

# Références

G A S T R O N O M I E V I N S H O T E L S D E C H A R M E A R T D E V I V R E

## Ferran Adrià

INTERVIEW  
ET REPORTAGE

L'univers gourmand  
de Ferran Adrià

Elbulli à Roses

Confidences

"Je ne suis pas le créateur  
de la cuisine moléculaire"

Sintesis  
de nuestra cocina

Galerie Gourmande  
de Ferran Adrià

Tables  
et week-end  
plaisirs à **Barcelone**

**Paris Tendance**

Gastro Lounge

Cuisine d'auteur et  
vapeurs gourmandes

**Ambiances**

Bistro Gastro  
sur la Côte d'Azur

**Moments gourmands**

Les recettes de chefs

Reportages et interviews : Romain Fornell, Denis Martin, Thierry Thiercelin,  
Nicolas Navarro, Eric Canino, Cyril Lignac, Hermance Carro, Hervé This,  
Christian Millau, Jacques Chibois, Gisèle Marguin et Judith Cercos

M 07657 - 15 - F: 8,50 € - AL



ARTS DE LA TABLE



*Show Room permanent  
en plein centre de Nice...*

30 rue Gounod - 06000 Nice - France

Tél. : +33 (0) 4 93 16 20 20 - Fax : +33 (0) 4 93 16 20 21

[www.ebh-artsdelatable.com](http://www.ebh-artsdelatable.com) - e-mail : [ebh.artsdelatable@wanadoo.fr](mailto:ebh.artsdelatable@wanadoo.fr)



# edito

Voici la quinzième édition du magazine Références Hôteliers-Restaurateurs, avec un nouveau "design", consacrée principalement à Ferran Adrià et son univers gourmand. Romain Fornell, nous ouvre les portes du Caelis à Barcelone. Avec Alain Senderens, Michel Rostang et Jérôme Foucaud, entres autres, nous vous présentons un *Paris Tendances Gastro Lounge*. Avec Denis Martin en Suisse, nous découvrirons une cuisine d'auteur originale. Côté Sud de la France, Thierry Thierycelin, Nicolas Navarro et Eric Carro, nous emmènent dans leur monde gourmand. Cyril Lignac, (*Chef La Recette sur M6*) et Hermance Carro, nous livrent quelques confidences. Pour finir Christian Millau se « met à table » avec *Dieu est-il Gascon?*

Bonne lecture

Jérôme CHAPMAN  
Directeur de la Publication



Photo (haut de page) : Francesc Guillaumet

En couverture : Ferran Adrià - Ebulli  
Crédit photo de couverture : Francesc Guillaumet

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 93 58 83 36  
Email : platinumpp@free.fr

#### Gérant et Directeur de la publication

Jérôme Chapman  
Mobile : 06 11 64 80 13

#### Rédacteur en chef

Jérôme Chapman

platinumpp@free.fr

#### Correspondants de rédaction :

Patrick Flet (France), Cyril Demazis (Canada),  
Martial Nuevo (Amérique du Sud),  
Janet O'Reilly (U.S.A.), Cindy Chapman (Australie)

#### Actualités

Agence Colorado - Brigitte Brunot

#### Service publicité

au support : platinumpp@free.fr

#### 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](http://www.kiosque-presse.com)  
vente au numéro ou par abonnement  
et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 2<sup>e</sup> trimestre 2006

© Copyright 2006

ISSN 1629-9817



Ecoutez  
les interviews  
des plus créatifs  
chefs de cuisines

A l'honneur en ce moment :

**Romain Fornell**

Restaurant Caelis (Barcelone - Espagne)

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

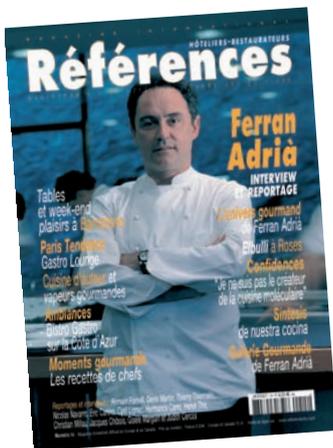
**<http://www.radiogourmandise.com>**

information : [info@radiogourmandise.com](mailto:info@radiogourmandise.com)

**PLATINIUM EDITIONS & PRODUCTIONS**

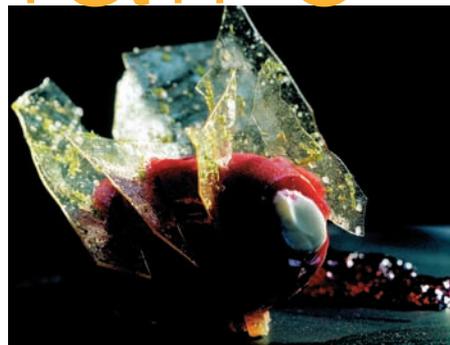
En partenariat avec

**GOURMETRADIO.COM**



# N°15

# sommaire



Photos : Françoise Guillamet



**6 Actualités**  
Restaurants - hôtels

**14 L'univers gourmand**  
de Ferran Adrià

**30 Barcelone**  
Tables & week-end plaisir

**32 Romain Fornell**  
Haute cuisine au Cælis

**36 Le Majestic**  
à Barcelone

**38 Denis Martin**  
Cuisine d'auteur et vapeurs gourmandes

**40 Paris Tendances**  
Gastro Lounge

**48 Ambiances Bistro Gastro**  
sur la Côte d'Azur

**62 Christian Millau**  
Dieu est-il Gascon?

**64 Hervé This**  
Gastronomie ou cuisine moléculaire?



**66 Paroles de chef**  
avec Jacques Chibois

**68 Ils bougent**  
Les Mia de Maldormé

**70 Cyril Lignac et**  
Hermance Carro

**74 Chefs à suivre**  
à Paris et Saint-Tropez

**80 In Vino Veritas**  
L'actualité du vin

**78 Les sommelières**

**82 Château Roubine**  
Un vin à découvrir

**84 Moments Gourmands**

**94 Fournisseurs**

**98 C'est à lire...**







38 The place, une tendance lounge signée Wengé et Philippe Starck.

## Guillaume Heintz le nouveau chef de l'Instant Café

**Jeune diplômé de l'Ecole Supérieure de Cuisine, Guillaume Heintz, a pris en main les cuisines de L'Instant Café à Cannes. Richard Barbieri, propriétaire et créateur de l'Instant Café, a recruté ce jeune chef au talent prometteur. Guillaume Heintz signe une cuisine légère et très créative, associant produits de première qualité et techniques culinaires contemporaines... Une carte gourmande qui ne laisse pas indifférent. Couleurs et saveurs dans l'assiette ont un nouveau rendez-vous gourmet au 4 rue de Bône, juste à côté de l'hôtel Embassy, dans un des quartiers chics de Cannes à deux pas de la Croisette.**



Guillaume Heintz et Richard Barbieri à L'Instant Café à Cannes

## Nouvelle identité pour le restaurant du Gray d'Albion

L'établissement cannois 4 étoiles du Groupe Barrière, situé entre Croisette et rue d'Antibes, inaugure un nouveau concept de restauration plus « tendance », pour le rendre plus facilement accessible à la clientèle extérieure à l'hôtel. Plus de « Gray » ni de « Royal », le nouveau restaurant au décor contemporain épuré, signé Wengé et Philippe Starck, a été rebaptisé « 38 - The Place », en référence à son adresse, 38 rue des Serbes. Arrivé en juin 2002, Alain Roy, le successeur de Jacques Chibois et de Michel Bigot, épaulé par une brigade de 14 cuisiniers, entend jouer sur un registre plus branché que bourgeois, où toutes les saveurs du monde sont mariées avec des produits issus essentiellement du terroir azuréen. Sur fond de musique « lounge », la formule du midi à 19 euros, « 38' chrono », comprend une grande assiette ou un plat du jour, un dessert, avec un verre de vin, et servie en 38 minutes maximum. Le « 38 » à 38 euros est un menu midi et soir en 3 services avec un verre de vin ou une demi-bouteille d'eau, café inclus. Une grande carte en 5 actes de 9 euros (glacé de légumes cuisinés façon grecque aux senteurs d'agrumes) à 33 euros (queue de homard en coque à l'huile de vanille, et pincés enroulés de tagliatelles) complète l'offre pour les moins pressés. Les petits creux sont satisfaits au « 38-The Bar » de 12 à 19 heures, à partir de 6 euros. Un niveau de prix qui n'exclut pas la qualité.

## Jean-Pierre Silva sur la Croisette

Léo Ducroix, chef-propriétaire de l'Ondine à Cannes, a vendu sa plage-restaurant, la plus cotée de la Croisette, après 25 ans d'exercice durant lesquels il a réussi à implanter la gastronomie sur le sable cannois. Le repreneur, le lyonnais Jean-Pierre Silva, 49 ans, a été formé

dans la région (à Mouans-Sartoux, à Isola et à Antibes), avant de décrocher 2 étoiles Michelin quand il était chef-propriétaire de l'Hostellerie du Vieux Moulin à Bouilland en Côte d'Or. Il y a 2 ans, Jean-Pierre Silva avait ouvert dans son domicile du Rouret près de Grasse, une table d'hôtes qui fut vite réputée, « La Table de mon Moulin ». Devant le désir de son épouse, Isabelle, et de sa fille Dorothée, de travailler sur une plage, il a saisi l'opportunité de racheter la concession du plus connu des plagistes cannois, qui accepte de laisser durant un an ses deux fils, Alexandre en cuisine et Daniel en salle. La carte ne change pas, les prix (de 50 à 80 euros) non plus. Tout au plus, Jean-Pierre Silva apporte sa touche personnelle en la complétant de quelques suggestions de saison (chausson aux truffes et foie gras, risotto de Saint-Jacques aux truffes,...) qui respectent rigoureusement la saveur des produits. L'Ondine garde assurément le cap sur une gastronomie raffinée.

## Dans l'R du temps à Paris

Ce nouveau restaurant, le « R », conçu par Marie-Claude Pichot porte bien son nom. On ne peut plus « tendance » ! A l'image de Marie ! Au 8ème étage du numéro 8 de la rue de la Cavalerie, Paris XVème, vous pénétrez dans un loft new-yorkais aux allures tibétaines, ambiance zen garantie, avec vue panoramique sur les grands monuments de la capitale. TF1 et Sephora ne se sont pas trompés en choisissant ce lieu magique pour le tournage de « la minute beauté ». La cuisine, signée Benoit-Joseph Dulieu (formé notamment à La Scala à Cannes), est en harmonie avec une carte bien centrée sur les plats à la mode. Rien à redire ni à rajouter, si ce n'est qu'on peut privativer la terrasse ou le lounge à partir d'une vingtaine de personnes et que le site s'adapte à l'événementiel culturel. Les parisiens ne résistent pas à l'appel du « R ».



## 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.

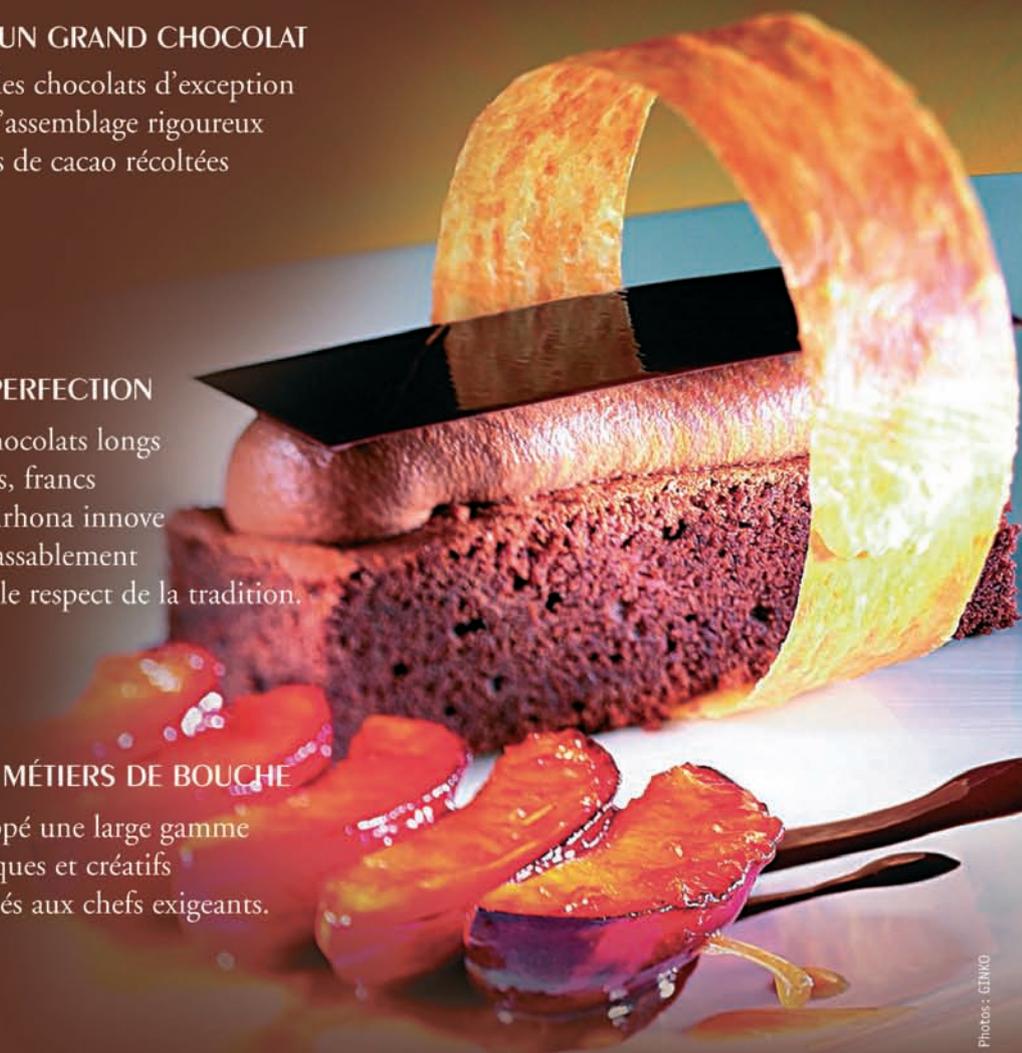


### AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE

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 LIBRE® - Photos : GINCO

# 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](http://www.valrhona.com)



Les nouvelles cuisines de l'Oasis à Mandelieu - Photo Jérôme Chapman © 2006

## Cuisine de rêve pour l'Oasis de Mandelieu

Les cuisines de la célèbre maison napoléonaise de Stéphane Rimbault ont fait entièrement peau neuve. L'implantation et la conception des nouveaux équipements ont été confiées à la société Soremath de Paul Valet : un étonnant grand passe-rectiligne permet une fluidité totale des envois à partir du piano central. Ce dernier tout en inox poli brossé dispose de 2 plaques coup de feu, 2 plaques au chrome, 4 foyers à gaz, un wok à gaz, 2 friteuses, 2 salamandres, une armoire de maintien en température, 2 fours à gaz et des tiroirs réfrigérés. Ce fourneau est encadré en périphérie de fours mixtes, de grills au charbon de bois, de marmites et sauteuses électriques, de plaques à induction et de chambres froides. Deux laboratoires de préparation, dont l'un sous vide, ont également été aménagés, le tout dans un espace haute couture aux sols et murs en granit noir du Zimbabwe et aux éclairages modulables en fibre optique.

## Une 2<sup>ème</sup> boutique pour Alain Llorca

A Mougins, à deux pas du centre commercial de Tournamy, Alain et Jean-Michel Llorca, chefs propriétaires du Moulin de Mougins et de La Cave du Moulin, ont ouvert « *Les Gourmandises du Moulin* », une boutique décorée par Nathalie Llorca, l'épouse d'Alain, et spécialisée en pâtisseries, confiseries, chocolats, petits fours salés et sucrés et plats traiteur confectionnés par les deux frères. « *Cela nous permet, précisent-ils, de diversifier nos activités, tout en touchant une nouvelle clientèle* ». Aux côtés des confiseries, huiles d'olive, et champagnes estampillés Llorca, le chef Alain Llorca présente en portions individuelles ses spécialités de saison issues de la carte du

Moulin (andouillettes, vol-au-vent, cake de tagine aux merguez, filet de sole farci..., de 10 à 28 euros) ainsi que ses variétés de pains, tandis que le chef pâtissier, Jean-Michel Llorca, élabore toute une gamme de pâtisseries, glaces et sorbets (de 3,5 à 5,5 euros) dont une bonne part en allégé, c'est-à-dire sans sucre ajouté.

## La défense du patrimoine culinaire français...

...Ou la nouvelle vie du Benoît. A 93 ans, l'un des derniers vieux et vrais bistrotiers parisiens, « Benoît » (20 rue Saint Martin Paris IV<sup>ème</sup>) a changé de mains pour la première fois. Plutôt que d'être cédé à n'importe quel repreneur susceptible de transformer le bâtiment, ce bistrot étoilé a été repris par Alain Ducasse. Obéissant aux mêmes objectifs que lors de la reprise du bistrot « *Aux Lyonnais* » en 2002, Alain Ducasse a apporté sa caution pour démontrer tout l'intérêt qu'il y a à préserver ces « *lieux de mémoire* », ces lieux capables de mettre à l'honneur les produits de terroir et les spécialités de la cuisine de tradition française. David Rathgeber, formé au Plaza Athénée et ancien chef du bistrot « *Aux Lyonnais* », dirige la nouvelle brigade. Tous œuvrent utilement pour faire vivre un passé mythique à l'heure d'aujourd'hui.



Photo Jérôme Chapman © 2006



Photo Jérôme Chapman © 2006

## Michel Delburgo de retour à Paris cet automne

**Le talentueux Michel Delburgo (ex-Taillevent), a décidé de revenir en France. C'est à Paris qu'il ouvrira bientôt son nouveau restaurant dès cet automne. Ce chef créatif et doué s'était installé depuis 2005 à Moscou pour gérer les cuisines de l'une des plus luxueuses tables de la ville : Le Duc (Diuk). Quant à son futur restaurant parisien, celui-ci appartenait à une personnalité épicurienne très connue dans le monde du cinéma. Pour Michel Delburgo c'est un nouveau challenge... A suivre.**

# MasterGuide 2006

1<sup>ère</sup> édition lancée en 1989

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



Crédit photos : Platinum Publications de Presse - Reproduction interdite

« Un recueil pour « épïcúrien 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](mailto:masterguide@wanadoo.fr)

## Les guides Michelin

**Michelin France 2006 :** Le Guide Michelin France 2006 prend encore du poids cette année avec 240 pages supplémentaires. La publicité y a fait une entrée timide. Les maisons d'hôtes, qui sont devenues, grâce à leurs prestations, un bon complément à l'hôtel, ont dorénavant leur classement. Le Guide Michelin en propose 336 pour répondre à l'engouement croissant du public pour ce type de formule. Paris fait l'objet d'un tirage supplémentaire à part avec une édition de quelques 280 pages pour 1000 établissements répertoriés. On notera enfin que Michelin compte développer de nouvelles éditions concernant les grandes villes d'Europe et américaines. Toujours plus de guides pour toujours plus de lecteurs dans toujours plus de pays, telle semble être, à 106 ans, la nouvelle devise de Bibendum.

**Michelin New-York 2006 :** Le Guide Michelin New York City 2006 a remporté le prix de « Meilleur du

Monde » aux Gourmand World Cookbook Awards dans la catégorie « Guides de restaurants ». Ce prix récompense la sélection Michelin, rigoureuse, indépendante et réalisée selon les mêmes critères dans tous les pays où le Guide Michelin est présent. Il s'agit également d'une reconnaissance du travail de qualité effectué par les inspecteurs, professionnels, anonymes et salariés de Michelin. Le Guide Michelin New York City 2006 recense quelque 500 restaurants (dont 39 étoilés) et 50 hôtels dans les 5 boroughs de New York. Cette première édition a connu un grand succès auprès des américains et des touristes étrangers avec plus de 100 000 exemplaires vendus dans une centaine de pays et plusieurs centaines d'articles publiés aux quatre coins du monde. New York City est le premier Guide Michelin aux Etats-Unis. En octobre prochain, le Guide Michelin San Francisco et sa région (Michelin Guide San Francisco & the Bay Area 2007) verra le jour.

## Le Guide Hubert

**La qualité avant tout...**

Guide régionaliste du Grand Sud de la France, l'édition 2006 du Guide Hubert répertorie 2300 restaurateurs (dont 123 nouveaux) et plus de 1000 vins des 42 départements « sudistes », en y associant les meilleures tables parisiennes. Au super-classement toutes étoiles, notes et assiettes confondues (fusion des Michelin, GaultMillau et Guide Hubert), les chefs de

file de la France du Sud restent Paul Bocuse, Michel Bras, Michel Troisgros, Marc Veyrat et Alain Ducasse. Les commentaires, signés par une pléiade de journalistes de terrain qui connaissent la gastronomie sur le bout de leur fourchette, sont particulièrement concis et pertinents. De la plus grande table de prestige au bistrot de quartier, le guide ne retient que la qualité.



La loggia de la villa Mangiacane en Toscane - Photo : Stein Group

## Villa Mangiacane le dernier né du Stein Group

Le Stein Group, créé par *David Stein* en janvier 1992, a développé son activité hôtelière en 2001. Synonyme d'un standard de luxe exceptionnel, le **Stein Group** gère aujourd'hui plus d'une dizaine d'hôtels en Europe. Dirigé par *Thierry Naidu*, directeur général (*ex-Chèvre d'Or*), le Stein Group a vraiment le vent en poupe. A son actif sont ouverts aujourd'hui « *le Gran Hotel Son Net* » et le « *Gran Hotel Son Julia* » à Mallorca, le « *Gran Hotel El Cortesin* » à Marbella (ouverture en 2007), le « *Gran Hotel La Florida* » à Barcelone, « *The Durley House* » et « *The Cadogan à Londres* », Le « *Brownes Hotel* » à Dublin, « *The College Hotel* » à Amsterdam, le « *Château Eza* », le « *Port Palace Hotel* » à Monte-Carlo, « *Le Colbert* » et le « *Alexander* » à Paris, le « *Casa Angelina* » dans la baie d'Amalfi, la « *Villa Mangiacane* » en Toscane, et « *L'Hotel Rodina* » à Sochi en Russie. Spécialisé dans l'acquisition, le développement et l'affiliation (dans leur groupe) de petits hôtels de luxe (boutic hôtels), le Stein Group a bien senti les tendances du marché. Les deux derniers hôtels à avoir fait leur ouverture sont : l'Hotel Rodina au bord de la Mer noire et la Villa Mangiacane en Toscane. Cette dernière, une villa exceptionnelle, est située sur une belle colline au-dessus de Sant'Andrea, à mi-chemin entre Florence et San Casciano. Une maison remplie d'histoire, on dit même que Michelange (*Michelangelo Buonarroti*) aurait participé à sa conception, lors de sa construction par le Cardinal Francesco Maria Machiavel, oncle de Niccolò Machiavel. Aujourd'hui, la Villa Mangiacane, complètement rénovée, est un luxueux hôtel de charme comprenant huit suites somptueuses (dans la maison d'origine) et dix-neuf autres dans une nouvelle bâtisse posée dans la belle campagne toscane.

## La nouvelle vie du Château de Bar Sur Loup

Au cœur du village médiéval de Bar-sur-Loup, un château moyenâgeux, dont l'histoire remonte au XIVème siècle et qui vit naître l'Amiral de Grasse a été entièrement réhabilité, transformé en hôtel-restaurant, après 2 ans de travaux par sa nouvelle propriétaire *Véronique Von Hirsch*, amoureuse des arts plastiques, et ancienne cantatrice lyrique. Côté hôtel, les 5 chambres et la suite sont toutes décorées en meubles et objets anciens, tout en proposant les équipements les plus modernes.

Dans les deux restaurants, « *Le Café* » et le semi-gastro « *Le Bigaradier* », *Véronique Von Hirsch* a voulu une décoration épurée, raffinée, qui allie élégance et sobriété, avec des sols en pierre, des murs peints à la cire et des meubles d'Extrême Orient, fabriqués sur mesure, qui rappellent ceux d'un navire. A terme, la vocation de l'Hostellerie sera un carrefour artistique où se tiendront : expositions, concerts, colloques.... Pour avoir une cuisine à la hauteur du décor, elle a fait appel à un jeune chef talentueux, *Arnaut Baldereschi*, qui s'occupe aussi bien du Café, qui tout l'été bénéficie d'une terrasse ombragée sur la place du village, que du Bigaradier où il décline une cuisine aussi épurée, raffinée et créative que le décor. Agé de 33 ans, formé par *Alain Passard* à l'Arpège et *Guy Martin* au Grand Véfour, *Arnaut Baldereschi* concocte une carte (45 euros) changée trois fois par semaine en fonction des légumes du terroir et des arrivages de poissons. Elle comporte déjà quelques spécialités comme les gambas rôties au sésame et servies avec leur madeleine au thym, la pièce de thon rôti en crumble au lard confit et cresson soufflé ou encore la côte-filet d'agneau glacée au moka. En suggestions, les formules sont à 3 plats (39 euros) ou à 5 plats (62 euros).

La villa Mangiacane en Toscane - Photos : Stein Group



# 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](mailto:info@mb-consultant.com)

Web : [www.mb-consultant.com](http://www.mb-consultant.com)

Le Madère

83, Bd Carnot - 06110 Le Cannet - France

## Hôtellerie...

Nouvelle offensive de l'hôtellerie de luxe en PACA ■ Quand on sait qu'avec 150 jours de remplissage acquis, l'investissement pour monter de catégorie s'avère rentable, rien d'étonnant à voir surgir un peu partout de nouveaux projets. ■ A Cannes, le Majestic vient de racheter les locaux mitoyens de la Banque de France, sur la Croisette, qui vont permettre de créer 65 chambres supplémentaires dans une aile nouvelle qui sera identique à l'existante. ■ A Saint-Paul de Vence, le groupe MCL de Marc Lavergne

(propriétaire notamment de La Bastide de Tourtour) rouvre le Diamant Rose (fermé depuis 3 ans) en un nouveau 4 étoiles luxe rebaptisé «Le Clos des Arts», avec 9 chambres de 80 m<sup>2</sup>, un restaurant gastronomique de 50 couverts et un bar-bistrot de 30 places. ■ A Marseille, le parc hôtelier va doubler dans les mois qui viennent sa capacité en 4 étoiles avec l'ouverture au printemps 2006 du « New Hôtel of Marseille » (100 chambres) et d'un Radisson de 189 chambres en janvier 2007.

## NOMINATIONS - DISTINCTIONS

■ Frédéric Kaiser, ancien de la Palme d'Or à Cannes est le nouveau directeur de la restauration au Château de la Chèvre d'Or à Eze ■ Floortje Jeukens, a été nommée directeur général du Méridien Garden Beach de Juan-Les-Pins. ■ Fredrik Aspegren a été promu directeur Europe de la chaîne Columbus Hôtels et occupe aussi les fonctions de directeur général du Columbus Monaco ■ Jacques Soussin, ex-responsable commercial du groupe Boscolo à Nice, a été nommé directeur de l'Hôtel Masséna, 4 étoiles à Nice ■ Tony Torkington, directeur du Mas Candille à Mougins, s'est vu remettre par Jaume Tapiés, président des Relais & Châteaux, le « Spa Trophy 2006 » pour son spa référencé Shiseido. ■ Roger Bastoni, chef concierge du Majestic Barrière de Cannes a été réélu pour 3 ans à la présidence des Clés d'Or françaises. ■ A Paris...

Le bistrot La Ferrandaise a obtenu le prix du meilleur bistrot 2006 dans la 20ème édition du guide Petit Lebey ■ Omer Acar, 35 ans, après un début de carrière à Hawaï, Beverly Hills, Los Angeles, Londres et Sharm El Sheikh, a été nommé directeur général du Ritz... ■ Et ailleurs : Philippe Velten, chef propriétaire du restaurant Au Lion d'Or à La Petite Pierre, dans le Bas-Rhin, succède pour 3 ans à Jean Jacques Daumy (du restaurant La Cognette à Issoudun dans l'Indre), à la présidence de l'Association des Jeunes Restaurateurs d'Europe. ■ Sylvain Ercoli quitte son poste de directeur régional des hôtels Concorde Côte d'Azur (Martinez de Cannes et Palais de la Méditerranée de Nice), pour rejoindre le groupe Maybourne Hotel à Londres et prendre la direction du Claridge's, l'un de ses 3 palaces.



Le superbe Mas de Pierre à Saint-Paul de Vence - Photo : © 2006 Mas de Pierre

Mas de Pierre à Saint-Paul de Vence. Photos - © 2006 Mas de Pierre



### **Nouvelle équipe au « Mas De Pierre » à Saint-Paul**

En contrebas du village de Saint-Paul de Vence, le nouveau Relais & Châteaux, « Le Mas de Pierre », aborde sa seconde année d'exploitation avec une nouvelle équipe en restauration. Sous la houlette du directeur Nicolas Pollard et de son nouveau directeur adjoint Eric Andrews, un nouveau chef de cuisine a été nommé, le toulousain Nicolas Navarro, 28 ans, formé par *Dominique Bouchet* au Crillon, *Jean-François Piège* au Plaza Athénée et *Thierry Thiercelin* à La Villa Belrose. Il est secondé par *Gilles Lazare*, 27 ans, ancien sous-chef de Frédéric Buzet au Saint-Paul. Sylvain Micholet, 34 ans, ancien maître d'hôtel de La Pinède de Saint-Tropez et de l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence, devient le nouveau responsable de salle. Pour la direction, le restaurant de l'hôtel, la « Table de Pierre », se devait de monter en puissance pour être en adéquation avec leur récente affiliation à la chaîne des Relais & Châteaux.

### **Biométrie au Columbus Monaco**

L'hôtel Columbus de Monaco est le 1<sup>er</sup> hôtel au monde à s'être doté d'un système de reconnaissance à empreintes digitales. Les clients de l'hôtel n'ont plus besoin de clef ou de carte pour entrer dans leur chambre. Dès leur arrivée, ils sont invités à se faire scanner le bout des doigts. Une fois l'enregistrement fait, ils accèdent à leur chambre, mais aussi se font servir au bar et au restaurant. Leurs notes de frais sont alors préenregistrées. Cette technique, mise au point par la société Prosum Biométrie, basée à Ljubjana en Slovénie, est le premier système biométrique mondial sans fil (de type « ToucheMe 100 »), destiné aux hôtels, mais également aux institutions, collectivités, hôpitaux et aéroports.

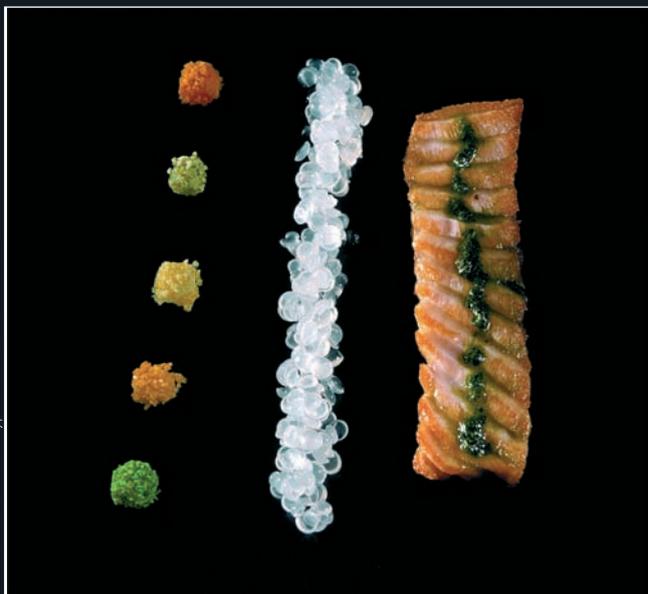
### **Holiday Inn Strasbourg City Centre récompensé...**

Sélectionné parmi plus de 600 hôtels du groupe InterContinental Hotels Group (IHG) à travers l'Europe, le Moyen Orient et l'Afrique, l'hôtel Holiday Inn Strasbourg City Centre a reçu le Prix d'Excellence 2005 grâce à son exceptionnel performance. Ce prix récompense les hôtels des enseignes InterContinental Hotels and Resorts, Crowne Plaza, Holiday Inn et Express by Holiday Inn qui ont obtenu les meilleurs indices de satisfaction clientèle. Patrick Libs, Directeur Général de l'Holiday Inn Strasbourg City Centre : « Nous sommes heureux d'avoir gagné ce Prix d'Excellence 2005 qui reconnaît le formidable travail d'équipe effectué par l'ensemble du personnel. » Patrick Libs a assisté à la cérémonie de remise des prix dans les salons prestigieux de l'InterContinental Carlton.



*Parrillada de verduras al aceite de carbón -2001 Ferruccio Guillet*

# l'univers gour



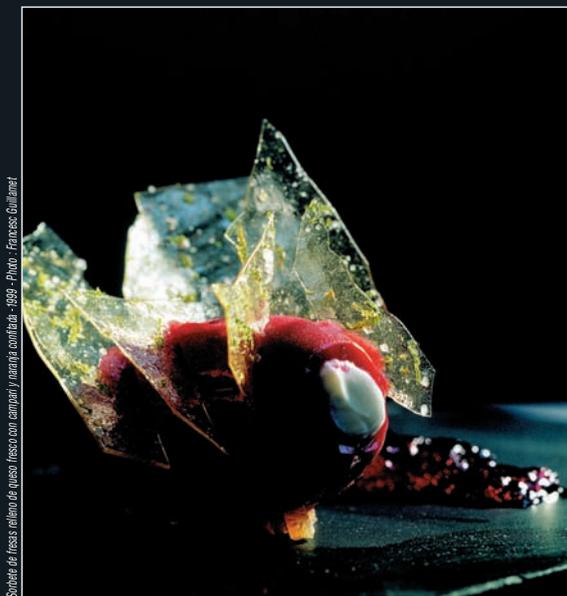
*Ventresca de salmón con cítricos rebozados y guarnidos de albahaca - Photo Ferruccio Guillet*



*Aspic de mandarina - 2003 - Photo Ferruccio Guillet*



# mand de Ferran Adrià



Suete de fressa de llet de queso fresco amb campari i mandarina confitada - 1999 - Photo - Ferran Adrià



Melito en salina - 2001 Ferran Adrià



Ferran Adrià - photo : Francesc Guillaumet

# La cuisine de Ferran Adrià

par Jérôme Chapman

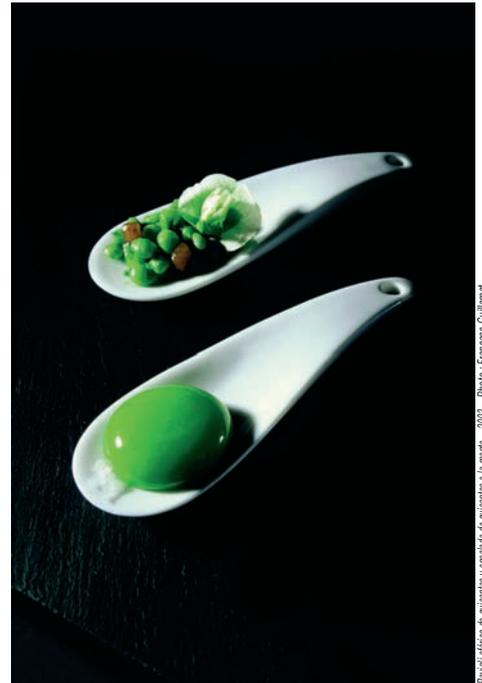
*Ferran Adrià est certainement le chef le plus imité, le plus controversé et aussi le plus médiatisé de la planète. Anticonformiste et génialement imaginatif, Ferran Adrià met en scène une cuisine sans frontière créative aux inspirations avant-gardistes osées. Un style qui ne laisse pas indifférent.*



Mirogalle de fruits de tamarillo - 2004 - Francesc Guillaumet



Croquant d'œuf - 1999 - Photo : Francesc Guillaumet



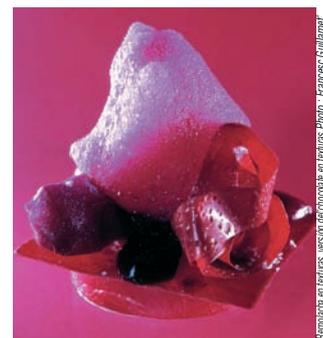
Ravioli sferico di guisantes y ensalada de guisantes a la menta - 2003 - Photo : Francesc Guillaumet

De l'apéritif à la fin d'un repas, il y a quelque chose de différent dans la cuisine de Ferran Adrià. Fort médiatisé par la presse gastronomique internationale Ferran Adrià est connu et reconnu mondialement. S'il jouit d'une notoriété colossale, cela ne va pas sans détracteurs acharnés ou imitateurs de moindre talent. Considéré par certains comme l'anté-christ de la cuisine ou tout simplement comme un « *monstre qui déforme la cuisine avec des techniques hérétiques* », Ferran Adrià s'insurge souvent du fait qu'on lui impute la paternité de la *cuisine moléculaire*, cependant il a aussi de nombreux adeptes, ceux qui ont compris que la créativité et le non-conformisme pouvaient apporter beaucoup à la cuisine et ouvrir la porte à une nouvelle vision de l'art culinaire. Le maître-mot est pour

Ferran Adrià « *la liberté d'expression* ». Ce qui traduit aussi le fait de concevoir la cuisine comme un art à part entière, au delà du simple travail artisanal, afin de créer l'émotion et d'apporter du bonheur. Considéré comme le chef le plus innovateur et créatif de la planète, Ferran Adrià est surnommé aussi « *Le Salvador Dali de la cuisine* », ce qui peut dérouter et énerver les aficionados des conventions et d'un sempiternel classicisme. Si Elbulli est devenu aujourd'hui un lieu mondial de pèlerinage pour tous les gourmets curieux de bonne cuisine, ce n'est pas uniquement par pur snobisme, mais surtout par reconnaissance d'un réel génie. Proposant une cuisine non conventionnelle, Ferran Adrià fait déguster à ses clients pas moins de 25 à 30 plats, servis en mini portions, suscitant émer-

veillement, surprises et sincères expressions de plaisir. Aussi chaque année fait l'objet du lancement d'une nouvelle carte avec des plats innovants et surprenants. C'est en parcourant la planète pendant les 6 mois de fermeture annuelle de son restaurant que Ferran Adrià nourrit...son imagination et sa créativité. Détestant la monotonie, il met au monde à chaque saison, avec son frère Albert Adrià et Oriol Castro, dans son atelier de Barcelone « *Elbullitaller* », les nouveautés de la carte du restaurant Elbulli, testant méticuleusement produits et ustensiles, réfléchissant sur la façon de créer des alchimies de saveurs, d'odeurs, jonglant avec les contrastes de textures, de températures...sans oublier l'utilisation d'autres ingrédients comme le sens de l'humour. Les archives de

ces recettes finalisées sont religieusement sauvegardées, elles serviront par la suite à l'édition de luxueux ouvrages qui expliquent les recettes de Elbulli (incluant un Cdrom). Ferran Adrià est considéré à ce jour comme le *chef du siècle*, son restaurant, qui avait déjà reçu trois étoiles du Michelin, a reçu la consécration en étant désigné comme « *meilleur restaurant du monde* » par la presse internationale.



Remolada en taurons, version des crocodiles en taurons - Photo : Francesc Guillaumet





Les cuisines de Elbulli - photo : Francesc Guillaumet

# Elbulli à Roses

*El Bulli, (le petit bouledogue), situé à Roses, une petite ville portuaire de la Costa Brava à 90 minutes de Barcelone, affiche complet un an à l'avance. Chaque année, c'est environ plusieurs centaines de milliers de demandes de réservations venues des 4 coins de la planète, qui affluent à Roses. Ouvert six mois par an, d'avril à septembre, le restaurant ne peut en accepter que 8000 par an.*

Juli Soler et Ferran Adrià - photo : Francesc Guillaumet



Les cuisines de Elbulli - photo : Francesc Guillaumet





Ferran Adrià et son équipe. Ils sont au total environ 70 personnes. - photo : Francesc Guillaumet

Le célèbre restaurant El Bulli, à Roses, est devenu le temple de la haute cuisine créative. July Soler, le directeur en 1983 (*aujourd'hui propriétaire avec Ferran Adrià*) a eu du flair en embauchant Ferran Adrià comme stagiaire. Après une formation basée sur la cuisine espagnole, Adrià est devenu un des tenants d'une gastronomie créative, expérimentant sans cesse de nouvelles techniques donnant des résultats de textures et de saveurs surprenants. Au restaurant Elbulli, agrémenté d'un beau jardin-terrace donnant sur une calanque, on déguste environ 25 plats (ou plutôt 25 miniatures comprises dans le menu) parmi lesquels on pourra trouver de « l'air de carotte », un « sorbet grillé au barbecue », une « viande accompagnée d'une seringue hypodermique pleine de sauce », des « chamallows de parmesan », du « caramel d'huile de courge », des « bonbons à l'huile de potiron », du « croquant d'algue », des « pétales de rose en tempura », des « pastilles glacées au whisky sour », des « sorbets aux amandes parfumés à l'ail » ou bien encore de la « nougatine aux algues »... Etonnant! Certains aimeront, d'autres pas. Mais le talent créatif et la maîtrise des techniques sont bien présents partout et dans chaque plat. C'est du grand art.

## **Elbulli**

Cala Montjoi 17480  
 Roses (Girona) Espagne  
 Téléphone : +34 97 215 0457  
 Ouverture : Avril à octobre  
[www.elbulli.com](http://www.elbulli.com)  
 Menu : 170 euros environ (hors boissons)



Photo - Francesc Guillaumet



Photo - Francesc Guillaumet



Crédit photo et montage : Droits réservés - 2006 Platinum Publications de Presse - Jérôme Chatman

# Interview de Ferran Adrià

propos recueillis par Jérôme Chapman

## *La philosophie du travail, est-elle importante dans votre cuisine ?*

F. A. : Oui, beaucoup. Je pense que la philosophie dans le travail est primordiale. Et pour l'acquiescer, il faut prendre le temps d'accumuler des expériences et d'avoir de l'expérience. Pour forger ma philosophie de travail j'ai mis plus de 20 ans. Je suis allé à la rencontre de la culture culinaire en me formant auprès des plus grands, notamment en France, de façon à bien apprendre les bases de la cuisine. Si de 1987 à 1993, j'ai œuvré dans des registres culinaires inspirés par la nouvelle cuisine espagnole méditerranéenne, je dois avouer que depuis 1994, ma philosophie de travail a changé. J'ai compris que si l'inspiration des traditions de mon pays est importante, mon sentiment personnel l'est encore plus, surtout en matière de créativité. Je pense qu'il y a en Espagne deux tendances : la haute cuisine et la cuisine de tradition. Bien sûr la tradition a beaucoup influencé la haute cuisine. En ce qui me concerne aujourd'hui, je fais la cuisine que je ressens. D'ailleurs j'ai fait une synthèse de ma cuisine en 23 points importants. Et c'est ma vraie philosophie de travail.

## *Vous êtes beaucoup imité, qu'en pensez-vous ?*

F. A. : Je pense que beaucoup de chefs feraient mieux de trou-

ver leurs propres inspirations, bien que je conçoive que ce travail n'est pas toujours des plus faciles. L'imitation n'est pas la vraie solution. Mais créer son propre sentiment et de l'exprimer en cuisine est primordial pour moi. Je pense que certains chefs devraient avoir une expression plus personnelle. Je remarque aussi que les jeunes chefs (particulièrement) veulent "tout de suite arriver", alors qu'ils ne connaissent pas du tout l'ensemble des bases de la cuisine, ils veulent aller trop vite, sans prendre le temps d'acquiescer de l'expérience et de se forger une vraie philosophie de travail. Tous ces chefs devraient prendre le temps de bien sûr de mieux se former mais aussi de s'enrichir de culture et de murir leur philosophie. J'ai mis plus de 20 ans à savoir ce que je sais et à forger ma propre philosophie, c'est un peu comme une pierre que je taille tous les jours avec mon maillet.

## *Le modèle économique est-il important pour la haute gastronomie ?*

F.A. : Parmi tous les restaurants étoilés (2 ou 3 étoiles) d'Europe, à votre avis, combien d'entre eux arrivent à gagner de l'argent et à se rentabiliser vraiment ? Certainement très peu. Je pense qu'il est important à ce titre de trouver un modèle économique rentable et viable pour les restaurants de haute cuisine. A

chacun sa formule. Nous avons la chance à Elbulli d'avoir pu trouver des solutions qui nous permettent de rentabiliser le restaurant et nous mettent à l'abri du besoin d'argent. Ce qui me laisse aussi une grande liberté dans ma créativité, je n'aime pas que l'on me dise ce que je dois faire dans mon restaurant ou comment je dois concevoir ma cuisine.

## *Depuis 2004, la presse a fait de vous le représentant de la cuisine moléculaire, êtes-vous d'accord avec cette image ?*

F.A. : Pour moi, le terme "cuisine moléculaire", ce n'est que du marketing... lancé par les médias entre autres. Moi-même, je n'ai jamais utilisé ce terme. Avec mes collaborateurs, nous effectuons depuis des années de nombreuses recherches basées sur l'observation et la compréhension de phénomènes qui se passent lors du traitement des produits en cuisine, au vu de certains de ces résultats nous avons su créer des recettes de cuisine novatrices. Pour concevoir ma cuisine, j'effectue dans mon atelier de Barcelone (El taller) beaucoup de recherches sur nombre de bons produits, sur la façon de les traiter et aussi de les présenter aux clients pour créer magie et émerveillement. Tout est basé sur la créativité et l'art subtil de transmettre l'émotion dans l'as-

siette. Au final, je veux bien être considéré comme un alchimiste du goût, mais certainement pas comme un chimiste fou dans son laboratoire. Bien sûr, j'utilise de nouvelles techniques pour préparer certaines de mes créations, mais il ne faut pas en faire tout un amalgame, ce qui peut amener à créer la confusion dans l'esprit du public.

## *Pour beaucoup de gens dans le monde vous incarnez le symbole d'un nouveau ou même d'une vraie révolution culinaire, qu'en pensez-vous ?*

F.A. : C'est vrai que peut-être beaucoup le pensent à travers les médias. Mais plus que le symbole d'une révolution, je pense incarner celui d'un vrai renouveau culinaire avant-gardiste. Je pense que ce que je représente peut-être le plus, et qui transmet certainement une symbolique très forte : c'est ma totale liberté d'expression en cuisine. Ma liberté d'expression est la base fondamentale de ma philosophie, et si ma philosophie doit être une révolution... Qu'elle le soit. Voilà mon message. C'est sûrement un message fort et sincère qui laisse à chacun la possibilité de s'exprimer avec son talent, son ressentir, ses techniques... Donc à chacun de faire sa révolution en cuisine. J'y ai mis plus de vingt années et je continue encore tous les jours avec mes collaborateurs.

# Elbulli de Ferran Adrià plus de 23 ans d'histoire... déjà

pour 4 personnes

Si le restaurant de Ferran Adrià et de Juli Soler est aujourd'hui, le restaurant le plus connu et le plus couru de la planète, il ne faut oublier le travail acharné de plus de 20 années. C'est aussi la belle histoire d'une réussite exceptionnelle. Tout commence en 1981, Juli Soler prend ses fonctions de directeur du restaurant. Elbulli obtiendra deux ans plus tard 2 étoiles au Michelin et sera le restaurant de références. En 1983, il embauche Ferran Adrià comme stagiaire. Juli Soler propose à Ferran Adrià de revenir la saison suivante en qualité de chef de partie, après son service militaire. En octobre 1984, Ferran Adrià est nommé chef de cuisine adjoint à Christain Lutaud, le chef à l'époque. Avec Juli Soler, ils veulent créer un style de cuisine différent et aussi changer l'esprit des traditions. En 1986, Ferran Adrià assume désormais seul les fonctions de chef de cuisine à Elbulli. De 1987 à 1989, Juli Soler et Ferran Adrià décident de développer une autre façon de concevoir la cuisine du restaurant Elbulli en commençant à moderniser l'esprit et la conception de la cuisine catalane et espagnole. En 1990, ils récupèrent leur deuxième étoile au Michelin perdu entre-temps. De 1992 à 1993, Juli Soler et Ferran Adrià font construire de nouvelles installations dont notamment une cuisine plus moderne correspondant à leurs désirs. En 1993, ensemble, ils éditent le livre "El Sabor del Mediterraneo", tiré à 12.000 exemplaires, qui reflète leur manière de voir la cuisine de 1986 à 1993. En 1994, Ferran Adrià développe une cuisine évolutive dans laquelle les techniques et les concepts prennent une place importante. En 1995, Juli Soler et Ferran Adrià, lance une société de traiteur "Elbulli Catering", qui d'année en année sous la direc-

tion de Edouard Roigé, gagne ses lettres de noblesse dans le monde du banquet de prestige. En 1997, Juli Soler et Ferran Adrià mettent en place le projet d'atelier Elbullitaller (à Cale Montjoi). La fonction de Elbullitaller est d'effectuer la création et les essais en cuisine, ainsi que la recherche de nouveaux concepts et recettes. A partir de ce lieu de réflexion stratégique, de nombreux partenariats et collaborations furent engagés comme par exemple du conseil auprès d'importantes sociétés. Elbullitaller, placé sous la direction de Albert Adrià (le frère de Ferran) et Oriol Castro, est une vraie réussite. 1997 est aussi l'année d'édition du livre "Los secretos de El Bulli", tiré à 60.000 exemplaires. L'année 1998 voit la collaboration avec El Casino Gran Circulo de Madrid et la création dans le même lieu du restaurant La Terraza. 1998, c'est aussi l'obtention de la 3ème étoile au Michelin pour le restaurant El Bulli à Roses. En 1999, Ferran Adrià met en place un partenariat avec la société Aceites Borges, pour la recherche de saveurs. La même année, il publie **Celebrar El Milenio** avec **Juan Mari Arzak**. En 2001, Ferran Adrià et Juli Soler dirigent un projet ambitieux avec la chaîne hôtelière **NH** qui veut instaurer de nouveaux concepts dans ses établissements. C'est aussi l'année d'une très belle collaboration avec la société CIM (Gemma Bernal y Ceramicas Mongatina) avec la création de design pour des collections annuelles de services d'assiettes et ustensiles de tables en céramique(Ola). En 2002, Ferran Adrià crée El bullihotel, sa chaîne d'hôtels. Il collabore avec Lavazza pour étudier et développer tous les nouveaux produits en relation avec le café. Et les projets continuent depuis...avec toujours autant de réussite.

# Elbulli

## de Ferran Adrià



Photo: Francesco Carli/Amet



# Ferran Adrià: « Je ne suis pas le créateur de la cuisine moléculaire »

Propos recueillis par Jérôme Chapman

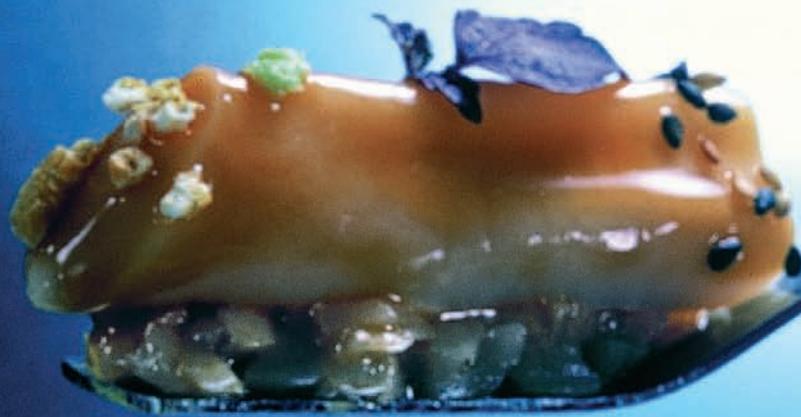
Ferran Adrià : « Il me paraît clair aujourd'hui qu'à travers toutes les interviews que j'ai données, tout le "monde culinaire" doit considérer que je suis le pionnier de la cuisine moléculaire, ou le créateur ou encore son plus grand représentant. Je n'exagère rien quand je dis tous les jours on me fait la référence de celle-ci. Cependant en réalité, je n'ai jamais dit, ni considéré que ma cuisine était moléculaire. Par votre magazine, il m'est agréable d'exprimer mes opinions. Tout d'abord, je tiens à préciser que le travail sérieux des scientifiques mérite le plus grand respect et la plus grande admiration. Ensuite le terme de « cuisine moléculaire » vient à la suite du terme « gastronomie moléculaire ». Depuis les années 80, un groupe de scientifiques passionnés par la gastronomie (**Nicholas Kurti**, **Harold McGee** et **Hervé This** entre autres), ont commencé par s'intéresser aux processus physiques et chimiques qui se produisent en cuisine. Ainsi ils travaillèrent pour élucider le "pourquoi du comment" de ces réactions, et ils donnèrent ainsi à ces recherches le nom de "gastronomie moléculaire". En fait les recherches scientifiques étaient déjà existantes dans la grande industrie alimentaire depuis des décennies, mais dans ce cas précis, le côté novateur était la concentration des recherches sur la cuisine des restaurants et des recettes de cuisine. Nous devons être prudents et

remettre les choses dans leur contexte. Il y a une différence par exemple entre la cuisine que je faisais, il y a dix ans, et ma cuisine actuelle, dans laquelle j'utilise par exemple des nouveaux hydrocolloïdes (gélifiants ou émulsions). Cependant affirmer que l'utilisation de ces produits est de la cuisine moléculaire, c'est induire les gens en erreur, ce qui peut créer une confusion auprès du public. Comme si un cuisinier qui élabore une mousse ou une vinaigrette obéit à une quelconque raison ou motivation scientifique. Jusqu'à 2003, mes contacts avec le monde scientifique se sont limités à la participation à quelques congrès et à la rencontre de **Harold McGee** et **Hervé This**. Mes créations culinaires ont toujours été basées sur la recherche en cuisine et sur l'observation des processus sans appui de scientifiques. En 1998, nous avons créé avec mon équipe la gélatine chaude, nous avons découvert que l'agar-agar supportait les hautes températures et cela par pure observation. Ce n'est que par la suite en 2003, que nous avons commencé à collaborer avec **Pere Castells**, un scientifique reconnu et passionné par la gastronomie. Cette rencontre nous a conduit à la création par exemple de la "**Fundaciòn Alicia**". Nous avons pu aussi rencontrer d'autres scientifiques, commencer à dialoguer avec eux et mettre en place un système de travail très sérieux

pendant un an et demi. Ce qui ne fut pas facile à établir, nos deux mondes sont si différents. Le fruit de notre collaboration fut par exemple, la publication du "**Léxico Científico Gastronomico**", pour créer un lien entre nos deux mondes. Alors si encore aujourd'hui, je reste considéré comme le pionnier de la cuisine moléculaire, je tiens à être radical, je crois que ce n'est plus ni moins qu'une opération de marketing lancée par les médias... Même si aujourd'hui, je suis très intéressé par la connaissance des processus scientifiques qui se produisent lorsqu'on fait la cuisine... Si l'on parle de cuisiner, la recherche est un plus. La cuisine pour moi c'est connaître (histoire, techniques, les produits, la tradition, la modernité et les processus -recettes de cuisine), penser, essayer, réfléchir, créer et aussi rechercher. Si pour obtenir un résultat final, il est nécessaire de se rapprocher de la science, fouiller dans les livres d'histoire ou encore s'investir dans une autre discipline créative, tout cela est un savoir que nous devons incorporer dans notre philosophie de la cuisine. Toutes ces confusions qui ont été faites sur moi et ma cuisine m'ont amené à créer et écrire la "**Sintesis de Nuestra Cocina**", déclinée en 23 points qui définissent ma manière de pratiquer la cuisine. Cette "synthèse" nous sert tous les jours. Je la livre dans le magazine *Références Hôtelières-Restaurateurs* ». (pages suivantes)



*Photo : Francesc Guillaumet*





## La cuisine de Ferran Adrià en 23 points

# Sintesis de nuestra Cocina

par Ferran Adrià

*Au milieu de la décennie de 1990 commençait à naître un nouveau style de cuisine. Aujourd'hui, ce style est totalement consolidé et se définit à travers les 23 points suivants :*

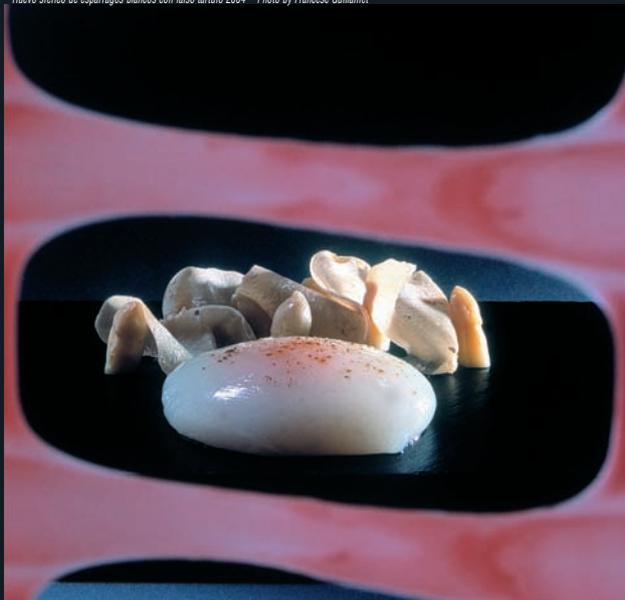
**1.** La cuisine est un langage à travers lequel il est possible d'exprimer harmonie, créativité, bonheur, beauté, poésie, complexité, humour, provocation, culture. **2.** On présume toujours l'utilisation de produits de la plus grande qualité, ainsi que la connaissance des techniques pour les cuisiner. **3.** Tous les produits ont la même valeur gastronomique, indépendamment de leur prix. **4.** On utilise de préférence des produits issus du monde végétal et marin. Également très présents, les produits laitiers, fruits secs et autres ingrédients, qui configurent dans l'ensemble une cuisine légère. Dans les dernières années, on utilise très peu de grandes pièces de viande rouge et de volaille. **5.** Bien que certaines caractéristiques du produit se modifient lors de son utilisation en cuisine (température, texture, forme...), l'essentiel est de toujours préserver sa saveur d'origine, à l'exception des recettes ayant une longue cuisson ou où l'on recherche des nuances résultant de réactions comme celle de Maillard. **6.** Les techniques de cuisson, aussi bien classiques que modernes, sont un patrimoine que le cuisinier doit savoir profiter au maximum. **7.** Les nouvelles technologies sont un appui dans le perfectionnement de la cuisine, comme l'ont été au fil de l'histoire dans la plupart des domaines de l'évolution humaine. **8.** La famille des fonds de cuisine s'élargie et, à côté des fonds classiques, on utilise des fonds plus légers, ayant une fonction identique (eaux, bouillons, consommés, jus de

légumes clarifiés, laits de fruits secs, etc.). **9.** L'information qui se dégage d'un plat se déguste et se jouit à travers des sens ; elle se jouit et se rationalise à travers la réflexion. **10.** La stimulation des sens n'est pas uniquement gustative. On peut également jouer avec le toucher (contrastes de températures et de textures), l'odorat, la vue (les couleurs, les formes, les trompe-l'œil...). Les sens deviennent donc un des principaux points de référence lors de la création en cuisine. **11.** La recherche technique-conceptuelle est le sommet de la pyramide créative. **12.** On crée en équipe. Aussi, la recherche dévient une nouvelle caractéristique du processus créatif culinaire. **13.** Les barrières entre le monde sucré et le monde salé sont abolies. Une nouvelle cuisine froide acquiert de l'importance, dans laquelle se distingue la création du monde glacé salé. **14.** La structure classique des plats est abandonnée : pour les entrées et les desserts, il y a une véritable révolution grâce surtout à la symbiose entre le monde sucré et le monde salé ; pour les autres plats, on abandonne la hiérarchie "produit-garniture-sauce". **15.** On s'appuie sur une nouvelle manière de servir le repas, avec une actualisation de la finition des plats par le service. Dans d'autres cas, ce sont les clients qui participent dans cette finition. **16.** Le style autochtone est un sentiment d'attachement avec le propre environnement géographique et culturel, et donc avec sa tradi-

tion culinaire. La communion avec la nature complète et enrichit ce rapport avec l'environnement. **17.** Les produits et élaborations des autres pays se soumettent aux propres critères de cuisine. **18.** Il y a deux grands chemins pour atteindre l'harmonie des produits et des saveurs : à travers la mémoire (connexion avec l'autochtone, adaptation, déconstruction, recettes modernes antérieures), ou à travers de nouvelles combinaisons. **19.** Se crée un langage propre de plus en plus codifié, qui établit parfois des rapports avec le monde et le langage de l'art. **20.** La conception des recettes est pensée pour que l'harmonie fonctionne en portions petites. **21.** La décontextualisation, l'ironie, le spectacle, la performance, sont complètement légitimes, pourvu qu'ils ne soient pas superficiels, mais qui répondent et se connectent à une réflexion gastronomique. **22.** Le menu dégustation est l'expression la plus haute de la cuisine d'avant-garde. Sa structure est vivante et sujette à changements. On joue sur des concepts comme les snacks, les tapas, les avant desserts, les morphings, etc. **23.** La connaissance et/ou la collaboration avec des experts de divers secteurs (culture gastronomique, histoire, design industriel, etc.) est primordial au progrès de la cuisine. Spécialement, la coopération avec l'industrie alimentaire et la science a signifié une impulsion fondamentale. Partager ces connaissances entre les professionnels de la cuisine contribue à cette évolution.

# Galerie gourmande de Ferran Adrià

Huevo esférico de espárragos blancos con falso tartufo 2004 - Photo by Francesc Guillamet



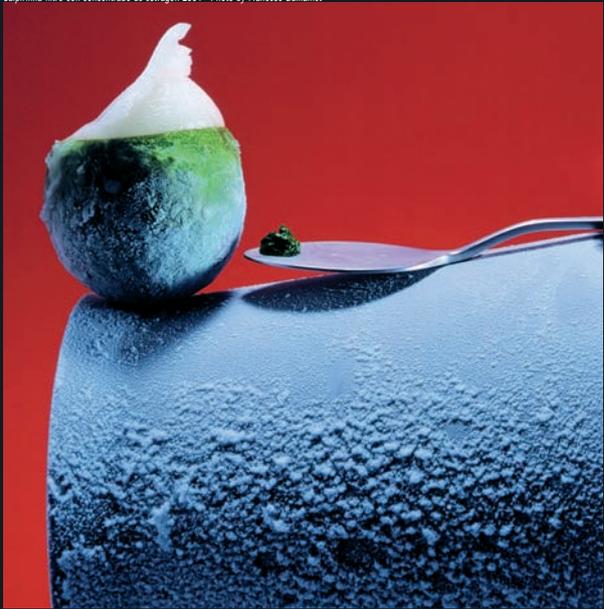
Caramelo-nitro coulant de alquequije 2004 - Photo by Francesc Guillamet



Sopa de letras 2004 - Photo by Francesc Guillamet



Caipirinha-nitro con concentrado de estragón 2004 - Photo by Francesc Guillamet



Globos esféricos de agua de rosas con toques y sosa de lichis 2003 - Photo by Francesc Guillamet



Aire helado de garmesano con muesli 2004 - Photo by Francesc Guillamet



Margarita Spray 2003 - Photo by Francesc Guillamet

# barcelona



L'entré de Blatimero à Barcelone © photo 2005 Jérôme Chapman



Le bar-restaurant du Blatimero et ses fameux "jamons" © photo 2005 Jérôme Chapman



Une des multiples salles à manger du Blatimero © photo 2005 Jérôme Chapman

# Barcelona

## Tables gourmandes et week-end plaisirs

par Jérôme Chapman



Moncho et ses collaborateurs - Photo : © 2006 Jérôme Chapman

• BOTAFUMEIRO • Ouvert depuis 30 ans, le Botafumeiro fait figure de référence à Barcelone. En effet **Moncho Neira** (dit *Moncho*), le propriétaire est un grand professionnel de la restauration. Proposant des produits de la mer (extra-frais), Moncho commande une *tonne et demi de poissons et crustacés* tous les jours...Il faut savoir qu'il est propriétaire de 13 autres restaurants dans Barcelone. Connue et reconnue, le Botafumeiro reçoit une multitude de personnalités et stars de la planète entière dont le Roi d'Espagne, Hilarie et Bill Clinton, Julio Iglesias, Woody Allen entre autres. Toute cette belle clientèle tient Moncho en grande estime. Et pour cause...

« Pour moi, le client, connu ou anonyme, est la personne la plus importante au monde. je me fait un point d'honneur à soigner le service dans ses moindres détails, que l'addition soit petite ou importante. Tous les clients sont traités sur un pied d'égalité. Et en ce qui concerne la cuisine que nous servons, bien qu'ayant un petit menu, en règle générale, les clients préfèrent commander les produits de la mer...le choix est vaste et tentant. Nous avons une politique de rigueur à la hauteur de notre réputation... nous avons aucune rupture de stock en quantité et en qualité. Quand un client désire un loup (bar), il veut le déguster aussi frais que possible, nous ne lui servons pas avec une sauce « surprise ». Nous faisons du frais, du frais et rien que du frais. Je suis très intransigeant sur ce point, mes fournisseurs le savent. Pour cette bonne raison, les clients

viennent et reviennent au Botafumeiro. Nous avons toujours du stock dans tous les produits frais livrés du matin. Si des clients viennent à l'improviste, même en groupe de 20 personnes, on ne leur dit pas "il y en a plus !" ... Aussi nous proposons toujours des produits frais, en soignant l'esthétique en assiette. Tous les produits sont vérifiés en cuisine avant d'être servi au client. Le personnel de cuisine est formé spécialement. Avec mon équipe, nous avons vraiment l'amour de notre métier. Notre devise est : "le plat doit être un plaisir pour le palais et aussi pour les yeux." » commente-il. Principes appliqués depuis des années et qui ont contribué au grand succès du Botafumeiro. Considéré comme l'un des meilleurs restaurants de Barcelone, le Botafumeiro ne désemplit jamais, les clients vont et viennent, sur plusieurs services de midi jusqu'à 1 heure du matin comme on dit ici : « Desde la 1 mediodia a la 1 madrugada ». En salle, Moncho s'est entouré d'un maître d'hôtel français, **Didier Spagnol**, qui supervise avec vigilance l'ensemble du service. Service qui assure rapidité et courtoisie, ainsi les beaux et bons produits de la mer sont servis à table en un temps record presque sans délai d'attente. Moncho a appliqué à la salle la même rigueur qu'en cuisine, « la qualité doit être irréprochable ». Une qualité qui se marie avec moult produits présents à la carte, ainsi les spécialités sont nombreuses et goûteuses, traitées dans les règles de l'art : huîtres, moules, couteaux, clams, oursins, violets, grosses gambas, lan-

goustes, cigales de mer...On s'en régale d'avance « presque à vouloir tout manger! »... les tentations sont nombreuses. En fin de compte, le fin du fin sera le fameux plateau de « produits de la mer cuits à la plancha » à déguster avec un des très bons vins de la carte. En effet, Moncho a investi dans une grande cave riche en crus des meilleures régions d'Espagne : Priorato, Penedès, Conca de Barberà, Costers del Segre, Ribera del Duero ou encore Rioja. (carte de 18 à 48 euros en moyenne). On apprécie aussi la carte de Cavas (vins effervescent dans l'esprit de la méthode champenoise) : Jaume de Cordoniu, Naveran Brut Nature, Imperial Gramona, Recaredo Brut de Bruts ou encore les fameux Freixenet. Ces Cavas sont très en vogue en Espagne, les espagnols en raffolent. Si la carte des vins met bien en avant tous les terroirs espagnols, Moncho n'a pas oublié de constituer une très belle carte de champagnes français : Moët et Chandon, Veuve Clicquot, Henry Abele, Pommery, Mumm Cordon Rouge, Louis Roederer (rosé, brut ou Cristal), Krugg et Taittinger... (Il a bon goût Moncho). Au final, le Botafumeiro de Moncho Neira est un incontournable lieu de plaisir gourmand. Une institution..!

### Botafumeiro

El de Gràcia, 81, Barcelona, 8012  
Tél. +34 93 218 4230  
Tél. +34 93 217 9642  
Carte, 48, 78 €

Au Botafumeiro de Moncho Neira, avec sa cuisine de la mer ou encore chez Romain Fornell au Caelis (pages suivantes), les plaisirs de la table sont exceptionnels. Deux tables incontournables à Barcelone, deux styles différents. Une halte gourmande que l'on aimera conjuguer avec un week-end plaisir dans le fameux Hôtel Majestic sur le Passeig de Gracià (pages suivantes).



saveurs Gourmandes au Caelis





Photo © 2006 Caelis

## Haute cuisine au Caelis à Barcelone

# Romain Fornell

par Jérôme Chapman

*Ce jeune chef au talent confirmé, plus jeune étoilé de France en 2001, a réussi par sa passion de la cuisine à faire de son restaurant Caelis l'une des tables incontournables de Barcelone.*



Photos © 2006 Caelis



Situé dans l'enceinte du très luxueux **Hotel Palace** (anciennement Ritz) Le Caelis est considéré comme l'une des plus grandes tables de haute cuisine de Barcelone. Ouvert au printemps 2004, le restaurant a su gagner ses lettres de noblesses en moins de deux ans avec l'obtention d'un macaron Michelin en novembre 2005 (*Guide Michelin Espagne année 2006*). En cuisine, Romain Fornell, jeune chef français formé à l'école Hôtelière de Toulouse, ne cesse d'enchanter la belle clientèle Barcelonaise. Issu d'une famille aux racines catalanes, Romain Fornell a eu un parcours très riche et formateur. En 1994, il se consacre à sa première passion : la sommellerie. Ainsi, il s'inscrit à l'Ecole hôtelière de Toulouse. C'est lors d'un stage au restaurant Pastel, qu'il prend conscience que c'est la cuisine qui l'intéresse avant tout. Il se

met alors à faire son cursus de cuisine. Par la suite, il est élu Meilleur Jeune Cuisinier de Midi-Pyrénées. Mais il apprend vraiment les bases de la cuisine française classique au fameux restaurant Les jardins de l'Opéra, qu'il garde en mémoire comme l'un des plus beaux moments de sa vie. En 1996, tenté par une belle proposition, il accepte le poste de second de cuisine au restaurant de la Maison du Languedoc-Roussillon à Barcelone. En 1997, il retourne à Toulouse se perfectionner sa perception de la cuisine méditerranéenne dans le restaurant Michel Sarran. Passion de la cuisine oblige, il part à Paris pour travailler avec Alain Ducasse et Jean-François Piège ainsi qu'au Taillevent. Deux belles expériences qui lui apprennent l'amour du produit et lui donne l'envie d'ouvrir son propre restaurant gastro-

nomique. Ainsi en 2000, il ouvre le Chaldete. En deux mois, le jeune chef de cuisine rencontre un énorme succès. Et en 2001, il obtient sa première étoile Michelin, c'est alors le plus jeune chef français dans l'histoire du guide. Contacté par les responsables du Restaurant Diana à l'hôtel Ritz de Barcelone, il repart pour la capitale catalane en 2002, en qualité de chef de cuisine avec un merveilleux projet. C'est finalement au printemps 2004 qu'il ouvre, en qualité de propriétaire et chef de cuisine, avec son associé Joan Gaspart, le Caelis Restaurant d'Hotel au Ritz (devenu Hôtel Palace). Le restaurant est aujourd'hui l'une des plus belles références gastronomiques de la capitale catalane. Situé sur l'un des boulevards les plus chics de Barcelone, le Caelis est un lieu de rendez-vous fort prisé par la clientèle d'affaires, les

gourmets et les grands chefs de cuisine comme Ferran Adrià. Ambiance chic, classique et minimaliste, service de qualité et belle carte de vins, tout est réuni pour le confort des convives. Côté cuisine, Romain Fornell aime et ose les contrastes gustatifs de textures et de saveurs, mariant avec un talent audacieux goûts et couleurs : « *homard bleu et laitue romaine comme une salade César* », « *coquille saint jacques*



Photos © 2006 Caelis



Photo : Toute l'équipe du Caelis réunie autour de Romain Fornell . © Caelis

*Ambiance chic et minimaliste, service de qualité et belle carte de vins, tout est réuni pour le plaisir des convives. Côté cuisine, Romain Fornell aime et ose les contrastes gustatifs de textures et de saveurs, mariant avec un talent audacieux goûts et couleurs.*

*marinée au caviar osciètre, tarte fine d'artichauts et fèves », « macaroni gratiné, comme un mer et montagne farcis au homard, céleri et truffe noire », « foie gras de canard rôti et refroidi - yogourt au banyuls », « bar cuit en croûte de pain, capuccino de crustacés », « colin servi sur un carpaccio de pied de porc, chipirons et citron confit et olives noires » ou encore « saint pierre cuit dans un bouillon à la verveine, vermicelles croustillants aux coquillages », on se régale de ces belles alchimies de saveurs . En salle, Romain Fornell s'est aussi entouré de grands professionnels : 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 450 étiquettes du monde entier. Au final, cette belle et bonne table est incontournable à Barcelone.*

**Caelis - Hotel Palace**  
 Gran Via Cortis Catalanes 668  
 08010 Barcelona  
 Tel : +34. 93 510 11 30  
 Carte, 48, 95 €

Photo : © 2006 - Jérôme Chapman



Photo : Caelis





*Hotellerie de luxe et week-end plaisirs*



# Hôtel Majestic à Barcelone



*Dirigé avec grand professionnalisme par Jean-Louis Dulau, l'actuel Directeur Général, l'Hôtel Majestic est certainement le plus beau palace de la capitale catalane. Situé idéalement sur le prestigieux Passeig de Gracià, cet hôtel grand luxe, rénové plusieurs fois en 88 ans d'histoire (créé en 1918) et récompensé à maintes reprises (5 star Diamond Award 2003, 2004, 2005 et 2006), reçoit tout au long de l'année célébrités et personnalités du monde entier. Avec ses 303 chambres dont 8 suites et 22 suites junior, l'Hôtel Majestic est une destination idéale pour un week-end plaisir à Barcelone.*



Propriété de la famille Soldevila Casals depuis trois générations, ce superbe hôtel de luxe de 10 étages, dont la façade est classée (style néo-classique), a totalement été redécoré en 2005. Nanti de ses 303 chambres et suites au design cosu, l'Hôtel Majestic propose des prestations dans un haut de gamme d'exception, dont notamment la suite « *Sagrada Família* », un penthouse de 300 m<sup>2</sup> et sa terrasse de 100 m<sup>2</sup>, de quoi satisfaire la belle clientèle internationale qui fréquente l'hôtel. Disposant des toutes nouvelles technologies, l'hôtel offre aussi la possibilité de séminaires dans de prestigieux salons tel le « *Salon Mediterraneo* » d'une surface totale de 650 m<sup>2</sup>. Pour le bien-être des clients, une salle de fitness ainsi qu'une piscine se trouve au 10<sup>e</sup> étage. L'hôtel dispose aussi d'un bar grand luxe, lieu de rendez-vous de la haute société catalane et des personnalités locales, ainsi que deux restaurants dont un gastronomique étoilé et renommé : le Drolma. Ce restaurant est une des meilleures tables de Barcelone avec à sa tête Fermí Puig, chef catalan au talent confirmé. Fermí 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 d'aromates* », « *cannelloni 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 hôtels de Barcelone situé sur le fameux Passeig de Gracia.



**Hotel Majestic**  
 Passeig de Gràcia, 68  
 08007 Barcelona (Spain)  
 Tel: +34 93 488 17 17  
 Fax: +34 93 488 18 80  
 recepcion@hotelmajestic.es  
 www.hotelmajestic.es



Denis Martin et ses vapeurs gourmandes © photo Denis Martin

## Chez Denis Martin en Suisse

# cuisine d'auteur et vapeurs gourmandes

par Jérôme Chapman

• **A Vevey en Suisse** • Denis Martin, « le Petit Suisse », comme il se plaît à se surnommer lui-même, adore faire plaisir à ses clients. Cet adepte d'une nouvelle façon de percevoir la cuisine, est l'un des grands chefs suisses du moment au même titre que Philippe Rochat, Bernard Ravet et Gérard Rabaey. Dans sa maison historique au bord du lac Léman, Denis Martin défriche, découvre, essaye, assemble, surprend, déroute parfois mais fait toujours les délices de ses convives avec une cuisine créative élaborée en mini-portions dans le style tapas. Denis Martin (17 au Gault & Millau et 2 macarons au Michelin) joue sur toutes les gammes de son talent pour enchanter ses hôtes de son sens inné du mariage des arômes et des épices. Chez Denis Martin, on découvre vraiment le 3<sup>e</sup> millénaire de la gastronomie avec des plats originaux, succulents, uniques comme provenant d'une autre planète. Émerveillement des pupilles et des papilles sont au rendez-vous dans ce

restaurant pas comme les autres! On se laisse séduire... Ici on ne mange pas seulement, on sent... On ressent et on passe un bon moment gourmand ludique, éducatif et convivial. Au menu "A la Découverte" proposé par ce chef inspiré et très original, on découvre de nouvelles sensations avec des alchimies de goûts et de couleurs uniques et surprenantes qui se déclinent en 16 étapes, si l'on ne compte pas les desserts : « texture de raifort, sans raifort », « thon à la menthe, yaourt au wasabi », « gambas au gingembre, cacahuètes et huile de coriandre », « betterave rouge reconstituée "terre et mer" », « purée de pommes de terre, sans pommes de terre et poudre », « st jacques et son shampooing citrique à l'ail frit », « rouleau de printemps liquide aux moules et lichis », « bar de ligne à l'huile de persil et pastille de vinaigre », « l'oeuf à la coque à -196° », « écume d'huile de cacahuètes grillées, limoncello et fleur de sel », « filet de pigeon au vin cuit et poivre setchuan », « foie de canard à la gelée d'oranges, et biscuit d'amandes », « sniff

d'eau chaude ??? », « lapin polenta "façon 2006" », « langoustine au café de pistaches, curry et compote de figues » ou encore « vitello tonnato "nouvelle formule" ». Même l'amateur le plus averti en repartira tout étonné... et heureux! L'ambiance chez Denis Martin est festive et comme il le dit lui-même avec l'accent : « Un mage se crée sur la table, et ainsi facilite la communication entre les clients et le restaurant qui devient aussi un endroit pour se marrer ». Au final, le restaurant de Denis Martin (qui fait partie des 100 Grandes Tables du monde) est un lieu incroyable et exceptionnel qui laisse un souvenir impérissable.

**Restaurant Denis Martin**  
Rue du Château 2  
CH - 1800 Vevey  
Tél.: + 41 21 921 12 10  
Fax: + 41 21 921 45 52  
E-mail: chateau2@bluewin.ch  
www.denismartin.ch  
Menus : 95, 165 et 250 francs suisses



Miel à la menthe, yaourt au wasabi © photo Denis Martin



La purée de pommes de terre, sans pommes de terre et poudre de houlin © photo Denis Martin



© photo Denis Martin

Les St-Jacques et son abaissement citrique à l'ail frit © photo Denis Martin







# Paris *tendance* ***gastro lounge***

par Patrick Flet et Jérôme Chapman

*Pour le plus grand bonheur de leur clientèle, les tables parisiennes n'hésitent pas à soigner leur décor comme leur créativité culinaire, jouant registre traditionnel ou privilégiant la tendance "lounge", soit les deux. Voici en quelques tables grandes, petites, flambeuses ou discrètes une sympathique palette de celles qui savent à la fois attirer la clientèle d'affaires, la jet-set ou les simples amateurs de pauses gourmandes.*





• MICHEL ROSTANG • Une institution de la belle cuisine ! Tout d'abord, on apprécie le décor de cette maison gourmande connue et reconnue dans le monde entier. Composé de plusieurs salles à manger superbement parées de boiseries (salon Art nouveau avec vitrail 1900, salon Lalique totalement dédié au verrier ou encore salon Robj et ses statuettes en porcelaine (séparé de la cuisine par une baie vitrée), ce restaurant est une des tables les plus courues de Paris. Fils et petit-fils de restaurateurs, Michel Rostang, formé chez Lasserre, Lucas Carton et Laporte à Biarritz, est un adepte de la grande cuisine classique « réactualisée et allégée ». Une cuisine qui aime chaque saison, les beaux terroirs et les saveurs marquées : « *tarte tiède et croustillante de cuisses de grenouilles aux tomates confites et ail roussi, crème fermière battue à l'estragon* », « *araignée de mer décortiquée dans sa coque, crème de corail, son consommé en demie gelée* » ou encore « *gratin de queues d'écrevisses en cassolette* ». Une cuisine à succès qui a permis aussi à Michel Rostang d'ouvrir entre autres trois "bistros" (17<sup>e</sup>, 8<sup>e</sup> et 1<sup>er</sup>) dédiés aux belles saveurs.

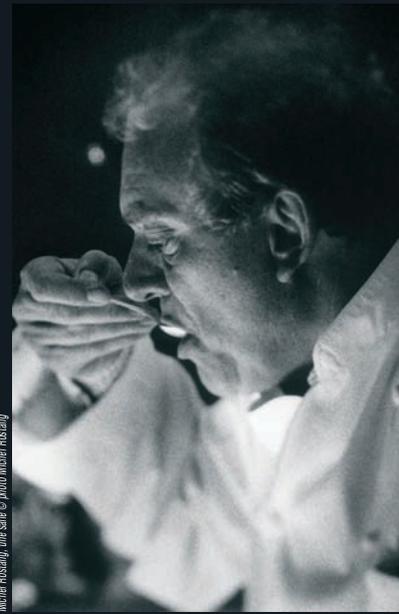
• **Michel Rostang**

20, rue Rennequin - 75017 Paris

Tél : +33 (0)1 47 63 40 77

• LIBRE SENS • Propriété du Groupe Bertrand, le « **Libre Sens** » est un restaurant-bar moderne dans ses formes, noble dans ses matériaux et original dans ses 3 salles conviviales qui créent 3 ambiances différentes. Ainsi, pour chaque instant de la journée ou de la soirée, « Libre Sens » propose un large choix de plaisirs gourmands : cocktails à toute heure, initiation à la dégustation des cognacs, carte de tapas « à la française » pour grignoter entre les

# Paris *tendance* **gastro lounge**



Michel Rostaing, une salle © photo Michèle Rostaing

repas... Mais on s'y rend surtout pour la cuisine du jeune chef Cyril Vanderheggen, un ancien de « L'Ampère » et du « Carré Saint Augustin », qui trouve son inspiration dans les saveurs d'autrefois et qui allie tradition et modernité : « millefeuille de légumes croquants à l'huile de sésame et au parmesan », « saumon mariné façon hareng aux pommes tièdes et rouelles d'oignon rouge », « parmentier de canard confit, risotto arborio aux gambas, au jus crémeux de crustacés à la coriandre », que l'on peut agrémenter d'une salade du jour composée par soi-même, tant au niveau des ingrédients que des sauces.

## • Libre Sens

33 rue Marbeuf 75008 Paris

Tél : +33 (0)1 53 96 00 72

Carte : 30 euros environs, brunch et déjeuner à partir de 19 euros.

• LA MAISON BLANCHE • Situé au 7ème étage du Théâtre des Champs Elysées (bâtiment classé datant de 1913), le lieu est magique avec une vue imprenable sur la Ville Lumière, la Seine, le dôme des Invalides, un lieu romantique à souhait qui prône l'excellence. L'étage a été revisité en 2001 par un élève de Philippe Stark, dans un style résolument contemporain aux lignes épurées. Restructuré sur 2 niveaux, on apprécie la verrière unique surplombant l'ouest parisien de la salle « Baies Vitrées » tandis qu'en « Mezzanine », on reste admiratif devant le bar phosphorescent aux couleurs changeantes. La gastronomie, signée Jacques et Laurent Pourcel, est exécutée par Thierry Vaissière.

Elle a forcément le caractère montpelliérain, avec une cuisine méditerranéenne, forte en goût, aromatique et relevée. On déguste avec les mains, sous forme de piqués ou de cornets et on n'hésite pas à commander quelques plats originaux comme : les couteaux cuits au four avec une émulsion de leur jus au caviar d'Aquitaine, le filet de Saint-Pierre sur une tatin de tomates mi-confites au caramel de tomates, l'escalope de ris de veau sautée à la crème de chorizo ou encore le filet de colvert, cuisse confite en civet, vapeur de foie gras au chou, panisses et jus infusé de Bigarade. Cerise sur le gâteau, chaque samedi, le restaurant se transforme, à partir de minuit, en club privé. C'est le "White Room" où R & B, House et Hip-Hop flirtent sur le toit du Théâtre des Champs Elysées.

## • La Maison Blanche

15 avenue Montaigne

75008 Paris - Tél : 01.47.23.55.99

Carte : 90 euros environ

• PUR' GRILL • A deux pas de la Place Vendôme, au Park Hyatt Paris-Vendôme, tout est nouveau : le décor, le nom du restaurant rebaptisé « Le Pur'Grill » et le chef avec l'arrivée de Jean-François Rouquette, qui a passé 20 ans dans de grandes maisons prestigieuses comme le Martinez à Cannes, Le Grand Véfour, Taillevent, Le Crillon et Le Scribe à Paris. Le lieu est théâtral avec une grande cuisine ouverte sur la salle en rotonde, avec ses tables disposées entre les colonnes, et son immense grill toscan alimenté aux sarments de

vignes. Grâce à des jeux de miroirs, la salle se fond dans la cuisine. En prime, surplombant la cuisine ouverte, La Table du Chef constitue un lieu privilégié pour accueillir 4 à 6 convives qui peuvent suivre de près les différentes étapes des mets préparés par le chef. Dans cette ambiance élégante et feutrée, on découvre avec délectation des viandes grillées comme « le bœuf noir Wagyu » du Japon, le meilleur du monde dit-on, mais aussi « le pigeonneau de Racan » ou encore en poissons, « le bar de ligne sablé aux arachides ». Côté douceurs, les curiosités ne manquent pas comme « la sucette boule-de-neige mandarine et noix de coco ».

## • Le Pur'Grill

Park Hyatt Paris-Vendôme

5 rue de la Paix

75002 Paris

Tél : +33 (0)1 58 71 10 60

Menus : .....

• LE COU DE LA GIRAFE • Depuis que le Rochelais Grégory Coutanceau, « Food de France » de Ducasse, est venu revisiter les cuisines, le Cou de la Girafe caracole en tête des tables parisiennes dans l'air du temps. Pierre-Yves Rochon a signé dans cet ancien bistrot un décor sobre, contemporain, avec bois et velours aux couleurs chocolat. Si l'on n'y sert aucun plat de la brousse africaine, la cuisine du jeune chef Frédéric Claudel (ancien élève d'Alain Solivères), qui a pris la succession de Grégory Coutanceau, fait la part belle aux saveurs des différentes régions françaises avec quelques escapades dans le monde entier : sashimi de thon, saumon,

*Gastro ou bistro,  
les tendances  
culinaires  
et les ambiances  
trouvent leurs  
accords dans  
d'harmonieux  
mariages...  
de talents.*



les tables rondes du "Cou de la Girafe"

## Paris *tendance* **gastro lounge**

*L'esprit « Lounge », avec ses nouvelles "tendances design", colorées et musicales, souvent en association avec la belle cuisine, donne le ton.*

daurade à la crème de raifort, poêlée de seiches à la provençale, osso-buco à la milanaise, gambas marinées au tandoori et risotto, ...des plats simples, goûteux, modernes et d'un très bon rapport qualité-prix, tout comme la courte carte de vins (à partir de 20 euros), et celle des vins au verre (à partir de 6 euros). Ne pas rater, en finale, la fondue de chocolat aux sucettes de fruits et chamalow.

• **Le Cou de la Girafe**

2 rue Paul Baudry-75008-Paris

Tél : +33 (0)1 56 88 29 55

Carte : 35 euros environ, plat du jour 18 euros.

• **LE CONTI** • Voici l'une des tables les plus discrètes et donc l'une des plus surprenantes de Paris, l'une des plus régulières aussi, avec le même chef depuis 20 ans, et l'une des plus raffinées grâce à un service particulièrement rôdé. Si tout est dit, il est bon de rappeler que le succès de cette élégante maison, au décor rouge théâtral, cosy à souhait, est dû au brio de ses trois acteurs. A l'accueil, derrière son bar, Eric Picot sait préparer l'Americano dans la plus pure tradition et de fabuleux cocktails aux fruits frais. En salle, le maître d'hôtel et sommelier Laurent Richard, est un excellent conseiller pour les accords mets-vins. En cuisine, Michel Ranvier jongle avec les pâtes fraîches maison, les asperges parmigiana, les lasagnes de Saint-Jacques ou de homard, toutes les saveurs de la cuisine italienne du Nord en période hivernale, alors que

l'été, il s'oriente vers des recettes de l'Italie du Sud, à base d'herbes, de tomates et de légumes du soleil. Comment ce roannais de naissance est-il tombé dans la cuisine italienne ? Après avoir usé ses fonds de casseroles chez des étoilés tels que les frères Troisgros et Michel Guérard, c'est à bord de l'Orient-Express que Michel Ranvier s'est passionné pour de nouvelles aventures culinaires en découvrant tout d'abord les recettes vénitiennes, puis les plats typiques de toutes les régions italiennes.

• **Le Conti**

72 rue Lauriston

75016 Paris

Tél : +33 (0)1 47 27 74 67

Menu déjeuner : 32 euros – Carte 56

• **LE RELAIS DU PARC** • Entre la place de l'Etoile et le Trocadero, le Sofitel Le Parc joue les nouvelles tendances. Comme la mode, la décoration de son Relais varie avec les saisons. Le décorateur Gilles Le Gall a imaginé une salle en interaction avec le jardin intérieur et la terrasse. Tandis qu'à l'automne et en hiver les couleurs sont chaudes avec des tonalités chocolat, caramel et framboise, dès le printemps et pour l'été, le décor se fait plus frais avec le vert et le beige. Mais la grande originalité de l'établissement est de rendre hommage aux deux anciens grands chefs de la maison, Alain Ducasse et Joël Robuchon. Ces derniers parrainent la carte actuelle de leurs anciens exploits sur place. Avec un talent certain, le jeune Romain Corbière,

28 ans, formé au Bar et Bœuf à Monaco et au « 59 Poincaré » exécuté sur chaque carte de saison, 4 plats d'anthologie de chacun des deux chefs. Pour Ducasse, ... Pour Robuchon, ... Avec l'arrivée du printemps, on profite aussi de l'air de la terrasse à moins de préférer un moment de détente dans le coin lounge du Relais, face aux trois cheminées et à la bibliothèque.

• **Le Relais du Parc**

Sofitel Le Parc

55/59 av. Raymond Poincaré

75116 Paris

Tél : +33 (0)1 44 05 66 10

Menus : 45 et 58 euros

Carte environ 60 euros

• **SENDERENS** • Au « Senderens », devant l'église de la Madeleine, le chef de l'ancien Lucas Carton n'a plus qu'une devise : « liberté ». Alain Senderens la traduit partout. Liberté dans la création culinaire, la fluidité de l'espace et dans l'agencement des lieux...liberté aussi pour la clientèle qui peut s'offrir des repas d'excellence à prix raisonnable, 7 jours sur 7. Le décor du nouveau Senderens est tout en courbes sensuelles, créé par un designer et architecte d'intérieur de 31 ans, Noé Duchaufaour-Lawrance, qui a voulu sortir du carcan du grand luxe et qui a décloisé l'espace pour faire naître, à partir des motifs Belle Epoque, une chrysalide dans l'air du temps. Secondé par Frédéric Robert, 42 ans, le chef a tout réinventé pour « faire de la cuisine 3 étoiles sans les prix d'un 3



Au Senderens - photo : H. Amiard

La salle carrée du "Coeur de la Grille"



Le fond du bar au "Coeur de la Grille"

La Salle du "L'ère Sins"



Quelques tables au "L'ère Sins"



La grande salle au "L'ère Sins"

Au Senderens © photo H. Amiard



Au Senderens © photo H. Amiard



Au Senderens © photo H. Amiard

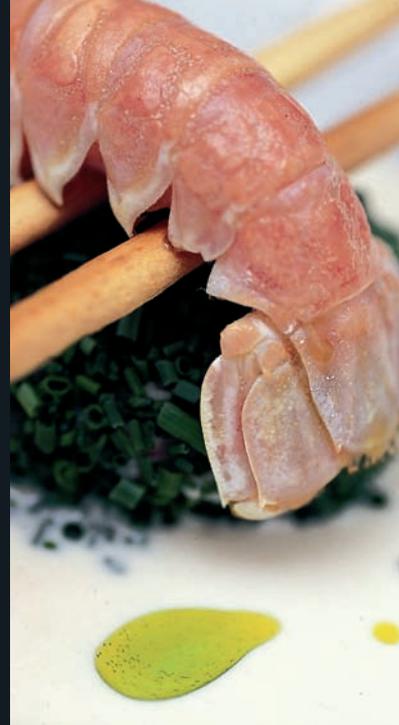


Au dessus : Les salons et salles à manger du Senderens.  
Photo H. Amiard

A droite et au bas, la salle du restaurant  
du Murano Urban Resort.



# Paris *tendance* **gastro lounge**



La cuisine originale du Murano

étoiles », en jouant notamment sur une plus grande variété de produits (ticket moyen : 100 euros, vin compris). Ni brasserie, ni bistrot, **Senderens** est un restaurant de haute qualité, moderne dans l'assiette comme dans la salle. Le savoir-faire et l'esprit « Lucas Carton » restent sur la nouvelle carte comme les cèpes présentés de 3 façons (crus, farcis et à l'œuf) ou le tartare de veau et langoustines, vermicelle de riz et parmesan, ou encore, le pigeon de Racan farci à la chair de crabe. Les harmonies sont surprenantes. Les produits se démocratisent en cuisine. Les sardines' par exemple, ont fait leur entrée, elles sont farcies « à la marocaine » accompagnées d'une tarte feuilletée à la tomate et d'un gaspacho. En prime, la passion d'Alain Senderens pour les accords mets-vins est restée intacte. Chaque plat est associé au vin (ou au thé) qui lui conviendrait le mieux. Le client reste libre de le choisir ou non. Visiblement, les clients suivent le guide. La nouvelle formule plaît.

## • **Senderens**

(ex-restaurant Lucas Carton)

par le chef Alain Senderens

9 Place de la Madeleine

75008 PARIS

Tel : +33 (0) 1 42 65 22 90

Fax : +33 (0) 1 42 65 06 23

E-Mail : [restaurant@senderens.fr](mailto:restaurant@senderens.fr)

• **MURANO URBAN RESORT** • Situé au cœur de l'un des plus anciens quartiers de Paris, le **Murano Urban Resort** est une nouvelle escale internationale et un lieu de villégiature unique. Dédié à un art de vivre « façon XXIème siècle », ce « resort » est un subtil mélange de luxe et de décontraction, de classicisme et de modernité. L'idée de ce « *Palace nouvelle génération est de disposer de tout, à tout moment, dans un seul et même lieu* » explique Jérôme Foucaud, Directeur du Murano. Ce fils et petit-fils d'hôteliers-restaureurs, conçoit son métier comme une façon de vivre. Après dix années passées entre Courchevel et Saint-Tropez, Jérôme Foucaud quitte son poste de directeur d'exploitation des mythiques Hôtels Byblos pour donner naissance au premier Urban Resort de Paris. Baptisé MURANO, ce premier Urban Resort rend hommage à l'île voisine de Venise, joyau de la Lagune et du Grand Canal. Deux ans de réflexion, cinq cent plans d'architecture, quinze mois de travaux...pour finaliser les 4500 m<sup>2</sup> du Murano Urban Resort qui ont été conçus de manière à circuler librement d'un espace à l'autre tout en préservant l'intimité de chacun : peu de cloisons au rez-de-chaussée, des voilages et une mise en lumière feutrée, des suites modulables, un salon

central avec cheminée... Miroirs vénitiens, pampilles, sculptures contemporaines, lustres géants... les verreries ont été créées sur mesure et commandées en exclusivité aux meilleurs artisans de l'île. Dans ce lieu unique, on peut profiter de 7h00 à 12h00 des petits déjeuners « piccolo », « grande », « dietetico »...du sur sur mesure, de pauses gourmandes l'après-midi et finalement commencer ou terminer sa soirée, au bar lounge. Le fin du fin sera aussi de déguster la cuisine originale de **Julien Chicoisne** (ex-Fermes de Marie) à Megève) dans le restaurant très « design » du Murano, composé d'une salle principale (d'une hauteur de plafond de 5 mètres), de deux salons plus intimes et d'une terrasse ensoleillée. Côté déco, le restaurant est un astucieux compromis de baroque et de contemporain : murs capitonnés irisés, éclairage aux lumières changeantes, tables inox, fauteuils moelleux couleur prune, appliques en cristal de Murano.

## • **Murano Urban Resort**

Murano Urban Resort

13, boulevard du Temple

75003 France

Tel : 33 (0)1 42 71 20 00

E-mail : [paris@muranoresort.com](mailto:paris@muranoresort.com)

Internet : [www.muranoresort.com](http://www.muranoresort.com)

*Le concept à la mode, c'est le « urban resort » intégrant hôtel, restaurant, bar, club, piscine, spa etc... A Paris, c'est le tout nouveau « Murano » qui tient le haut du pavé.*

Le fameux foie gras du Senderens





La salle de Blanc, le bistrot à Toulon - Photo © 2006 Mehine Chaperon



Photos © 2006 Mehine Chaperon



# Ambiances *bistro gastro* **sur la Côte d'Azur**

par Jérôme Chapman

*De la plus modeste à la plus luxueuse,  
de La Ciotat à SaintPaul de Vence,  
en passant par Toulon, Gréoux-Les-Bains, Gassin,  
Les Arcs sur Argens, et La Colle sur Loup ,  
voici quelques tables où les plaisirs gourmands  
sont garantis...*

- Le Revestel • Michel Siepen,
- Blanc le Bistrot • Laurent Lemal  
La Crémaillère • Eric Canino
- La Villa Belrose • Thierry Thiercelin
- La Vigne à Table • Patrice Lafon
- La Table de Pierre • Nicolas Navarro
- Le Blanc Manger • Brigitte Guignery





Michel Siepen, chef du Revestel - Photo : Jérôme Chapman © 2006

# ambiances *bistro Gastro*

dans le Sud de la France...aux Arcs sur Argens, à Toulon et La Ciotat

*Aux Arcs sur Argens, à Toulon ou encore à la Ciotat, créativité et plaisirs gourmands sont à l'honneur. A la Vigne à Table, chez Blanc le bistro ou encore au Revestel, tout se joue en couleurs et belles saveurs*

• **LA VIGNE A TABLE** • Une nouvelle bonne table vient de voir le jour dans le Var. Le restaurant de la Maison des Vins Côtes de Provence des Arcs-sur-Argens a été repris par un connaisseur, Vincent Rouard. Seul MOF belge, passionné de vins de Provence, après avoir travaillé à l'ombre des plus grands, (Palme d'Or à Cannes, La Coupole à Monaco, La Bastide de Capelongue à Bonnieux...), Vincent Rouard s'est adjoint un jeune chef, Patrice Lafon, élève de Jean-François Rouquette, pour donner un nouveau souffle à ce lieu et mettre en valeur la totalité des Côtes de Provence. Le concept de l'établissement, doté d'un grand patio, a été complètement repensé : à côté du restaurant, un espace « lounge » a été créé, avec bar, grands fauteuils club en cuir, tables hautes et tabourets, pour une restauration légère, de 11 heures à minuit : tartines (8 euros), verrines (9 euros), fromages et douceurs (5 euros) et l'assiette de 3 tapas du jour à 18 euros. Le restaurant, totalement redécoré, propose : « Le 3 plats » changé tous les jours à 34 euros, un menu à thème en 4 plats à 59 euros, et une carte avec 5 entrées, 3 poissons, 3 viandes et 6 desserts. La nouvelle équipe est pleine de projets. Durant les mois d'été, une Guinguette devrait être installée en contrebas sur la rive de l'Argens. *La Vigne à Table - Maison des Vins Côtes de Provence- RN7 - Les Arcs sur Argens - Tél. +33 (0)4 94 47 48 47 - Carte, 34 à 59 euros*

• **BLANC, LE BISTRO** • Créé et dirigé par Thierry Blanc, ce bistro chic au décor contemporain, propose plats gourmets pour toutes les bourses, ambiance musicale "lounge", le tout agrémenté d'un service jeune et dynamique. Thierry Blanc n'est pas un inconnu, il a travaillé de nombreuses années avec Alain Ducasse dans différents de ses établissements, dont notamment l'Abbaye de la Celle. Situé au centre de Toulon, à deux pas de la poste, le bistro de Thierry Blanc est une table de grande qualité. En cuisine, Laurent Lemal (ancien de l'Abbaye de la Celle, où il officait en qualité de second de cuisine auprès de Bruno Witz) apporte sa touche créative à la cuisine de ce bistro tout en charme. Et la carte regorge de multiples suggestions savoureuses et finement pensées : «Gaspacho de petits pois, caillé mentholé, comme un churros au sésame», «gamberoni, vongole, encornets en salade de cocos», «pressé de foie gras au pain d'épices et condiments sangria», «tarte de sardines renversée, tomat'agrume», «cocotte de légumes à l'huile d'olives», «Cannelloni multicolore aux herbes et parmesan», «riso parmigiano aux asperges et lichettes de coppa», «mignon de porc farci à la ricotta et épinards, polenta crèmeuse au gorgonzola» ou encore «épaule d'agneau confite, socca et choux chinois»...entre autres. On n'oubliera pas les desserts proposés par

par Julie Lemal, (l'épouse du chef), jouant tout en raffinement saveurs sucrées et tentations gourmandes de fin de repas : *baba au rhum, crumble aux pommes, tiramisu au pavesini* ou encore *pannacota à la réglisse*. Au final, ce bistro gourmand, se profile déjà comme l'une des meilleures tables de Toulon. *Blanc, le bistro*  
51 rue Jean Jaurès - 83000 Toulon  
Tél. +33 (0)4 94 10 20 40  
Menus et carte : 18 à 45 euros

• **LE REVESTEL** • Michel Siepen et son épouse, Monique, dirigent depuis de nombreuses années ce charmant hôtel-restaurant face au Golfe d'Amour entre la Ciotat et les Lecques. Côté restaurant...salle lumineuse, grande terrasse et cuisine sincère font de cette table une étape gourmande reconnue. En cuisine, Michel Siepen sait toujours trouver avec passion de belles inspirations en fonction des produits de saison : *foie gras maison, œufs à la crème de truffes, moules avec son risotto de boulgour, salade d'asperges et parmeggiano regioano*. On apprécie aussi la belle carte de produits de la mer : dos de loup de Méditerranée entre autres. Côté vin la carte joue les partitions ensoleillées de la Provence tel la Cuvée Minette du Domaine Cagueloup. On aime cette table discrète et sincère. *Le Revestel - Corniche du Liouquet - 13600 La Ciotat - Tél. +33 (0)4 42 83 11 06 - Carte : 35 à 65 euros*

Le loup Golfe d'amour de Michel Siepen, chef du Revestel - Photo : Jérôme Chapman © 2006





Photos © 2006 Jérôme Chapman

Au dessus : Laurent et Julie Lemal entourés de l'énergique et souriante équipe de **Blanc le bistro**.



Au dessus : Vincent Rouard et son équipe au Restaurant la Vigne à table aux Arcs sur Argens dans le Var. Au dessus (photo de gauche) Les tables haute de l'espace lounge de la **Vigne à Table**. A droite, la salle de Blanc le Bistro à Toulon. Au dessus (photo de droite), la salle à manger de **Blanc le Bistro**.



Photos © 2006 Jérôme Chapman



Brigitte Guignery, chef de cuisine au Blanc Manger

Photo © 2006 Jérôme Chapman

# ambiances *bistro Gastro*

dans le Sud de la France...à La Colle sur Loup (06), chez Brigitte Guignery.

*Dans sa petite auberge-bistro en bord de route, Brigitte Guignery joue les belles saveurs de Provence aux accents de retour de marché.*

• **LE BLANC MANGER** • De cette petite auberge-bistro (anciennement la Strega), en bord de route qui mène vers Saint-Paul de Vence, Brigitte Guignery a fait une table gourmande de qualité remarquable. Ici, Brigitte Guignery cuisine la Provence avec passion et inspiration. Ainsi le menu-carte annonce toujours de belles saveurs de retour de marché. A chaque semaine, ses créations culinaires avec toujours un petit brin d'imagination en plus pour que chaque plat gagne son originalité. Assistée par Jean-Marie Bettini et Jean-Nicolas Lang, ses deux *seconds de cuisine*, Brigitte Guignery joue de belles partitions culinaires : « risotto moelleux aux girolles et copeaux de parmesan », « raviolo d'artichauts à la ricotta en barigoule de petits artichauts poivrade à la coriandre », « lotte cuite à la plancha en mariande goûteuse de tomates crues, basilic et huile d'olive citronnée, asperges vertes et mozzarella »,

« filet de loup grillé, sauce vierge (huile d'olive vierge, tomates confites, fèves, citron, artichauts) sur une purée de pommes de terre au thym » ou encore « tryptique de veau, le quasi rôti, la tête de veau grillée et le rognon, lasagne moelleuse de blettes ». Mais son travail ne s'arrête pas là, Brigitte prend aussi les commandes à chaque table avant de retourner derrière son fourneau. Ensuite, elle retourne en salle pour s'assurer de la satisfaction de ses clients. Respectueuse de ces bons principes, Brigitte a su gagner nombre de gourmands et gourmets en mal de bonnes adresses et de gentillesse. Le point fort de cette auberge de qualité, c'est aussi la carte des desserts qui est courte mais très bien pensée alliant « pas-trop-sucré et léger » : « mille-feuille caramélisé aux fraises et aux fraises confites », « carpaccio d'ananas, sorbet à la mangue », ou encore « délice cappuccino chocolat café servi très froid,

son craquant de chocolat blanc et de sirop de café, grains de café au chocolat ». Des gourmandises imaginatives qui poussent à la tentation. Côté vins, quelques bons crus de Provence ont su trouver leur place auprès de la cuisine méditerranéenne de Brigitte Guignery : *Château Maïme, Château Lafran Veyrolles (Bandol) ou Domaine du Jas d'Esclans*. On apprécie aussi la jolie terrasse couverte et fleurie avec son mobilier en teck. Et pour ceux qui ne pourraient pas venir, une formule plats à emporter été mise en place avec livraison gratuite aux alentours.

## **Le Blanc Manger**

1260, route de Cagnes  
06480 La Colle-sur-Loup  
Tél. +33 (0)4 93 22 51 20  
Menu carte, 34 €  
Formules déjeuner  
à 12 €, 18 €, 26 € et 29€.  
Fermé le mardi. Parling privé



Photo © 2006 Jérôme Chapman



Photo © 2006 Jérôme Chapman



# Références

Hôteliers-Restaurateurs  
ÉDITION INTERNATIONALE

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 \_\_\_\_\_

ABONNEMENT N°15 - 2006



# Références

Hôteliers-Restaurateurs  
ÉDITION INTERNATIONALE

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 \_\_\_\_\_

ABONNEMENT N°15 - 2006



# Références

Hôteliers-Restaurateurs  
ÉDITION INTERNATIONALE

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 \_\_\_\_\_

ABONNEMENT N°15 - 2006



Pour voir les numéros précédents en ligne : [www.referenceschr.com](http://www.referenceschr.com)

**ABONNEZ-VOUS  
POUR LES  
PROCHAINS NUMÉROS**



T. Thiercelin - photo Jerome Chapman © 2006

Saveurs estivales dans le Golfe de Saint-tropez avec...

# Thierry Thiercelin

par Jérôme Chapman

## Villa Belrose à Gassin

*Détenteur d'un savoir-faire culinaire de haute volée, Thierry Thiercelin sait à chaque nouvelle saison renouveler ses inspirations, au gré des produits du moment, en trouvant toujours les justes alchimies pour que sa cuisine soit un vrai festival de « goûts et couleurs d'un été en méditerranée ».*

Voilà plus de 8 ans que **Thierry Thiercelin** a investi avec brio les cuisines de la Villa Belrose à Gassin. Ce chef aussi discret qu'efficace, ne fait pas partie du show-biz de la gastronomie qui squatte les médias régulièrement été comme hiver. Il préfère consacrer son temps à son travail et aux clients de son restaurant. Ce qu'il lui a valu d'obtenir sa 1<sup>re</sup> étoile Michelin dès 2002, gageure de son sérieux et constant labeur. Si le cadre exceptionnel et cossu de la Villa Belrose, hôtel de luxe (4 étoiles du Groupe Althoff) au style florentin niché sur les collines de Gassin, dans un parc 7000 m<sup>2</sup> de pinède et jardins paysagés, est un atout certain, Thierry Thiercelin a apporté, de son côté, une très belle notoriété gourmande à ce palace avec vue panoramique sur le Golfe de Saint-Tropez. Notoriété plus que méritée... détenteur d'un savoir-faire culinaire de haute volée, Thierry Thiercelin sait à chaque nouvelle saison renouveler ses inspirations, au gré des produits du moment, en trouvant toujours les justes alchimies pour que sa cuisine

soit un vrai festival de « goûts et couleurs d'un été en méditerranée ». La carte de saison augure de bons moments gourmands délicieusement « riviéra » : « foie gras d'auvergne mi-cuit épicé posé sur un pain aux oignons doux et confit d'abricots », « langoustine royale crue et cuite, tout autour des citrons de menton, des légumes et des herbes », « araignée de mer et caviar d'aquitaine sur une persillade autrement, sucs glacés et brûlants », « thon de pays en marinade de citronnelle presque cru, des tomates en tous sens et des saucisses perrugina aux truffes d'été », « rougets farcis à la façon d'un barbajuan, polenta et poulpe à l'encre de seiche, fin ragoût de courgettes », « bar de ligne en filet roulé autour d'un os à moelle, carottes et petit pois », « homard bleu rôti à cru, tomates et mozzarella fondue, pâte fine au fenouil, boudin de corail » ou encore « chapon en croûte d'argile, gâteau de sardines et passe pierre, pomme de batz écrasée ». Cette cuisine d'imagination et de subtilité, confectionnée par Thierry Thiercelin

et son équipe dont **Thierry Barot**, chef de cuisine adjoint et **Nadège Serret**, second de cuisine, séduit les papilles. En total accord avec ces saveurs du Sud, on apprécie aussi les belles et pertinentes sélections de **Grégory Thibaud**, le chef sommelier... *Château Mentonne*, blanc 2005 Côtes de Provence, *Domaine Ferraton Père et fils* blanc 2001 Cuvée "Le Reverdy" en Hermitage blanc ou encore "La Truffière" en Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru 2004 (Etienne Sauzet)... entres autres. Au final, le restaurant de la Villa Belrose, avec sa superbe terrasse surplombant le Golfe de Saint-Tropez est un vrai paradis gourmand et aussi une table incontournable.

### Villa Belrose.

Boulevard des Crêtes  
83580 Gassin (Var) - France  
Tél. : + 33 (0)4 94 55 97 97  
Fax : + 33 (0)4 94 55 97 98  
Email : [belrose@relaischateaux.com](mailto:belrose@relaischateaux.com)  
[www.villabelrose.com](http://www.villabelrose.com)  
Menus, 75-125 € € - Carte, 70-110 €

L'équipe de T. Thiercelin - photo Jerome Chapman © 2006



photos Jerome Chapman © 2006





*L'équipe de Y. Thiercelin - photo Jerome Chagman © 2006*

*En haut :  
Le restaurant de la Villa Belrose et sa terrasse  
Au bas à gauche :  
Thierry Thiercelin, Grégory Thibaud et l'équipe du bar  
bas à droite :  
La piscine et en fond la Villa Belrose*



*photos Villa Belrose © 2006*

Cuisine pleine saveur au Mas de Pierre à Saint-Paul avec...

# Nicolas Navarro

par Jérôme Chapman

Formé auprès de Jean-François Piège à Paris et Thierry Thiercelin à Gassin, Nicolas Navarro est le nouveau chef du superbe Mas de Pierre à Saint-Paul de Vence. Cuisine créative et belles saveurs y sont à l'honneur, talent et sourire en prime.



N. Navarro et G. Lazare au Mas de Pierre



Photos : © 2006 Jérôme Chapman - Droits réservés

Nicolas Navarro, jeune chef au talent prometteur, a acquis son savoir-faire gastronomique auprès de Jean-François Piège au Plaza Athénée à Paris et de Thierry Thiercelin à la Villa Belrose à Gassin entre autres. Depuis le mois de janvier 2006, il a pris en mains les rênes du restaurant La Table de Pierre dans l'enceinte de l'hôtel Le Mas de Pierre. Cette ancienne exploitation agricole en pleine campagne, au pied du village de Saint Paul de Vence, est devenue un superbe Relais & Châteaux composé de sept bastides à l'âme provençale dans un vaste parc agrémenté d'une piscine, de patios fleuris et de fontaines. Secondé par Gilles Lazare, Nicolas Navarro confectionne ici une savoureuse cuisine dans l'esprit Méditerranée : « carpaccio de cabillaud et jambon ibérique à l'huile de vanille, pétales de tomates confites au thym citron », « fleurs de courgettes farcies de saucisses Perugia, barbajuans, pousses d'épinards aux pignons de pin », « langoustines rôties dans un velouté de petits pois servi frais, pistou et chapelure d'olives », « homard de Bretagne rôti au safran, légumes tendres au sau-

toir, jus de pattes lié au beurre de corail », « filets de Saint-Pierre infusé aux feuilles de basilic, pressé longs macaroni aux pousses d'épinards gratiné à la marjolaine », « déclinaison autour de l'agneau de Sisteron en trois cuissons, gnocchis de polenta blanche aux vieux parmesan » ou encore « pigeon Miérale cuit en cocotte puis laqué au romarin, artichauts violets juste saisis à l'huile d'olive, jus d'ailerons » entre autres. Côté desserts, la carte annonce aussi d'agréables surprises gourmandes, préparées par Cédric Tranchant, le chef pâtissier, : « nougatine et fraises liées à la gelée de verveine, crème renversée, émulsion à l'huile d'olives »

ou encore « parfait de chocolat Jivara sur une feuillantine au pralin, mousse et banane rôtie au miel de lavande ». Si au dîner, la cuisine est plus élaborée et gastronomique, la carte du midi joue en saison de belles partitions estivales : viandes et poissons au grill, à la broche (rôtisserie Molteni) ou à la plancha, à déguster en toute tranquillité sur l'agréable patio-terrasse fleuri et ombragé. Nicolas Navarro a vraiment bien pensé le rythme de sa cuisine au gré des retours de marché. On apprécie... aussi la judicieuse sélection de vins proposée par Sandrine Guillermé, chef sommelière, avec notamment les cuvées du Château Roubine (Cru

Classé - Côtes de Provence) ou encore celles du Château les Apiès... Et on ne peut que se réjouir d'un service de salle mené avec élégance, sourire et décontraction par Sylvain Micholet, le maître d'hôtel. Au final, cette Table de Pierre vaut par plusieurs fois le détour et se profile déjà comme l'une des nouvelles valeurs sûres de la gastronomie régionale.

## La Table de Pierre

Le Mas de Pierre - Relais & Châteaux  
route des Serres - Saint-Paul de Vence.  
Tél. (0) 4 93 59 00 10.  
[www.lemasdepierre.com](http://www.lemasdepierre.com)  
Carte de 59 € € à 79 €  
Formule déjeuner 35 € €

Nicolas Navarro et Gilles Lazare entourés par leur équipe de cuisine



Photos : © 2006 Jérôme Chapman - Droits réservés

cuisine pleine saveur au mas de pierre



esprit de Provence à Gréoux les bains

Photos : © 2006 Jérôme Chapman - Droits réservés



Photos : © 2006 Jérôme Chapman - Droits réservés

Esprit de Provence à Gréoux-Les-Bains avec...

## Eric Canino à la Crémaillère

par Jérôme Chapman

Dans le restaurant de l'hôtel la Crémaillère (*Chaîne Thermale du Soleil*) à Gréoux les Bains, Eric Canino, chef aux fines inspirations méditerranéennes, enchante la clientèle avec un registre culinaire aux airs de Provence. L'hôtel avec 51 chambres (*membre de Châteaux et Hôtels de France*) et une piscine privée, reçoit tout au long de l'année thermalistes et curistes du monde entier, de passage pour un séjour « *Fugues thermales Manon des Sources* » alliant remise en forme et dîner de fêtes. Aussi Eric Canino a mis un point d'honneur à concevoir une cuisine à l'esprit provençal mariant légèreté et saveurs de Provence bien pensées. Sous la houlette de Christian Caire, responsable d'exploitation de l'hôtel, et en collaboration avec Jean-Pierre Thuong-Soo (le maître de salle), Eric Canino donne au restaurant la Crémaillère ses lettres de noblesses. Tout récem-

ment, il a fait la couverture du magazine américain, *Culinary*. La rédaction de ce magazine anglo-saxon diffusé sur tous les Etats-Unis, lui avait consacré plusieurs pages afin de mettre à l'honneur l'esprit sincère de sa cuisine provençale. Eric Canino, enfant du pays, met toujours en avant les productions artisanales et exclusives du terroir environnant : huile d'olives de Manosque (un brin poivrée avec une finale artichaut), miel, herbes des collines, vins (Domaine de Régusse et Côteaux de Pierrevet), agneau des Alpes entre autres. Dans son restaurant Eric Canino ne recherche pas les prouesses culinaires comme il le commente lui-même : « *Je ne cherche pas à faire du "gastro pour épater la galerie", je préfère jouer la carte de la sincérité plein terroir en préservant bien le côté authentique des saveurs de Provence, mais dans un concept adapté. Et surtout je ne*

*prends que des produits de première qualité dans un contexte de retour du marché. En ce moment je propose un "croustillant de légumes au pistou de tomate basilic", un "pavé de selle d'agneau rôti au jus de tapenade, gâteau de pommes de terre à la ciboulette dans le menu du jour, c'est un exemple, le menu change tous les jours* ». Bien sûr la carte réserve aussi d'autres bonnes surprises mettant en avant tous les produits de saison, de belles sélections de fromage tel le Banon A.O.C. (Fromagerie de Banon) entre autres. Une très agréable table sans prétention et à prix doux.

**La Crémaillère** (hôtel La Crémaillère)  
Châteaux et Hôtels de France  
Route de Riez  
04800 Gréoux Les Bains - France  
Tél. 0 826 46 81 82 - Fax : 04 92 78 19 80  
Tél. +33 (0)4 92 70 40 04  
Menus, 26 € - Carte, 34 €

*Eric Canino, chef aux fines inspirations méditerranéennes, enchante sa clientèle et met un point d'honneur à concevoir une cuisine à l'esprit du pays mariant légèreté et saveurs bien pensées.*



photo Jérôme Chapman © 2016

Eric Canino, Jean-Pierre Thuong-Soo et Christian Caire



photos Jérôme Chapman © 2016

# Millésimes *d'exception* chez **Christophe Pétra**

Lors d'un dîner organisé chez **Christophe Pétra** au restaurant le Sud au Lavandou (1 macaron Michelin), **Denis Bernard**, expert en vins et **Pascal Yamin** (Clefs d'Or) avaient réuni une douzaine de convives privilégiés pour un dîner pas comme les autres. Au programme une dégustation de millésimes d'exception autour des partitions gourmandes du talentueux Christophe Pétra : croustidos de truffes, cappuccino de pétoncles, cèpes et truffes, trois entrées différentes de poissons et crustacés en fonction du marché, pigeon en croûte foie gras et truffes accompagnées d'une purée de pomme de terre aux truffes, plateaux de fromages, avalanches de desserts, chariots de bonbons (fait maison). Denis Bernard et Pascal Yamin ont vraiment réjoui les épicuriens en leur faisant déguster des grands vins dans un ordre établi suivant les mets proposés par Christophe Pétra : Magnum Chablis Vieilles Vignes 1998 Pic, Magnum Puligny-Montrachet 1er Cru La Truffière 1999 Morey, Magnum Château Duhart Milon 1983 4ème Grand Cru Classé en Pauillac, Magnum Château Latour 1981 1er

Grand Cru Classé en Pauillac, Magnum Château Pavie 1989 Grand Cru Classé en St Emilion, Magnum Château Tertre Roteboeuf 1986 Grand Cru en St Emilion, Magnum Château Sigalas Rabaud 1988 1er Grand Cru Classé en Sauternes, Et pour finir Une Chartreuse Verte VEP des années 60 provenant de la Cave personnelle de Monsieur François Mitterrand, rue de Bièvre à Paris. Service du vin parfait et commentaires adéquats ont complété cette dégustation hors du commun. Un dîner réussi qui fut applaudi en fin de repas par des convives plus que ravis...et comblés. Suite au grand succès de ce type de dîner, Denis Bernard et Pascal Yamin ont déjà prévu de réitérer ces rencontres gourmandes autour de vins d'exception dans les prochains mois dans le Sud, à Lyon, Paris ou en Suisse.

**Denis Bernard**  
*denis\_bernard69@yahoo.fr*  
Tél. 06 80 65 89 04

**Pascal Yamin**  
*pascal.yamin@free.fr*  
tél. 06 07 43 87 08

Photos : © 2006 Jérôme Chapman - Droits réservés









## Rencontre avec Christian Millau

*Devenu célèbre avec son guide gastronomique, le Gault et Millau, Christian Millau se consacre depuis 1995 à l'écriture. Le rencontrer, au hasard de la dédicace de l'un de ses ouvrages, reste toujours une façon d'analyser avec lui « le monde gastronomique comme il va ».*

Epicurien plus que jamais, « le matin, je me brosse les dents à l'ail et me les rince au jurançon. J'attaque la journée avec une tartine de foie gras ; à midi, je me réconforte avec une garbure, un magret de canard ou un cassoulet et le soir, je baisse le rideau sur une sauce de cèpes ou une brouillade de truffes. Le dimanche, bien sûr, je sors la poule au pot, » écrit-il d'entrée de jeu dans son nouvel ouvrage « Dieu est-il Gascon ? » (Editions du Rocher). Toujours aussi gourmet que gourmand, ce gastronome éternellement optimiste et croqueur de vie ne manie pas la langue de bois et raconte à qui veut l'entendre, qu'il a toujours beaucoup de choses à dire.

### La « règle des trois i »

Quand on lui demande sa vision de la gastronomie actuelle, Christian Millau vous parle des « 3i ». C'est l'un de ses leitmotiv qu'il a toujours vérifié dans sa vie professionnelle. Il y a, dit-il, à toutes les époques et peut-être encore plus maintenant, trois catégories d'individus sur terre. Il y a tout d'abord les Inventeurs : en gastronomie, ils sont toujours là, ils ont du talent quel que soit leur style de cuisine. Mais à côté d'eux, il y a ensuite les Imitateurs et les Imbéciles. Il se trouve qu'aujourd'hui, nous sommes dans une période d'imitation et d'imbécilité souvent accen-

tuée par un snobisme grotesque (particulièrement à Paris).

Christian Millau se livre alors à une revue plutôt gratinée de la presse gastronomique : « on n'ouvre plus un restaurant... On finalise un concept. » De même, « le pot-au-feu devient de la rusticité glamour. » On parle aussi de « la zénitude réflexive anti-stress ». Aux côtés de la fusion food, de la world food, de la junk food et autre finger food, on trouve encore « la cuisine elfique ». Cerise sur le gâteau, à la lecture d'une récente critique de restaurant, Christian Millau faillit s'étrangler de consternation en lisant la description suivante : « le lapin arrive elliptique dans une composition glabre ». Il releva aussi dernièrement sur une carte d'un restaurant parisien, un dessert particulièrement savoureux intitulé « le pépin de pomme » à 33 euros (pourquoi ne pas en mettre 2 à 66 euros ?). Assurément, pour Christian Millau, il y a une espèce de langue journalistique prétentieuse qui déforme la gastronomie et la rend incompréhensible. Dieu est bien gascon... Dans son dernier roman, « Dieu est-il Gascon ? », (un style qu'il affectionne parce que « l'auteur fait comme il veut »), Christian Millau parle de son sud-ouest qu'il affectionne, de la Gascogne, sa région de cœur qu'il considère comme un paradis, et des gens qu'il

aime : André Daguin, « un vrai gascon bâfreur, buveur, querelleur, généreux et jamais menteur », Le père Loubere, hôtelier à La Bastide d'Armagnac, « un grandiose personnage brûlant de mauvaise foi », Michel Guérard, « un roi en chalosse », qui avoue volontiers qu'une cuisinière extraordinaire de la Haute Lande, Marthe-Alice Pouypoudas a été à l'origine de sa cuisine minceur. Au fil des pages, l'ancien chroniqueur refait surface quand il aborde ses produits favoris et décrit leur meilleure recette. On savoure : le chou farci, la sauce de cèpes, le cassoulet du magicien, la truffe dans tous ses états « qui rend les hommes plus aimables et les femmes plus tendres », le hachis Parmentier aux ris de veau et à la truffe, les dégustations « historiques » d'Yquem, Petrus et Lafite-Rothschild, les têtes de cèpes farcies, le saumon de l'Adour et l'agneau de Pauillac, les huitres chaudes aux grains de caviar d'Aquitaine, le lièvre à la royale ou lièvre à la cuillère avec une pincée de grains de Houellebecq. Au fil de ses ouvrages, Christian Millau, reste un observateur attentif. Pour lui, la gastronomie participe à la sauvegarde des vraies valeurs des terroirs. Les journalistes devraient surtout se cantonner à aider les talents plutôt qu'à les diluer en périphrases.

# Gastronomie ou cuisine... moléculaire

## avec Hervé This

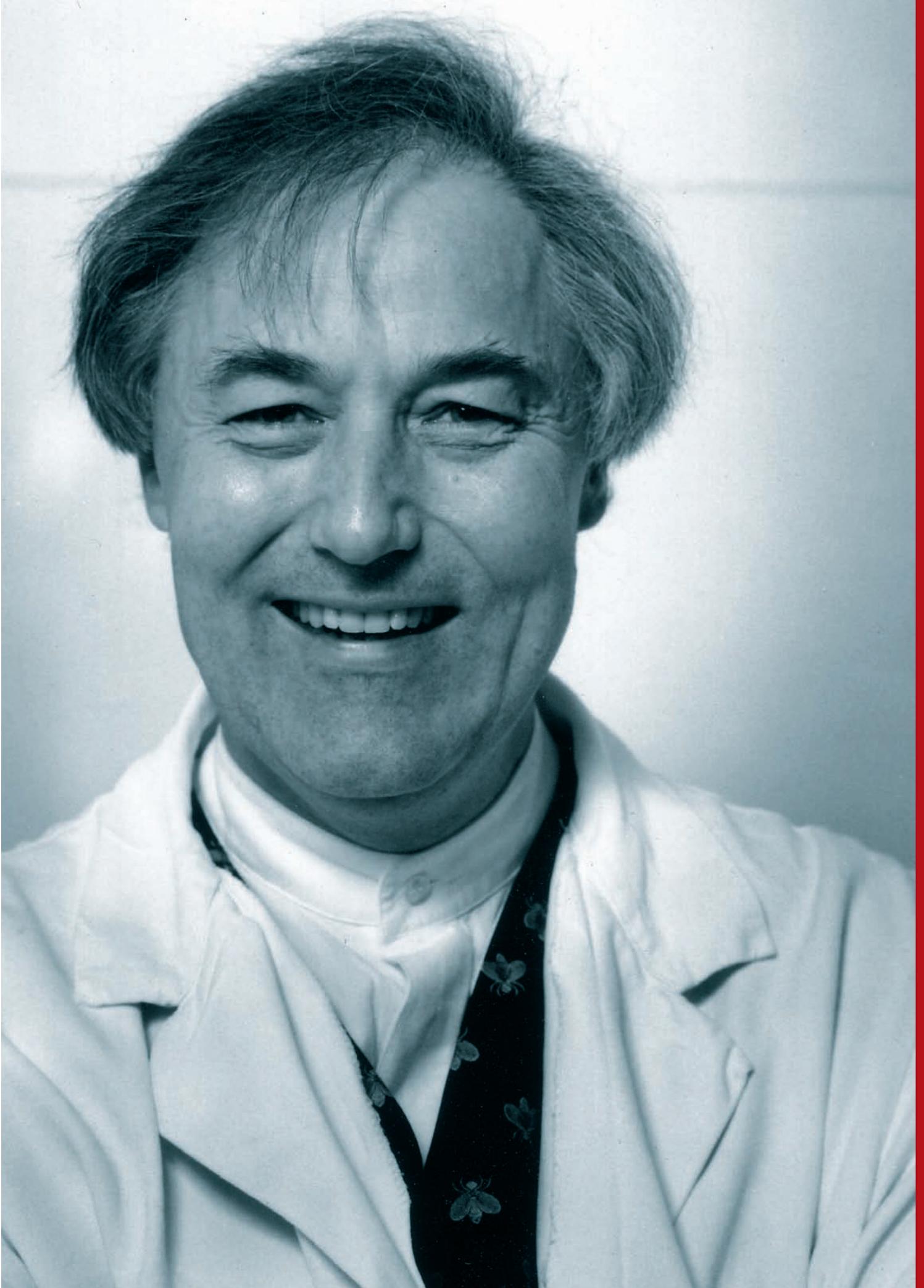
*Il y a quelques années, est apparue une discipline totalement nouvelle dans le petit monde scientifique où une nouvelle matière d'étude n'apparaît pas tous les jours : la gastronomie moléculaire. Il s'agit de revisiter toutes les recettes des grands chefs à l'aune de la physico-chimie. La gastronomie moléculaire est souvent confondue avec « cuisine moléculaire ». Hervé This, attaché à la direction scientifique dans le laboratoire de Jean-Marie Lehn, s'explique sur les termes.*

Bien souvent, nous confondons les termes de cuisine et de gastronomie, à ce sujet Hervé This remet les choses en place : « La cuisine, c'est l'activité qui prépare des aliments, dit le dictionnaire. Je préfère penser que c'est l'activité qui prépare les mets. Aliment ? C'est un mot que je propose de laisser aux nutritionnistes. Les artistes culinaires méritent mieux, non ? La gastronomie, c'est tout autre chose. Introduit en français au moment de la Révolution française par le poète Joseph Berchoux, le mot a été popularisé par le juriste Jean-Anthelme Brillat-Savarin (*si vous n'avez pas lu sa Physiologie du goût, quelle chance ! vous avez la possibilité de le découvrir*), pour désigner « la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'homme en tant qu'il se nourrit ». L'homme... ou la femme, devrions-nous ajouter. Ce que nous devons retenir, surtout, c'est que c'est une connaissance raisonnée, pas de la cuisine. Et voilà pourquoi les cuisiniers ne font pas de la gastronomie, sauf quand ils cessent de cuisiner pour se questionner sur la cuisine. *Voilà pourquoi les restaurants ne sont pas « gastronomiques »*, et pourquoi il faut leur trouver un nom approprié. Cuisine d'apparat ? Je n'aime pas le mot, parce que l'appa-

rat, c'est seulement l'apparence, pas le fond de la chose. Une sorte de tape à l'œil vulgaire, pour épater. Grande cuisine ? La cuisine est grande, parce qu'est un acte d'amour (il faudra bien y revenir un jour). Cuisine de luxe ? Pourquoi pas, mais, pour Pierre Gagnaire, par exemple le luxe est moins important que l'art. Cuisine artistique ? Ah, voilà qui me plaît mieux. Et, par opposition, il y aura la cuisine artisanale, et, à côté, des cuisines bourgeoises, domestiques... ». Dans la distinction précédente, il y a l'opposition entre artisanat et art. Je maintiens que le monde culinaire gagnerait à la faire sienne, parce qu'il est anormal de comparer Rembrandt et un peintre en bâtiment. Chacune de ces deux personnes peut faire une oeuvre merveilleuse, mais l'objectif n'est pas le même. Le peintre en bâtiment doit faire un travail techniquement soigné, il doit éviter les coulures, savoir que le blanc doit être « cassé » par de la terre de Sienné, etc. Rembrandt doit savoir tenir les pinceaux, techniquement, bien sûr, mais il doit principalement nous émouvoir. L'art émeut, donc. Etes-vous un artiste ou un artisan ? A un artisan, on doit demander une parfaite conformité aux canons classiques, aux valeurs établies. A un

artiste, on doit réclamer de l'émotion, et seulement cela. Aux deux, on doit demander une exécution à la hauteur du projet. L'artisanat est d'abord la mise en oeuvre de moyens techniques. Pas technologiques ! Là encore, il faut distinguer, et, pour distinguer, rien ne vaut l'étymologie. « *Technique* » vient de techné, le faire, en grec. « *Technologie* » vient de techné, à nouveau, et logos, l'étude, le discours. Autrement dit, la technologie est la réflexion sur la technique, pas la technique elle-même. En tout cas, la technologie n'est pas la technique, et vice versa. Celui qui fait le geste « *de griller un steak* », de préparer une sauce, d'assaisonner une salade... n'est pas un technologue, mais un technicien. Celui qui se demande comment saler une viande, comment griller un steak, comment assaisonner une salade... n'est pas un technicien, mais un technologue. Et il faut se hâter d'ajouter que l'on a le droit d'être à la fois un bon technicien et un bon technologue. Arrivons à la science, maintenant. Le mot est galvaudé, parce que l'une de ses acceptions est seulement « connaissance ». La science de la cuisine ? Ce serait alors la gastronomie. Je préfère conserver au mot « science » le sens de « sciences expérimentales » : la chi-

mie, la physique, la biologie, la sociologie ou l'histoire quand les discours de ces disciplines sont étayés par les faits, souvent les calculs. De ce fait, la cuisine n'est pas une science, puisque c'est une technique. La gastronomie n'est pas non plus la science de la cuisine, même si son discours est (pas toujours) intéressant. Brillat-Savarin disait : *la gastronomie tient de l'histoire, de la géographie, du commerce, de la chimie, de la physique...* Il se trompait sur le statut des sciences (par exemple, l'analyse est une technique, pas une science, et la chimie, heureusement, ne se réduit pas à l'analyse chimique, mais il avait donné l'idée générale qui a conduit à une science de la cuisine : la gastronomie moléculaire. La gastronomie moléculaire, il faut le signaler, est souvent confondue avec la cuisine moléculaire. Rien à voir, pourtant ! Il suffit d'écouter les termes : la cuisine moléculaire, c'est de la cuisine. La gastronomie moléculaire, c'est de la science. Les cuisiniers qui, dans le monde, font aujourd'hui usage de résultats de la gastronomie moléculaire sont des techniciens, parfois des artistes, jamais des scientifiques. Donc les cuisiniers qui sont lancés dans la cuisine moléculaire ne font pas de la science, mais de la cuisine.







## Paroles de chef avec Jacques Chibois

*A la demande de la Préfecture des Alpes Maritimes, Jacques Chibois, chef bi-étoilé de la Bastide Saint Antoine à Grasse, a établi un rapport sur les déviations qualitatives et sanitaires de l'alimentation en France « La France est le pays le plus varié de climats, de terroirs.*

Notre pays a développé un mode agricole talentueux qui a su transformer une infinité de produits renommés internationalement. Quand on parle de la France, les premiers mots sont bien être, qualité de vie grâce à la cuisine et les beaux paysages de campagne. Cela a donné une multitude de cultures propre à chaque région qui a constitué la richesse du patrimoine alimentaire. Les pouvoirs publics ont créé des normes qualitatives comme les VSOP, AOC, AOP etc... ainsi que des règles très strictes en hygiène. Grâce à cela, les produits sont devenus les plus beaux, les plus sains, les meilleurs en qualité. Ils sont à l'origine de l'art et de l'innovation culinaire qui donna naissance à la grande cuisine, aux grands chefs, ambassadeurs de ces produits. La mondialisation est grandissante. Nous avons su au fil des siècles effectuer des modifications et des améliorations génétiques naturelles du monde animal et végétal qui ont donné naissance à une multitude de races et de variétés, richesse de ces beaux marchés français. A l'heure actuelle, nous sommes attaqués par la mondialisation, la chimie, les modifications génétiques et cellulaires (OGM), les traitements, les engrais, les vaccins, les antibiotiques, les hormones, les protéines, les conservateurs, les additifs, les colorants, la déréglementation, l'industrialisation du monde agricole et agroalimentaire

et le pouvoir des grands trusts évitant d'être les seuls garants d'une loi unique qui vise à nourrir une population grandissante et émergente.

La chimie est omniprésente. Ainsi l'autre mauvaise évolution sanitaire est la longueur de vie des aliments. Nous pouvons manger beaucoup de ces produits avec plaisir car ils ont beaucoup d'additifs chimiques qui masquent la qualité et l'aspect. Quelques heures après, des germes pathogènes, comme la *Listeria monocytogène* responsable de la listériose apparaissent et rendent malades, tuent, à l'instar du scandale de la vache folle, de la grippe aviaire etc... Avec les effets pervers du marketing, Les produits de santé sont en grand danger. Il y a un piratage de contrefaçons. Les populations sont complètement perdues dans cette nouvelle civilisation alimentaire. Le consommateur ne choisit plus, on influence son choix

par un marketing forcé, par de mauvaises informations et par des effets pervers des labels qui amènent l'industriel et l'artisan à mener un combat inégal. Nos grandes avancées nationales sur la qualité, l'hygiène, la santé, les variétés, les normes sont en difficulté auprès de l'OMC et du mondialisme déréglementaire qui pénalisent par un surcroît de charges et de règles, le prix de nos produits. Le plus scandaleux est la rentrée de mauvais produits et de denrées falsifiables sur notre territoire sans norme, sans traçabilité fiable. Donc l'avenir est à la traçabilité. Une prise de conscience est obligatoire, remettre de l'ordre, obliger les autres nations à se soumettre à une vraie réglementation honnête afin de conserver les excellents produits qui font le modèle français reconnu mondialement et qui permettent aussi de défendre les autres grands produits internationaux avec un commerce équitable.



# Ils bougent Que font-ils

**Dans le tourbillon des chefs qui bougent, il y a ceux qui ne baissent jamais les bras, à l'image de Francis Chauveau qui triomphe, avec la reconquête d'une 1ère étoile, au restaurant « Les Pêcheurs » de Juan les Pins, il y a tous les autres aussi, qui excellent en thématiques en tous genres et qui innovent pour s'adapter aux marchés émergents. Il y a aussi ceux qui organisent l'événement tel Gérald Passédât avec le tournoi des Etoilés au mois d'octobre... à Marseille... les grandes stars des fourneaux seront présentes.**

Francis Chauveau au restaurant Les Pêcheurs



Gérald Passédât et José Potier entourés de l'équipe du Petit Nice...Le Tournoi des Etoilés se prépare.

## « Les Mia de Maldormé »

Jean-André Charial, Michel Troisgros, Jean-Georges Klein, Jacques Lameloise, Jean-Michel Lorain, Antoine Westermann, Paul Bocuse, Anne-sophie Pic, Patrick Henri-Roux, Jacques et Laurent Pourcel, Yannick Alleno Gilles Goujon, Stéphane Rimbault, Alain Ducasse, Philippe Legendre et Gérald Passédât, tous seront réunis avec leurs brigades pour le traditionnel Tournoi des Etoilés qui portera le nom de « Massilia Foot System ». Cette année, c'est le Petit Nice Passédât sous la houlette de Gérald qui sera chargé de l'organisation. Cette manifestation fixée le 9 octobre permettra aux équipes des Etoilés de s'affronter sur le gazon du stade Vélodrome à Marseille. Pour cette occasion Gérald Passédât a créé une association les « Mia de Maldormé » qui a pour but de reverser les bénéfices de la manifestation au SIDACTION. Compte-tenu de la qualité de l'événement, les partenaires devraient être nombreux. En marge des matchs, les invités (*journalistes, personnalités et sponsors*) pourront de leur côté s'affronter aussi à la pétanque. Et comme on le sait, le foot et la pétanque sont deux « sports nationaux à Marseille ». Alors que les meilleurs gagnent! C'est aussi une occasion unique au cours de laquelle les sponsors pourront assurer la visibilité de leurs marques sur divers supports, le tournoi devant être fortement médiatisé nationalement. Contact :

## Les Mia de Maldormé

chez Passédât le Petit Nice  
17 rue des braves - 13007 marseille  
Tél. 04 91 59 25 92

## Les potirons de « Zucca Magica »

Installé depuis 1998 sur le port de Nice, Marco Folicaldi s'est taillé une solide réputation de gourou de la courge. Son restaurant végétarien fait la part belle toute l'année à cette cucurbitacée, devenue tout de suite son légume fétiche, « la zucca » en italien. Magique par ses saveurs, ses différentes couleurs et ses parfums qui lui ont inspiré plus d'une soixantaine de recettes salées et sucrées.

## Lauriers à :

- La Société des Bains de Mer qui cumule désormais, à Monaco, 7 étoiles Michelin avec l'arrivée de La Coupole ayant pour chef Didier Aniès, déjà sacré Meilleur Ouvrier de France 2000.
- Chef de « La Bastide de Saint-Tropez », Thierry Barot a remporté le Trophée culinaire du dernier Coq Saint Honoré.
- Stéphane Viano est le président de la nouvelle association « Hexa'Toques », ancienne Fraternelle des Cuisiniers de la Côte d'Azur.
- Jean-Claude Guillon, a fêté ses 50 ans de carrière, dont 35 aux cuisines du Grand Hôtel du Cap Ferrat, en présence de 35 chefs étoilés de France et des 12 présidents des associations de professionnels des métiers de bouche de la Côte d'Azur, lors du 15ème Festival Musical et Gastronomique du Grand Hôtel du Cap Ferrat.
- Erwan Merdrignac, second de cuisine au restaurant AUGUSTE à Paris 7ème a remporté le 1er Prix du 56ème Concours Culinaire Prosper Montagné 2006.
- Fabrice Desvignes, second de cuisine de la Présidence du Sénat, lauréat du Concours National de Cuisine Artistique, représentera la France au Bocuse d'Or fin janvier 2007 lors du Sirha à Lyon.
- Christophe Marguin succède à Guy Lassaussaie à la présidence des Toques Blanches Lyonnaises.

# Les forts en thème...

## FEERIQUE

C'est le thème 2006 de l'hôtel 3,14 et de son restaurant Le Matmaha. Chaque mercredi, la potion magique prend pour nom, tour à tour : « Fée d'Hiver », « Fée Vrillée », « Féeshion », « Fées tardent », avec assiettes de tapas de circonstance et tarots de voyantes. Ça,...c'est fée !

## FINGER-GASTRO

C'est la cuisine de Pierre Augé au Kube à Paris. Au lieu et place des assiettes et des couverts, des présentoirs en plexiglas soutiennent des tringles-brochettes. Des bouchées composites à absorber en une seule fois sont logées dans des

pistons... le côté ludique n'exclut pas le sérieux, la cuisine devant être capable de produire 180 pièces pour 10 menus dégustation.

## POTS AU FEU

C'est la dernière offrande de Jacques Chibois aux clients de la Bastide Saint Antoine à Grasse, le jour du Mardi Gras. Une ode à l'abondance pour amoureux de ripailles en un menu en 6 pots-au-feu : truffes, homard, Saint Jacques et poissons, foie gras et poularde, veau et bœuf...et en dessert : le pot-au-feu de fraises tièdes aux poires, figues et mûres.

## Que font-ils ailleurs

La carte de Benoît Bordier, au restaurant « Jean » dans le IXème arrondissement de Paris est tout aussi unique qu'originale. Elle propose en entrées par exemple un « Pincemi-pincemoi » (tourteau cacao, laitue et manzana et pomme céleri), un « Champi libre » (bouillon de trompettes, coings et noisette, reblochon au rhum). On peut choisir en plat entre un « Poisson rouge » (rouget barbet, châtaigne et gentiane, céleri branche et noix de coco) et un « Amicalement vôtre » (ris de veau, chèvre et épinards, jus de crevettes grise, chips réglisse orange) avant de terminer avec une « Entreprise Cane et Loni » (poires et thé Earl Grey, nougatine aux mendiants, mousse au fromage blancs). Drôle et déroutant à la fois !

## VALSE DES CHEFS

### EN PACA

■ **Ludovic Puzenat**, ancien de chez **Marc Meneau** et sous-chef au « Royal Champagne » à Champillon, près d'Épernay, remplace **Frédéric Buzet** au « Saint-Paul » à Saint-Paul de Vence, ce dernier succédant à **David Marie** aux fourneaux de « La Passagère » à l'Hôtel Belles Rives de Juan-les-Pins...  
■ **Christophe Janvier**, qui a travaillé chez **Jacques Chibois** et **Alain Llorca**, a créé sa propre enseigne « Le Pointilliste » à Toulon.  
■ **Patrice Lafon**, ancien de la Chèvre d'Or à Eze et du Majestic à Cannes a fait équipe avec **Vincent Rouard**, ancien directeur de la restauration du Martinez à Cannes et de La Coupole à Monaco, pour reprendre le Bacchus Gourmand de la Maison des Vins des Arcs-sur-Argens, qu'ils ont rebaptisé « La Vigne à Table ».  
■ **Dominique Bucaille**

s'est installé aux fourneaux de l'Anse, le restaurant de l'Impérial Garoupe, au Cap d'Antibes. ■ **Pierre Daret**, ancien second de **Jean-Marc Delacour** et ancien chef du Girelier à Saint-Tropez, est aux fourneaux des cuisines du Château Eza à Eze.  
■ Ancien chef de cuisine en Belgique, **Thierry Bayot** est aux commandes du restaurant La Réserve de l'hôtel Sofitel Palm Beach Marseille. ■ **Raymond Cornelissens**, ancien du Juana de Juan-les-Pins et du Maya Bay de Monaco, est le nouveau chef du « Vauban » à Antibes. ■ **Mathias Dandine**, ancien chef-proprétaire étoilé de « L'Escoududo » à Bormes-les-Mimosas, a pris, avec son frère Fabien, la gérance du restaurant de l'Hôtel Les Roches à Aiguebelle, qu'il a rebaptisé « Restaurant Mathias Dandine ».  
■ **Marc Laville** est le nouveau chef-proprétaire du «

Don Camillo », succédant ainsi à **Stéphane Viano**.  
■ **Christophe Leroy** entame une nouvelle fonction de consultant au Royal Mougins Golf Club, en y plaçant l'un de ses fidèles cuisiniers, **Fernand Vaz**.  
**A PARIS...**  
■ **Vittorio Beltramelli**, qui avait décroché une étoile Michelin quand il était au Il Lotti de Paris arrive de Moscou pour reprendre les fourneaux d'Il Cortile, le luxueux restaurant de l'Hôtel Castille, rue Cambon.  
■ **Laurent Delarbre**, MOF et ancien second au Ritz, a quitté l'Astor Saint Honoré pour les cuisines de l'Intercontinental Paris Le Grand Hôtel. ■ **Laurent Couegnagis** est le nouveau chef-proprétaire du bistrot des Halles « L'Escargot Montorgueil ». ■ Formé au Louis XV à Monaco et au Jardin des Sens des frères Pourcel, **Wilfrid Hocquet** est le nouveau chef du

Diapason le restaurant gastronomique du Terrass Hôtel. ■ **Antony Clémot**, de l'écurie Westermann réveille allègrement les cuisines du Drouant, l'institution gastro-littéraire des Goncourt.  
**PAR AILLEURS...**  
■ **Yoann Conte**, formé par **Marc Veyrat**, a quitté la table étoilée du Clos des Sens à Annecy, pour se charger des 3 restaurants du nouvel hôtel 4 étoiles luxe Fitz Roy à Val Thorens  
■ **Dominique Toulousy**, MOF et chef propriétaire des Jardins de l'Opéra depuis 26 ans a vendu son affaire à **Yves Thuriès** et au jeune chef **Stéphane Turnié**.  
■ Ancien chef exécutif durant 8 ans du restaurant La Barbacane à Carcassonne, **Franck Putelat** a quitté l'établissement pour ouvrir dans la cité sur propre restaurant baptisé «Franck Putelat-Le Parc».

Dans les restaurants de l'hôtel 4 étoiles l'Aigle des Neiges à Val d'Isère, Luc Reversade a tablé sur l'originalité. Celle-ci se traduit notamment par des contenants détournés : le bouquet de crudités est présenté dans un pot de fleurs, le cappuccino de homard dans une cafetière, la purée de potiron dans un snow bowler (appareil américain qui sert à faire des boules de neige)... Autres exemples : des cuillères en inox 5 fois plus grandes que la normale pour servir des purées de topinambours, des assiettes en bois de 30 cm de diamètre avec un emplacement pour une bougie au milieu.



## Cuisine attitude sur M6 avec Cyril Lignac

# Chef la recette

par Jérôme Chapman

*Si tous les samedis à 12h20 sur M6, Cyril Lignac, fait le bonheur des téléspectateurs dans l'émission Chef La Recette, il assure aussi avec autant de passion le bonheur gourmand de ses clients dans son restaurant « le Quinzième Cuisine Attitude ».*

En janvier 2005, la chaîne de télévision M6 rencontrait un très beau succès avec l'émission « **Oui Chef** ». Un docu-réalité sur le thème d'un jeune chef ouvrant son restaurant. Le chef c'était Cyril Lignac. Aujourd'hui, après avoir réalisé une prouesse professionnelle, Cyril Lignac a fait son chemin en s'implantant fortement dans le paysage médiatique gourmand, notamment avec son émission hebdomadaire **Chef, la recette**. Né à Rodez en 1977, Cyril fait son apprentissage au Restaurant du Vieux-Pont à Belcastel (une étoile au Guide Michelin), chez Nicole et Michel Fagegaltier. Il passe son diplôme de pâtissier-glaçier-chocolatier-confiseur à l'Hostellerie St-Joseph (hôtel 4 étoiles) à Rodez. Diplômé en poche, il monte à Paris. Sans tarder, il fait ses preuves à « l'Arpège », et finalement rejoint les frères Pourcel à « La Maison Blanche ». Très vite, Cyril va les seconder dans leurs différents établissements : « Le jardin des sens », « La Compagnie des Comptoirs »... Jacques et Laurent Pourcel lui proposent ensuite de participer à l'ouverture d'un nouveau restaurant : « La Suite », avenue Georges V. En

attendant cette ouverture, Cyril rejoint « La Grande Cascade » d'Alain Ducasse, où il est nommé sous-chef en pâtisserie dans une brigade de 20 personnes. « La Suite » ouvre fin 2002 et il en devient le chef début 2003. Aujourd'hui, Cyril dirige le restaurant « **Le Quinzième, Cuisine Attitude** » à Paris et présente tous les samedis à 12h20 l'émission culinaire **Chef, la recette !** sur M6. Quel chemin parcouru depuis le lancement de « **Oui, Chef !** » en 2005. Cette émission de télé-réalité mettait en scène 10 jeunes sans expérience dans le métier. Des filles et garçons immergés subitement dans les contraintes et le rythme du travail en cuisine et en salle. L'objectif pour Cyril Lignac : former ces jeunes et ouvrir son propre restaurant. Objectif atteint. Cyril a ouvert son restaurant en février 2005 : le Quinzième, Cuisine Attitude. Ce restaurant au style contemporain, avec sa cuisine ouverte sur la salle, rencontre tout de suite un beau succès et joue à guichets fermés. Ce n'est pas moins de 90 couverts par service qui sont assurés par une équipe de 12 cuisiniers et 12 personnes en salle. La prestation est de très grande qualité. Produits et

belles saveurs de saison jouent les stars dans l'assiette. En effet, Cyril Lignac a mis un point d'honneur à ne servir que des produits de grande qualité. Ce jeune chef charismatique, passionné, imaginatif et dynamique, sait toujours trouver de belles alchimies de goûts. Il commente lui-même sa philosophie culinaire : « *je veux que ma cuisine soit gourmande, je la veux envoûtante... j'aime les bouillons odorants, les sauces goûteuses, l'ancienne cuisine... j'aime aussi que ma cuisine soit bien rigoureuse mais toujours avec une touche d'originalité. Par exemple, quand je fais un homard, je veux que le client ait le goût du homard, mais toujours avec un petit quelque chose en plus. J'aime aussi les contrastes : le croquant et le moelleux, le sucré et le salé, le doux et l'amer...* ». Philosophie qu'il nous fait partager à la télé ou dans son restaurant, Ainsi Cyril Lignac apporte toujours une belle image de la profession de chef, c'est sa « *cuisine attitude* ».

**Le Quinzième**  
14 rue Councy 15<sup>e</sup>  
01 45 54 43 43  
[www.restaurantlequinzieme.com](http://www.restaurantlequinzieme.com)  
[resa@lequinzieme.com](mailto:resa@lequinzieme.com)





## Le défi d'Hermance Carro sur M6

# Madame Le Chef

par Jérôme Chapman

Contactée par M6 en juin 2005, Hermance Carro (fille d'Alain Carro, maître cuisinier et restaurateur dans le Var) a d'abord cru que c'était une blague. Après le succès de *Oui chef!* qui avait révélé et rendu célèbre Cyril Lignac, M6 recherchait alors une jeune femme chef pour lancer sa nouvelle émission *Madame le Chef*. Agée de 28 ans, Hermance Carro, qui avait fait ses classes chez les grands noms de la cuisine française (Michel Guérard à Eugénie-les-bains, Potel et Chabot à Paris, Reine Sammut à Lourmarin, Mas Candille à Mougins), correspondait au profil recherché par M6. Elle assurait à l'époque le poste de second de cuisine dans le restaurant de son père à Fayence. Elle accepte de relever le défi... former une brigade et ouvrir son propre restaurant devant les caméras de M6. Ensuite tout s'enclenche rapidement comme le commente Hermance Carro : « Le tournage de la série a commencé en août 2005, j'ai donc recruté une brigade. M6 avait déjà effectué un pré-recrutement pour la brigade, et avait déjà présélectionné 60 candidats. De mon côté, je n'en ai retenu que 30. Je

leur ai fait faire un test de cuisine, un test de salle, un test de goût, et un entretien, et à la suite de ça je n'en ai gardé que 12. Pendant 1 mois et demi ils ont eu une formation salle et cuisine. J'étais entourée de quatre professeurs spécialisés : Jean-Yves Cortez et Alexandre Culla pour la cuisine, Eric Buiron et Ludovic Briand pour la salle et l'œnologie. Après, il y a le partage de la brigade. Chacun a bénéficié d'une formation spécifique pendant 1 mois et demi, suivie par 2 mois de formation en salle et cuisine. Enfin tous ces candidats ont fait enfin 10 jours de stage dans des entreprises ainsi que quelques sorties dans des restaurants où ils sont allés faire le service en salle et en cuisine. La formation a eu lieu à Marseille au lycée Corot, et les stages chez Gérald Passédat et au Sofitel Vieux Port. Pendant que la brigade était en cours, je recherchais un restaurant entre Nice et Marseille. Au final, j'ai choisi un restaurant situé à Seillans dans le Var (83). M6 m'a pas mal aidé dans la recherche et moi de mon côté, je suis allé voir le maire de Seillans par le biais de relations. Il m'a informé qu'un restaurant était à

vendre sur la commune, c'était le Clarion dans l'enceinte de l'Hôtel de France. J'ai donc acheté le restaurant pour la valeur des travaux que j'ai fait dedans. Mais au final, j'ai pas mal "galéré" quand même... Les banques ne m'ont pas trop suivi, ensuite l'architecte avait très mal coordonné le chantier, de ce fait le maçon m'a laissé tomber pendant les travaux. Maintenant que le restaurant est ouvert, il faut le faire tourner... ». Proposée en quatre parties, l'émission a été diffusée en avril et mai. Quand à l'ancien Clarion, il est devenu aujourd'hui le Relais d'Oléa. Ouvert depuis le début du mois d'avril, le restaurant d'Hermance sent bon la cuisine du marché. Avec 3 menus au choix (21, 31 et 43 euros), Hermance Carro joue la carte de la cuisine vérité à prix doux (vins à partir de 15 euros).  
A suivre...

### Le Relais D'Oléa

1 place du Thouron  
83440 Seillans  
Tél. 04 94 60 18 65  
lerelaisdolea@hotmail.fr

*Cette jeune chef de cuisine a accepté de relever le défi de M6 : former une brigade et ouvrir un restaurant en moins de neuf mois. Mission accomplie*





# Chefs à suivre

à Paris et à Saint-Tropez



Michel Royer à Saint-Tropez

• **Franck Charpentier** • A 39 ans, Franck Charpentier a déjà une belle carrière derrière lui. Après avoir été chef de partie au restaurant du Bois de Boulogne, « *La Grande Cascade* », on le retrouve durant 3 ans, à partir de 1991, aux côtés de Gérard Vié, au restaurant « *Les Trois Marches* », avant de rejoindre le « *Grand Hôtel d'Enghien* » où, un an plus tard, il est promu chef de cuisine adjoint. Il se fit surtout remarquer durant 4 ans comme chef de cuisine exécutif au restaurant « *Le W* » (une étoile Michelin) de l'Hôtel Warwick Champs Elysées de Paris. Depuis le 1er janvier 2006, il est à la tête des cuisines des « *Muses* », à l'Hôtel Scribe, au cœur de Paris. Avec sous ses ordres, une brigade deux fois plus importante qu'au Warwick (30 personnes), il inaugure un nouveau concept de carte, un menu-carte ouvert à prix fixes, où l'on choisit librement les plats. L'objectif est d'attirer une nouvelle clientèle en mettant à l'honneur l'authenticité et la simplicité des produits de terroir : *caviar d'Aquitaine, ormeaux du Cotentin, truffes Borghy, belons de Prat Ar Coum, agneau de Lozère ou pigeonneau du Poitou* font partie de ses dernières découvertes. Il les cuisine de façon magistrale dans sa première carte de printemps qu'il proposera très prochainement dans la nouvelle salle de restaurant dotée d'une grande verrière,...le décor qui lui manquait !

• **Michel Royer** • Durant cinq ans, il a œuvré dans la plus belle des cuisines de restaurant de plage, située sur la plus célèbre des plages varoises qu'il n'a pas eu le temps d'admirer à sa guise. En saison, en effet, sur la plage de Pampelonne, *Tahiti Plage*, c'est 300 à

500 couverts à chaque déjeuner. Les dernières années, il a surtout excellé grâce à une cuisine neuve qu'il avait conçue il y a 2 ans et qui lui a permis d'augmenter de 50% le chiffre d'affaires de la restauration de la plus ancienne plage tropézienne. A 43 ans, Michel Royer n'a plus rien à prouver. Reconnu par ses pairs, membre des Cuisiniers de France, d'Eurotoques, de Prosper Montagné et de l'Académie de Cuisine, titulaire du Trophée de la Cuisine Provençal, il a aussi reçu la plus haute distinction culinaire américaine, le « *Five Stars Diamonds* ». Après avoir fait ses classes chez Orci et chez Paul Bocuse à Lyon, Michel Royer, dès l'âge de 19 ans, a souhaité travailler à Saint-Barth, Saint-Martin et New York.. Aussi surprenant que talentueux, après avoir organisé les plus grands repas de fête de Jean-Marie Rivière aux Antilles, il a aussi ouvert deux restaurants, « *La Grille* » à La Garde-Freinet et « *L'Amandier* » à Port-Grimaud. La richesse de sa cuisine et sa créativité n'ont pas été pour déplaire à Félix, ni à la jet-set internationale. Sept jours sur sept, Michel Royer bouillonnait d'idées pour que les vacances des stars soient encore plus belles. Aujourd'hui, il recherche activement un nouvel emploi à la hauteur de son talent.



Michel Royer à Saint-Tropez

*Voici l'itinéraire de deux chefs, l'un à Paris, l'autre à Saint-Tropez, peu soucieux de la médiatisation parce qu'ils s'investissent à longueur de journée autour de leur piano. Ils ont tous deux une forte personnalité, du talent et des idées qui font honneur aux deux établissements mythiques qui les emploient.*

# 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



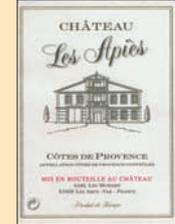
**CHÂTEAU  
SAINTE MARGUERITE**  
A.O.C. CÔTES DE PROVENCE  
*Cru Classé*  
*la référence  
de nos meilleures tables*  
Chemin Haut Pansard  
83250 - La Londe les Maures  
Tél. : 04 94 00 44 44 - Fax : 04 94 00 44 45

REF16\_1G



**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

REF16\_1G



**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**

REF16\_4/4



Les crus classés hissent les couleurs des meilleurs vins de Provence.

## Crus Classés... la route des vins 2006

Les Crus Classés des Côtes de Provence viennent de lancer leur route des vins...avec au programme : une palette de dégustations riches, déclinées en rouge, rosé et blanc et la découverte de sites inoubliables. Les Crus Classés des Côtes de Provence : Château de Brégançon, Clos Cibonne, Château du Galoupet, Domaine du Jas d'Esclans, Château de Mauvanne, Château Minuty, Clos Mireille - (Domaine Ott) Domaine de Rimauresq,

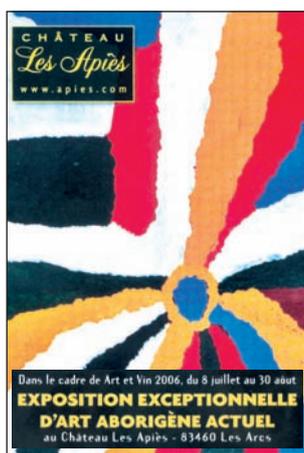
Château Roubine, Château de Saint Martin, Château Saint Maur, Château Sainte-Roseline, Château de Selle - (Domaine Ott)...sont les seuls rosés Crus Classés au monde. Ils sont toujours synonyme d'excellence. C'est au mois de juin que les vigneron des Crus Classés des Côtes de Provence ont inauguré leur Route des Vins en présence de nombreuses professionnels, personnalités et journalistes. Un parcours gustatif grandement culturel.

## Art et vins au Château Les Apiès...

Le Château Les Apiès, dernier né des Côtes de Provence, recevra du 8 juillet au 30 août 2006, une exposition d'Art Aborigène actuel. Longtemps méconnu ou tout simplement boudé, l'Art Aborigène Australien est maintenant mondialement apprécié. Le terme « Aborigène » vient du latin « ab origine », ce qui veut dire « depuis l'origine ». Venu d'Asie, les aborigènes se sont établis en Australie entre 70.000 ans et 36.000 ans avant J.C. et maîtres chez eux jusqu'au débarquement anglais en 1788. L'Art Aborigène est aujourd'hui présent dans les grandes collections privées ou publiques. On retrouve des œuvres à la « National Gallery of Australia » ou encore en France au « Musée des Arts d'Afrique et d'Océanie ». Ainsi Le Château Les Apiès exposera à l'occasion d'Art et Vins 2006, 20 tableaux originaux contemporains provenant du « Western Desert » australien. Il s'agit d'œuvres peintes à la peinture acrylique. Lors du vernissage, une présentation en

français de l'Art Aborigène sera faite par le Docteur ès Science monsieur G. Petitjean, conservateur du musée « Aboriginal Art » de Utrecht (Hollande).

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



## Les Millésimes 2005 Côtes de Provence

Les millésimes 2005 Côtes de Provence se sont annoncés comme très qualitatifs lors de la présentation des Millésimes à la Maison des Vins aux Arcs sur Argens (83). Une politique de qualité qui, au fil des années, s'avère payante, notamment en ce qui concerne les vins rosés qui sont produits de façon majoritaire dans le Sud-Est. Synonymes de vins plaisirs, les Rosés de Provence véhiculent

aujourd'hui une très belle image de vacances, détente et art de vivre. Une réussite en terme de notoriété et de qualité qui se vérifie sur la conquête des marchés nationaux et étrangers (Europe, Amérique du Sud et Chine). Cependant d'autres appellations commencent aussi à se lancer avec succès sur le juteux marché des vins rosés...Ce qui peut laisser présager d'une rude concurrence pour l'avenir.





Isabelle Forêt, journaliste et auteur du guide Féminin avec les vigneronnes à la Voile d'Or à Saint-Jean Cap-Ferrat.

## Présentation du Guide Féminin 2006-2007 à la Voile d'Or

Tout récemment, Isabelle Forêt, journaliste spécialiste du vin, avait convié quelques talentueuses vigneronnes pour un déjeuner-cocktail printanier dans le cadre de la mythique Voile d'Or à Saint-Jean Cap Ferrat (06) pour le lancement de Féminin 2006-2007 - Le guide des vins au féminin - édité chez Michel Lafon. Le chef des cuisines, Georges Pelissier, avait concocté un gustatif buffet... question de bien délier les palais en accord avec les excellents vins présentés. Occasion aussi pour Isabelle Forêt de commenter les nouveautés de son Féminin à suc-

cès. Ce guide initiatique pas comme les autres, c'est le cas... permet de mieux cerner la différence des perceptions sensorielles et émotionnelles entre femmes et hommes. Dans ce Féminin 2006-2007 de nouvelles rubriques voient le jour : vins "after câlin" (à savourer à deux avec en prime le sourire de l'auteur "entre les lignes"), les meilleurs rosés, les vins de pays, l'art d'accorder mets et vins, bistrot et bars très féminins entre autres... Très bien conçu, ce guide est une vraie mine d'informations comprenant de rigoureuses sélec-

tions de vins par régions et thématiques originales. Si ce guide très bien pensé est d'abord dédié aux femmes, il concerne aussi les hommes, d'ailleurs Isabelle Forêt ne manque pas de leur réserver souvent une dédicace manuscrite pleine d'enseignement et à méditer : « Je souhaite que mon guide attire votre curiosité et qu'il vous permette de mieux comprendre l'analyse subjective féminine ». On peut retrouver aussi des milliers d'informations intéressantes sur le site [www.feminin.com](http://www.feminin.com) le premier site internet sur le vin destiné aux femmes.

## Vins de cépages... au Domaine de Régusse

Créé depuis 1970, le Domaine de Régusse n'a cessé de se développer dans la diversification et l'élaboration de ses produits. Il est le seul dans sa région à produire des vins de cépages tel le pinot ou encore le chardonnay, tous deux passés en fût de chêne.

Les vignes du Domaine de Régusse sont plantées sur un terroir argilo-calcaire, propice à la vigne. Produisant d'excellents résultats, les cuvées du Domaine de Régusse ont été récompensées tout au long des dernières années par de nombreuses médailles : Médaille d'Or au Concours Général Agricole pour l'A.O.C Coteaux de Pierrevert Rosé 2005 cuve 32; Médaille d'Or au Concours Général Agricole pour l'A.O.C Coteaux de Pierrevert Blanc 2005; Médaille d'Argent au Concours Général Agricole pour l'A.O.C Coteaux de Pierrevert Rosé 2005 cuves 29

et 52; Médaille d'Argent au Concours Général Agricole pour Vin de Pays des Alpes de Haute Provence Chardonnay 2005 passé en fût de chêne; Médaille d'Argent au Concours Général Agricole pour le Vin de Pays des Alpes de Haute Provence Chardonnay 2005; Médaille de Bronze au Concours Général Agricole pour l'A.O.C Coteaux de Pierrevert Rosé 2005 cuve 30; Médaille de Bronze au Concours Général Agricole pour le Vin de Pays des Alpes de Haute Provence Rouge Merlot 2005; Médaille de Bronze au Concours Général

Agricole pour le Vin de Pays des Alpes de Haute Provence Rosé Cabernet Sauvignon 2005 et Médaille de Bronze au Concours Général Agricole pour l'A.O.C. Luberon Rosé 2005. De belles productions...

### Domaine de Régusse

Route de la Bastide des Jourdans  
04860 Pierrevert France  
Tél: 04 92 72 30 44 - fax: 04 92 72 69 08  
E-mail: [domaine-de-regusse@wanadoo.fr](mailto:domaine-de-regusse@wanadoo.fr)

### Cave de Régusse Gréoux

11 Route du Chemin Neuf  
04800 Gréoux les Bains  
Tél. 04 92 78 16 96

## Dans les cuvées des vigneronnes

Parole de Paul Léaunard, ex-président des Sommeliers des Bouches du Rhône : « Le Domaine du Mas des Armes à Ariane dans l'Hérault, commence sérieusement à faire parler de lui, grâce à l'excellence de deux de ses cuvées : un grand rouge puissant et élégant, « Perspectives » et un vin blanc opulent, rond, gras et plein de fraîcheur ». Ces deux flacons sont proposés à 15 euros chacun. ([www.masdesarmes.com](http://www.masdesarmes.com))

Au Château L'Aumérade, Henri Fabre, vient de fêter les 50 ans de la cuvée « Marie Christine » avec ses 25 millions de bouteilles vendues dans le monde. Aux côtés de ses deux grands crus classés, « Louis Fabre » et « Dame de Piegros », se distingue aussi la « Cuvée Sully » Blanc de Blancs 2004, créée en honneur au ministre d'Henri IV qui planta le 1er mûrier de France au Château. Avec 90% de Rolle et 10% d'Ugni Blanc, ce vin gras et onctueux, à la robe jaune pâle, dégage une remarquable complexité d'arômes : litchis, lys, pour finir sur de notes d'agrumes, avec une grande longueur en bouche ([www.maison-fabre.com](http://www.maison-fabre.com)).



Crédit photo : © 2005 - Jérôme Chapman - droits réservés

# Judith Cercos

## Chef sommelière au restaurant Cælis

Née dans la petite ville de Ponts (région de la Noguera) au nord de la Catalogne, Judith Cercos, 27 ans, est devenue l'une des meilleures sommelières de Catalogne. Elle étudie à l'école hôtelière de Joviat (Escola Joviat Manresa) au nord de Barcelone. Deux années de cuisine et une année en salle. En cours de cuisine, elle apprend la partie poissons et viandes pendant plusieurs mois. Tandis que pendant les derniers mois, elle pratique le travail en salle. Elle apprend les bases de la sommellerie à l'école Hôtelière de Joviat, qu'elle fait suivre par une spécialisation de deux ans à l'École Hôtelière et Restauration de Barcelone de 2002 à 2004. « J'ai étudié les langues à l'université de langues dont le français notamment. J'ai par la suite décidé d'apprendre le métiers de l'hôtellerie-restauration. Ma mère avait un petit restaurant dans le village de Ponts qui s'appelait "Masnou", une sorte de restaurant familial, qui servait des plats typiques catalans inspirés de la cuisine tradition de nos grand-mères. A l'époque, je n'aimais pas trop le travail en cuisine, je préférais le contact avec le client. Alors j'aidais beaucoup ma mère en salle pendant les vacances. En fait, j'ai commencé l'école hôtelière quand j'avais 19 ans. J'ai eu un

professeur qui m'a enseigné avec passion le métier du travail en salle et m'a bien initié au vin. Cependant à l'école hôtelière la connaissance et l'apprentissage de la cuisine était obligatoire. J'ai dû m'y faire, ce qui m'a appris aussi certaines bases, je ne regrette pas. Cela me sert beaucoup pour mettre au point des harmonies "mets et vins" avec Romain Fornell. Au final, j'ai bénéficié d'un enseignement complet à l'école hôtelière de Barcelone de 2002 à 2004. Pendant ces études, j'ai travaillé. J'ai commencé comme 3ème sommelière au Gran Hotel La Florida (un bel hôtel de luxe 5\* qui domine tout Barcelone). J'y suis resté neuf mois. Ce fut pour moi, une très belle expérience. Ce n'est qu'en juin 2004, que j'entre au Cælis, chez Romain Fornell, après avoir terminé mes études de sommelière. En salle, je retrouve Mireia Mòdol, le premier maître d'hôtel. Ce grand professionnel avait déjà travaillé avec moi au Gran Hotel La Florida. Je retrouve aussi un homme très charismatique c'est Víctor Amil, le directeur de salle, c'est Victor qui m'a proposé de travailler au Cælis. Ensemble et avec nos autres collaborateurs, nous formons une équipe très soudée et motivée pour assurer à chaque service le

bien-être et le bonheur des clients. Je m'entends aussi très bien avec notre Chef, Romain Fornell, ce qui est un "plus" quand on doit créer des accords mets et vins bien réglés. Depuis que je suis arrivée au Cælis, j'ai référencé avec beaucoup de rigueur plus de 450 étiquettes du monde entier. Bien sûr, il y a une majorité de vins d'Espagne. Pour moi, il est important de promouvoir les vins de mon pays, souvent méconnus, il y en a de très bons... voire excellents. Cependant je n'ai pas oublié les autres pays comme la France entre autres. En salle, comme je suis la première à avoir le contact avec le client autour de la table, avec mon chariot à champagnes et à Cava, il me faut toujours proposer de belles sélections... de l'apéritif jusqu'à la fin du repas. En fin de compte, je suis une passionnée et je m'investis beaucoup dans mon travail au restaurant. J'effectue environ 13 heures par jour, mais j'ai deux jours et demi de repos par semaine (dimanche, lundi et samedi matin), cela permet une vraie coupure. Mais c'est tellement agréable de travailler dans un si beau métier, dans un des meilleurs restaurants de Catalogne, avec une équipe fantastique... Et pouvoir partager ce bonheur avec nos clients».

Jeune et talentueuse sommelière, l'une des toutes meilleures de Catalogne, Judith Cercos enchante la belle clientèle au restaurant Cælis de Romain Fornell à Barcelone.





Crédit photo : © 2005 - Jérôme Chapman - droits réservés

L'art de la sommellerie

# Gisèle Marguin

## Un parcours sans faute



Issue d'une famille d'épicuriens, Gisèle Marguin n'était pas une adepte du vin dans son enfance. Présidente de l'ASAMP (Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence) depuis novembre 2004, Gisèle Marguin a eu un parcours riche en expériences. Elle commente son parcours : « Depuis toute jeune, j'avais une âme très commerçante, comme mes parents, qui tenaient une épicerie à Coligny. Cependant j'ai appris la comptabilité et devient comptable. Ma vie change lorsque je me marie avec Jean-Paul Marguin, j'ai 21 ans. Un an plus tard, nous faisons construire un hôtel. En fait, nous avions acheté les murs d'un restaurant en 1970. C'était une sorte de grosse maison bourgeoise. Etant à l'extérieur de la ville, pour garder nos clients il nous fallait des chambres. Finalement nous achetons le terrain à côté pour construire un hôtel, c'était en 1971. Nous ouvrons l'établissement qui comptait 20 chambres en 1973. Et pendant 26 ans nous en sommes restés propriétaires. Nous obtenons même 1 étoile au Michelin. Je tenais le rôle de maître d'hôtel et de chef sommelier. Le nom du restaurant c'était le Solnan (nom de la petite rivière à côté). Grâce à ce beau métier, Jean-Paul et moi, étions invités presque tous les lundis par les fournisseurs, notamment les domaines viticoles. A cette époque, je me suis vite rendue compte que j'avais des prédispositions sensorielles et aussi une mémoire sensorielle... surtout l'olfaction. Je reconnaissais tout au nez. Par la suite, je commence à

faire des stages à Beaune (école interprofessionnelle des vins de Bourgogne). Je rencontre quelqu'un d'exceptionnel, c'est Danièle Carré-Cartal (la première femme Meilleure Sommelier de France), elle découvre tout de suite que j'ai un don. Et elle me dit "je crois en toi, il faut continuer". Je pars ainsi à l'université du vin de Suze Larousse en 1986. Je reste sur place pour effectuer des stages d'une semaine. Je ne passe pas de diplôme, mais je ne faisais que des stages. J'ai la chance de rencontrer Alain Rosier, originaire de Lyon (Meilleur Sommelier du Monde - Médaille de Bronze, membre de l'Association des Sommeliers Rhône Alpes). Il me conseille de tout de suite passer mon CAP de sommelier en 1987. En fait, c'était la dernière session de ce CAP (il a été supprimé par la suite). Il m'encourage aussi à ne pas m'arrêter là en me poussant à participer à la session de Meilleur Sommelier de France... C'était au mois de juin, la session régionale Rhône Alpes avait lieu en septembre. Malgré tout le travail estival au restaurant, je prépare arduement cette session, j'y ai terminée 2e. En 1988, étant bien implantée sur la région Lyonnaise, je deviens Vice-Présidente de l'Association des Sommeliers Rhône Alpes qui était présidée à l'époque par Maryse Allarousse, (Meilleur Sommelier-Restaurateur de France). Finalement, j'obtiens le titre de Maître Sommelier de l'UDSF (Union de la Sommellerie Française) en 1992. A l'époque, j'étais encore en activité dans mon restaurant où nous organisons

souvent dégustations, repas accords "mets et vins" et soirées à thèmes. En 1996, nous vendons notre établissement pour partir dans le Midi. Nous nous installons à Cassis et par la suite à la Ciotat. J'avoue que dès mon arrivée dans le Sud, je suis vraiment tombée amoureuse de la Provence, de ses vignobles, de ses vins. Je deviens sommelier conseil, et je rentre à ASAMP (Association Sommeliers Alpes-Marseille-Provence). En 1997, je deviens vice-présidente de cette association présidée par Paul Léaunard (Président). Ensemble nous travaillons beaucoup "côte à côte". Et finalement, en novembre 2004, j'en deviens la présidente. Je suis actuellement la seule femme présidente en France. Dans notre association nous sommes une soixantaine de membres. Avec eux, j'organise souvent des dégustations dans des vignobles et je participe régulièrement à des missions de promotion en France et à l'étranger, je me sens un peu l'ambassadrice des ces vins. J'essaie aussi de transmettre ma passion à tous les jeunes qui sont autour de moi. Nous sommes en étroite collaboration avec le Lycée Hôtelier Bonneveine à Marseille. Le Lycée a dans ses murs une classe "mention complémentaire en sommellerie". J'ai instauré le parrainage des jeunes de ces classes. Ainsi, 2 parrains professionnels accompagnent ces jeunes tout au long de leur scolarité. Notre rôle aussi, n'est-il pas de transmettre notre savoir, et d'aider ces jeunes à trouver le chemin de la passion pour se faire une place dans notre société ? »

*Quelle chemin parcouru, pour cette amoureuse de la Provence et de ses vignobles. Restauratrice en 1973, Gisèle Marguin gravit tous les échelons d'un milieu très fermé aux femmes : la sommellerie. Elle est aujourd'hui la souriante et efficace présidente de l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence.*

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



CHATEAU ROUBINE  
*Cru Classé - Côtes de Provence*  
Route de Lorgues. 83510 - Lorgues - France  
Tél. : (33) 4 94 85 94 94 - Fax : (33) 4 94 85 94 95  
[riboud@chateauroubine.com](mailto:riboud@chateauroubine.com)

# Vin à découvrir

## Château Roubine à Lorgues (83)



Château Roubine, est un vignoble de 70 hectares connu depuis le XIV<sup>ème</sup>. Il fut à l'époque la propriété de l'ordre des templiers et ce jusqu'en 1307 où il fut cédé à l'ordre de Jérusalem. Il connu par la suite diverses fortunes et de nombreux propriétaires dont parmi eux, de grandes famille de Provence. En 1953, le Ministère de l'Agriculture attribue à la production du domaine Château Roubine (Roubine qui signifie ruisseau en provençal), le titre de Cru Classé. C'est en 1994, que la famille Riboud investit les lieux, c'est aussi un retour à ses premiers amours pour **Philippe Riboud** et un retour au pays pour son épouse **Valérie**, diplômée de l'école hôtelière de Lausanne et native de Saint-Tropez. Ensemble ils s'investissent entièrement pour redonner à Château Roubine sa place parmi les dix meilleurs Côtes de Provence. Situé aux portes de Lorgues et au cœur du moyen pays varois, ce vignoble dont la disposition des vignes forme un cirque, avec en bordure forêts de pins et de chênes, est plantée sur une terre argilo-calcaire. Ainsi sur ce domaine de 112 hectares propices à la vigne sont cultivés :

syrah, cabernet, grenache, mourvèdre, sémillon, cinsault, ugni blanc et clairette, qui donnent selon les assemblages quelques unes des meilleures cuvées de Provence. Aujourd'hui, le fleuron de Château Roubine c'est la « *Cuvée Philippe Riboud* » mettant en valeur le mariage réussi du vin et d'un grand champion olympique d'escrime, six fois médaillé. Mariage de talent et de convivialité aussi... le 27 mai dernier, Valérie et Philippe Riboud avaient convié pour un déjeuner printanier amis, sportifs et de 6 portes drapeaux olympiques: **Jean-Claude Magnan**, JO 1972 à Munich (fleuret), **Daniel Morelon**, JO 1976 à Montréal (cyclisme), **Angelo Parisi**, JO Los Angeles 1984 (judo), **Jean-François Lamour**, JO de Barcelone 1992 (sabre), **Marie-Josée Pérec**, JO d'Atlanta 1996 (athlétisme), **David Douillet**, JO de Sydney 2000 (judo). Et si on ajoute Philippe Riboud, JO de Séoul 1988 (épée), il y a avait sept portes drapeaux olympiques présents ce jour. C'est au cours de cette belle manifestation gourmande que fut dévoilée la nouvelle sculpture de **Pascal Morabito** qui habillera désormais la cuvée "Philippe RIBOUD".

Au Château Roubine, événements artistiques et gourmands se succèdent tout au long de l'année. Aussi du vendredi 7 Juillet 2006, dans le cadre de Art et Vins, et cela jusqu'à la fin du mois d'août, le Château Roubine exposera, en sa cave, une sélection de toiles de **Jacky Roger**, un aquarelliste provençal à découvrir. Ainsi, Valérie et Philippe Riboud cultivent avec passion un art de vivre épicurien et convivial dans l'esprit qualitatif des cuvées qu'ils produisent chaque année. Considéré comme l'un des fleurons des Vins de Provence Cru Classé, Château Roubine, fait référence à la carte des bonnes tables régionales. A noter: Le Château propose tous les jours des visites commentées (sauf dimanche) avec dégustation sur rendez-vous uniquement pour des groupes jusqu'à 60 personnes (commentaires en français, anglais, allemand ou néerlandais).

### **Château Roubine**

Route de Lorgues.

83510 - Lorgues.

Tél. : (33) 4 94 85 94 94

Fax : (33) 4 94 85 94 95

Ouvert tous les jours sauf dimanche

de 8h à 12h et de 14h à 18h

*Valérie et Philippe Riboud cultivent avec passion un art de vivre épicurien et convivial dans l'esprit qualitatif des cuvées qu'ils produisent chaque année. Considéré comme l'un des fleurons des Vins de Provence Crus Classés, Château Roubine, fait référence à la carte des bonnes tables régionales.*



## Loup de ligne

cuit à la plancha aux jeunes légumes  
et herbes tendre, émulsion de carottes nouvelles

### La recette de Philippe Labbé

Ingrédients pour 8 personnes

Pour le loup : 1 loup de 4 kg- fleur de sel- huile d'olive- 2 g de brunoise de gingembre- 2 zestes de citron vert- 1 dl de jus d'orange- 20 g de gingembre émincé- 3 dl de jus de carotte- 40 g de beurre- jus de citron. Garniture :- 3 artichauts épineux- 2 asperges vertes demoiselle - 2 asperges violettes du pays - 2 asperges blondes - 20 g de pousses d'épinards et pousse de blettes légèrement droit - 300 g de petits pois - 300 g de fèves - 100 g de pois gourmands - 4 courgettes fleurs - 8 girolles tête de clou - 8 morilles petites - 4 brocoletti - 4 feuilles de chou de pâques ou feuilles de choux de Bruxelles - 1 carotte fane - 4 minis navets fanes - 4 radis rose - 400 g de tomates cerise de Sicile - 2 morceaux de sucre - 2 citrons jaunes non traité - 4 g de sel - 100 g de beurre demi sel - herbes champêtres - herbes fines (basilic etc.) - 50 cl de bouillon de légumes - 10 cl d'huile d'olive Bianco.

Déroulement de la recette :

Détailler 8 pièces de 150 g dans les parties les plus charnues de filets. Cuire rapidement sur la plancha. Assaisonner de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre. Réduire le jus de carotte et le jus d'orange et le gingembre émincé. Passer au chinois étamine et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement et l'aciduler avec du jus de citron.. Préparer les légumes et les cuire à l'anglaise et lié au beurre demi-sel. Déposer harmonieusement sur le loup avec les herbes champêtres.



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 **Philippe Labbé**

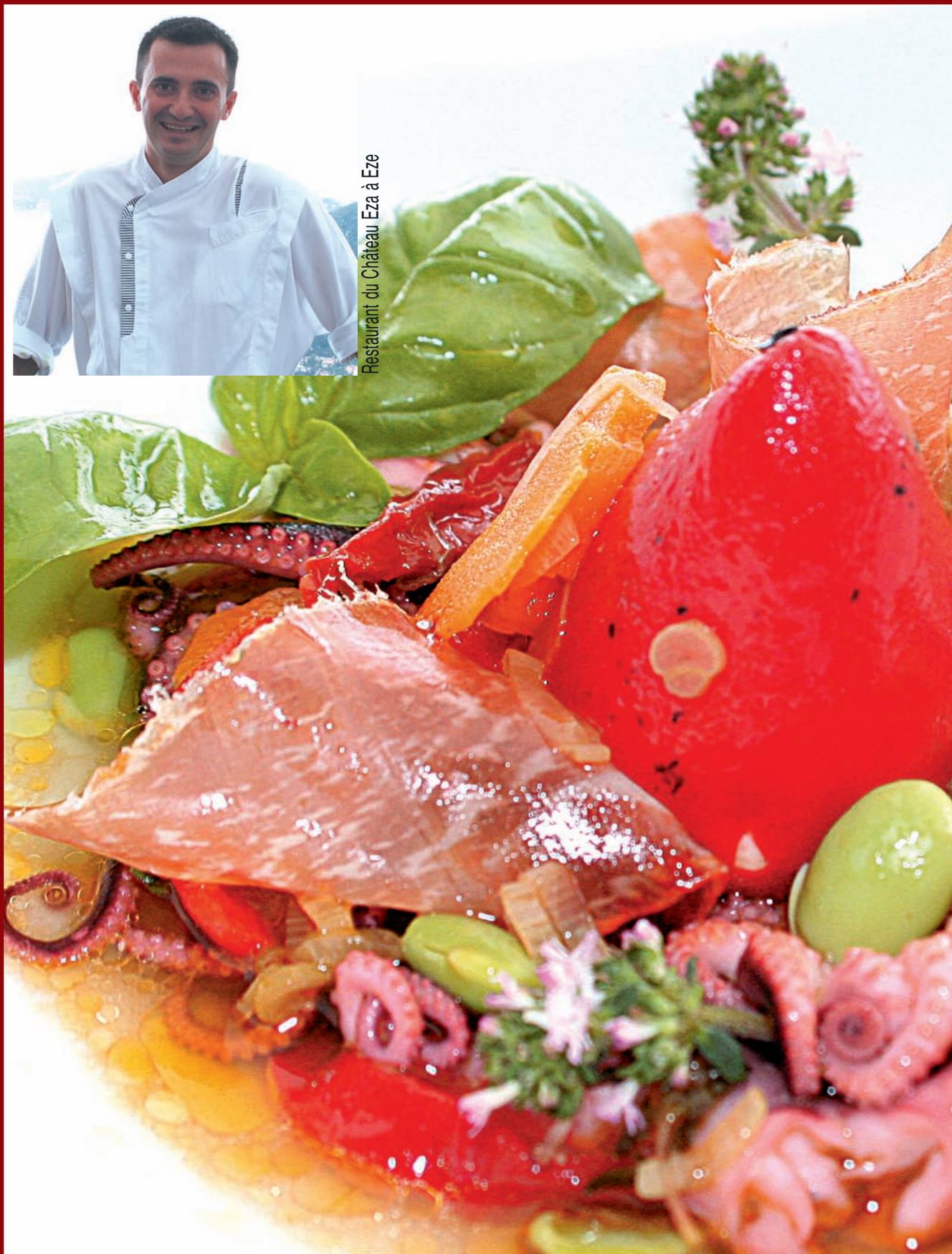


Philippe Labbé restaurant de la Chèvre d'Or

# la recette de pierre daret



Restaurant du Château Eza à Eze



# Marinières de baby poulpes

« moscardini et fèves »

Pequillos et son farcie de légumes d'ici,  
copeaux de lomo et manchego, crémeux de courgettes de pays

La recette  
de Pierre Daret

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de baby poulpes égouttés - 4 pièces de pequillos - 4 tranches fines de manchego - 12 tranches fines de lomo ibériques - 400 g de fèves. Pour la marinère : 1 carotte - 1 cebette moyenne - poivron rouge - 3 pétales de tomates séchées - 1 cuillère d'olive noir tagliache - 50g vinaigre de Xérès - 200 g de bouillon de poule - 50g de (huile d'olive) - thym et gousse d'ail - Pour la farce : 100 g de ricotta - 20 g de mie de pain - 20 g de manchego râpé - 200 g de mini ratatouill , thym, sel et poivre. Crémeux de courgettes de pays : 200g de courgettes trompettes - 100 g de crème fleurette - 50 g d'huile d'olives.

Déroulement de la recette :

Mettre à rincer à l'eau claire les poulpes 15mn puis les égoutter. Tailler les légumes en fines rondelles (carottes, cébettes, poivrons) les faire sauter à l'huile d'olive avec thym, ail, sel, poivre. Mettre à bouillir le bouillon de poule, l'huile d'olive et le vinaigre de xérès, une fois à ébullition incorporer les légumes. Cuire 5mn à feu doux et rectifier l'assaisonnement. Faire sauter les poulpes à l'huile d'olive et les incorporer dans la manière tiédie. Faire cuire à al vapeur les courgettes, les mixer avec la crème fleurette et l'huile d'olive. Trier et faire blanchir les fèves. Incorporer à la ricotta ,la mie de pain,manchego rapé,mini ratatouille, thym haché, sel et poivre, garnir les pequillos et réserver. Ajouter les fèves à la marinère.

Dressage

Dresser dans une assiette creuse, mettre les pequillos au centre et ajouter les copeaux de lomo et manchego. Assaisonner et dresser dans les petits verres.



*"La Rigueur de la Sélection"*

**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](mailto:gourmetprestige@wanadoo.fr)

*Gourmet Prestige*

# Filets de rougets

de Méditerranée et chair de tourteau  
confit de poivron vert et jaune

## La recette de Brunot Turbot

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de petits rougets - 2 cuillères à soupe de chair de tourteau - 0.025 de poivrons confits jaunes - 0.025 de poivrons confits verts - 0.025 de poivrons confits rouges - 2 cl d'huile d'olive noire - 2 cl d'huile d'olive verte - 2 cl de crème safran - 1 tête de fenouil séchée - 2 oignons nouveaux safranés - Fouillis de jeune salade - 1 brindille d'aneth et 3 pointes de ciboulette

Déroulement de la recette :

Cuire les filets de rougets sous la salamandre avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel - Cuire les poivrons confits - Cuire les oignons nouveaux safranés - Réduire la crème safran - Cuire et décortiquer le tourteau - Intercaler les rougets avec le crabe ainsi que les oignons

Dressage

Vous avez tous les éléments pour monter l'assiette. Décorer avec les jeunes pousses de salade ainsi que les herbes. Quelques gouttes de sauce.



**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 bruno turbot



Restaurant Le Chantecler à Nice

# la recette de michel siepen



Restaurant Le Revestel à La Ciotat





# Dos de loup

## Golfe d'Amour

### La recette de Michel Siepen

#### Ingrédients pour 1 personne

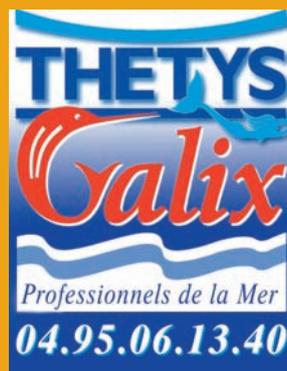
Un dos de loup de Méditerranée - Poivrons rouges - anchoïade - carottes des sables - lard paysan - coulis de basilic - huile d'olives de Provence.

#### Déroulement de la recette :

Cuire au four les poivrons rouges, ensuite les peler, les couper en lanières et les enrober légèrement d'anchoïade. Faire une mousseline de carottes des sables avec du lard paysan rissolé, garder une tranche de lard pour la décoration finale.

Poêler les filets de loup rosé au dernier moment. Les poser sur l'effilochée de poivrons. faire deux quenelles de mousseline de carottes. Ajouter quelques gouttes de coulis de basilic, un filet d'huile d'olives bien mure et surmonter d'un croustillant de lard paysan. Ajouter quelques coquillages pour apporter une touche marine supplémentaire. Et présenter comme sur la photo.

MOMENTS GOURMANS



# la recette de zoran simonovski

## Simple rouget

de Méditerranée en filet  
et sa ratatouille de poivrons « Riviera »

### La recette de Zoran Simonovski

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de rougets - 1 poivron jaune - 1 poivron vert - 1 poivron rouge - huile d'olive - 6 petites tomates bien mures - basilic frais - petites olives noires de Nice - fleur de sel

Déroulement de la recette :

Cuire les filets de rougets à la poêle avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel. Coupez les poivrons en fines lamelles. Faire revenir les poivrons à la poêle dans l'huile d'olive - Coupez les tomates en quartier.

Dressage

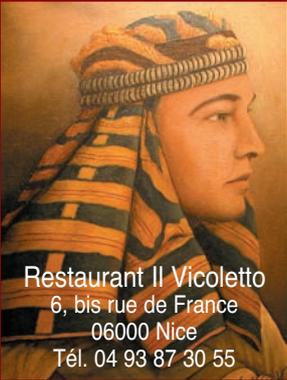
Assembler les lamelles de poivrons dans l'assiette. Décorer avec les quartiers de tomates ainsi que les olives. Poser les filets de rougets dans chaque assiette sur les lamelles de poivrons et les quartiers de tomate. Coupez le basilic, ajouter le sur par dessus. Ajouter un filet d'huile d'olive, quelques grains de fleur de sel.





Restaurant Il Vicoletto à Nice

# moments GOURMANS



Restaurant Il Vicoletto  
6, bis rue de France  
06000 Nice  
Tél. 04 93 87 30 55



A Saint-Tropez, l'une des dernières belles réalisations d'Enodis.

## La dynamique Gourmet Prestige

Après les deux premières années de lancement de sa gamme de spécialités alimentaires artisanales internationales et surtout méditerranéennes (Espagne et Italie,) sélectionnées par **Gérard Grech**, Gourmet Prestige confirme le succès de sa politique commerciale et de ses choix qualitatifs. Aujourd'hui c'est plus de 350 références de spécialités alimentaires qui sont proposées aux clients. Bien implantée sur le marché de la gastronomie locale, Gourmet Prestige livre tous les jours des produits exclusifs à l'hôtellerie de luxe, aux restaurants gastronomiques et aussi aux grands traiteurs. Fort de ces résultats très encourageants, Gourmet Prestige a déjà renforcé son équipe commerciale et envisage un prochain développement sur le département Var.



**Gourmet Prestige**  
+33 (0) 493 084 241  
gourmetprestige@wanadoo.fr

## Prouesse technique...Avec Enodis

La « Brasserie des Arts », sur la Place des Lices à Saint-Tropez, brasserie mythique longtemps fréquentée par les **Rolling Stones**, est en train de renaître. Tout est refait à neuf, les cuisines au 1er étage aussi. Pour assurer sa prévision de 300 à 400 couverts jour, dans des conditions de rendement optimum, le chef **Philippe Lespagnol** a choisi :

- **Un fourneau central sur mesure Techniform (3900 x 1900 mm)** • émaillé noir et inox, avec une friteuse électrique, une plancha gaz, un cuiseur à pâtes, 8 demi-foyers à induction, 2 foyers à induction, 4 feux gaz, 2 bain-maries et un chauffe-assiettes. Poids total de l'ensemble : 1,4 tonnes.

- **Un four mixte 10 niveaux Convothem** • Pour contourner les deux difficultés d'implantation du matériel dues à la situation des cuisines au 1er étage et au poteau de soutènement au milieu de la

cuisine, la seule issue fut de passer le matériel par la fenêtre du 1er étage, large d'un mètre, le fourneau mesurant 95 cm de largeur. L'exploit fut réalisé grâce à un engin de levage mobilisé durant une matinée entière. **Dimco** et **Enodis** avaient convenu auparavant de scinder le fourneau en deux, puis de souder et polir les deux plans une fois le poteau central encadré. Le matériel et sa finition valent aujourd'hui le coup d'œil et représentent l'une des dernières plus belles réalisations d'Enodis.

### 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** • Dans les Bouches-du-Rhône, à Eygallières, **L'Hostellerie du Mas de Pastre** est un vieux mas provençal familial pétri de charme. Pour le confort des hôtes de ses 17 chambres (dont une roulotte), la propriétaire, **Alvine Roumanille**, a aménagé une cuisine complète.

- **La Maison de l'Équipement Hôtelier d'Avignon** • eut en charge de livrer un four mixte 10 niveaux **Convothem**, mais surtout de veiller à l'encastrement parfait d'une plancha et d'une plaque à induction dans une plaque de granit. L'ajustement se fit par le dessous. Mission accomplie.

- **A Saint Rémy de Provence** •, le **Moulin à Huile de Calanquet** a atteint sa vitesse de croisière. Pour **Laurent Capdeville** qui y a installé un box avec plaques et planchas à induction, ainsi qu'un four mixte, cette « *Maison des Chefs* », pour les chefs, a déjà accueilli quelques uns des plus grands chefs de la région (**Patrick Coudert**, **Gilles Troump**, **Christophe Vessaire**, **Laurent Azoulay**) et **Gilles Renardt** a pris l'habitude d'y assurer régulièrement ses cours de cuisine. Elle est ouverte à tous les chefs qui en font la demande.

## Terre Bormane en plein essor...

A Taggia en Italie, Terre Bormane, bien connue pour la qualité de ses huiles d'olives extra vierge, accroît une fois encore sa gamme avec deux nouvelles crèmes balsamiques, blanche et noire. La première est une réduction de vinaigre balsamique à l'aspect transparent, au goût acidulé. Sa consistance épaisse permet des décorations culinaires. Elle est particuliè-

rement conseillée pour les fromages, le poisson comme pour l'assaisonnement des salades. La seconde est un vinaigre balsamique de Modène vieilli 12 ans, qui se caractérise par un arôme très intense et une densité également accentuée. Elle rehausse toutes les recettes et préparations pour lesquelles l'emploi d'un vinaigre balsamique traditionnel est conseillé.



Thierry Thiercelin et Laurent Bourdier (société ServiPack) entourés des participants au stage de cuisson sous vide.

## Cuisson sous-vide...avec ServiPack

ServiPack, en partenariat avec le leader mondial de la machine sous vide Multivac et sous l'égide de Thierry Thiercelin (chef des cuisines de la villa Belrose à Gassin) organise régulièrement des stages de formation sur la "cuisine sous vide" ouverts à toutes les catégories de restaurations (gastronomique, collective, traditionnelle, cuisine fusion etc...). Ces formations collectives ont lieu dans l'enceinte de lycées hôteliers ou bien sur site de façon à ce que le formateur s'imprègne totalement des contraintes et besoins de l'entreprise. Tout récemment, la société ServiPack, représentée par Laurent Bourdier, en collaboration avec Multivac, représentée Mme Jocelyne Grimaud, coordinatrice des stages chez Multivac dans l'hexagone, ont organisé, au Lycée Hôtelier de Nice Paul Augier, un module de formation avec la participation de différents stagiaires convaincus de tous les avantages de ce mode de travail et de cette philosophie de cuisine. Sous la houlette de Thierry Thiercelin, ce stage très intense s'est déroulé sur deux jours, permettant aux participants de découvrir et d'apprendre ces techniques qui permettent de mener des cuissons à basses températures tout en optimisant les belles saveurs des produits dans des conditions d'hygiène parfaites. Travailler ce procédé est une technique très

pointue pour laquelle des stages réguliers de formations et de mise à niveau sont obligatoires. **Participants :** Christian Schuller, Eric Larroche, Sébastien Sautier, Laurent Gronlier (Café de Paris - Monte-Carlo), Thomas Millo (Auberge de la Madone - Peillon), Thierry Bouard, Alain Hascoet, Hubert Coulange (Intercontinental Carlton à Cannes), Maxime Fonville, Audrey Deroux (Gray d'Albion à Cannes), Layrresse (Le Cenac - Nice).

**Contact :**

**SERVIPACK**

111 Allée des Architectes Z.I. Secteur D10

06700 Saint Laurent du Var

Tél : 04.92.27.27.20 - Fax : 04.92.27.27.30

Courriel : [servipack@one-emballage.com](mailto:servipack@one-emballage.com)



## Le Bar Label Rouge...une qualité exceptionnelle

Le seul Bar d'aquaculture "Label Rouge" est un poisson élevé en Méditerranée. Ce bar d'aquaculture français, a obtenu le label de qualité le mieux reconnu des Français: Le Label Rouge. De longues recherches ont permis de garantir les caractéristiques qualitatives suivantes: une morphologie identique au bar de ligne sauvage; des qualités nutritives et gustatives comparables au bar de ligne sauvage; une alimentation repro-

duisant l'alimentation naturelle: sans farines animales, ni OGM; aucun traitement médicamenteux; une traçabilité totale; un élevage en pleine mer suivant les rythmes saisonniers. De quoi séduire les seigneurs de la haute cuisine. La société Galix implantée au MIN de la Saumay à Marseille distribue ce produit unique.

**Information :**

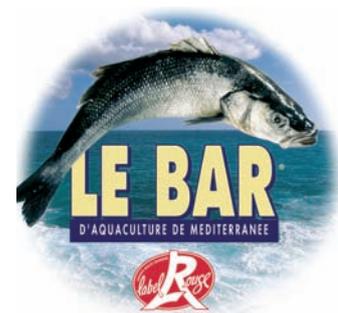
Société Galix Tél. 04 95 06 13 40

## Fruits et Légumes pour la gastronomie

Depuis 36 ans, la société **Producteurs Réunis** achalande les meilleures tables de la région (de Menton à Théoule) en fruits et légumes de qualité. Avec plus de 300 clients (hôtels, restaurants...), une flotte de 15 véhicules dont 10 frigorifiques et une équipe de passionnés (Ralf Clavis, Christophe Gastaud et Jacques Branciforti), la société Producteurs Réunis a triplé son chiffre d'affaire durant ces 5 dernières années. Résultat d'une politique commerciale rigoureuse misant sur la grande qualité des produits, des livraisons ponctuelles des dépannages journaliers et surtout des prix compétitifs.

### Producteurs Réunis

MIN Saint Augustin - 06296 Nice Cedex 3  
Tél. 04 92 29 00 24 - Fax : 04 92 29 03 43  
Service commercial : 06 21 78 43 39



# Arts de la table

AVEC EBH ARTS DE LA TABLE  
Fournisseur de grandes tables de France



## Avec EBH, créer la mise en scène...de vos tables...sur place...

La société EBH Arts de la Table a enfin ouvert son Espace de Vente Show Room au cœur de Nice, destiné aux professionnels et aux particuliers. Plus de 230 m<sup>2</sup>, ont été superbement aménagés dans un style contemporain, lumineux et climatisé. Un grand salon avec vitrine permet de visualiser en détail l'ensemble des collections EBH Arts de la Table, tandis qu'en alcôve un Salon Workshop, est mis gracieusement à la disposition de la clientèle professionnelle pour prendre le temps de mettre en scène les « mises de table » et d'effectuer des tests de visualisation de formes et couleurs dans des conditions réelles.

### E.B.H. SAS - Show Room

30 rue Gounod - 06000 Nice - France

Tél. : +33 (0) 4 93 16 20 20 Fax : +33 (0) 4 93 16 20 21

### E.B.H. SAS - Siège social

21 chemin des Clémentiniers B.P.70125

06803 Cagnes sur Mer Cedex

Tél. : +33 (0) 4 92 29 54 54 - Fax : +33 (0) 4 92 29 18 08

[www.ebh-artsdelatable.com](http://www.ebh-artsdelatable.com) E-mail : [ebh.artsdelatable@wanadoo.fr](mailto:ebh.artsdelatable@wanadoo.fr)





Stefano Brancato (directeur du Café de Paris), Jacky Lambert (chef des cuisines) et Fernando Pensato.

## Les fabuleuses productions artisanales de Jacques Bordes

Installé à Six-Fours les Plages depuis plus de 44 ans, Jacques Bordes est un artisan méticuleux et passionné.

En effet son entreprise artisanale, dédiée au conditionnement des condiments, fournit les meilleures tables régionales. Toute l'année, Jacques Bordes sélectionne les meilleurs produits issus de beaux terroirs : olives de Provence et de Nyons (AOC), cornichons, oignons, champignons, tapenade, anchoïade, pâtes d'olives, huile d'olives des Baux de Provence, citrons confits entre autres. Parmi l'ensemble des produits proposés, certains font l'objet d'une grande demande de la part de tables gastronomiques renommées et hôtels de luxe : olives vertes (de beaux calibres), aromatisées aux herbes, au basilic, farcies aux piments ou aux anchois (servies à l'apéritif), pichiolines, câpres, cornichons, tomates séchées (Italie), cœur d'artichauts (Italie), filets d'anchois, champignons...

**Bordes Jacques (SARL)**  
216 chem Basses Barelles  
83140 Six Fours les Plages  
Tél. 04 94 34 33 47  
Fax : 04 94 74 81 28

## L'huile d'olives Fernando Pensato au Café de Paris

Depuis leur diffusion sur le marché de la restauration haut de gamme, l'huile d'olives extra vierge et le Balsamico Fernando Pensato ont séduit de nombreux chefs de cuisine et conquis les plus grandes tables. Ces huiles d'olives et vinaigres balsamiques de grande qualité ont aussi la particularité d'être présentées sur table avec un joli porte-bouteille qui valorise le produit et agrément la table d'un objet d'art. Tout récemment le Café de Paris à Monte-Carlo a choisi de mettre sur chaque table ce joli porte-bouteille. Stefano

Brancato (le directeur) et Jacky Lambert (le chef des cuisines) ont pris le temps de tester le produit sur table. Depuis plus d'un an, le Café de Paris Monte-Carlo propose déjà à ses clients l'huile d'olives et le « Balsamico » Fernando Pensato. Les gourmets en raffolent... Le plus aujourd'hui, c'est que chaque table sera ornée d'une belle petite œuvre d'art exclusive... dans l'esprit 1900 du Café de Paris.

**Pensato & Cie** : Tél. +377 97 77 34 34  
E-mail : [fernando@pensato.com](mailto:fernando@pensato.com)

## La Fromagerie de Banon...cajole son Or blanc

La Fromagerie de Banon occupe une place essentielle sur son territoire, au beau milieu d'une zone entourée de montagne célèbre au nom évocateur (le Montventoux, la montagne de Lure) qui sont le sanctuaire d'un pays habité par des hommes et des femmes qui ont su faire naître pour le bonheur de tous les gastronomes un petit fromage de chèvre pliée dans des feuilles de châtaigner qui empruntent son nom à un village de haute Provence "BANON". Ce fromage à lui seul détient tous les secrets de la vie austère de ce pays fait de lumière et de chaleur mais au combien difficile quand le mistral souffle et que la pluie se fait rare. C'est dans ces fermes, de pierre sèches qu'il y a plus de 100 ans, naissait des mains des femmes le célèbre Banon... un fromage trempé de caractère, gorgé de douceur. C'est ainsi, paré de ces atouts naturels, que ce petit fromage de Provence obtient l'Appellation

d'Origine Contrôlée (AOC) en juillet 2003. Son lait est issu de troupeaux qui vivent 300 jours par an dans les collines et pâturages de moyenne montagne. Ces troupeaux de petite importance produisent, un lait de qualité irréprochable, parfumé de tous les arômes et saveurs des garrigues. Ce lait (l'or blanc comme on l'appelle ici) est ensuite cajolé, entouré de mille soins, pour en sortir une tome fraîche égouttée à cœur et oubliée dans une cave pendant 5 jours. Cette tome qui a mûri, commence à prendre sa couleur beige crème, l'étape suivante est primordiale; cette tome va être habillée de son habit de feuilles, 5 à 6 feuilles de châtaigner vont lui servir de parure, là elle retourne en cave pour un séjour à l'abri de la lumière, les jours passant, elle va se forger un caractère, sa crème deviendra tannique, onctueuse à cœur, elle en ressortira que fin prête pour une dégustation décou-

verte. C'est ainsi que l'histoire du Banon AOC commence, et part à la conquête du monde. Il se trouve sur les tables les plus prestigieuses, il est présent sur les étals des plus belles crémeries de France et de Navarre, franchit les frontières. Le parcours de ce petit de Provence est sans limite, Il est l'ambassadeur d'une petite fromagerie artisanale qui honore et respecte la tradition ancestrale et garde jalousement ces secrets.

**Fromagerie de Banon**  
04150 Banon  
Tél. 04 92 72 25 03



# C'est à lire



## Femvin : le guide au féminin pluriel par Isabelle Forêt

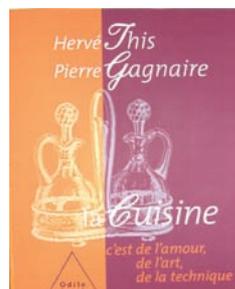
Dans la jungle des références et des nomenclatures des bouteilles de vin, Isabelle Forêt parvient à donner un nouvel éclairage sur tous les vins choisis par les femmes et pour les femmes. Dans la nouvelle édition 2006-2007 de son guide pas comme les autres, la 1ère partie est consacrée à une initiation au vin. La 2ème partie comporte les bonnes adresses (bistrot, bars à vins, cours d'œnologie), une rubrique sur les accords mets-vins, région par région ainsi qu'une sélection des meilleurs vins, y compris les vins de stars, les vins « hors normes » et, ce qu'elle appelle malicieusement, les vins « after-câlin »... à savourer à deux, pour prolonger le plaisir ! Vins aromatiques et tanins veloutés (vins d'apéritif, vins de desserts ...) semblent privilégiés. La 3ème partie est une invitation à l'évasion avec une sélection de chambres d'hôtes et de chalets à louer au milieu des vignes dans toutes les régions viticoles.

Edition Michel Lafon  
456 pages - 22 euros

## La Cuisine c'est l'amour, de l'art, de la technique par Hervé This et Pierre Gagnaire.

Comment concevoir un plat, construire une assiette ? Comment « mettre en scène »

un produit ? Pourquoi le faire ? Le lapin s'accompagne-t-il toujours de vin blanc et d'ail ? Peut-on marier la carpe et le lapin, le camembert et la framboise ? Est-il vrai que « les produits doivent avoir le goût de ce qu'ils sont » ? Ici, un chimiste audacieux et un chef prestigieux vous invitent à transposer en cuisine les traités d'esthétiques –Platon, Aristote, Shitao, Kant...- et à explorer –par un roman où se mêlent des recettes- l'esthétique culinaire, non pas le beau à voir, mais le beau à manger, c'est-à-dire le bon. Pigeon au tamarillo, œuf à 65°, fraise au thé rouge, soupe légère de grenouille à l'armoise, champignon de Paris en cylindre de tourteau, confit de lièvre au jus de groseille, ravioles de fleur... Autant de recettes magiques qui vous serviront à apprendre à jouer avec les couleurs, les saveurs, les textures, les températures, pour réinventer des classiques, oser des associations improbables, inventer de nouvelles combinaisons. Oui, la cuisine peut-être un jeu ! Deux « personnages » de la cuisine française inventent une méthode qui mêle tradition et invention et livrent une mine d'informations historiques, gastronomiques, scientifiques sur la cuisine ancienne et moderne. Hervé This est physico-chimiste dans le Groupe INRA de Gastronomie Moléculaire, au Laboratoire de chimie des interactions moléculaires du Collège de France et au Laboratoire de chimie analytique de l'Institut National Agronomique Paris-Grignon. Depuis de nombreuses années, il a entrepris d'étudier scientifiquement l'activité culinaire,

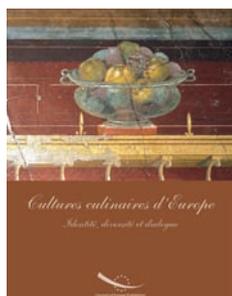


d'en explorer le savoir-faire, de promouvoir aussi des innovations fondées sur les applications technologiques de la discipline scientifique qu'il a créée en 1988 : la « gastronomie moléculaire ». Il est également l'auteur de Les Secrets de la casserole, Révélations gastronomiques, La Casserole des enfants, Traité élémentaire de cuisine, Casseroles et éprouvettes. Depuis ses débuts à Saint-Étienne et sa première étoile Michelin à la fin des années 1970, puis son installation à Paris il y a dix ans, Pierre Gagnaire ne cesse d'étonner avec sa cuisine généreuse, vivante, soucieuse d'hier mais tournée vers demain. Il a notamment publié Gagnaire Sucré Salé.

256 pages - 23,9 euros

## Cultures culinaires d'Europe

« Cultures culinaires d'Europe, identité, diversité et dialogue » Primé « meilleur ouvrage culinaire historique », cet ouvrage



offre une extraordinaire exploration des traditions culinaires de 40 pays européens. Il présente, pays par pays, un aperçu des saveurs, arômes et spécialités de la cuisine traditionnelle en apportant un éclairage particulier sur les liens entre histoire, culture et nourriture.

Livre de sociologie gourmande, rédigé par 40 spécialistes des différents pays, il est aussi complété par des recettes simples et des illustrations. On comprend mieux la richesse et l'extrême diversité des terroirs, tant il est vrai que le lieu géographique n'est pas un facteur neutre : il englobe des spécificités liées au

sol, au climat, aux habitudes de ses habitants, à leurs migrations et à leurs échanges.

Editions du Conseil de l'Europe  
526 pages. 49 euros.

Editions MM2

## Super Brunch par Christophe Leroy

« Pour réunir autour d'une même table les lève-tard et les autres ! Light, vitaminé ou fes-



tif, familial ou à deux...

« Super Brunch! C'est neuf brunchs gourmands à se damner! Flan de courgette à la menthe, rillettes de sardines, café vanille, muffins aux myrtilles, chocolat chaud aux noix, gâteau de carotte au cumin... 65 recettes délicieuses, faciles à réaliser, sucrées ou salées, des traditionnelles aux plus originales...

Edition Seuil

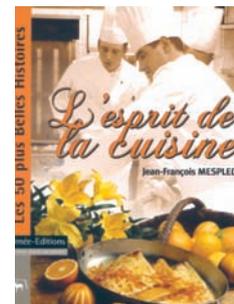
160 pages - 25 euros

## L'esprit de la cuisine

par Jean-François Mespède

Dans cet ouvrage, Jean-François Mespède vous invite à un voyage initiatique dans l'univers de la gastronomie...

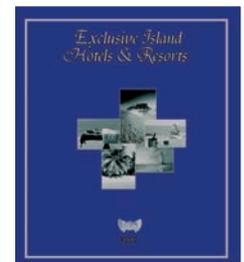
Découvrez que l'ingénieuse plume d'Alexandre Dumas donna naissance à une œuvre



culinaire, qu'un banquet au siècle dernier rassembla plus de vingt-deux mille convives, et que Paul Bocuse dut pédaler pour décrocher ses étoiles. Savourez l'étonnante histoire de certaines recettes dont les origines controversées soulèvent aujourd'hui encore tant d'ardeur. « Cinquante belles histoires à déguster sans modération » Timée-Éditions  
139 pages - 13, 50 euros

## Exclusive Island Hotels & Resorts

A nouveau groupement hôtelier volontaire, nouveau guide : celui de l'Exclusive Island Hotels & Resorts. Il regroupe déjà quelques 46 hôtels d'exception, pieds dans l'eau, répartis sur 40 îles à travers le monde (28 pays). Chaque établissement est présenté sur 4 pages avec une dizaine de photographies illustrant « l'exqu Coast » des lieux et des services offerts. Certains hôtels se trouvent même sur une île privée, une exclusivité qui représente un nouvel art de voyager en termes d'excellence et d'intimité. Le guide Exclusive Island Hotels & Resorts peut être obtenu gracieusement : Dans les hôtels membres : un exemplaire de l'annuaire est disponible dans chaque chambre et



pourra être emporté par le client. Lors de diverses manifestations promotionnelles.

Le guide est également mis en vente en ligne sur le site [www.eihr.com](http://www.eihr.com)

Editeur : MDI International

224 pages - 20 Euros

ARTS DE LA TABLE



*Show Room permanent  
en plein centre de Nice...*

30 rue Gounod - 06000 Nice - France

Tél. : +33 (0) 4 93 16 20 20 - Fax : +33 (0) 4 93 16 20 21

[www.ebh-artsdelatable.com](http://www.ebh-artsdelatable.com) - e-mail : [ebh.artsdelatable@wanadoo.fr](mailto:ebh.artsdelatable@wanadoo.fr)

# [www.lesannonceshotelieres.com](http://www.lesannonceshotelieres.com)

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

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 : [info@lesannonceshotelieres.com](mailto:info@lesannonceshotelieres.com)*