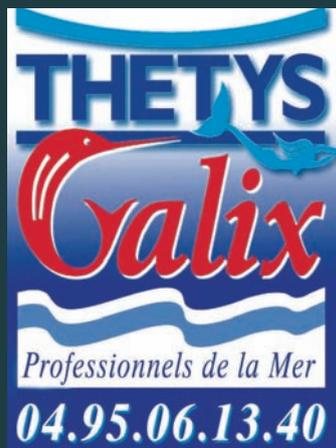
Pour la cigale de mer : 500 gr de cigale de mer - beurre - persil - ail - chapelure. Pour les garnitures : courgettes, aubergines, tomates. Asperges, celeri, carottes et endives. Un brin de thym et un batonnet de fenouil sec.

Déroulement de la recette :

Faire bouillir une casserole d'eau, y plonger la cigale de mer vivante pendant 5 minutes, la retirer et la couper en deux dans le sens de la longueur, récupérer le corail. Ramolir le beurre et y incorporer le corail, la chapelure, l'ail et le persil haché, bien mélanger le tout. Prendre les deux parties de la cigale, les assaisonner sel et poivre, et étaler le mélange de beurre sur toute la longueur des deux parties de la cigale. Mettre à four chaud (180°) pendant 10 minutes. Ajouter les garnitures de légumes comme sur la photo. Arroser de beurre fondu la cigale et servir chaud.



PARRAINÉ PAR



la recette de

thierry berret





En cuisine au Château de Bar-sur-Loup, l'une des dernières belles réalisations d'Enodis.

Hervé Mons L'art du fromage

Le grand art de l'affinage, c'est bien Hervé Mons qui en est le maître. Ce Meilleur Ouvrier de France fournit les meilleures tables gastronomiques de France et d'ailleurs. Beaucoup de chefs étoilés font appel à Hervé Mons. Et pour cause, avec des sélections rigoureuses issues de productions fermières ou artisanales des meilleures régions de France et aussi des affinages de très grande qualité dans le plus pur respect des traditions, Hervé Mons s'est affirmé auprès des plus exigeants. Issu d'une famille de plusieurs générations de fromagers affineurs, Hervé Mons assure avec brio la succession de ses anciens. De plus, un service rapide est assuré dans des délais très rapides.

Informations :

Hervé Mons

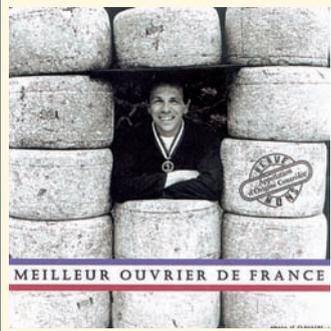
fromager -Affineur

42370 Saint-Haon-le-Château - France

Tél. : +33 04 77 64 40 79

Fax : +33 04 77 64 44 18

E-mail : mons@mons-fromagerie.fr



Priorité à la formation...Avec Enodis

Chez Enodis, Laurent Capdeville a coutume de dire : « Le four n'est pas que de l'inox qui chauffe ! » Fort de son expérience de directeur régional PACA et Languedoc-Roussillon et de directeur « Grande Hôtellerie » pour la France, il endosse aujourd'hui une nouvelle casquette, celle de Directeur des Conseillers Culinaires Enodis pour la France. Il rappelle à l'intention de tous, qu'Enodis dispose d'un numéro d'agrément dans le cadre de la Loi sur la Formation Continue. A bon compte donc, et grâce à une

personnalisation de la formation, la cuisson sous vide, la remise en température et le service banqueting peuvent ne plus avoir de secret pour personne !

Enodis

Laurent Capdeville, tél : 06.14.63.59.03

Enodis France - Parc d'Activités des Radars

23 rue Condorcet - Fleury-Mérogis

91712 - Sainte Geneviève des Bois Cedex

E-mail : lcapdeville@enodis.fr

Actualité des cuisines...Avec Enodis

- **Le plus gros banqueting de France** • Les cuisines du **Sporting d'été de Monaco** entament leurs premières rénovations. Dorénavant, elles sont capables de sortir 1850 couverts à l'assiette en régénération, grâce à 4 nouveaux **Convotherm 12** niveaux 2/1, 25 échelles à assiettes et 25 housses.
- **Une « Maison des Chefs » pour les chefs** • Elle ouvre dès ce mois de janvier, au Moulin à huile de Calanquet, à Saint-Rémy de Provence, grâce à une conjugaison de talents. Gilles Brun et sa sœur Anne, fabricants d'huile d'olive (et fournisseurs attitrés de Régis Marcon et d'Yannick Alleno) ont mis à disposition le 1er étage (100 m2) de leur huilerie. Sur une idée du chef de cuisine Patrick Couderc, et de la Maison de l'Équipement Hôtelier, Laurent Capdeville y a créé un box de démonstration froid et chaud (avec plaques à induction, plancha à induction et four mixte). Le

chef, Patrick Couderc (ancien double étoilé Michelin et chef à Munich rompu aux écoles de formation) apporte son savoir-faire pour dispenser ponctuellement des cours, tant aux professionnels en formation qu'aux particuliers. Cette première « **Ecole Enodis** » s'ouvre donc à la demande. Enodis la met, bien sûr, à la disposition de tous les chefs de la région pour leurs propres besoins de démonstration ou d'apprentissage. • **Le 3ème « Déjeuner des Chefs »** • Il est prévu fin janvier chez Jean-Louis Bottigliero, à l'Hostellerie de Levernois, Relais & Châteaux tout près de Beaune. Une cinquantaine de chefs du Lyonnais, Maconnais, Auxerrois et Dijonnais sont attendus. Qu'on se le dise !...pour tous ceux qui veulent tout savoir par le détail et le menu sur les modes de cuisson de chaque plat présenté ce jour-là. Enodis appelle cela : « **la preuve par l'assiette** »

Gourmet Prestige développe sa gamme...

La société Gourmet Prestige, installée au M.I.N. Saint Augustin à Nice, a depuis quelques mois développé sa gamme de produits. Spécialisée dans les produits haut de gamme et notamment d'Espagne, Gourmet Prestige vient de s'enrichir

d'une gamme de produits italiens de grande qualité : pâtes, sauces, charcuteries etc... L'ensemble des produits de Gourmet Prestige est aujourd'hui sur les plus grandes tables du Sud.

Contact : + 33 (0) 493 084 241 (Gérard Grech)

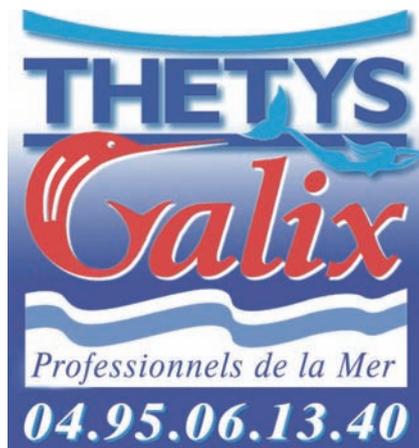


L'équipe de Galix restauration au M.I.N. de la Saumate à Marseille... Une équipe de choc au service des restaurateurs!

Galix Restauration... Les professionnels de la mer

Présent depuis plusieurs années au côtés des Restaurateurs de la Côte, opérateur majeur de la distribution des produits de la Mer, GALIX offre à ses clients une gamme très large de produits de grande qualité : Poissons frais, Coquillages, Crustacés & produits dérivés. Après une phase expérimentale au cours de la saison 2004/2005, GALIX prend définitivement ses quartiers d'hiver en Haute-Savoie, pour mettre sa compétence, son savoir-faire et sa logistique au service des acteurs de la filière tourisme. Dès la mi-décembre, un service personnalisé sera mis en place avec 5 livraisons par semaine à Megève, Courchevel, Méribel et Tignes. Dès à présent, grâce à une logistique « sur mesure », nos clients peuvent en une seule opération s'approvisionner en poisson d'arrivage des criées de Méditerranée et d'Atlantique Nord-Est, en coquillages et crustacés, salaisons, Saumon fumé, Caviar, etc... Toutes les commandes passées le jour A sont livrées le jour B (J+1). A la grande qualité des produits proposés, GALIX ajoute un service « coussu-main » afin de répondre à toutes les exigences de sa clientèle.

Filetage, découpe, éviscération peuvent être effectués à la demande et le jour même, afin de toujours garantir un produit de qualité supérieure. GALIX a développé au fil des années une image de qualité et de fiabilité qu'elle veut mettre à la disposition des tables savoyardes... Alors, qu'on se le dise, Les Professionnels de la Mer débarquent à la Montagne !!! »



Un vin à découvrir

Château de Bregançon



Avec un bel assemblage de cabernet-sauvignon et syrah, ce rouge Cuvée Prestige 2001 est élevé 12 mois en barriques. Sa robe rubis, l'harmonie de ses arômes et sa puissance structurée donnent à ce vin un potentiel pleinement expressif dès sa quatrième année. Il accompagnera agréablement les viandes et les plats chasseurs.

Château de Bregançon
639 route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73

Elidis, leader du service boissons aux CHR

Ce spécialiste de la distribution de boissons est une filiale du groupe Scottish and Newcastle et réseau de commercialisation de boissons des Brasseries Kronenbourg. Elidis Boissons Services Marseille, propose des produits et des services adaptés aux marchés des C.H.R. et des collectivités avec des gammes de boissons, qui constituent un véritable avantage à la vente en s'appuyant sur des marques leaders telles pour les bières : Kronenbourg, I664, Grimbergen, Foster's ; pour les boissons rafraîchissantes sans alcool : Coca, Orangina, Granini, Perrier, Evian ou enco-

re Lavazza, Malongo et Illy pour les cafés. En complément de ces marques leaders, Elidis diffuse des vins sélectionnés et exclusifs à Elidis Boissons Services. Avec une équipe de vente à l'entière écoute de sa clientèle, Elidis fait bénéficier à tous ses clients de promotions mensuelles. Le grand plus, c'est tout d'abord la mise à disposition d'une agence immobilière la Cogefit, pour accompagner les professionnels dans leurs démarches de ventes ou de cessions de fonds de commerce et aussi d'une équipe technique dédiées au réglage du matériel à pression pour la bière et le café.



41 Boulevard des Acières
B.P 49 13361
MARSEILLE

Tél : 0821 205 013

Fax: 04 91 79 73 39

arts | de la table

RUBRIQUE PARRAINÉE PAR EBH ARTS DE LA TABLE
Fournisseur de grandes tables de France



EBH, le grand Art de la Table... Un nouvel espace de vente au cœur de Nice...

La société EBH Arts de la Table s'installe à la fin du 1^{er} trimestre 2006 au cœur de Nice dans un grand espace de vente destiné aux professionnels et aux particuliers. Dans le quartier des Musiciens, au 30 de la rue Gounod, vous découvrirez un magasin de 230 m², entièrement conçu pour présenter et mettre en valeur l'ensemble des collections présentées et produites par EBH. La nouveauté, c'est aussi un Studio High Tech, mis gracieusement à disposition de la

clientèle pour mettre en scène les « mises de table » avec la possibilité de faire des prises de vue numériques et de les faire parvenir en temps réel à ses plus proches collaborateurs (*directeur général, directeur de restauration, chef barman etc...*), afin de gagner du temps et de visualiser plus facilement les mariages de couleurs et de formes avant de faire son choix. De plus, EBH sera présent au Salon Maison et Objets à Paris du 27 au 31 janvier 2006, au

Salon Agecotel à Nice du 5 au 8 février 2006, à Strasbourg au Salon Egast du 12 au 15 mars 2006 et au Salon Equip'Hotel à Paris du 5 au 9 novembre 2006.

E.B.H. SAS Siège social

Nouvelle coordonnées :
21 chemin des Clémentiniers
B.P.70125

06803 Cagnes sur Mer Cedex

Tél. : 04 92 29 54 54

Fax : 04 92 29 18 08

www.ebh-artsdelatable.com

E-mail : ebh.artsdelatable@wanadoo.fr





Le laboratoire de découpe de la Poissonnerie Deloye.

Le vent en poupe pour la Poissonnerie Deloye

Depuis son déménagement, il y a un an, la Poissonnerie Deloye, créée par Luc Teuler, a fait progresser son chiffre d'affaire et développer ses ventes sur l'ensemble des meilleures tables gastronomiques entre Nice à Cannes. Installée dans ses locaux de la zone de Saint Jeannet (ZAC de Saint Estève), la Poissonnerie Deloye bénéficie d'une infrastructure de plus de 510 m2 permettant le stockage d'importants arrivages et le traitement du poisson dans les meilleures conditions. Avec ses bâtiments entièrement neufs conçus aux nouvelles normes d'hygiène européennes et ses équipements de nouvelles générations, les conditions

de travail sont optimisées. Spécialiste des poissons de Méditerranée, La Poissonnerie Deloye traite tous les jours en direct tous ses achats en criées à Port de Bouc, Sète et au Grau du Roi et bénéficie de l'arrivage direct de poisson par ses bateaux basés sur la côte. Service haut de gamme oblige, le poisson est gratté, vidé et effilé à la demande des restaurateurs... Du cousu-main...fort apprécié...

Poissonnerie Deloye

ZAC Sainte Estève

Route de la Baronne - 06640 Saint-Jeannet

Tél. : 04 93 07 11 91 - Fax : 04 93 31 79 21



Lerda, Le meilleur de la viande

Installée au Muy, la société **Lerda viandes** et dérivés fournit les plus belles tables du Var. Avec une gamme de produits bien développée : volaille, gibier, charcuterie, viandes, fruits et légumes surgelés ainsi que plats cuisinés...la satisfaction de la clientèle est grande.

RN7 - 83490 Le Muy

Tél. 04 98 11 02 30

Fax : 04 94 45 98 64

Huile d'olives extra-vierge et « Balsamico » de « Fernando Pensato »...Un vrai bonheur.

Poussant le packaging aux frontières du raffinement, Fernando Pensato a vêtu ses bouteilles en habits de fêtes pour la fin d'année. Après avoir conquis le cœur de nombreux gastronomes avec son huile d'olive vierge extra et son vinaigre balsamique de Modena, Fernando Pensato est allé encore plus loin en proposant pour les fêtes de fin décembre une série limitée de bouteilles au style poétique et raffiné. Ce cadeau original a trouvé aisément sa place sur les tables festives.



Huile d'olives
et vinaigre balsamique

Pensato & Cie

74 bd d'Italie

98000 Monaco

Tél. +377 97 77 34 34

Fax : +377 92 16 76 21

Email : fernando@pensato.com

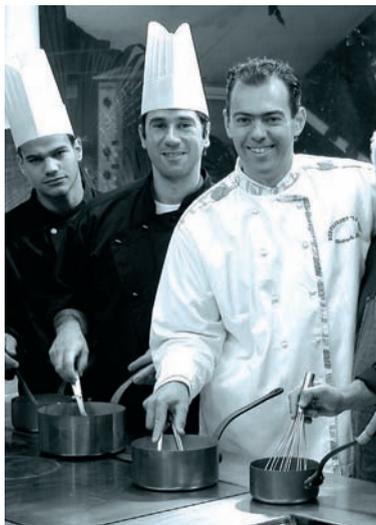


Christophe Pétra, le jeune chef du Lavandou, parle de sa « révolution en boîte » sur RadioGourmandise.

Quoi de neuf sur RadioGourmandise ?

<http://www.radiogourmandise.com>

Sur l'antenne de RadioGourmandise, Christophe Pétra, chef et propriétaire du restaurant Le Sud au Lavandou. Christophe Pétra se met à table et donne les recettes de son « *Menu Révolution en Boîte* » en direct. Un petit « *coup de gueule gentil* » en forme de boutade. Au programme les recettes du menu dans le détail : *sardines à l'escabèche* servies dans leur boîte, du *thon rouge à la chinoise*, une *parmentier de joue de bœuf aux truffes* et en dessert le fameux *pot de confiture du vieux garçon...*et oui! Inconventionnel. Avec l'accent du Sud en plus, on s'en régale. Diffusé tous les jours en floating time.



Internet et musique

■ Dès le mois de février deux titres musicaux produits par Platinum Editions et Productions seront mis en accès de téléchargement gratuit sur le site de Radio Gourmandise www.radiogourmandise.net. Le premier titre a été inspiré du Café dell Arte à Nice (*track : Café dell Arte*), le second de l'hôtel OMM à Barcelone (*track : OMM Hotel Barcelona Club Mix*). ■ Plusieurs sites permettent de télécharger de la musique gratuite sur internet, notamment www.icompositions.com et son concurrent

www.macidol.com entre autres. ■ RadioGourmandise diffuse tous les jours des titres inédits de musique Lounge, Disco et House produits par Platinum Editions et Productions.

■ Dès le mois de mars, RadioGourmandise mettra en accès de téléchargement gratuit sur son site internet plusieurs titres de jeunes chanteurs comme King Didier, jeune auteur français-canadien, ou Yohmar, auteur compositeur oriental : Le tout au format MP3 et libre de droits.

Radio Côte d'Azur

Si la musique occupe une très large place sur **Radio Côte d'Azur**, c'est son contenu rédactionnel qui en fait son identité. Une soixantaine de rendez-vous quotidiens rythment l'ensemble du programme. Les Infos, tout d'abord avec un à deux rendez-vous par heure, privilégient le traitement de l'actualité des grandes manifestations qui se déroulent sur la Côte d'Azur. Chaque rendez-vous abordant, en 1 minute 30, un sujet particulier. **Radio Côte d'Azur** comporte également de nombreuses rubriques consacrées aux loisirs comme celles sur l'actualité des spectacles, le cinéma ou les musées et les expositions. " **A la découverte de la Côte** " met en lumière les sites touristiques, connus ou méconnus de la région, tandis que la **rubrique Gastronomie met en valeur les grands chefs de la Côte** ainsi que les produits du terroir. Enfin " **La vie des entreprises** " traite de l'actualité économique du département tandis qu' " **Objectif Sophia** " traite de celle de la technopole en montrant toute sa capacité d'innovation. Tous ces rendez-vous sont mis à l'antenne depuis la 23 Mai, car durant le Festival de Cannes, une programmation spéciale a été mise en œuvre avec de nombreux rendez-vous consacrés à l'actualité du Festival (présentation des films en sélection officielle, interviews, échos et indiscretions,...). Coté musique, **Radio Côte d'Azur** adopte un format "adulte" basé essentiellement sur la diffusion des grands succès, français et étrangers, des trente dernières années.

Quatre animateurs : Pascale Vally (6H00-10H00), Carl (10H00-14H00), Servane (14H00-19H00) et Laurent Duret (19H00-24H00) se relaient tout au long de la journée pour faire partager aux auditeurs tous ces tubes incontournables.

N°14 © Copyright 2005 • PLATINIUM PUBLICATIONS DE PRESSE

Les reproductions même partielles de la maquette, des textes, photos, dessins ou logos publiés dans ce magazine sont interdites sans l'accord du directeur de la publication. PLATINIUM PUBLICATIONS DE PRESSE se réserve le droit de traduction et de reproduction dans le monde entier. ISSN 1629-9817 - Dépôt légal 4^e trimestre 2005



VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

LES ORIGINES D'UN GRAND CHOCOLAT

Valrhona conçoit des chocolats d'exception par la sélection et l'assemblage rigoureux des meilleures fèves de cacao récoltées dans le monde.

LE GOÛT DE LA PERFECTION

Pour réaliser des chocolats longs en bouche, intenses, francs et aromatiques, Valrhona innove et perfectionne inlassablement ses méthodes dans le respect de la tradition.

AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE

Valrhona a développé une large gamme de produits spécifiques et créatifs spécialement adaptés aux chefs exigeants.

CRÉATIVITÉ ET PROFESSIONNALISME

Soutien technique, stages, recettes innovantes... L'École du Grand Chocolat c'est un dialogue permanent avec les professionnels du monde entier.



Les indépendants Réunis - GROUPE ESPRIT LINA® - Photos : GINKO

POUR UNE GASTRONOMIE D'EXCEPTION...

VALRHONA - 26600 TAIN-L'HERMITAGE - FRANCE
STANDARD : 04 75 07 90 90 - FAX : 04 75 08 05 17

www.valrhona.com

www.lesannonceshotelieres.com

2007 les annonces hôtelières est une marque déposée

Le site internet pour trouver...
votre personnel cuisine et salle

**Faites paraître
vos annonces
en ligne gratuitement**

**Toutes les offres & demandes
d'emplois hôtellerie et restauration
en direct sur internet**

Consultez en ligne les demandes d'emplois et passez vos annonces de recrutement dans le secteur CHR France et étranger

Offres et demandes d'emploi du secteur hôtellerie-restauration

<http://www.lesannonceshotelieres.com>

information : annonces@lesannonceshotelieres.com