

HÔTELIERS-RESTAURATEURS

# 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

## Hélène Darroze

Cuisinière à Paris

Anne-Sophie Pic

La Consécration

Hommage

à Paul Bocuse

Jean-François Piège

et Thierry Ardisson

Ambiances

Bistro Gastro

en Provence Côte d'Azur

Recettes de chefs

Laurent Bunel, Jouni Tormanen, Serge Gouloumès

Voyages  
gourmands

Barcelone, Vevey

Venise, Québec,

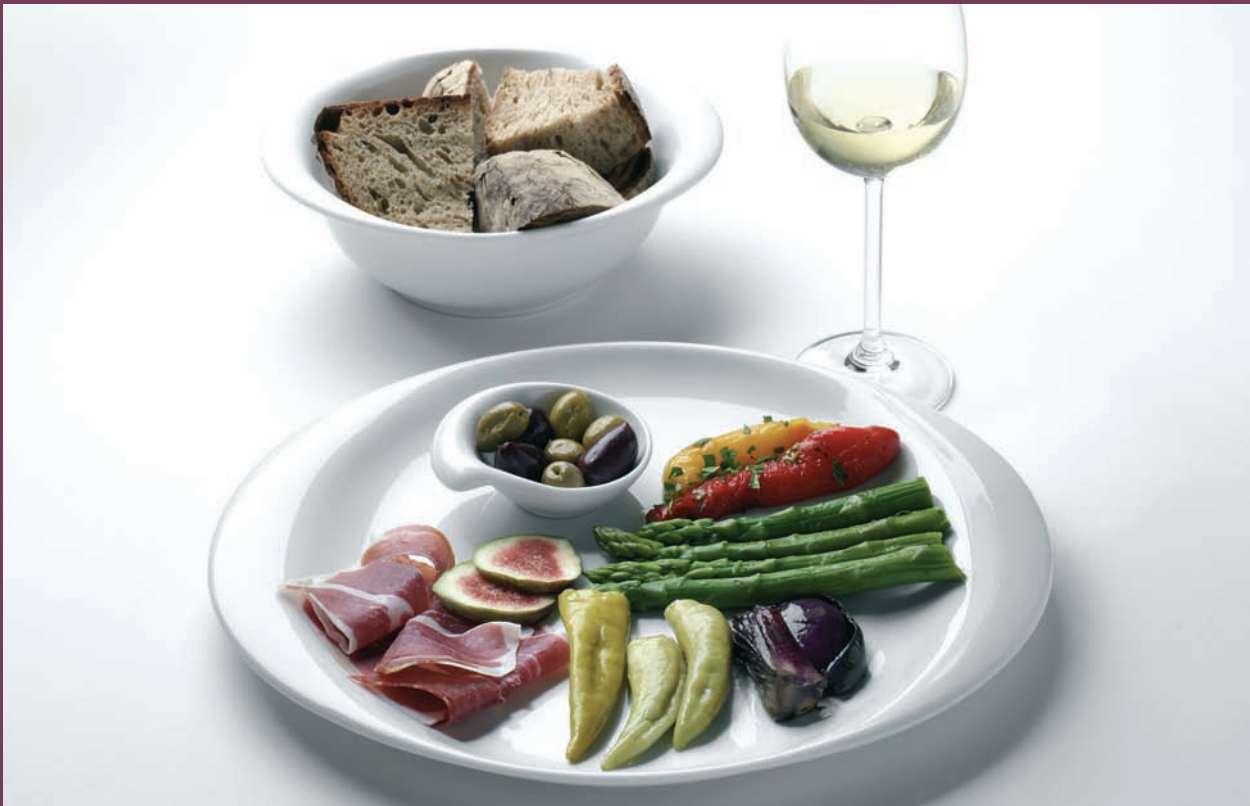
Montréal et Hong Kong

Reportages et interviews : Michel Del Burgo, Xavier Pellicer, Ramón Freixa, Romain Fornell, Denis Martin, Massimiliano Alajmo, Pascale Scopino, Normand Laprise, Diane Tremblay, Frédéric Chabbert, Nicolas Navarro, Didier Seillet, Michael Cochet.

L 15635 - 16 - F: 8,50 € - AL



ARTS DE LA TABLE



Venez découvrir, en exclusivité,  
les collections *Eclipse*, *Isola* et *Opera* signées  
**costaverde**

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)





En couverture : Hélène Darroze  
Crédit photo de couverture : Philippe Schaff

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 : 0 811 03 60 22  
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 Oreilly (U.S.A.), Cindy Chapman (Australie)

#### Actualités

Agence Colorado

#### Service publicité

au support : platinumpp@free.fr

#### Régie externe :

Valérie Penven : 06 11 93 96 37

#### 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 MLP  
et sur Internet [www.magazineréférences.com](http://www.magazineréférences.com)  
vente au numéro ou par abonnement  
et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 1<sup>er</sup> trimestre 2007

© Copyright 2007

ISSN 1629-9817

# edito

Une édition « numéro double » du magazine Références Hôteliers-Restaurateurs, en 132 pages, consacrée à la belle cuisine, l'hôtellerie de charme et de luxe ainsi qu'aux fournisseurs des grandes tables. Hélène Darroze et Anne-Sophie Pic, les deux grandes cuisinières de France ont tout pour elles... Jean-Luc Naret, directeur des Guides Michelin, nous livre les nouveautés 2007. Jean-François Piège et Thierry Ardisson mettent leurs invités à table au 93 Faubourg Saint-Honoré sur Paris Première ... en toute permissivité. A Barcelone, Jordi Artal, Ramon Freix, Xavier Pellicer et Romain Fornell signent des registres de saveurs inattendus. A Vevey en Suisse, Denis Martin étonne avec ses créations insolites tandis que Normand Laprise et Diane Tremblay jouent folies gourmandes ou cuisine intuitive au Canada. Dans le Sud de la France, entre tables et auberges de charme, les chefs composent de belles saveurs ensoleillées... Et bien d'autres informations...

Bonne lecture

Jérôme CHAPMAN  
Directeur de la Publication







# N°16

numéro double 132 pages

# sommaire



Photos : Denis Martin



**6 Actualités**  
Restaurants - hôtels

**14 Hélène Darroze**  
cuisinière à Paris

**22 Jean-Luc Naret**  
Les guides Michelin 2007

**24 Anne-Sophie Pic**  
Consécration en 3 étoiles

**26 L'Orangerie**  
de Michel Delburgo

**30 Voyages gourmands**  
de Barcelone à Hong-Kong

**32 Fusions inattendues**  
Jordi Artal

**34 Urban Fooding**  
avec Xavier Pellicer

**36 Extrêmes délices**  
Ramón Freixa

**38 Emotions gourmandes**  
au Caelis avec Romain Fornell



**42 Magie culinaire**  
avec Denis Martin

**46 Régals vénitiens**  
au cœur des vignes

**48 Folies gourmandes**  
Chez Normand Laprise

**50 La cuisine intuitive**  
de Diane Tremblay

**52 Hong-Kong Cuisine**  
Mythe et fascination

**56 Ils bougent**

**58 Jean-François Piège**  
et Thierry Ardisson

**60 Hommage à Paul Bocuse**

**62 Ambiances Bistro**  
gastro en Provence Côte d'Azur

**64 Nicolas Navarro**





Photos : Denis Martin

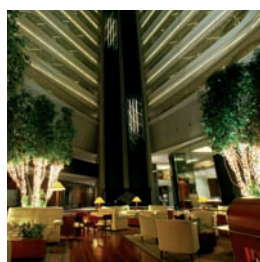


**70 Le Repaire de la Flibuste**

**72 Didier Seillet**  
à Cannes La Bocca

**76 Michael Cochet**  
Les Templiers

**78 La Vigne à Table**  
Vincent Rouard Patrice Lafon



**82 Alain Bœuf Alex Vial**  
à Vidauban

**84 La Bastide des Magnans**  
Christian Bœuf et Ludovic Cosnier

**88 Os et Arêtes**  
de Christophe Pétra

**92 Voyage au pays de la truffe**  
Chez Philippe de Santis

**94 Charme et luxe**  
hôteliers

**102 Interview**  
José Gaspart Bueno



**104 Clubbing à Paris**  
Buddah Bar

**106 Rencontres**  
Liana Marabini

**110 Thierry Blanc**  
Blanc le bistro

**112 Hubert Dolbeau**  
à Aix-en Provence

**114 Lenny Spangberg**  
Lso International

**116 In Vino Veritas**  
Actualité du vin

**118 Moments Gourmands**  
3 recettes à découvrir

**124 Arts de la Table**  
Avec EBH

**126 Fournisseurs**

**130 C'est à lire...**





Christian Sinicropi © Sinicropi 2006.



La Main Tendue de Christian Sinicropi © Sinicropi 2006.



## Oktober Fest au Café de Paris

Chaque année depuis 2 ans, le Café de Paris est l'organisateur de l'Oktober Fest à Monaco en partenariat avec les bières Weihenstephan. Succès grandissant pour cette fête de tradition, la dernière édition a enregistré un record d'affluence. Sous la houlette de Stefano Brancato, directeur du mythique établissement de la S.B.M., le rendez-vous est pris dès la fin octobre pour ce festoyage gastronomique rythmé par la musique d'un vrai orchestre bavarois. Et que vive la fête !

## A Nice.

Enfin, on mange de mieux en mieux à Nice, et tant mieux, cela s'imposait ! Plusieurs chefs ont dupliqué avec succès leur établissement. Depuis début février, on assiste à l'envolée de Jouni (le Finlandais de la cuisine méditerranéenne), face à la mer, au bout du port, dans une mythique Réserve ressuscitée, contemporanisée et restructurée en deux restaurants, l'un « gastro », l'autre « bistrot ». Son ancien Atelier devient, du même coup, pour les petites faims à toutes heures, La Trattoria di Giuseppe. A quelques encablures, Michel Devillers, non content de doper quotidiennement son Ane Rouge, qui a malheureusement perdu son étoile au Guide Michelin cette année, a décidé d'essaimer, toujours sur le Port de Nice, en créant un bistrot au lieu et place de « Raja ». L'enseigne bistrotière a pour nom Le Canaille Hit et son second de cuisine, Bessen Ben Abdallah y propose depuis le début de l'année



Jouni Tomarwan - Photo Jérôme Chapman © 2006.

des plats régionaux et des plats typiques européens autour d'un ticket moyen de 25 à 35 euros. Côté rue de France, on n'a plus à s'asseoir au Kei'Passion à la queue leu leu dans le petit local longiligne, transformé aujourd'hui en table d'hôtes, mais à apprécier les nouvelles alliances culinaires du jeune et talentueux espoir étoilé, Keisuke Matsushima dans une vaste salle d'une quarantaine de couverts qu'il a baptisé de son nom complet Keisuke Matsushima... Exotisme garanti. Menus de 28 à 130 euros.

## A Cannes.

Au Martinez de Cannes, Christian Sinicropi est en train de se faire un nom tout à côté de son mentor, Christian Willer, en installant un concept très personnel, la poésie culinaire. Avec lui, la cuisine risque de n'être plus jamais orpheline des Belles-Lettres car sa littérature poétique donne de l'appétit. C'est l'échange inter-disciplinaire permanent. En créant ses nouvelles

recettes, le chef crée en même temps une histoire dans le but de faire passer un message. A l'apéritif, son « Carrousel des Frivolités » est un étonnant manège en céramique garni de bonbons de foie gras et de sucettes de guimauve à la grenadine, « histoire de démontrer qu'il est possible de marier l'enfant et l'adulte qui cohabitent en chacun de nous », affirme-t-il. Il en est ainsi pour les autres plats de la carte de la Palme d'Or : « La Main Tendue », symbole de la solidarité, est entièrement réalisée à partir de caviar et une crème caramel de concombre. Le « Maître Turbot sur son Arbre Perché », constitué d'un pavé de turbot et d'un morceau de cochon de lait laqué pisté de crevettes, évoque la fable de La Fontaine, ou encore « La Grenouille et le Bœuf », tarte de bœuf et poêlée de grenouilles en croûte de pain, illustre le symbole de la modestie face à l'outrecuidance. « Aujourd'hui, dit-il, comme hier, nous en voulons toujours plus et cherchons à ressembler à ce que nous ne sommes pas ». L'une de ses dernières créations, « L'Assiette du Clown », est un hommage à celui qui sourit toujours, transformant la tristesse en bonheur. La tête du clown est illustrée par des yeux en médaillons de homard surfond de mangue, une bouche en mousseline de céleri-rave et marinière de coquillages, le nez rouge en mousseline de crustacés. On rêve et on sourit. Le chef devient fabuliste et sa cuisine est messagère.







Ecoutez  
les interviews  
des plus créatifs  
chefs de cuisines

A l'honneur en ce moment :

**Michaël Cochet**

Restaurant Les Templiers (Roquebrune sur Argens - France)

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**





## 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 LIAISON - Photos : GINKO

## POUR UNE GASTRONOMIE d'EXCEPTION...

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

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





Leo Guasco et ses fameuses truffes blanches © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman.



Le « R » à Strasbourg - Photo R © 2006.

## Le R à Strasbourg.

Au 53 grand'rue à Strasbourg, derrière une façade blanche anonyme aux vitrines occultées de stores violets, Richard Meier a lancé un concept innovant qui remporte un franc succès ; un loft, de 450 m<sup>2</sup> aménagé sur 2 étages, conçu comme un lieu de vie. Le rez-de-chaussée s'ouvre sur un espace clubbing composé d'un ensemble de coins salon design ; et tandis qu'à l'étage, une table d'hôtes puis une passerelle conduisent à une salle de 60 couverts. Jouant sur l'esthétisme des lieux (*oeuvres de Jacques Bosser, Pradel Freiss, Peter Klasen, Christophe Meyer, Jean Remlinger, Yvon Taillandier*) et des saveurs inattendues et insolite en cuisine, tout l'art de Richard Meier est de faire voyager le convive dans une expérience unique, en revisitant les traditions culinaires ancestrales en leur insufflant son goût pour la modernité. On peut ainsi goûter à des déclinaisons de saveurs très originales : « foie gras croquant et purée de patate douce à la cardamome » ; « rouget à la plancha aux herbes anisées et tomates confites » ; « tataki de thon salade de wakamé » ; « carpaccio de saint-jacques et mousse de noisette » ; « filet de boeuf trois gingembre et racines de lotus frites de patate douce » à accompagner d'une des 600 références vinicoles présentes à la carte (*produites en micro-cuvée et issues des plus grands domaines de France*) ; Laurent Vaille (*Languedoc*),

André Ostertag (*Alsace*), les frères Foucault (*Loire*), Denis Duranton (*Bordeaux*), Bernard Dugat-Py (*Bourgogne*), Henry Bonneau (*Rhône*) transportent la sensibilité de chaque palais dans un voyage olfactif. Ce nouveau concept est un véritable terrain de liberté mariant art immédiat et émotions sensuelles...

## Table vigneronne.

Tenue par François et Georges Galanos, La Table du Vigneron, cachée dans les vignes du Domaine de Terrebrune à Ollioules dans le Var, ne cesse d'enchanter nombre d'amateurs de saveurs-vérité. Cette agréable destination gourmande propose, en effet, une cuisine faite au feu de bois devant le client. Entre braises incandescentes, petites flammes et flammes jaillissantes, Georges Galanos joue grillades et mijotages experts. Avec des menus changés chaque semaine au fil des



saisons... produits frais marché du terroir et inspirations du moment constituent les beaux ingrédients de cette cuisine provençale d'antan. Pour la réouverture de mi-mars, après vacances d'hiver, Georges Galanos a déjà commandé ses petits agneaux de lait de Barjols (Var). Ainsi l'agneau de lait sera rôti à la cheminée et servi avec une barigoule d'artichauts accompagné de petits légumes... à arroser avec quelques bons millésimes du domaine. A la Table du Vigneron les traditions se perpétuent...avec bonheur.

## Folie truffière.

Ennio et Leo Guasco, les deux sympathiques frères, propriétaires du très renommé restaurant Polpetta à Monaco ont toujours eu une grande passion pour la truffe, bien avant qu'elle n'envahisse bon nombre de restaurants. Ainsi depuis plus de 25 ans, en saison d'hiver, avant tout le monde, ils proposent à leurs clients la fameuse Tuber Magnatum Pico du Piémont, livrée en avant première par de petits producteurs transalpins. Celle-ci est râpée plus que généreusement à l'assiette sur des gnocchis fait maison. Même feu Frank Sinatra, client assidu du restaurant à son époque, disait toujours « Ennio et Leo ont la folie truffière, c'est difficile de les arrêter quand ils râpent ». Et comme chaque année, la folie continue jusqu'au printemps... à 4 euros le gramme... Mais on s'en régale.



Massimo Gargia, Philippe Bacou et Philippe Dailly © 2006.

## Lancement glamour de l'Extravaganza

Entouré de nombreux amis et personnalités, Massimo Gargia a parrainé en début de saison le lancement du restaurant l'Extravaganza dirigé par ses deux amis, Philippe Bacou et Philippe Dailly. Située place Charles II d'Anjou à Villefranche sur Mer, la brasserie « La Belle Epoque » cède ainsi la place à « l'Extravaganza ». Décoration contemporaine, jeux de lumières, bar lounge et agréable terrasse, les lieux se veulent trendy. En cuisine, c'est Ludovic Olmetta, issu du Méridien à Nice, qui a conçu une carte aux saveurs du monde. A suivre...

# LES ANNONCES HOTELIERES®

2007 © les annonces hôtelières est une marque déposée

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

*Annonces d'emplois  
spécialisées en Hôtellerie Restauration*

*Bien recruter votre personnel  
cuisine ou salle?*



*Faites paraître  
votre 1<sup>ère</sup> annonce  
en ligne gratuitement*

E-mail : [annonces@lesannonceshotelieres.com](mailto:annonces@lesannonceshotelieres.com)  
Internet : [www.lesannonceshotelieres.com](http://www.lesannonceshotelieres.com)

**Tél. : 08.11.03.60.22**  
**Mobile : 06.11.64.80.13**

## Guides 2007

**LE CHAMPÉARD :** fête les 25 ans de chroniques gastronomiques de son auteur. Toujours aussi en forme, il regroupe en 1000 pages, les meilleures tables françaises et les meilleurs artisans des métiers de bouche. Au Hit-Parade 2007, Alain Llorca du Moulin de Mougins et Anne-Sophie Pic à Valence ont été élus Chefs de l'Année et promus à 4 points ; David Biraud des Ambassadeurs à l'Hôtel de Crillon à Paris est élu Sommelier de l'Année ; Joël Durand, à Saint-Rémy de Provence est nommé Pâtissier de l'Année et Eric Maio des Fontaines d'Aragon à Montauroux fait partie des jeunes Chefs de l'Année, aux côtés d'Olivier Bellin de l'Auberge des Glazicks à Plomodiern. Marc de Champéard annonce également son partenariat avec Orange pour lancer un téléphone portable équipé d'un GPS offrant une gamme d'adresses gastronomiques extraites de son guide.

**LE PUDLO PARIS :** est le plus complet des guides gastronomiques de la capitale, avec plus de 1800 adresses de restaurants ainsi que les meilleurs artisans et commerçants du goût. Au palmarès : Hélène Darroze est nommée Chef de l'Année, le Mori Venice Bar, Meilleure Table Etrangère et Romain Corbière du Relais du Parc, Jeune Chef de l'Année.

**LE GAULT MILLAU :** a célébré son cuisinier de l'année, Jean-François Piège, dans son restaurant du Crillon, lors d'un déjeuner automnal et présenté ses 3500 meilleurs restaurants et 2150 hôtels incontournables de sa 35<sup>ème</sup> édition. Mauro Collagregio du Mirazur à Menton a été consacré Révélation de l'Année, tandis qu'Alexandre Dulière de l'Hostellerie Jérôme à La Turbie devient le Sommelier de l'Année. En PACA, Jacques Maximin à sa Table d'Amis à Vence et Luc Salsedo à Nice sont aussi à l'honneur.

## NOMINATIONS - DISTINCTIONS

■ Anthony Torkington, directeur général du Mas Candille, Relais et Châteaux de Mougins, récemment sacré Meilleur Directeur d'Hôtel d'Europe, a été nommé délégué des Relais et châteaux Provence-Côte d'Azur-Corse. ■ Prédemment à la tête de l'Hôtel Les Roches au Lavandou, Eric Dulac, 35 ans est le nouveau directeur du Juana à Juan Les Pins. ■ Richard Schilling, globe trotter de l'hôtellerie de luxe, ancien du Four Seasons Regent de Kuala Lumpur et du Sofitel Cancun, est le nouveau directeur général de l'hôtel Martinez à Cannes. ■ Stéphane Personeni, directeur d'exploitation de l'hôtel Martinez à Cannes, a été nommé directeur général des hôtels Byblos (Saint-Tropez et

Courchevel) ■ Lionel Servant est le nouveau directeur de l'hôtel Radisson SAS Nice. Il succède à Michel Stalport qui a été promu vice-président du groupe Rezidor pour la Russie, les Etats Baltes, la Turquie et l'Azerbaïdjan. ■ Après avoir fait l'ouverture du Four Seasons Provence Terre Blanche et celle du Four Seasons à Prague, Lars Wagner a été nommé directeur général du Grand Hôtel Intercontinental à Paris. ■ Au Four Seasons Provence de Terre Blanche, c'est Sébastien Carre, qui était précédemment directeur du Four Seasons de Washington, qui succède à Lars Wagner. ■ Sylvain Ercoli, ancien directeur général du Martinez à Cannes, est le nouveau directeur général de l'hôtel Crillon à Paris.





Grand Hôtel du Cap Ferrat © 2007



Lancement du guide Relais & Châteaux 2007 à Monaco

## Effervescence.

Après le Cap Estel à Eze, le Royal Riviera à Saint-Jean Cap Ferrat, le Métropole à Beaulieu et le Palais Maeterlinck à Nice qui ont changé de mains, les acquisitions dans l'hôtellerie se poursuivent. *Le Grand Hôtel du Cap Ferrat* a été vendu par l'homme d'affaires franco-libanais, Robert Mouawad à la société américaine STT Properties, filiales d'Access Industries, appartenant à l'Américain d'origine russe, Leonard Blavatnik. Le nouveau propriétaire entend préserver la culture hôtelière d'exception du lieu, en réalisant les projets d'agrandissement prévus (16 chambres et 10 suites supplémentaires, piscine intérieure,...). A Juan-les-Pins, l'homme d'affaires britannique, Cyril Dennis, reprenant le Provençal abandonné depuis plus de 20 ans, serait prêt également à investir 250 millions d'euros et en réaménageant l'hôtel Alba en 4 étoiles avec environ 70 chambres et suites..

## Relais & Châteaux.

A le lancement du nouveau guide 2007 a donné lieu à un congrès très étoilé à Monaco, en présence de SAS le Prince Albert II de Monaco et de quelques uns des plus grands chefs de la planète, qui n'ont pas hésité à quitter leurs prestigieuses maisons : Olivier Roellinger, Michel Troisgros, Michel Guérard, Patrick Henrioux, Alain Dutournier, Michel Rostang, Hermann Bareiss, Heinz Winkler,

Thomas Keller, Jean-Georges Vongerichten, Daniel Boulud... En France, 4 nouvelles maisons rejoignent la Chaîne : *Le Brittany* (Roscoff), *L'Abbaye de la Bussière* (La Bussière-sur-Ouche), *L'Hôtel du Castellet* (Le Beausset) et *L'Impérial Garoupe* (Cap d'Antibes). Par ailleurs, les Relais Gourmands accueillent 2 nouveaux membres en France : *L'Auberge de l'Ile* (Lyon) et *Le Château de Beaulieu* (Busnes).

## Les plus de L.S.O

Co-ordinatrice Marketing chez L.S.O International, Karine Ret-Bocchi confirme de très belles perspectives dans le domaine du tourisme d'affaires à destina-



tion de la France pour l'année 2007 et les 3 années à venir avec notamment une forte reprise des demandes en provenance du continent nord-américain. LSO International, créée par Lenny Spangberg, est depuis plus de 20 ans l'une des agences-conseil leader

en France dans le tourisme d'affaires. En effet, ce groupe, dont le siège est basé à Sophia Antipolis, s'est spécialisé avec succès dans 5 domaines spécifiques : réceptif pour la création d'événements de prestige incentive, gestion de congrès et de salons, lancements de produits, événementiel ainsi qu'une activité "out going" pour les événements à l'étranger". Tout récemment, L.S.O. a conclu un accord avec une société permettant de traiter les demandes venant du monde entier en moins de 24 heures via un site internet dédié. Un gage d'efficacité supplémentaire pour cette entreprise qui a déjà largement fait ses preuves dans son domaine d'activité au service du tourisme français.

## A Marseille...

Avec 4.500 chambres environ, le parc hôtelier de Marseille est pratiquement resté inchangé durant près de 20 ans. Aujourd'hui, les projets de restructuration du parc hôtelier vont bon train. Par contre coup, pas moins de 10 établissements vont voir le jour durant cette 1<sup>ère</sup> décennie du XXI<sup>e</sup> siècle, représentant 1.400 chambres supplémentaires, dont 520 en haute gamme. Après le Radisson SAS qui va ouvrir au printemps, ce sera le tour de « *La Villa Massalia* » aux abords de l'hippodrome. D'autres ouvertures sont à venir dont un hôtel *Mariotti* en 2009 et un 1<sup>er</sup> palace sous la férule du groupe *Intercontinental*, à l'Hôtel-Dieu, en 2010.

## Ecole hôtelière de Lausanne

Gageure d'un enseignement et d'une formation du plus haut niveau, le très renommée Ecole hôtelière de Lausanne a effectué « son traditionnel laché de poussins » sur le marché. Ils étaient nombreux à être promus, lors des 3 soirées de cérémonies en fin d'année, un rituel déjà bien rodé. Au total 186 étudiants ayant finalisé leur parcours académique avec succès ont été mis à l'honneur.

La session 2006 était composée de 1598 étudiants, représentant 85 nationalités différentes.



# LES ANNONCES HOTELIERES®

2007 © les annonces hôtelières est une marque déposée

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

*Annonces d'emplois  
spécialisées en Hôtellerie Restauration*

*Bien recruter votre personnel  
cuisine ou salle?*

*Faites paraître  
votre 1<sup>ère</sup> annonce  
en ligne gratuitement*

E-mail : [annonces@lesannonceshotelieres.com](mailto:annonces@lesannonceshotelieres.com)  
Internet : [www.lesannonceshotelieres.com](http://www.lesannonceshotelieres.com)

Tél. : 08.11.03.60.22  
Mobile : 06.11.64.80.13

## Michelin 2007

*Cinq nouveaux chefs trois étoiles ont été consacrés,  
dont Anne-Sophie Pic à Valence dans la Drôme.*

En vente de puis le 28 février dernier, Le **guide Michelin France 2007** s'est enrichi de 500 nouvelles adresses, offrant une sélection toujours plus variée et proche des attentes des lecteurs. Au total 8.800 établissements ont été sélectionnés dans toutes les régions de France dont 4.752 hôtels et 3.641 restaurants. Cette nouvelle édition 2007 compte 527 restaurants étoilés dont 26 trois-étoiles; 65 deux-étoiles et 436 une-étoile et 19 établissements Espoirs sans oublier les 489 Bib gourmand et 289 bib hôtel. **Nouveaux trois-étoiles** : Lameloise (Chagny-71), le Meurice (Paris 1<sup>er</sup>), L'Astrance (Paris 16<sup>e</sup>), Le Pré Catelan (Paris 16<sup>e</sup>) et Pic à Valence (26). **Nouveaux deux-étoiles** : Le Clos des Sens (Annecy-74), La Villa (Calvi-2B), Nicolas Le Bec (Lyon-69), Joël Robuchon Monte-Carlo (Monte-Carlo- MC), Alexandre (Nîmes / Garons -30), Les Élysées (Paris 8<sup>e</sup>-75), Les Cèdre (Romans-sur-Isère/Granges-les-Beaumonts-26). **Nouveaux une-étoile** : Les Iris (André-zieux-Bouthéon-42), Le Belvédère (Annecy-74), La Ciboulette (Annecy-74), L'Atelier de Jean Luc Rabanel (Arles-13), Le Cilantro (Arles-13), Chez Camillou (Aumont-Aubrac-48), L'Ambassade (Béziers-34), Sis-sinou (Biarritz-64), Auberge Labarthe (Bosdarros-64), Ab-baye de la Bussière (La Bussière-sur-Ouche-21), Le Parc -Frankh Putelat (Carcassonne -11), Du Castellet (Le Castellet -83), Le Bistrot (Chamonix-Mont-Blanc-74), Le Moulin de Cambelong (Conques-12), Hostellerie La Briqueterie (Épernay / Vinay-51), Château Eza (Èze-06), Ferme Hégia (Hasparren-64), Sa. Qua. Na (Honfleur-14), La Marine (Ile

de Noirmoutier/L'Herbaudière-85), Auberge Les Morainières (Jongieux-73), Le Puits du Trésor (Lastours-11), Mathias Dandine (Le Lavandou/Aiguebelle-83), Val d'Auge (Lille / Bondues-59), Amphitryon (Limoges-87), La Chapelle St-Martin (Limoges/Saint-Martin-du-Fault-87), Henri et Joseph (Lorient-56), La Table St-Just (Melun / Vaux-le-Pénit-77), Mirazur (Menton-06), Paris Rome (Menton-06), L'Escarbille (Meudon-92), Il Cortile (Mulhouse-68), Auguste (Paris 7<sup>e</sup>-75), Les Fables de La Fontaine (Paris 7<sup>e</sup>-75), Dominique Bouchet (Paris 8<sup>e</sup>-75), Les Muses (Paris 9<sup>e</sup>-75), Bath's (Paris 17<sup>e</sup>-75), La Galinette (Perpignan-66), Avel Vor (Port-Louis-56), Le Bretagne et sa Résidence (Questembert-56), Le Brittany (Roscoff-29), Cayola (Les Sables-d'Olonne/Anse de Cayola-85), Youpala Bistrot (Saint-Brieuc-22), Grand Hôtel (Saint-Jean-de-Luz-64), Le St-Placide (Saint-Malo / Saint-Servan-sur-Mer-35), La Bretèche (Saint-Maur-des-Fossés/La Varenne-Saint-Hilaire-94), Pierre Reboul (Saint-Rémy-de-Provence-13), Christophe Cadieu (Saint-Savin-86), Château de la Cazine (La Souterraine-23), Westminster (Le Touquet-Paris-Plage-62), Hostellerie de Pont-Ste-Marie (Troyes/Pont-Sainte-Marie-10). **Espoirs** : La Chaumière (Dole-39), L'Auberge des Ruines (Jumièges-76), Grand Hôtel Moderne et Pigeon (Limoux-11), Château de la Caze (La Malène-48), Crowne Plaza (Montauban-82), Le Pont aux Chats (Strasbourg-67), Les Bacchanales (Tourrettes-sur-Loup-06), La Ciboulette (Valence-26).





Hôtel du Vallon de Valrugues © 2007



Hôtel Radisson SAS Marseille © 2007

## Prestige Hôtels

Jean-Michel Gallon, propriétaire de la chaîne « Prestige d'Hôtels » poursuit sa politique de prise d'associés dans ses différents établissements. Après le succès de l'arrivée des familles Boucher et Trestour à l'Auberge de Cassagne à Avignon, et l'installation de Mathias Dandine dans le restaurant de l'Hôtel des Roches à Aiguebelle, c'est au tour de l'hôtel du Vallon de Valrugues à Saint-Rémy de Provence d'opérer un virage à 180°. Depuis le 2 janvier, en effet, un jeune couple parisien, issu du monde de l'ingénierie, Sylvie et Thierry Auneau, ont pris des parts dans la nouvelle Société Hôtelière de Valrugues et assurent la direction générale de l'hôtel. Au programme : la restructuration et l'embauche des nouvelles équipes de personnel, la création de nouveaux forfaits commerciaux et le relooking de l'établissement. Pour la nouvelle direction, l'objectif est de conserver le côté magique du prestigieux Vallon, tout en lui donnant une image plus contemporaine au niveau des espaces et des salons, en particulier. Côté cuisine, Pierre Reboul, chef étoilé à Tain l'Hermitage a pris la direction et la gestion du restaurant qu'il a rebaptisé à son nom. Au « Pierre Reboul », toute la cuisine a été bouleversée, nouvelles équipes en salle et en cuisine, cartes et menus totalement différents et très surprenants. Le nouveau chef est un

passionné de cuisine créative, très influencé par celles de Pierre Gagnaire et de Régis Marcon. Son talent est d'arriver à faire apprécier le goût authentique des produits en modifiant les textures et en apportant un certain design dans la présentation. Chaque semaine, il invente de nouveaux plats singuliers et de nouvelles associations culinaires qui épatent et enchantent la clientèle (*Sushami de langoustines à la Grany Smith ; Noix de Saint Jacques en fine croûte de cacao épicé et agrumes en gelée d'orange ; Bœuf carottes aux truffes et crème brûlée aux carottes et aux cèpes...*).

## Radisson Sas

Le nouvel établissement Radisson SAS Hotel de Marseille est superbement situé en centre-ville, entre le Fort Saint-Nicolas et le Théâtre de la Criée, juste en face de la Mairie. Conçu pour une clientèle d'affaires et touristique haut de gamme, vient renforcer l'offre hôtelière de la capitale phocéenne. Divisé en deux bâtiments : l'un face au Vieux-Port, abritera restaurants, salles de réunion, terrasse, hall et entrée principale, l'autre partie face à la mer, sera constituée des chambres (constitué de 189 chambres, dont 5 suites et 7 suites junior), d'une piscine, d'un solarium et d'un centre de remise en forme. L'hôtel proposera un restaurant avec une cuisine méditerranéenne raffinée (le Solaris) et une brasserie cosmopolite (Terracota).

## Domaine de Beauvois

Franck Aubert à pris de la direction du Domaine de Beauvois, un des dix établissements des Grandes Etapes Françaises, situé à Luynes en Touraine. Ce manoir des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, aménagé en Château-hôtel, situé aux portes de Tours, au cœur d'un parc de 140 hectares, comprenant 34 chambres et 2 appartements, une salle à manger spacieuse avec cheminée monumentale, deux petites salles à manger



Louis XIII et Louis XV, a bien des atouts pour séduire. L'arrivée de Franck Aubert à la tête de ce bel établissement ne pourra que contribuer à renforcer la qualité de l'ensemble des prestations avec un management « ad hoc ». En effet, ce nouveau directeur, passionné du métier, est un professionnel chevronné : titulaire d'un MBA en hôtellerie, entre autres, il a officié à la Tour d'Argent à l'hôtel Crillon, au Georges V et au Pavillon de l'Elysée. Avec un parcours sans faute, il a déjà prouvé à maintes reprises son efficacité de manager et ses qualités d'habile gestionnaire.

*L'Hôtel Palais de la Méditerranée à Nice, affilié Concorde Hotels and Resorts, a été classé dans le Top 500 des Meilleurs Hôtels au Monde...*

*L'Hôtel Palais de la Méditerranée entame la nouvelle année avec de belles nominations...*

*Après avoir été récemment nommé dans le Top 75 des Meilleurs Hôtels Européens par le magazine américain Condé Nast Traveler, il se voit aujourd'hui honoré de figurer dans ce prestigieux classement « The World's Best Hotels » du magazine Travel & Leisure (American Express Company).*







Hélène Darroze - 2005 - Photo - Philippe Schaff



Arrogance de mer et d'ovaire - 2005 - Photo - Philippe Schaff



Assiette de légumes et fleurs - 2005 - Photo - Philippe Schaff





# Hélène Darroze

## *cuisinière à Paris*



Crème glacée au caramel demi-sel - 2005 - Photo : Philippe Scharf



Caramel de nougatine - 2005 - Photo : Jérôme Delafosse





# Hélène Darroze

## cuisinière à Paris

par Jérôme Chapman

*Travailleuse, ambitieuse et surtout passionnée, Hélène Darroze s'est investie pleinement dans son métier de cuisinière. En quelques années, elle a réussi à faire de son restaurant une table reconnue...et doublement étoilée.*

Que de chemin parcouru depuis décembre 1990, quand Hélène Darroze commence humblement sa collaboration en qualité de commis de cuisine chez Alain Ducasse au restaurant "Le Louis XV". Elle finira 9 ans plus tard par ouvrir son propre restaurant à Paris. Et depuis octobre 1999, son restaurant dans le quartier de Saint-Germain-des-Près à Paris jouit d'une notoriété grandissante. Décor contemporain de bon goût et cuisine d'auteur appréciée, font du restaurant Hélène Darroze l'une des meilleures tables de la scène gourmande parisienne. Hélène Darroze aime la cuisine du moment, celle du marché et des saisons, ainsi sa carte change tous les mois au gré de ses inspirations. Si Hélène Darroze n'aime pas la routine, elle respecte cependant chaque produit et ses saisons : gibiers

à l'automne, truffe en hiver, primeurs au printemps et cuisine ensoleillée d'inspiration méditerranéenne en saison estivale. On notera aussi l'attachement fidèle de cette cuisinière devenu parisienne pour les bons terroirs : foies gras et volailles des Landes, bœuf de Chalosse, le saumon de l'Adour ou encore agneau de lait du Pays basque. En 2003, Hélène Darroze deviendra la seule cuisinière de Paris à recevoir deux macarons au Guide Michelin France, une reconnaissance largement méritée et plébiscitée par ses pairs de la haute cuisine française. Le Restaurant Hélène Darroze compte aujourd'hui 55 employés et accueille une belle clientèle d'amateurs dans un décor chic et décontracté, décliné en 3 ambiances différentes. Au rez-de-chaussée, Le Salon d'Hélène, avec sa carte

contemporaine dédiée aux tapas, allie saveurs ibériques ou transalpines : tapas du garde-manger, tapas du grilladin, tapas du fromager ou, en dessert, les excellents et originaux tapas du pâtissier. A l'étage, La Salle à Manger d'Hélène teintées de couleurs chatoyantes annonce une cuisine plus consistante et élaborée. La volonté d'Hélène a été de faire des lieux un endroit où l'on se sente comme à la maison. Et enfin, en septembre dernier, Hélène Darroze ouvre Le Boudoir, juste à l'entrée de son restaurant de la rue d'Assas. « Dans ce nouvel espace, volontairement sensuel et très féminin, dont la décoration est signée par Henry Becq (assisté du sculpteur Francis Guerrier), la gastronomie se déguste au bout des doigts et nullement du bout des lèvres » sursure-t-elle... Ainsi la jeune cuisinière



La Salle à Manger - 2005 - Photo : Jérôme Delafosse



Pavé de bar de ligne et caviar d'Aquitaine - 2005 - Photo : Jérôme Delafosse



Avant-dînée de mer et caviar - 2005 - Photo : Philippe Schaff



Bar de ligne et tréguelles - 2005 - Photo : Philippe Schaff



Assiette de légumes et fleurs - 2005 - Photo : Philippe Schaff



met les grands plats dans des petits plats, pour proposer des petites bouchées à déguster avec gourmandise et sans complexe. La carte du Boudoir s'inscrit autour de différents thèmes : *Patience* pour les produits de saisons ou *Ailleurs* pour les plats inspirés des voyages d'Hélène Darroze, *la madeleine de Proust* pour les plats qui ont marqués l'enfance d'Hélène, et bien d'autres encore. Dans son « Boudoir », Hélène Darroze ne propose que des produits d'exception et de haute qualité jusqu'aux cartes de thés, de cafés, de chocolats (créés par Pierre Hermé) issus des meilleurs crus ou origines. Côté *Arts de la table*, c'est Matalie Crasset qui signe une vaisselle très design, conçue spécialement de telle sorte que les couverts traditionnels sont inutiles, Boudoir façon

Hélène Darroze oblige. Au final, de la cuisine à la salle, en passant par le décor, le service et l'ambiance, la qualité se veut omniprésente. En salle, Hélène Darroze a su s'entourer d'un personnel très compétent dont un chef sommelier de talent, c'est Gilles Molineau. Celui-ci propose d'ailleurs une belle originalité en présentant 3 cartes de vins sélectionnés selon l'ambiance et le style de cuisine ; vins français à La Salle à Manger et vins du Sud-Ouest aux bouquets plein terroir et servis au verre, au Salon. Quant à la carte du Boudoir, les sélections ont été exclusivement dédiées à des crus et domaines vinifiés par des femmes. Au final, la table d'Hélène Darroze (Relais Gourmand) déclinée en trois ambiances différentes séduit par sa singularité très féminine.

## Hélène Darroze

4, rue d'Assas

75006 Paris - France

Tel: (33) 01 42 22 00 11

Fermé : Dimanche et lundi  
midi et soir

Carte 88-178 euros

[www.helenedarroze.com](http://www.helenedarroze.com)

[darroze@relaischateaux.com](mailto:darroze@relaischateaux.com)

La façade du restaurant - 2005 - Photo : Jérôme Delafosse







Le Salon d'Hélène - 2005 - Photo : Benoit Linero





Hélène Darroze - D'Oris Réserve 2007 © Jérôme Delafosse



*Energique et consciencieuse, Hélène Darroze a su acquérir au fil des ans, la philosophie d'une grande cuisinière qui sait exprimer avec sincérité ses émotions gourmandes. Respectée et reconnue par ses pairs et l'ensemble de la presse gastronomique, elle a su se faire une place dans le monde élitiste de la haute cuisine française.*

**Comment avez-vous commencé dans le métier ?**

H. D. : Je suis issue d'une formation d'Ecole Supérieure de Commerce à Bordeaux. Ma vocation de chef de cuisine, m'est apparue sur le tard. Ma famille était propriétaire d'une auberge 4 étoiles à Villeneuve-de-Marsan dans le Sud-Ouest. Etant destinée à reprendre les rênes de la maison familiale, mon père m'introduisit auprès d'Alain Ducasse en 1990 au Louis XV à Monaco afin de parfaire ma formation. J'y débute humblement en qualité de commis de cuisine pendant 4 mois. Je suis embauchée par la suite comme responsable administrative du bureau d'Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris. Un poste, qui m'amène à assurer la gestion du personnel, les relations avec les clients et la presse ainsi que les voyages promotionnels du chef à l'étranger. En 1993, je rentre chez mes parents à Villeneuve-de-Marsan où je seconde mon père dans la gestion de notre Relais & Châteaux. En janvier 1995, l'établissement familial prend mon nom. Je maintiens l'étoile Michelin acquise par mon père. Je suis élue "Jeune Chef de l'Année" par le Guide Champéard. L'année suivante,

le Guide Gault & Millau me décerne le titre de "Grand de demain" et le Guide Champéard celui de "Chef de l'année pour la région Sud-Ouest". En 1999, nous fermons notre Relais & Châteaux pour raisons économiques. Et c'est en octobre 1999, que j'ouvre mon restaurant à Paris dans le quartier de Saint-Germain-des-Près. Depuis l'histoire continue.

**Comment se caractérise votre cuisine ?**

H. D. : Tout d'abord, je suis très rigoureuse dans le choix des produits que je propose à mes clients... Et comme il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits, je suis très sélective avec mes fournisseurs avec lesquels j'entretiens des relations grandement fusionnelles, c'est ma ligne de conduite dans le métier. Et côté cuisine, c'est mon cœur et mes émotions... qui dictent mes choix culinaires, je reste très instinctive... dans mes créations. Même si, Je suis un héritage... étant la 4<sup>ème</sup> génération d'une famille d'hôteliers-restaurateurs dans le Sud-ouest et que de mes parents, j'ai hérité d'un terroir et de ses traditions régionales, dans mon restaurant parisien, je crée une

cuisine d'auteur, celle que je ressens ...Et je me donne toujours à fond en cuisine...

**En cuisine, les femmes sont-elles bien acceptées ?**

H.D. : Même si les femmes ne sont pas encore nombreuses en cuisine, cela me gêne un peu quand on dit que ce métier est un métier de machos. Je n'ai jamais souffert de problèmes relationnels avec les hommes dans mon parcours professionnel. Dans mes effectifs en cuisine, 8 jeunes femmes font partie de l'équipe sur un total de 22 personnes, dont 4 qui sont affectées en pâtisserie. Elles sont très intégrées au groupe et tout se passe fort bien.

**Savez-vous déléguer votre travail en cuisine ?**

H.D. : En cuisine, je ne délègue pas la création... D'ailleurs, je ne sais pas déléguer et je ne veux pas déléguer. Je traite toutes mes fiches techniques moi-même. Et quand je lance une nouvelle carte ou des nouveaux plats, après essais et mises au point, je fais goûter les nouveautés à mes collaborateurs.... mais pas pour avoir leur approbation... C'est ma façon toute singulière de travailler...

**Dans votre restaurant, comment avez-vous décliné les différentes ambiances ?**

H.D. : Mon restaurant est constitué de 3 points de restauration, l'ensemble est installé sur 700 m<sup>2</sup>, cuisines incluses. Il y a tout d'abord **la Salle à Manger**, c'est le restaurant gastronomique, chaleureux et cosy, **le Salon d'Hélène** avec son esprit décontracté, où l'on déguste des tapas et **le Boudoir** ouvert en septembre 2006, où l'on peut manger avec les doigts, on y trouve une carte dédiée aux crus et domaines vinifiés uniquement par des femmes. L'ambiance y est très intime et agréable.

**Comment est constitué la clientèle de votre restaurant ?**

H.D. : Ma clientèle se compose de beaucoup d'étrangers ainsi que d'une part importante de clients habitués, ceux-ci représentent environ un tiers de la fréquentation du restaurant. Cette clientèle d'habitués est constituée de nombreux chefs entreprises, et aussi de beaucoup de femmes qui imposent à leur maris de venir ici... Ainsi le restaurant rencontre un succès grandissant depuis son ouverture, c'est notre récompense.

# Interview de Jean-Luc Naret

propos recueillis par Jérôme Chapman

*L'édition 2007 du Guide Michelin France est parue le 28 février. Ce nouveau millésime, propose une sélection de 8.800 établissements dont 3.641 restaurants. Jean-Luc Naret, directeur du Guide Michelin, nous donne quelques précisions.*

## Quelles sont les sélections de cette édition France 2007 ?

J-L.N.: Nous avons voulu les sélections 2007 riches et novatrices. Cette édition du Guide Michelin France comporte 500 nouveaux établissements, dont cinquante une-étoile, sept nouveaux deux-étoiles et cinq nouveaux trois-étoiles. Dans cette nouvelle édition, si il y a toujours de grands restaurants, nous avons eu aussi la volonté de mettre en avant des jeunes chefs de 30 ans ainsi que les petites structures. Ces jeunes chefs talentueux, qui ouvrent des bistrots avec une cuisine de proximité, où cartes et menus suivent les saisons. Cette année voit également la mise en avant de la première femme trois-étoiles depuis presque quarante ans, c'est Anne-Sophie Pic, d'ailleurs pressentie en Espoir trois-étoiles dans l'édition de l'an dernier.

## La gastronomie française fait-elle toujours référence ?

J-L.N.: La gastronomie française continue à symboliser ce que se fait de mieux en matière de cuisine. Non seulement dans le domaine de la "haute cuisine", mais aussi et surtout dans le domaine de la "cuisine du marché" faite par les jeunes chefs créatifs. La cuisine française reste toujours une belle référence par sa qualité. Et nous en faisons la promotion à chaque édition.

## Quelles sont les nouveautés dans les collections du Michelin ?

J-L.N.: En 2006, le Guide Michelin France s'est vendu à presque 400.000 exemplaires. Cette année, celui-ci bénéficiera, fin mars, d'une édition en anglais, ce qui renforcera notre présence auprès des lecteurs étrangers. Le Guide Michelin est toujours une belle et grande référence partout dans le monde par son rôle de révélateur de talents et la crédibilité qu'il confère aux établissements sélectionnés en France comme à l'étranger. Les éditions 2007 des guides Michelin sont diffusés dans 21 pays à travers le monde. Le guide Michelin France et Paris sont l'avant-dernier à sortir (le

dernier est le Guide Michelin Main Cities of Europe). Les Guides Michelin Belgique et Luxembourg, Nederland (première édition du guide), Italie, Espagne et Portugal, Grande Bretagne et Irlande, Suisse, Allemagne, Autriche, New-York et San Francisco sont sortis entre octobre et février. Par ailleurs, depuis 25 ans, nous éditons le guide Main Cities of Europe, l'édition 2007 a été "relookée", c'est un guide très pratique destiné aux businessmen, dans un format intéressant. Les adresses y sont proposées par quartier, avec une mise en avant de restaurants et d'hôtels, mais aussi de musées, c'est une édition uniquement en anglais qui sort mi-mars. Côté Amérique

du Nord, nous avons rencontré le succès avec nos précédentes éditions du Guide Michelin New-York et San Francisco. Nous continuons notre développement avec la sortie cette année, d'un guide Paris avec une maquette totalement nouvelle (deux établissement par page, une pleine page pour chaque restaurant étoilé et chaque hôtel, des photos, etc...) ainsi que la sortie fin mars de la version anglaise des guides Michelin France et Paris et aussi pour la première fois le guide des Bib Gourmands avec environ 500 adresses où l'on peut déjeuner pour moins de 35 euros à Paris et de 28 euros en province. Au final, 2007 est une année riche en nouveautés chez Michelin.











Anne-Sophie Pic - Droits réservés 2007 © Philippe Schaff



Maison Pic - Droits réservés 2007 © Maison Pic



Maison Pic - Droits réservés 2007 © Maison Pic



Maison Pic - Droits réservés 2007 © Maison Pic



Maison Pic - Droits réservés 2007 © Maison Pic



Maison Pic - Droits réservés 2007 © Maison Pic



# Anne-Sophie Pic

## La consécration en trois étoiles

par Jérôme Chapman



Anne-Sophie Pic - Droits réservés 2007 © Philippe Schaff



Maison Pic - Droits réservés 2007 © Maison Pic



Maison Pic - Droits réservés 2007 © Maison Pic



Maison Pic - Droits réservés 2007 © Maison Pic

Anne-Sophie Pic, chef du restaurant Pic à Valence (Drôme-France) vient d'être promue à 3 étoiles dans l'édition 2007 du Guide Michelin. Une consécration méritée et historique. A 37 ans, elle reçoit la plus haute distinction gastronomique en devenant la 1<sup>ère</sup> femme chef de cuisine française à obtenir 3 étoiles après Eugénie Brazier et Marie Bourgeois (La Mère Brazier) en 1933, et Marguerite Bise (Auberge du Père Bise à Talloires) en 1951. Fait unique dans l'histoire gastronomique française, Anne-Sophie Pic représente aussi la 3<sup>ème</sup> génération de cuisiniers honorés de 3 étoiles, après son grand-père André en 1934 et son père Jacques en 1973. C'est en 1992, à la mort de son père, qu'Anne-Sophie revient dans

la maison familiale. Son destin est tracé, elle prend la direction des cuisines en octobre 1998. Digne héritière du nom Pic, cette autodidacte sait toute de suite fédérer autour d'elle une équipe jeune dessinée à son image. Bien épaulée par son mari David Sinapian, elle peut alors se consacrer pleinement à sa cuisine. La maison Pic repensée et modernisée peut enfin entrer dans le troisième millénaire. Ainsi, que de chemin parcouru, en quelques années pour se hisser au plus haut de la gastronomie française. Le « style Anne-Sophie Pic » se caractérise par de subtils mariages de saveurs. Une signature qui s'impose d'emblée et s'affirme avec brio au fil des ans. Une cuisine de tempérament où tout commence par l'excellence

du produit et une philosophie élitiste des arts culinaires. Une cuisine aux saveurs franches et précises, légère et raffinée, qui laisse la part belle à l'émotion : « Langoustine de petite pêche de Loctudy, marinée puis rôtie à la plancha, coulant de petits pois et oignons cébettes à la réglisse mentholée, le coulant de petits pois » ou encore « veau de lait du Velay, noix rôtie, chutney de prunes aux épices douces, mousseline de pomme de terre ratte à la livèche » entre autres... On est tout proche de la perfection. La dynastie est sauve... L'histoire continue...

### Pic

285, avenue Victor-Hugo  
26000 Valence - France  
Tél. : + 33 (0)4 75 44 15 32  
Fax : + 33 (0)4 75 40 96 03

Une consécration méritée et historique. A 37 ans, elle reçoit la plus haute distinction gastronomique en devenant la 1<sup>ère</sup> femme chef de cuisine française à obtenir 3 étoiles après Eugénie Brazier et Marie Bourgeois (La Mère Brazier) en 1933, et Marguerite Bise (Auberge du Père Bise à Talloires) en 1951.



Maison Pic - Droits réservés 2007 © Maison Pic





Foie gras de canard des Landes confit à l'ancienne, coing et poire pochés, caramélisés servis froid aux épices. Assiette EBH Arts de la Table





Michel Del Burgo Droits réservés 2007 © Jérôme Chapman

# L'Orangerie de Michel Del Burgo

par Jérôme Chapman

*Le grand oublié du guide Michelin France 2007. Michel Del Burgo a pourtant tout pour réussir, l'inspiration, la sincérité et surtout le talent. De retour de Russie où il a tenu pendant deux ans les cuisines du fameux restaurant **Le Duc**, il a décidé dans le courant de l'année 2006, d'ouvrir son propre restaurant, c'est sur l'Orangerie, propriété de Jean-Claude Brial, pendant plus de trente ans dans l'Ile Saint-Louis, que son choix s'est arrêté.*

Michel Del Burgo est de retour sur la scène gastronomique française depuis septembre dernier. Le parcours de Michel del Burgo est riche d'expériences ; Chef pendant 7 ans à la Barbacanne à Carcassonne (2 étoiles au guide Michelin) ; puis au restaurant de l'hôtel Bristol à Paris de 1997 à 1999, (sous la direction de Pierre Ferchaud et Jean-Louis Sounan), et Chez Taillevent jusqu'en 2002 (3 étoiles au guide Michelin) ; il part travailler en province jusqu'en 2004. Fin 2004, sollicité par Andreï Dellos, propriétaire de plus de 40 restaurants à Moscou (*Café Pouchkine, le Turandot et les Mu-Mu Cafés entre autres*), Michel Del Burgo décide de rejoindre la capitale russe pour

orchestrer les cuisines du restaurant français **Le Duc**. En automne dernier, il concrétise enfin son rêve : l'ouverture de son propre restaurant à Paris tout en restant consultant culinaire auprès de son précédent employeur en Russie. C'est sur le restaurant de l'acteur **Jean-Claude Brial** dans l'Ile Saint-Louis (*juste en face Berthillon*) que son choix s'est arrêté. Depuis le décor a été totalement renouvelé, les parties techniques entièrement refaites et le concept de la maison complètement changé. L'ambiance y est devenue plus élégante et aussi très parisienne, agrémentée d'une cuisine de très grande qualité. Ici, Michel Del Burgo signe une carte de belle gastronomie riche en inspirations et

belles saveurs. Son menu à 75 euros est un vrai cadeau : « *rémoulade de noix de St Jacques au nectar d'agrumes, marmelade d'orange et pistou de coriandre, croustilles de pain aux olives noires* », « *ravioles de champignons de Paris aux truffes du Luberon, sauce fleurette à l'infusion de morilles* » ou « *foie gras de canard des Landes confit à l'ancienne, coing et poire pochés, caramélisés servis froids aux épices, gazpacho de betteraves rouges à la pomme verte* » en entrée, à faire suivre un excellent « *dos de dorade royale et chorizo à la plancha, caviar d'aubergines au couteau, condimenté, jus d'une piperade au piment d'Espelette et oignons doux frits* » ou encore un « *filet de veau*



de lait doré au sautoir aux petites morilles, des oignons tendres, carottes et jeunes fenouil braisés fondants, jus de déglacage au Porto et à l'échalote confite ». Côté desserts, la « Déclinaison de fruits d'automne, pomme reinette, coing et poire pochée et caramélisée, sorbet poire william » ou encore « Mi cuit au chocolat » « guanaja, crème glacée à la pistache » sont un vrai régal. En cuisine comme en salle Michel Del Burgo s'est bien entouré : Tony Mendez (chef adjoint ancien du Negresco) et Mathieu Sauvestre (chef de partie Grande Cascade de 2003 à 2006) l'assistent en cuisine, tandis qu'en salle, Michel Lavergne et Julien Van Lerberghe, les deux maîtres d'hôtel assurent avec Conchita del Burgo le service en salle et l'accueil de la clientèle. Côté sommellerie, Michel Del Burgo a misé sur Robert Gaylor, jeune sommelier de talent.

L'équipe devrait se renforcer avec l'arrivée dans un proche avenir d'un directeur de salle : Olivier Hovassapian (ancien collaborateur à la Barbacanne). Une table plein d'avenir et de bonheur gourmand.

## **L'Orangerie**

**Michel Del Burgo**

28, rue Saint-Louis en l'Île

75004 Paris - France

Tel: (33) 01 46 33 93 98

Ouvert du mardi au vendredi,  
midi et soir

Menu : 40 (déjeuner), 75 (dîner), 115 euros



Droits réservés 2017 © Jérôme Chapman



Droits réservés 2017 © Jérôme Chapman













# Voyages gourmands

Barcelone

Vevey

Venise

Québec

Montréal

Hong-Kong

*Jordi Artal, Ramón Freixa, Xavier Pellicer, Romain Fornell,  
Denis Martin, Normand Laprise, Diane Tremblay, Frédéric Chabbert  
Massimiliano Alajmo, Pascale Scopino, Calvin Yeung, Alan Yu et Lau Sing*







# Fusions *inattendues* avec Jordi Artal

par Jérôme Chapman



Amelia et Jordi Artal © 2007 Cinc Sentits

• **CINC SENTITS** • Tenue par Jordi et Amelia Artal, cette table est reconnue pour être le meilleur restaurant de cuisine fusion de Barcelone. En effet, *Cinc Sentits (les 5 sens)*, ouvert depuis plus de six ans, est une belle réussite. Ce restaurant au design minimaliste et moderne, surprend par sa gastronomie haute en saveurs. Côté cuisine, c'est Jordi qui orchestre les fourneaux assisté d'un autre Jordi, son chef. Ensemble, ils marient avec subtilité registres classiques et modernes, cuisine tradition et nouvelle cuisine. La fusion est bien au rendez-vous dans ses plus belles expressions. Jordi Artal n'hésite jamais à sortir du conventionnel avec des saveurs nouvelles ou inattendues pour le meilleur du goût. Au hasard de la carte, les créations ne

manquent pas : « *foie Gras à la coca et spätlese au Riesling* », « *cochon de lait ibérique, velouté de châtaigne, purée de tomate douce* » ou « *salade Valdeón au bleu, pommes caramélisées, bonbon de noix et huile de noix* » en entrée, à faire suivre par le « *loup sauvage de Méditerranée, crustacées et ravioli à l'encre de seiche, crème d'aioli* », le « *carré d'agneau, "cep" croustillant, crème caramélisée et réduction de jus d'agneau* », la « *queue de boeuf désossée, braisée lentement, pommes de terre parmentier* », le « *cochon de lait ibérique, pomme en deux textures, miel de vin rouge* » ou encore la « *poitrine de canard, oignons caramélisés de vin rouge* ». Côté salle, c'est Amelia qui supervise le service, apportant son sourire et ses conseils de table en table...

suggérant mets et vins...avec de judicieuses sélections. Ici le plaisir, c'est aussi de découvrir toute la richesse des terroirs viticoles espagnols, comme un excellent **Electio Xarel.lo** (vin catalan - région de Penedès) ou encore un **Aalto** (Appellation Ribera del Duero)... La carte des vins est vraiment bien pensée en totale harmonie avec les créations de Jordi Artal. Cinc Sentits, situé dans un quartier très « *tendance* » de Barcelone, est une table surprenante et actuelle qui vaut vraiment la visite.

## Cinc Sentits

Claribau, 58

08011 Barcelona - Espagne

Tel. +34 93 323 94 90

Carte, 21 à 30 euros

Menu 49, 65 euros

*Ce restaurant au design minimaliste et moderne, surprend par sa gastronomie haute en saveurs. En cuisine, Jordi Artal n'hésite jamais à sortir du conventionnel avec des saveurs nouvelles ou inattendues pour le meilleur du goût.*



Les sardines © 2007 Cinc Sentits



Les crevettes © 2007 Cinc Sentits



Les fromages © 2007 Cinc Sentits



Jordi, le chef © 2007 Jérôme Chapman



Xavier Pellicer - Droits réservés 2007 © Jérôme Chapman

# Urban fooding

par Xavier Pellicer

*Catalan et français,  
Xavier Pellicer, chef étoilé,  
a appris son métier  
auprès de grands chefs  
français et catalans.  
Dans son restaurant du Born,  
il invente une cuisine  
d'auteur haute en saveurs.*

**ABAC** • Situé dans le quartier du Born, à deux pas de la gare de France, ce restaurant élégant et raffiné, s'est affirmé au fil des ans comme l'une des tables sûres de la capitale catalane. Créé par Xavier Pellicer, ancien chef du Racó de Can Fabes, le restaurant Abac est aujourd'hui un des hauts lieux de la nouvelle vague gastronomique à Barcelone. Catalan et français, Xavier Pellicer connaît bien ses classiques. Il a appris son métier auprès des grands chefs en France et en Espagne. Design et moderne, la décoration du restaurant, signée Antonio de Moragas, se veut en parfaite harmonie avec la cuisine d'auteur haute en saveurs de Xavier Pellicer. La carte fourmille de créations gourmandes bien pensées :

« tartare, champignons, avocat, et tourteau, sorbet basilic et citron vert » (un classique de la maison), « couteaux de mer, ragoût de girolles, jus de poulet », « étuvée de petits-pois, huile de truffe, morue et tripes », « foie gras à la vapeur de bambou », « saint-jacques, pommes de terre et mozzarella, sauce Suquet », « épaule de cochon de lait ibérique de Sierra Mayor (élevé aux glands), pommes Pont-Neuf de mangue », ou encore « brioche à la vanille, fruit de la passion » et « conguito glacé et yahourt acide » pour les desserts. De la haute cuisine contemporaine créative et sincère, qui n'oublie pas ses terroirs. En effet, Xavier Pellicer aime parcourir tous les terroirs d'Espagne à la recherche de produits exclusifs comme les petits

cochons de lait de la Sierra Mayor, qu'il va chercher chez des éleveurs « triés sur le volet ». Côté vins, Jordi Vidal, le jeune sommelier, ouvre sa carte au meilleur de la Catalogne avec des sélections bien amenées. On aime aussi l'accueil et le service en salle tout en élégance menés par Oscar Fernandez, le maître d'hôtel de la maison. Abac est vraiment une table d'exception.

## Abac

Calle Rec, 79-89  
08003 Barcelone -Espagne  
Tél. +34 933196600  
Carte, 55 à 85 euros  
Menu, 84 euros

**Fermeture hebdomadaire:**  
le lundi à midi et le dimanche  
**Fermeture annuelle:** la semaine  
suivant la fête de l'Épiphanie  
et trois semaines en août.



Photo: Droits réservés © Jérôme Chapman



Photo: Droits réservés © Jordi Isern



Photo: Droits réservés © Jordi Isern

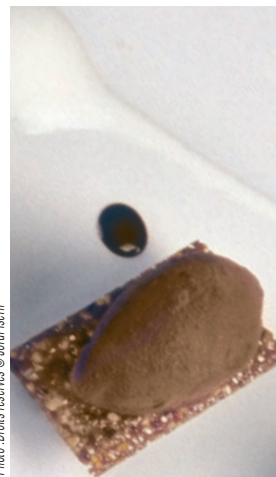


Photo: Droits réservés © Jordi Isern



Photo. Droits réservés © Jordi Isen



Photo. Droits réservés © Jordi Isen



Photo. Droits réservés © Jordi Isen



Photo. Droits réservés © Jordi Isen



Photo. Droits réservés © Jordi Isen





Photo: Droits réservés © Carlos Allende



Photo: Droits réservés © Carlos Allende



Photo: Droits réservés © Carlos Allende



Photo: Droits réservés © Carlos Allende



Photo: Droits réservés © Carlos Allende





# Extrêmes délices

## avec Ramón Freixa

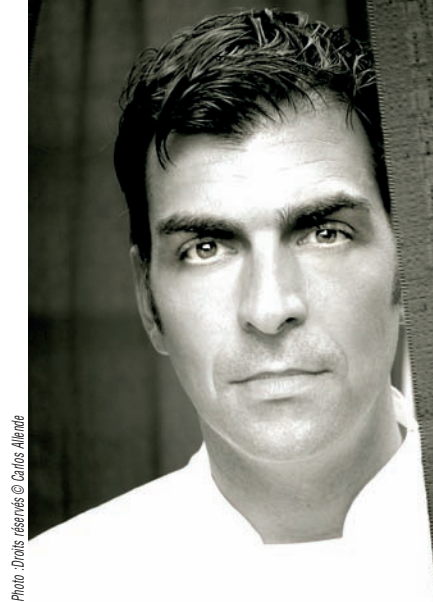


Photo : Droits réservés © Carlos Allende

**EL RACÓ D'EN FREIXA.** Bien situé dans la rue Sant Elies, El Racó d'En Freixa (*Chez les Freixa*) est une table gastronomique hautement renommée à Barcelone. Déco très design, un brin minimaliste, l'esprit de la maison est dédié à la créativité gourmande. Respecté par ses pairs, **Ramón Freixa**, cuisinier catalan, excelle dans un style culinaire très singulier. En cuisine, Ramón Freixa joue la carte de l'innovation et de la créativité : produits d'excellente qualité et recettes finement pensées apportent en toute saison, leur lot de plaisirs gustatifs. Raffinements et belles saveurs sont au rendez-vous. En guise d'amuse-bouche, on vous servira des petits *Snacks* (très en vogue), avec par exemple un petit tube rempli de crème de

truffes à tartiner sur des chips faites maison accompagnés d'une flute de Cava... A faire suivre par un « *consomé de truffas, canelón de faisán asado, hierbas raras, láminas de trufa* » (consommé de truffes, faisán rôti, herbes rares et lamelles de truffes), ou une « *sopa de bacalao y tomitillo; huevo trufado, cebollas cocinadas y crudas* » (soupe de morue au thym, œuf truffé, oignons cuisinés et crus) en entrée, à faire suivre par la « *tranxa de turbot al forn, alls tendres fregits, Carxofes confitades* » (tranche de turbot au four, artichauts confits) ou encore l'excellente « *Espatlla de cabrit a les 7 hores, pringue de sobrasada i mel, pastanagues i escalunyes a les salvies, guisat de peus i tripes amb fulles de*

*mostassa* » (épaule de cabri de sept heures avec ses pieds et paquets aux feuilles de moutarde) entre autres... Du Grand Art. Côté vins, la carte est riche en belles sélections de toutes les régions d'Espagne et notamment de Catalogne. Quand au service en salle, celui-ci est en total accord avec la qualité de la cuisine d'auteur de Ramón Freixa... de très haut niveau. Une table d'excellence en tous points.

### El Racó d'En Freixa

C/ San Elies, 22  
08006 Barcelona  
+34 93 209 75 59  
Carte, 59 à 75 euros  
[info@racodenfreixa.com](mailto:info@racodenfreixa.com)

Fermeture Semaine Sainte, 21 jours en août, dimanche et lundi

*Ramón Freixa, étoilé Michelin, est certainement le cuisinier catalan le plus créatif et innovateur... de Barcelone et aussi l'un des meilleurs. Il excelle dans une cuisine d'auteur qui fait la part belle aux saveurs des terroirs régionaux. Son restaurant El Racó d'En Freixa est la table de référence de la capitale catalane.*



Photo : Droits réservés © Jérôme Chapman





*Tout récemment honoré du titre  
« Restaurant de l'année en Catalogne »  
par l'Académie Catalane de Gastronomie,  
le Caelis et son chef **Romain Fornell** gagnent  
une fois de plus les honneurs.  
Ce jeune cuisinier toulousain, étoilé reconnu,  
est devenu en quelques années le grand  
ambassadeur de la cuisine française  
contemporaine à Barcelone.*



Romain Fornell. © Caelis

# Emotions gourmandes au Caelis



2007 © Jérôme Chapman

*Que de chemin parcouru depuis  
l'ouverture du Caelis au printemps  
2004. A ce jour, le Caelis est  
considéré comme la « table de réfé-  
rence » de la haute cuisine fran-  
çaise à Barcelone. Associé avec  
**Joan Gaspart**, Vice-Président du  
Groupe Husa, Romain Fornell a  
su relever le challenge de faire du  
restaurant Caelis, l'une des plus  
belles vitrines du savoir-faire  
culinaire français en Espagne  
et particulièrement en Catalogne.*





Langoustine au Caviar de « Río Frío »





# CAELIS RESTAURANT



**HOTEL PALACE**  
GRAN VIA CORTS CATALANES 668  
08010 BARCELONA - ESPAGNE  
TEL : +34 935 101 205



Cannelloni « Mer et Montagne »

Formé chez Michel Sarran, Alain Ducasse et Jean-François Piège ainsi qu'au Taillevent, Romain Fornell n'a pas attendu la trentaine pour démontrer son talent et sa passion pour la gastronomie. Plus jeune étoilé de France en 2001, son parcours est éloquent. Son arrivée à Barcelone n'est pas

*Couscous de Sardines et Pastèque*



passée inaperçue. Associé avec Joan Gaspart, Vice-Président du Groupe Husa (*groupe hôtelier possédant 250 établissements en Espagne*), Romain Fornell a su, en quelques années, s'affirmer comme le porte-drapeau de la gastronomie française dans la capitale catalane. En cuisine,



Romain Fornell © Caelis

*Innovante  
et très créative,  
la cuisine  
de Romain Fornell  
surprend par  
ses belles présentations  
et ses alchimies de  
saveurs inédites.*



Yaourt de Foie Gras et Muesli de Fruits

Romain Fornell aime créer l'émotion gourmande dans l'assiette. Chaque saison est pour lui l'occasion d'un festival créatif sans limite. Assisté de Ludovic Dubois, son second, Romain Fornell ose les contrastes de textures et de saveurs, mariant goûts et couleurs avec un talent audacieux. Comment ne pas être subjugué par les multiples créations de la « Collection Caelis 2007 », la nouvelle carte mise en place... On s'en régale : « Yaourt, foie gras, cacao, muesli de fruits secs », « Langoustine, cuite, refroidie, champignons et eau de mer », « Truffe noire Mélanosporum, l'œuf frit, patate ratte, mies de pain » ou encore « Cochon de lait de Ségovie croustillant, pommes granny smith, jus caramélisé ». Innovante et très créative, la cuisine de Romain Fornell surprend par ses belles présentations et ses alchimies de saveurs inattendues... du « Grand Art ». Côté

accueil et service en salle, Romain Fornell s'est entouré de grands professionnels : Raquel Ripollès (*formée à l'école CETT de Barcelone*), Alain-Pierre Bentéo (*formé à Lyon*), les deux maîtres d'hôtel, sous la direction de Víctor Amil, le directeur de salle... Ensemble, ils s'assurent le bonheur du client. On n'oubliera pas Judith Cercós, la jeune sommelière en chef, qui n'a pas son pareil pour créer de fantastiques harmonies « mets et vins »... excellent dans de subtils mariages entre la cuisine de Romain Fornell et des crus fort bien choisis, issus d'une cave riche de 450 étiquettes du monde entier. Le Caelis est devenu la table incontournable de Barcelone.

### **Caelis - Hotel Palace**

Gran Via Corts Catalanes 668  
08010 Barcelona  
Tel : +34. 93 510 12 05  
Carte, 48 à 95 €

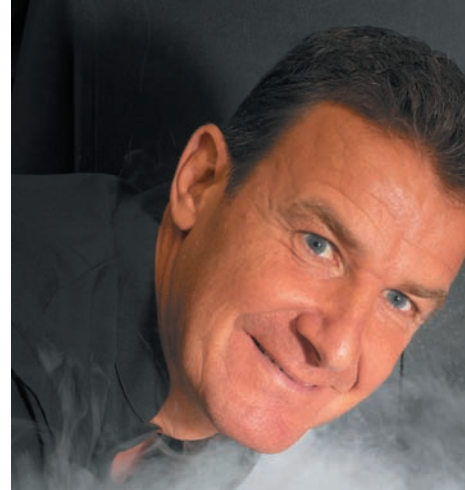








Texture de raifort sans raifort, glace moutarde et betterave rouge



Merlan brillant (de ligne) tomates confites et lait d'amande

# Magie culinaire et lettre épicurienne

par Jérôme Chapman

*Denis Martin est-il vraiment un cuisinier excentrique ou est-il un artiste génial ? La cuisine de cet helvète ne cessera de faire gémir les intégristes d'un classicisme à tout-va... et ses sempiternels nostalgiques. Surprise et enchantement des sens sont cependant toujours au rendez-vous à Vevey. La clientèle adore.*

Lotte à la ficelle avec une mayo de thon



Surprenante, décoiffante, voir même déroutante, la cuisine de **Denis Martin** ne cessera d'étonner. Dans la lignée de **Ferran Adria** ou d'**Heston Blumenthal**, le « *petit suisse de Vevey* » nous fait découvrir à chaque création de menu, des plats de plus en plus « fous ». N'hésitant pas à transcender les idées reçues, Denis Martin joue avec tous les sens de ses convives, mariant humour, provocation et saveurs inattendues dans l'assiette. On ne s'ennuie jamais chez lui. En créateur insatiable, il invente avec talent le « *3<sup>e</sup> millénaire de la gastronomie* » avec des plats originaux, succulents et uniques comme provenant d'une autre planète. Entre émerveillement des pupilles et enchantement des papilles, ce rendez-vous gourmand est vraiment fantastique ! On se laisse séduire...





Bar de ligne et chlorophylle

Tarte Flambée ( poudre de lard ) façon 2007



Carbonara de mangue, c'est iodée comme une moule

• Adepte d'une vision nouvelle de la cuisine, Denis Martin (18 au Gault & Millau 2007 et 2 étoiles dans le guide Michelin Suisse 2007) est l'un des plus grands représentants de la « Haute Cuisine Suisse » au même titre que Philippe Rochat, Bernard Ravet et Gérard Rabaey. Ce « chef à la créativité effervescente » aime enchanter ses hôtes de mille plaisirs. En magicien de la cuisine, il joue mise en scène et saveurs inattendues dans l'assiette mettant en éveil tous les sens. Son menu "A la Découverte" est un "best of" de petits chefs-d'œuvre délicieux en 20 épisodes gourmands : « le coton électrique façon tiki », « les supions fraîcheur peppermint », « les gambas au gingembre, cacahuètes et huile de coriandre », « un coin de Thaïlande vu à travers un tempérament », « la St. Jacques au yaourt et camomille », « le faux oeuf de gin - oranges », « la purée de pommes de terre, sans pommes de terre et poudre de boudin », « les couteaux à la grecques et spray romarin », « le thon au chocolat blanc et piments Tha », « l'os à moelle "sans moelle" de mon ami P.A. », « le shampoing citrique à l'orgeat », « la pomme de terre rattes aux lardons, poires et billes de Pastis », « l'effet canard Pékinois », « la langoustine au lait de livèche et kafir », « l'oeuf à la coque à -196° et cigare aux épices », « la chrysalide végétale et curry Malaisien », « le sniff d'eau chaude », « la texture de raifort "sans raifort" », « le pigeon voyageur » et pour finir les desserts du moment. Du grand art...

**Restaurant Denis Martin**  
 Rue du Château 2  
 CH - 1800 Vevey  
 Tél.: + 41 21 921 12 10  
 E-mail: chateau2@bluewin.ch  
 www.denismartin.ch  
 Menus : 220 et 260 francs suisses





*Crevette au gingembre et cacahuètes*

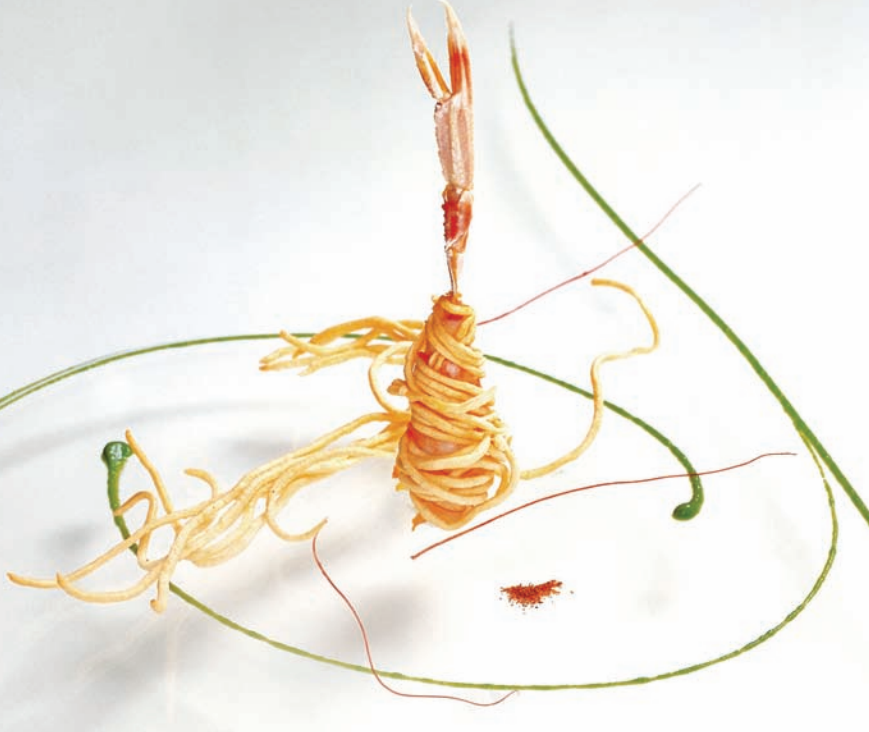


*un veau et papillotte d'abats*

*Couteaux et moules à la grecque*







© 2007 Patrick Flet



Pascale Scopino © 2007 Patrick Flet

# Régals Vénitiens

par Patrick Flet

*La gastronomie au cœur des vignes*

*Région touristique  
par excellence,  
la Vénétie offrent  
des paysages  
aussi bucoliques  
que romantiques  
où les chefs de cuisine  
excellent au cœur  
des vignes et vergers.*

Massimiliano Alajmo © 2007 Patrick Flet



Entre Padoue, Vérone et Venise, les collines euganéennes sont le havre de plaisirs gourmands particulièrement séduisants. Les trattorias y sont légions et les plats de terroir, comme la soupe « risi et bisi » (riz aux petits pois), le risotto au jambon doux du pays de Montagnana, ou encore le canard aux fruits, constituent le fil conducteur d'une cuisine authentique qui entend rester proche de ses maraîchers et de leurs vergers. Au « Calandre » à Rubano. Près de Padoue, la table de Massimiliano Alajmo, dans le bourg de Rubano, vaut vraiment le détour. A 32 ans, ce plus jeune 3 étoiles Michelin se positionne comme l'un des meilleurs espoirs de la cuisine italienne. Représentant la 5<sup>e</sup> génération de restaurateurs du côté de sa mère, il dispose en prime d'un solide parcours effectué chez Marc Veyrat à l'Auberge de l'Eridan et chez Michel Guérard aux Prés d'Eugénie. Il innove, décorique, ose de nouvelles alliances

dans le seul but de mettre en valeur le produit et ses qualités intrinsèques : son cappuccino « di Seppie al nero », son risotto au safran ou encore son agneau de lait à la sauce au café ont déjà fait sa réputation. Aujourd'hui, il veut communiquer sa cuisine au plus grand nombre. Un bar-pâtisserie jouxte son restaurant « Le Calandre ». De l'autre côté de la rue, une boutique traiteur attire aussi les touristes de passage. Son 1er livre de cuisine sort fin 2006, tandis que 2007 verra la déclinaison de son art à Tokyo, sous l'apparence d'une brasserie, un premier Calandrino. ([www.calandre.com](http://www.calandre.com)).

Dans les palaces d'Abano. Toute la Vénétie a du goût. A Abano, mecque du bien-être qui abrite une centaine d'hôtels disposant chacun d'une source thermale, au milieu de leur mini-palmeraie, les plaisirs de la table sont loin d'être exclus et contribuent même à la remise en forme. Les 5 hôtels GB Thermac de la famille Borile

ont des tables dignes des 5 et 4 étoiles qu'ils affichent, en plus d'un excellent rapport qualité-prix. Dans chacun d'eux, les chefs de cuisine s'évertuent à présenter de courtes cartes (pour préserver la fraîcheur des produits), variés et surtout régionales. Quant aux menus, ils sont toujours à rallonges, comme savent le faire les Italiens. Pascale Scopino, chef du Trieste & Victoria, a été chef de partie à l'hôtel Danieli de Venise, avant de devenir le chef exécutif du palace historique du groupe Borile, à l'ambiance 1900. Sa passion : les poissons frais de la lagune vénitienne accommodés aux produits du terroir (mozzarella de buffle, jambon de Parme, huile d'olive de Vénétie ou vinaigre balsamique de Modène). Quand le temps le permet, les buffets et barbecues pantagruéliques sont fréquents au bord des piscines, pour faire apprécier toute la diversité et la richesse de la cuisine vénitienne. ([www.gbhotels.it](http://www.gbhotels.it))





# Références

Hôteliers-Restaurateurs  
ÉDITION INTERNATIONALE

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

Oui, Je veux m'abonner à Références Hôteliers Restaurateurs International 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 : \_\_\_\_\_

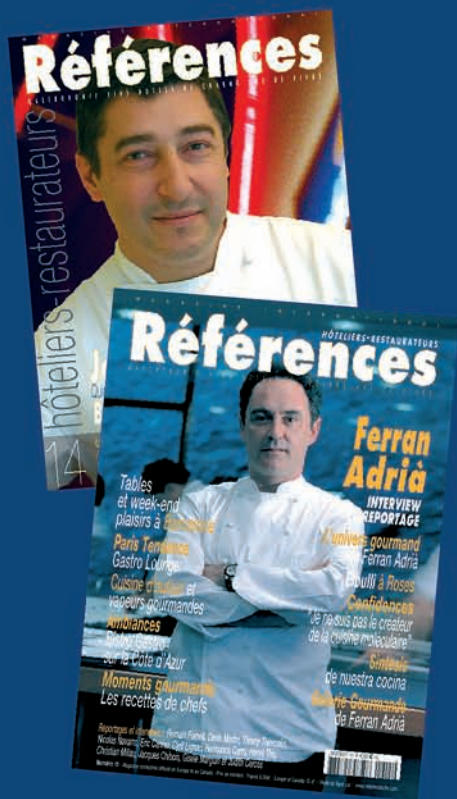
Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_ Pays : \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_\_ Fax : \_\_\_\_\_ E-mail : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_ Signature \_\_\_\_\_

ABONNEMENT N°16 - 2007



# Références

Hôteliers-Restaurateurs  
ÉDITION INTERNATIONALE

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

Oui, Je veux m'abonner à Références Hôteliers Restaurateurs International 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°16 - 2007



# Références

Hôteliers-Restaurateurs  
ÉDITION INTERNATIONALE

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

Oui, Je veux m'abonner à Références Hôteliers Restaurateurs International 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°16 - 2007

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

ABONNEZ-VOUS  
POUR LES  
PROCHAINS NUMÉROS





Photo © Louis Puchhomme - Couteau de mer



Photo © Toqué - Salle du restaurant Toqué



Photo © Toqué - Salle du restaurant Toqué



# Les Folies Gourmandes de Normand Laprise

par Jérôme Chapman

Situé au cœur de Montréal, le restaurant **Toqué !**, est devenu en quelques années l'une des meilleures tables gastronomiques de la ville. Son chef et propriétaire, **Normand Laprise** est depuis toujours un amoureux de belle cuisine. Originaire de la région de *Kamouraska*, ce québécois, né à la campagne, a passé toute son enfance dans une ferme... Diplômé de l'école hôtelière *Charlesbourg* (Québec), **Normand Laprise** « émigre » à Montréal, en 1985, où il fait ses classes dans différents restaurants pendant 3 ans. « En 1989, je décide d'aller en France... effectuer des stages et me perfectionner. J'ai la chance d'être pris chez *Jean-Pierre Billoux*, installé à l'hôtel de la Cloche à Dijon (une grande maison à l'époque)... Je fus très impressionné par la qualité des produits utilisés en cuisine entre autres. Par la suite, je reviens au Québec, avec dans mes bagages tous ce que j'avais vu en France. J'ai la chance d'être embauché tout de suite au *Citrus* à Montréal... C'est mon premier poste de chef dans un restaurant. J'y fais mes preuves et m'y crée un début de renommée. En 1993, je décide finalement de monter mon propre restaurant... **Toqué !** ... avec *Christine Lamarche*, mon associée. Quand j'étais chef à *Citrus*, *Christine Lamarche* suivait ses études à l'école hôtelière.

C'est en venant faire un stage que nous sommes devenus amis. J'appréciais beaucoup son professionnalisme. Et par la suite je lui ai proposé de travailler avec moi. Pendant les dix premières années nous étions installés dans une vieille maison du quartier *Mont Royal*, ce n'est qu'au tout début de l'année 2004 que nous avons déménagé dans le quartier *International* de Montréal sur la *Place Jean-Paul Riopelle* dans un *building* très moderne » confit-il. Bien installé dans le panorama gastronomique de la ville, **Toqué !** annonce toujours des registres de belles saveurs, été comme hiver, mariant produits de toute première qualité et inspirations du chef. Ainsi la carte renouvelée toutes les semaines et le « menu du marché », changé tous les jours, sont porteurs de multiples bonheurs gourmands : « saucisse de pintade et sauce au boudin maison rôtis, salade de pomme fruit, noisettes et vinaigrette à la moutarde »; « tartare du moment, croustilles de pomme de terre, jeunes légumes et purée d'avocat »; « pétoncles *Princess* de la Nouvelle-Écosse marinés à cru à l'huile d'olive, jus de pomme au romarin et mousse de pomme »; « foie gras chaud fraîchement **Toqué !** » en entrée, ou encore « porcelet des *Basses Laurentides* laqué au curry, oignon *cipollini*, raisins secs et noisettes, risotto aux

champignons croustillants »; « thon *Bigeye* aux zestes d'agrumes et noix, endive braisée, compotée d'aubergine, armillaires couleur de miel et jus à l'orange sanguine »; « suprême de pintade, pomme de terre fondante, cerfeuil tubéreux, béarnaise « cassée » et jus de volaille au vin blanc » ou « cavatelli à l'ail, anchois, tomate et fromage parmesan » en plats de résistance. « Nous travaillons directement avec des artisans-producteurs pour bénéficier des meilleurs produits et surtout de la plus grande qualité. Nous avons mis plusieurs années à construire des relations de confiance avec eux. » confirme **Normand Laprise**. « Nous ne congelons rien, nous sommes livrés régulièrement et les menus sont fait le soir pour le lendemain » ajoute-t-il. Devenu tout récemment « *Relais Gourmand* », **Toqué !** continue à enchanter tous les gourmets de Montréal avec ses « folies gourmandes ».

## Toqué !

900, *Place Jean-Paul-Riopelle*, Montréal (Québec) H2Z 2B2  
Tél.: +01 (514) 499-2084  
Courriel: [info@restaurant-toque.com](mailto:info@restaurant-toque.com)  
[www.restaurant-toque.com](http://www.restaurant-toque.com)  
Du mardi au samedi, de 17 h 30 à 22 h 30.  
Carte, 85\$, (hors boisson)  
Menus, 91\$ à 101\$ (7 plats)  
156\$ (7 plats et 5 verres de vin)

Situé dans le quartier *International* de Montréal sur la *Place Jean-Paul Riopelle*, le restaurant **Toqué !** est devenu en quelques années l'une des meilleures tables gastronomiques de la ville.

Christine Lamarche et Normand Laprise







Diane Tremblay - Photo © Jeannot Lévesque-

*Unanimement  
reconnue par la presse  
gastronomique,  
Diane Tremblay  
est la chef  
la plus renommée  
du Québec.  
Son restaurant le Privilège  
à Chicoutimi enchante  
gourmets canadiens  
et étrangers.*

La salle du Privilège - - Photo © Jeannot Lévesque



# La cuisine intuitive de Diane Tremblay

par Jérôme Chapman

Chef de cuisine autodidacte, la québécoise, **Diane Tremblay** est aussi créative que talentueuse... Elle a découvert sa passion pour la cuisine au tout début des années 80. C'est finalement en 1984, qu'elle décide d'apprendre à gérer sa passion et progresser dans l'art de la cuisine... Une rencontre avec un jeune chef, **Benoît Lechasseur**, lui permettra de débiter en qualité de chef-apprenti.. Et d'ouvrir par la suite son premier restaurant. Au fil des années, Diane Tremblay se forge une vraie philosophie basée sur les **cinq sens**, à force d'observation et de curiosité. De multiples voyages en France, en Italie et aux Etats-Unis, lui apportent idées et inspirations. « *C'est en cuisinant que l'on devient...chef cuisinier. Pour apprendre j'ai effectué de multiples voyages, notamment en Europe. Je me suis beaucoup inspirée en voyageant. Bien sûr, je n'ai pas suivi un parcours classique, je n'ai pas fait d'école hôtelière...ce qui m'a permis d'apprendre toutes les bases de la cuisine sans être enfermé dans un carcan où tout est déjà formaté. Tout cela a contribué à forger ma philosophie de travail et à développer ma créativité* ». Au fil des années, en pur « *électron libre* », Diane Tremblay mûrit sa philosophie culinaire. C'est en 1994, qu'elle ouvre finalement le **Privilège** à Chicoutimi, dans la province du Québec. Pour cette chef intuitive, le respect de la nature est primordial et l'éveil des sens tout autant : « *Les aliments*

*ont une vie... naissance, épanouissement et maturité... et par rapport à ces étapes, je respecte les cycles de la vie et des saisons... Quand je fais ma cuisine, je désire que chaque plat ait une âme et une histoire... Et pour apprécier cela, tous les sens doivent être en éveil* » assure-t-elle avec passion. Situé à 210 km au nord de la ville de Québec (*2h10 par la route 175*), le **Privilège** de Diane Tremblay enchante autant les canadiens que les gourmets étrangers. Diane Tremblay signe une cuisine d'auteur mêlant inventivité, intuition et appétissants mariages d'arômes et couleurs: « *gaspacho de légumes jaunes à l'avocat et ses moules marinées à la coriandre et à la citronnelle, spaghetti de courgettes au pesto de basilic* »; « *tartare de tomates fraîches des Serres Sagamie à la tomate séchée et son sorbet à l'huile d'olive La Belle Excuse* »; « *foie gras chaud aux prunes italiennes et aux pommes, coulis de mangue et pain d'épices aux raisins blonds* »; « *bouchée de faisan cuit au lait de céleri-rave servie sur les topinambours Semences du Sault* »; « *magret de canard fermier grillé-cru et sa composition autour de la citrouille* »; « *filet de wapiti Du Fjord à la purée d'ail nouveau, sauce au jus de persil, aux pousses d'épinettes et aux canneberges sauvages* »; « *côtelettes d'agneau des Bergeries du Fjord en robe de prosciutto, sauce aux armillaires ventrus* » ou encore « *ris de veau caramélisés aux herbes et leur ravioli de canard au*

*céleri-rave, crème de foie gras de canard* ». Une cuisine fine et copieuse à base de produits de première qualité. Agneau, cerf rouge, wapiti, canard, fromages artisanaux, fruits et légumes sont issus de la production locale... Le terroir est sauf. (*Les Bergeries Du Fjord*, *Cerf Saguenay Enr*, *Les Canards du Fjord*, *Les Wapitis de La Rivière*, *Le Porc du Royaume*, *La Fromagerie Perron*, *La Fromagerie La Petite Heidi*, *La Fromagerie Lehman*, *La Fromagère Mistouk*, *Les fines herbes de Daniel*). Récompensée à de nombreuses occasions, Diane Tremblay a reçu entre autres la **Médaille d'Argent de l'Ordre du Mérite de la Restauration** (1988) et gagné aussi le prestigieux prix du Meilleur livre de cuisine du monde (*World Cookbook Awards*) dans la catégorie Femme Chef pour son livre « *Un Privilège à votre table* »... Détenteur de la suprême cotation **Quatre Diamants du CAA/AAA** (depuis 1993), le **Privilège** jouit d'une fantastique renommée. Quelle belle réussite pour cette chef de cuisine autodidacte et passionnée, porte-drapeau de la « *fine cuisine du terroir* » au Québec.

## Le Privilège

1623, boulevard St-Jean-Baptiste  
Chicoutimi (QC) G7H 7T9  
Canada  
Tél./Fax :+01 (418) 698-6262  
information@leprivilege.ca  
www.leprivilege.ca  
Carte, menu 60 à 75 \$ canadiens



Gourmandise de rognons de veau, de foie gras et de langoustines - © Alain Sirois - Droits réservés



Flûte de homard en robe de poires mairées au chablis - © Alain Sirois - Droits réservés



Crème glacée aux morilles - © Alain Sirois - Droits réservés







# Hong Kong Cuisine

## Mythe et fascination

par Patrick Flet



Yves Sauboua et Frédéric Chabbert © 2007 Patrick Flet

*Hong Kong, territoire mythique, fascine toujours autant par son cosmopolitisme et attire aussi toutes les convoitises, y compris dans la gastronomie, grâce à la survie du libre-échange. Forte d'une population de 7 millions d'habitants, dont les habitudes alimentaires font que la plupart des repas (petit déjeuner, déjeuner et dîner compris) sont pris en dehors du domicile, Hong Kong regorge de restaurants (10.000 environ) bondés à l'heure des repas.*

En raison d'une importante immigration au cours de son histoire, toutes les cuisines du monde sont représentées dans cette cité considérée comme l'une des plus prospères de la planète, grâce au libre-échange toujours en vigueur. Les hong-kongais sont bien sûr fans de la grande cuisine française. Plus de 30 restaurants français font bonne figure dans le *guide Wom*, seul guide gastronomique répertoriant les meilleurs restaurants de ce Manhattan asiatique. Hong Kong n'en finit pas de se développer, parce qu'elle veut séduire. 2006 aura vu l'ouverture du « *Four Seasons* » de 400 chambres et la réouverture du légendaire *Mandarin Oriental* (502 chambres) après 9 mois de travaux pour dévoiler une nouvelle décoration, 9 bars et restaurants, dont la première enseigne de Pierre Gagnaire, le « *Pierre* », inauguré fin octobre. Elle aura vu aussi, courant novembre, l'ouverture du dernier « *Atelier* » de Joël Robuchon, dans le *Landmark*, l'un des Business Center les plus luxueux de la ville. Avec ces arrivées de Pierre

Gagnaire et Joël Robuchon, emboîtant de concert le pas à Alain Ducasse (*Le Spoon à l'Intercontinental*), « *la compétition va être rude, mais aussi stimulante* », prévient Roland Tirel, chef exécutif et manager français de l'*Island Shangri-La Hôtel*. Formé à Paris, à l'Intercontinental, au Meurice et au Lotti, et ayant travaillé au sein du groupe Barrière au Normandy à Deauville, Roland Tirel sait de quoi il parle, après avoir assuré l'ouverture des 5 restaurants du Shangri-La depuis 15 ans. Aujourd'hui, il vient de confier les destinées du fleuron du palace, le « *Petrus* », à une toute nouvelle et jeune équipe, pour que cette « institution » de la gastronomie française reste à son plus haut niveau. Nouveau challenge au Petrus Situé au 59<sup>ème</sup> étage du Shangri-La, le Petrus fait partie de ces établissements d'exception s'ouvrant sur la Baie de Hong Kong et son panorama grandiose. Luxe, calme, sérénité, courtoisie et service impeccable complètent la première impression, avant l'arrivée en salle du nouveau chef, Frédéric Chabbert.

A 29 ans, ce « gamin » aveyronnais (comme il se définit lui-même), formé à l'Ecole de Souillac et, durant 4 ans, aux côtés de Franck Cerruti (« *mon père spirituel* », dit-il aussi) au Louis XV à Monaco, semble s'amuser à étonner ses clients par une remise en cause permanente de sa carte et de ses menus, au gré des meilleurs produits frais qu'il glane à travers le monde. De France, lui parviennent en 48 heures, légumes, poissons, fruits en AOC et fromages affinés. Son épouse, Vanessa, étant d'origine niçoise, il s'offre chaque année avec elle un voyage sur la Côte d'Azur et parcourt alors les marchés avec son ami Franck Cerruti, histoire de se ressourcer. Sa cuisine est d'inspiration méditerranéenne, mais il s'amuse de tout et se complet à composer un plat à la demande, si tel est le désir du client (une règle de savoir-faire et de savoir-vivre dans la grande restauration à Hong Kong). Tous les plats aussi raffinés soient-ils, turbot de Bretagne aux légumes de saison cuisinés à la truffe noire, petits calamars farcis de queue de bœuf

aux anchois et olives noires, cabillaud roti et coquillages gratinés, aioli de palourdes sont proposés toujours dans un excellent rapport qualité-prix (34 euros pour 1 plats, 39 plats, un verre de vin et café compris). Ils sont à la hauteur d'une carte des vins particulièrement pointue, concoctée par le nouveau jeune Maître d'Hôtel landais Yves Sauboua. A l'initiative de ce dernier, les grandes cuvées de Bordeaux sont des « cadeaux », tant le coefficient de marge a été volontairement serré. Mais le maître d'hôtel-sommelier excelle surtout dans le choix des plus belles cuvées du Nouveau Monde, qu'il propose à la dégustation au travers des menus thématiques mensuels mets et vins (le vin étant toujours choisi avant que le chef ne réalise l'accord parfait). Du grand art, assurément, et qui a de quoi étonner bien des Français à la recherche de plaisirs gustatifs nouveaux. A Hong Kong, même au Petrus, on est dans un autre monde : celui de la convergence de tous les continents, et donc de nouvelles harmonies encore explorées à découvrir.





Jumbo © 2007 Patrick Flet



Jumbo © 2007 Patrick Flet

## Hong Kong Cuisine

*La cuisine chinoise se décline sous mille formes et mille couleurs. Hong Kong représente un vaste carrefour de tous les arts culinaires, tant les chinois aiment faire vibrer leurs papilles.*

### **The City Hall Chinese Restaurant •**

Il est l'un des restaurants les plus réputés pour déguster les meilleurs « dim sum » de Hong Kong. Pierre Gagnaire en avait fait l'une de ses cantines préférées lors des récents travaux d'aménagements de son restaurant au Mandarin. Située au 2<sup>e</sup> étage du City Hall au bord de la Baie de Kowloon, la grande salle rectangulaire aux larges baies vitrées peut accueillir simultanément 250 convives. Les serveuses passent continuellement au milieu des tables avec leur cargaison de dim sum qu'elles annoncent à voix haute. Le service est donc rapide et permet à un petit millier de personnes de se restaurer à chaque service. Les dim sum sont une spécialité cantonnaise datant du X<sup>e</sup> siècle. Ce sont des petites bouchées de viandes, de crustacés ou de légumes enveloppées dans une fine pâte de farine de riz ou de soja, cuites à la vapeur, frites ou bouillies et présentées par trois ou quatre dans des paniers en bambou (entre 2,5 et 5 euros le panier). Parmi les grands classiques : le porc émincé et mor-

ceaux de crevettes, garnis d'une pincée d'œufs de crabe, les crevettes enrobées de farine de riz à la vapeur, les boulettes aux caca-huètes pilées, porc émincé et légumes marinés, le poulet et jambon roulés dans une feuille de soja, le navet écrasé et frit, crevettes séchées et salami chinois à la ciboulette, ou encore le poivron vert farci de crevettes et poisson dans une sauce aux haricots noirs. A déguster chaud aussi le « lai wong bau », le pain chinois, cuit à la vapeur (plutôt qu'au four) ce qui lui confère une structure très moelleuse et veloutée.

7 Edinburgh Place, Central Hong Kong. Tél : +852 2921 2840.

**The Peak Lookout •** Dominant la mer à 552 mètres d'altitude, The Peak Lookout est situé dans le quartier le plus huppé de la ville, là où le panorama est le plus grandiose. Construite il y a plus d'un demi siècle, cette grande chaumière en pierres de taille est aujourd'hui classée. Son grand jardin luxuriant en terrasses est très prisé pour boire un verre dans la journée pour contempler la Mer de

Chine. A l'intérieur, d'anciens tableaux et photos chinoises donnent un bel aperçu du Hong Kong traditionnel. La restauration garde les influences des colons qui l'ont fréquenté : une cuisine haut de gamme mélangeant les saveurs des quatre horizons, tout autant chinoise que thaïe, indienne ou encore indonésienne et pourvue d'un joli banc de fruits de mer qu'accompagne une carte de vins bien fournie. Carte et plats de 15 à 50 euros.

121 Peak Road. The Peak.  
Tél : +852 2849 1000.

### **Hutong •**

Sous l'impulsion de ses nouveaux propriétaires, le groupe Aqua, le 28<sup>e</sup> étage d'un building en verre aux lignes très futuristes a été réaménagé dans le style de la Chine traditionnelle avec beaucoup de boiseries, de rotin et des portes sculptées semblables à celles des petites ruelles du vieux Pékin, dénommées hutong. Le contraste des siècles est saisissant. Les serveuses sont en longue robe chinoise pour apporter sur des plateaux en bois une cuisine de





Jumbo © 2007 Patrick Flet

Shanghai particulièrement raffinée : poissons et crustacés frits ou braisés, anguilles sautées à l'ail, escargots pochés et canards laqués, le tout accompagné de riz aux multiples assortiments d'épices, de champignons ou de racines de lotus confites. On y va donc volontiers pour la cuisine du jeune chef, Calvin Yeung, mais aussi pour la vue sublime sur l'Île de Hong Kong que l'on dévore des yeux entre deux gorgées de thé, de saké ou de vin de riz chinois chaud ou froid. Carte entre 30 et 50 euros.

28F, One Peking Road. Tsim Sha Tsui. Kowloon.

Tél : +852 3428 8846.

#### Top Deck at the Jumbo •

Symbole du Hong Kong flamboyant, les deux énormes restaurants flottants dans le port d'Aberdeen ne passent pas inaperçus avec leurs somptueux décors impériaux aux dragons dorés, sculptés et ornés de milliers de lumières le soir. Le plus grand, le Jumbo est réputé pour avoir déjà servi plus de 30 millions de personnes. Sur le pont supérieur,

le Top Deck joue la carte de la gastronomie dans les registres chinois, thaïs, et japonais,... parce qu'ici on aime marier les aliments yin aux aliments yang dans une subtile harmonie, tout comme le cru avec le cuit, le chaud avec le froid, le croquant avec le fondant, le sec avec le gluant, l'acide avec le doux, le tout pour renforcer l'équilibre vital. Parmi les autres spécialités du chef Alan Yu, les fruits de mer et les poissons de la Mer de Chine. Le bateau flottant contient dans ses flancs un nombre suffisamment important de viviers pour pouvoir cuisiner des poissons frais pour 2.400 personnes simultanément. Carte entre 25 et 50 euros, brunch le dimanche à 33 euros.

Jumbo Kingdom. Shum Wan Pier Drive. Aberdeen.

Tél : +852 2552 3331.

#### Fook Lam Moon •

C'est le restaurant des superlatifs. On le dit l'un des meilleurs restaurants cantonnais du monde. C'est aussi le « meilleur souvenir gastronomique » de l'alsacien

Bruno Sohn quand il était chef de cuisine à Hong Kong. Aussi coûteux que coté, la maison, au demeurant quelque peu austère, est réputée pour sa soupe crémeuse de noix de coco, ses ailerons de requins et abalones braisés, ses œufs de pigeon aux pousses de bambou, son pudding à la mangue... Le chef Lau Sing se distingue aussi dans la préparation d'une trentaine de dim sum différents et la mise au point de multiples menus à partager : menu pour 4 personnes à 380 euros, menu pour 6 personnes à 830 euros, sans oublier les plateaux de fruits de mer ou de crustacés. Carte impressionnante de variétés culinaires, de 60 à 200 euros par personne.

35 Johnston Road, Wanchai.

Tél : +852 2866 066

Mais si vous êtes tout aussi aventurier que gourmet, rien ne vous empêche de goûter à quelques une des chinoiseries culinaires les plus surprenantes servis dans un bon millier de gargotes chinoises et restaurants de rue : le vin de bile de serpent, le ragoût d'intestins

d'oie ou de porc sautés, les langues de canard frites, la cervelle de porc grillée,...au même titre que les ormeaux aux palmes de canard servis au Fook Lam Moon. Côte vins, on peut tenter plus sereinement le vin jaune de Shaoxin à base de riz glutineux, ou encore le vin rouge du Yantai, mais beaucoup plus sûrement quelques crus issus de collaborations sino-occidentales, ceux de Dragon Seal (Pernod Ricard) ou de Dynasty (Remi Martin).





# Ils bougent Que font-ils

## La Provence à New-York

Dans les pages d'un précédent Références (N° 6), nous avons évoqué le succès des restaurants provençaux à New York. La mode perdure et de nouveaux Français développent encore aujourd'hui ce thème avec une belle réussite à la clé. C'est le cas du mouginois **Laurent Halasz** qui a ouvert son 1er restaurant à l'enseigne « *Fig & Olive* » en avril 2005, en plein cœur de Manhattan, au 808 *Lexington Avenue*, un restaurant d'une cinquantaine de couverts qui lui a vite permis d'assurer 200 à 250 repas par jour. Aujourd'hui, « *Fig & Olive* » fait tache d'huile. Laurent Halasz a ouvert, fin décembre, sa 2<sup>e</sup> enseigne, plus grande (200 couverts), « *Fig & Olive-Downtown* », un peu plus au sud, au 420 *West 13th Street*, dans le nouveau quartier branché de Manhattan. En cuisines, son chef, **Pascal Lorange**, multiplie les recettes qui font le succès de l'enseigne :

« *crostini de coquilles Saint Jacques émincées aux truffes et aux cacahuètes* » ; « *langoustes grillées au couscous aux figues et oignons rouges à l'huile d'olive* » ; « *carpaccio de champignons marinés à l'huile d'olive parfumée aux herbes de Provence et parmesan* » ; ou encore « *la traditionnelle salade niçoise* » que l'on peut accompagner de l'excellent **Rosé de Provence Alycastre** (*Domaine de la Courtade de l'Île de Porquerolles*). Cela sent bon la Provence et l'huile d'olive, notamment celle de son ami producteur sur la Côte d'Azur, **Gérard Baussy**, moulinier à Spéracèdes près de Grasse, dont les flacons sont présents sur les tables. L'objectif de Laurent Halasz : ouvrir au minimum un restaurant par an, soit à New York, soit sur la Côte Ouest, à Las Vegas ou Beverly Hills. Aux States, le filon de l'huile d'olive n'a pas fini de couler !

*De Paris à New-York  
 en passant par Londres,  
 la planète des chefs est très active...  
 Ouverture de nouveaux  
 restaurants, consulting  
 et événements autour  
 de la gastronomie,  
 Ils sont toujours en ébullition.*

### Lauriers à :

■ **Cédric Chabaudie**, chef de partie aux cuisines de la Présidence de la République à Paris, a remporté la finale de la XV<sup>e</sup> édition du Trophée de la Cuisine Provençale. ■ Le Prix Spécial de la Sommellerie a été décerné à **Philippe Cronenberger**, chef sommelier du Mas d'Artigny à Saint-Paul de Vence. ■ Le Concours des MOF est dynamisé par l'arrivée d'**Alain Ducasse** à la

tête du Concours et de **Michel Roth**, nouvellement nommé Chevalier de la Légion d'Honneur, au comité d'organisation, aux côtés de **Jacques Maximin**. ■ **Jacques Chibois**, chef-proprétaire de la Bastide Saint Antoine à Grasse, a été nommé consultant pour superviser le restaurant provençal du nouvel hôtel Intercontinental de Boston. ■ Le « *Trophée de la*

*Pomme d'Or* » de la sécurité alimentaire, créé par la société BVC, a été remis, lors de sa 5<sup>e</sup> édition, à **Joël Garault**, chef des cuisines de l'Hôtel Hermitage à Monaco. ■ **Jean Pierre Biffi**, chef de production chez *Potel et Chabot* à Paris, succède à **Jean Claude Guillon**, à la présidence du conseil magistral de l'Ordre International des Disciples d'Escoffier



# VALESE DES CHEFS

## EN PACA

■ Etoilé avec sa Table du Sud, Lionel Lévy a ouvert un bistrot-terrasse, La Virgule, à Marseille ■ Mauro Colagrec, formé chez Ducasse et Guy Martin a rallumé les fourneaux du Mirazur à Menton avec son complice Alain Kerloc'h. ■ Après le Vista Palace de Roquebrune Cap Martin où règne maintenant en cuisine Charles Semeria et un passage éclair à la Bastide de Saint-Tropez, Olivier Streiff succède à Pascal Silman aux fourneaux du Maya Bay à Monaco. ■ Après avoir fait l'ouverture et les beaux jours du Zebra Square de Monaco, Patrick Raingeard a déménagé non loin de là, face au port et au Rocher, au « Port Palace ». ■ Après son départ de la rue des Ponchettes à Nice, Stéphane Viano a ouvert une nouvelle enseigne à son nom, avenue Victor Hugo. ■ L'ancien chef-propriétaire étoilé de la « Poêle d'Or » cannoise, Bernard Leclerc, après des intermèdes chez Lenôtre à Mouans-Sartoux et à l'Impérial Garoupe au Cap d'Antibes, a repris en main les cuisines de la plage « Cannes Beach » sur la Croisette. ■ Ancien de Marc Meneau et de Lucas Carton, Christophe Die est le nouveau chef de cuisine de l'Hôtel de Mougins. ■ Enrico Bernardo, Meilleur Sommelier du Monde

2004, quitte le Four Seasons Georges V de Paris, pour ouvrir son propre restaurant « La Villa Madie » à Cassis, début 2007. ■ Ancien second de Georges Blanc à Vonnas, puis chef de l'Auberge du Colombier à Roquefort-les-Pins, Jean-Laurent Depoil est aux fourneaux de l'hôtel Juana à Juan-les-Pins, racheté par la propriétaire du groupe Belles Rives, Marianne Esten-Chauvin. ■ Philippe Migot, ancien de Michel Guérard, après avoir créé son propre restaurant « Le Moulin du Prieuré » est aujourd'hui le nouveau chef du Château de Berne à Lorgues. ■ Nicolas Sale a quitté les grandes maisons parisiennes (Lucas Carton, le Georges V, le Meurice...) pour succéder à Hervé Sauton aux fourneaux de l'Hôtel du Castellet. ■ Après quelques années chez Bernard Loiseau, Hervé Gély est le nouveau chef du « Clos des Arts » à La Colle-sur-Loup (ex-Diamant Rose, repris par la famille Lavergne).

## A PARIS

■ Après Le Bristol, le Taillevent à Paris, puis le Négresco à Nice et un déménagement à Moscou, Michel Del Burgo, 44 ans, est de retour à Paris, ayant repris l'ancien restaurant l'Orangerie de Jean Claude Brial. ■ Formé par Jean-Louis Nomicos et Jean-François Rou-

quette, Franck Paget a pris en mains les destinées des cuisines des restaurants de l'hôtel Hyatt Regency Paris Madeleine. ■ Stéphane Haissant, ancien d'Alain Senderens et de Michel Guérard est le nouveau chef de La Tour d'Argent, en remplacement de Jean-François Sicallac, qui a ouvert son propre restaurant, « La Coquille » à Concarneau. ■ Après avoir travaillé aux côtés de Michel Roth, Jean-Marc Delacourt et Dominique Bouchet, Jean-Luc Lefrançois est le nouveau chef de « L'Astor Saint Honoré » de Paris, succédant à Laurent Delarbre, parti dirigé les cuisines du « Café de la Paix » à Paris. ■ Au piano du « W » du Warwick Champs Elysées, Christophe Moisan, ancien chef du Céladon, succède à Franck Charpentier installé au Scribe. ■ La Grande Cascade a eu l'ambition de s'offrir pour sa rentrée un chef particulièrement expérimenté: Frédéric Robert, 44ans, qui a déjà passé plus de 15 ans dans les grandes maisons triple étoilées (Oliver, Pacaud, Senderens,...).

## PAR AILLEURS

■ En bourgogne, Olivier Elzer, qui a officié avec Emile Jung, Christian Morisset et Christian Willer, est le chef des deux restaurants de L'Abbaye de la Bussière. ■ Après sept années aux four-

neaux de l'Atalante à l'Île de Ré, Roland Bernard inaugure les cuisines du nouveau restaurant du Château Pomys à Saint Estèphe. ■ Frédéric Laloyaux, 30 ans, ancien élève de Christophe Cussac, Bruno Clément et Joël Robuchon, s'est installé aux commandes des cuisines de La Maison de la Marine récemment ouverte à Cancale. ■ A New York, le jeune chef belge Pascal Lorange, est aux fourneaux du second restaurant français à l'enseigne « Fig & Olive », fondée et dirigée par le mouginois Laurent Halasz. ■ Ancien chef de Gilles Goujon, Nicolas Isnard a rejoint le Relais & Châteaux étoilé, « Le Château de Curzay » dans le Poitou. ■ Aurélien Mérot, qui a travaillé à la Chèvre d'Or à Eze et à la Brasserie du Nord de Paul Bocuse à Lyon, est le nouveau chef du « Château de Pisay » dans le Beaujolais. ■ Formé par Richard Coutanceau à La Rochelle et Christian Willer à Cannes, Guillaume Goubert arrive, à 28 ans, à la tête des cuisines du Crowne Plaza de Toulouse. ■ Gordon Ramsay, seul 3 étoiles de Londres, ouvre à New York le « Gordon Ramsay at The London » en installant aux fourneaux Neil Ferguson, formé à l'Arpège à Paris et chez Marc Meneau en Bourgogne.

*C'est devenu la tradition à la Villa Belrose de Gassin. Pour fêter la fin saison estivale, le chef de cuisine, Thierry Thiercelin, concocte chaque année un menu gourmand aux parfums de roses : brandade de sole glacée aux pétales de roses et caviar d'Aquitaine, soupe de risotto au citron et chair de tourteau à la rose, effeuillé de cabillaud en peau au chutney de roses, granité au champagne à la crème de rose, poitrine de poulette de Bresse pochée dans un lait de rose, essence de rose dans un soufflé chaud et froid, le tout arrosé du Château La Tour l'Evêque « Pétale de Rose » et d'un Moët et Chandon brut Impérial rosé 1999.*

*A l'occasion de la création de l'Académie du Tartare la saison dernière à l'Aqua Club de Ramatuelle, un buffet de tartares a été imaginé par les chefs réputés et étoilés de la presqu'île : tartare de légumes et artichaut de Thierry Thiercelin, tartare de langoustines d'Hervé Briffaut, tartare de thon rouge de Cyril Mendez, tartare de bœuf de Michel Royer, tartare de loup de Franck Broc, tartare de pêches blanches et abricots de Sylvain Imbert.*

*Il a été proposé par le chef Thierry Bardou de l'auberge « Le Garde Pile » à Lautrec, à l'occasion du quarantième anniversaire de Label Rouge de la « Rolls des Aulx » : tarte à l'ail rose en amuse-bouche et pour suivre, soupe à l'ail rose, carpaccio de truite à l'ail rose, croustillant à l'ail rose, côtelettes d'agneau épicées et méli-mélo de liliacées à l'ail rose, avant le sorbet ail au citron vert.*



# Jean-François Piège avec Thierry Ardisson

## au 93 Faubourg Saint Honoré sur Paris Première

**Jean-François Piège**, chef du restaurant « Les Ambassadeurs » au Crillon, place de la Concorde à Paris confectionne depuis septembre dernier la cuisine dans l'émission **93 Faubourg Saint Honoré** pour le plus grand plaisir de **Thierry Ardisson** et de ses invités. « La production nous a contacté pour assurer la confection des plats pendant l'émission. Je n'ai pas été persuadé tout suite que cela pouvait fonctionner à cause des contraintes techniques, mais j'ai finalement accepté... J'aime bien ce que fait Thierry. J'étais un fervent spectateur de **Tout le monde en parle**. Dans 93 Faubourg Saint-Honoré, je ne joue pas la star, pour moi les stars de l'émission sont avant tout Thierry Ardisson et ses invités. Ma satisfaction personnelle, c'est ma présence culinaire discrète... mais toujours inspirée dans les assiettes » confirme avec humilité Jean-François Piège. Diffusée chaque semaine sur Paris Première le mardi en deuxième partie de soirée, l'émission s'articule autour d'un dîner people et convivial au domicile chic de Thierry Ardisson. A chaque émission ses personnalités, son actualité et son thème du moment. De l'apéritif « copain-copain » en cuisine, pendant lequel Thierry Ardisson reçoit

les premiers invités, jusqu'au dîner dans la salle à manger, tout se déroule toujours selon un certain rituel. Dès leur arrivée à l'interphone, dans l'ascenseur ou à leur entrée dans l'appartement, les invités qui arrivent au fur et à mesure suivis par l'œil de la caméra. Le dîner commence enfin quand tout les invités sont présents. Propice aux confidences, ces dîners généreusement arro-



© 2007 - Droits réservés - Paris Première

sés de bons vins, sont toujours égayés par les belles thématiques gourmandes de Jean-François Piège qui trouve chaque fois de belles inspirations dans ses registres de « **traditions permissives** » pour satisfaire tous les palais. Dans 93 Faubourg Saint Honoré « **tout le monde passe à table** » ...au rythme des questions de l'**homme en noir** et des notes gourmandes ponctuées de belles saveurs de l'**homme en blanc**... A déguster sans modération.



© 2007 - Droits réservés - Paris Première



© 2007 - Droits réservés - Paris Première



# jean-françois piège



© 2007 - Droits réservés - Paris Première





81 chefs sur la Place du Casino © 2007 RÇalis

# Hommage à Paul Bocuse

par Patrick Flet

A Monaco, en février dernier, pour fêter les 81 ans de Paul Bocuse, la Société des Bains de Mer et son chef de cuisine emblématique, Alain Ducasse, ont fait les choses en grand, en organisant un week-end prestigieux à la hauteur du personnage et qui, une fois de plus, porte haut les couleurs de la gastronomie française. Aux côtés de Bernard Lambert, directeur général de la SBM, Alain Ducasse et ses confrères monégasques *Franck Cerutti, Sylvain Etiévant, Mario Muratore, Joël Garault, Marcel Ravin, et Yannick Prunier*, ont accueilli la fine fleur de la gastronomie internationale. Ferran Adria, Anne-Sophie Pic, Yannick Alleno, Didier Elena, Marc Haeberlin, Jean-Paul Lacombe, Hiroyuki Hiramatsu, Tetsuya Wakuda, Joan Roca, Pierre Wyanants, Frédéric Bau, Michel

Roth, Charlie Trotter, Daniel Boulud, Lea Linster, Nadia Santini, Gualterio Marchesi, Fulvio Pierangelini, Raymond Blanc, et bien d'autres avaient répondu présent. Les festivités ont débuté le samedi 10 février par la réalisation d'une photo aussi exceptionnelle qu'historique qui a réuni quelques 83 chefs représentant 81 étoiles sur la Place du Casino. Bien des titulaires du précieux « *Bocuse d'Or* » avaient tenu à faire le déplacement, en signe de reconnaissance pour les services considérables rendus par « *Monsieur Paul* » à la cuisine moderne, au travers notamment de son fameux Trophée, le plus réputé du monde. Les repas d'anniversaire ( le premier dîner, servi au Monte Carlo Bay Hôtel, puis le brunch du Sporting Monte Carlo et le second dîner dans

la salle Empire de l'Hôtel de Paris) ont été l'occasion pour certains chefs présents de montrer leur talent en guise d'hommage à Paul Bocuse, qu'ils considèrent comme l'un des plus célèbres ambassadeurs de la gastronomie française dans le monde depuis 40 ans. On a ainsi retrouvé les plats « fétiche » de Yannick Alleno (fine gelée de bulots aux langues d'oursins), d'Anne-Sophie Pic (crème brûlée de foie gras à l'esquimaux de pomme verte), du New Yorkais Eric Branger (*saint jacques poêlées aux haricots blancs et chorizo*), du Japonais Hiramatsu (*consommé de cèpes au fondant de foie gras*), de Léa Linster (*selle d'agneau en croûte de pomme de terre « Bocuse d'Or »*), de l'Italien Gualterio Marchesi (*tranche de cabillaud rôti au citron confit*), ou encore de Raymond Blanc





Buffet de desserts - Frédéric Bau © 2007 RÇalis



Joan Roca à droite © 2007 RÇalis



Paul Bocuse sur les marches du Casino © 2007 RÇalis



Les chefs de la Société des Bains de Mer avec Paul Bocuse © 2007 RÇalis



Yoshi Ito Hiramatsu © 2007 RÇalis



Tetsuya Makuda © 2007 RÇalis



Antonio Sinigri © 2007 RÇalis

(médaillon de chevreuil à la sauce chocolat amer « Grand Veneur »). Le dernier brunch à quatre mains réalisé par Sylvian Etiévant et Joël Garault, qui a mis fin aux réjouissances, fut aussi l'un des moments les plus conviviaux qui soit. Un tel anniversaire constitue forcément l'une de ces belles pages, aussi gastronomique qu'émotionnelle. Tous les invités ont retrouvé un Paul Bocuse qui a toujours l'œil sur tout ce qui l'entoure, sur les plaisirs de la table, « quand c'est simple et bon, c'est enraciné et ça traverse les modes et les époques » a-t-il l'habitude de dire. Paul se sera bien amusé avec tous ses amis : « la cuisine, c'est du bonheur » ! Il est encore là « pour 20 ans » dit-il aussi, et fourmille de projets. Demain, il retourne au Japon avec l'ambition d'ouvrir quatre nouvelles brasseries cette année, à Tokyo, Kobé et Osaka. On n'a pas fini de parler de lui



Paul Bocuse et Alan Ducasse © 2007 RÇalis



*Nicolas Navarro*  
*Jean-Claude Plais*  
*Didier Seillet*  
*Michaël Cochet*  
*Vincent Rouard*  
*Patrice Lafon*  
*Christian Bœuf*  
*Ludovic Cosnier*  
*Alain Bœuf*  
*Alex Vial*  
*Christophe Pétra*  
*Philippe de Santis*

© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman







# Ambiances

*bistro-gastro*  
en Provence Côte d'Azur









© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

# Nicolas Navarro

par Jérôme Chapman

## Artiste gourmand

à la Table de Pierre - Hôtel Mas de Pierre à Saint-Paul de Vence





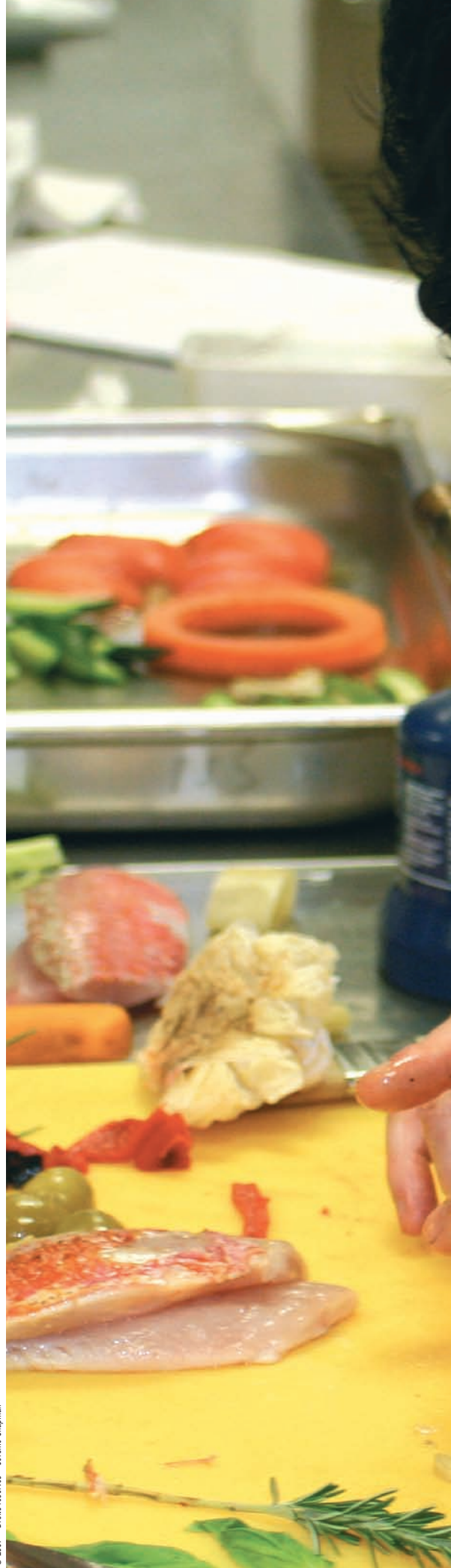
© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Formé auprès de Jean-François Piège au Plaza Athénée à Paris et de Thierry Thiercelin à la Villa Belrose à Gassin entre autres, Nicolas Navarro, jeune chef au talent sûr, a enfin apporté ses lettres de noblesses gastronomiques au restaurant La Table de Pierre dans l'enceinte de l'hôtel Le Mas de Pierre. Dans ce superbe *Relais & Châteaux*, au pied du village de Saint Paul de Vence, composé de sept bastides provençales dans un vaste parc, Nicolas Navarro, assisté d'Olivier Roudon, confectionne avec minutie une savoureuse cuisine dans l'esprit Méditerranée au gré des retours de marché. Le menu d'ouverture de la saison 2007 sent bon inspiration et terroirs ensoleillés : « beignets de fleur de courgettes et de potiron relevé d'une rougaille au piment d'espelette » ; « barigoule d'artichauts au lard paysan » ; « pressé de joue de bœuf au foie gras des

Landes » ; « crème de potiron au safran et huîtres pochées à l'anis vert » ; « tournedos de thon rôti à la broche, gnocchis de pomme de terre au basilic » ; « Dos de morue piqué de chorizo, nougat tendre d'orge perlée et jus de persil » ; « filet de canard au sang et cuisse confite longuement, salsifis et betteraves meunières, jus de cuisson dolce forte » ; ou encore « carré d'agneau de Sisteron servi dans une Barigoule d'artichauts, lard paysan et quelques panisses aux olives » entre autres. On aime tout simplement. Côté desserts, la carte joue d'agréables et douces surprises, préparées par Jan Trepala, le chef pâtissier, « moelleux de cacao au cœur coulant, crème glacée à l'orange et chocolat ivoire » ou « Millefeuille craquant à la noix de coco lié d'une mousseline à la banane », des purs délices. Renforcées, les équipes cuisine et salle ont accueilli en tout début



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman









© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

d'année des talents confirmés comme Olivier Roudon (*second de cuisine*) qui a travaillé chez Guy Lassaussaie et Philippe Girardon ; Jan Trepala (*chef pâtissier*), ancien de la Pyramide à Vienne ; Ludovic Parfait (*sommelier*), ancien du Cagnard et porteur du titre de « *vice-champion de France des sommeliers* » et Olivier Novelli (*premier maître d'hôtel*) ex-responsable de salle du Mas Candille. Une brigade de haute valeur... On mettra aussi en avant la grande fraîcheur et l'excellence des produits utilisés par Nicolas Navarro : viandes (BVD à Saint-Laurent du Var), fruits et légumes (Producteurs Réunis au M.IN. Saint Augustin à Nice) et surtout poissons fins (*livrés régulièrement par la société Vanikoff à Rungis, spécialisée dans les écrevisses pattes rouges et fournisseur des meilleures tables du monde jusqu'à Tokyo et Singapour*). On ne peut que se réjouir de cette belle évolution pour cet établissement au charme indéniable qui a cherché pendant sa première année d'ouverture son juste tempo gourmand... Aujourd'hui, c'est chose faite grâce à la présence de Nicolas Navarro en cuisine, homme d'engagement, sincère et pugnace. Il a su gérer avec brio les investissements consentis par la famille Chambon (*propriétaire des lieux*), en jouant la carte de l'élégance et la qualité haut de gamme... réussissant à faire de la Table de Pierre, une table gastronomique reconnue.

### **La Table de Pierre**

Le Mas de Pierre - Relais & Châteaux  
route des Serres - Saint-Paul de Vence.  
Tél.: +33 (0) 4 93 59 00 10  
[www.lemasdepierre.com](http://www.lemasdepierre.com)  
Menus : 50 (déjeuner), 70, 85 et 97 euros

© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman





© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman





# Le Repaire de la Flibuste

*Cette véritable institution...continue à jouer avec brio les registres marins depuis 30 ans. En Cuisine Jean-Claude Plais joue classicisme et belles saveurs.*

© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapaman



Dédié à la cuisine de la mer depuis 30 ans, le Repaire de la Flibuste a toujours été une véritable institution... Cette agréable table gourmande du Port de Marina Baie des Anges, rachetée par Roger Martins en 2001, continue à jouer avec brio les registres marins. Tout récemment redécouverte, l'agréable salle s'est enrichie de nappages blancs chics et classiques. Côté cuisine, Jean-Claude Plais, régale la clientèle avec de bons classiques : « soupe de poisson de roche », « bourride de poissons en

filet », « bouillabaisse » ou encore « homard rôti entier, sauce basilic » entres autres. Grâce à d'excellents fournisseurs telle la Poissonnerie Deloye, Roger Martins bénéficie aussi de l'arrivage journalier de poissons et crustacés frais de la pêche méditerranéenne. Ainsi lous, sars, daurades, soles, rougets, chapons, saint-pierre et bien d'autres gibiers de mer régalaient tous les jours la belle clientèle de la maison. Une carte à base de viandes et de plats traditions, cuisinés à l'ancienne a aussi été pensée

pour que la fête gourmande continue... afin de séduire tous les palais... Une table agréable à découvrir.

## Le Repaire de la Flibuste

Port Marina Baie des Anges  
Le Commodore  
06270 Villeneuve Loubet  
Ouvert 7 jours sur 7  
du 1er avril au 30 septembre  
Menus, 23, 28 euros

Tél.: +33 (0)4.93.20.59.02  
Email: roger.le.flibustier@aol.com



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapaman







© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman





*Didier Seillet en cuisine*



# Didier Seillet

au Luna Caffé à Cannes

*A Cannes-La Bocca...Didier Seillet régale  
les gourmets avec ses menus-bonheur à 23 et 29 euros.  
A la carte : cuisine du marché et plats ensoleillés...*



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



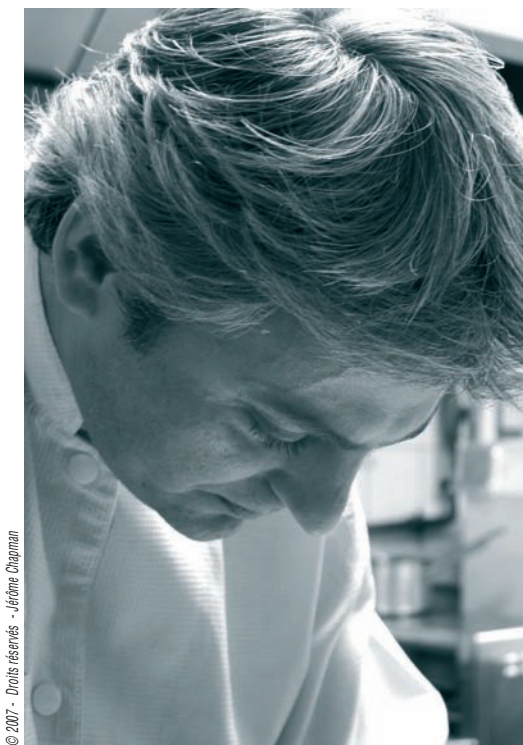
© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman





© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

## Didier Seillet au Luna Caffé à Cannes

*Dans son restaurant,  
Didier Seillet ne cherche pas  
à « faire du gastro »,  
il préfère jouer les belles saveurs  
de plats « tradition »,  
presque de la cuisine familiale,  
toujours teintée d'élégance  
et d'un zeste de permissivité.*

Générosité et sincérité sont les grandes qualités de Didier Seillet. Belles valeurs que l'on retrouve avec plaisir dans sa cuisine du marché au restaurant Luna Caffé à Cannes La Bocca. Même s'il a fait ses classes chez Jacques Maximin (Negresco) et Roger Vergé entre autres... Didier Seillet garde discrétion et humilité. Son bonheur avant tout, c'est le plaisir de ses convives. Après avoir officié en qualité de chef des cuisines à L'Armorial à Mandelieu à deux pas de l'Oasis de Stéphane Raimbault, il décide finalement de se lancer dans l'aventure... Il ouvre son restaurant au printemps 2005 et reprend le Luna Caffé, créé par Jo Petinatti (propriétaire de Félix sur la Croisette pendant 30 ans). Assisté en salle par Valérie, son épouse, Didier Seillet a réussi à faire de sa table gourmande, une destination non seulement reconnue par la clientèle du quartier, mais aussi par bon nombre de gourmets en quête de « cuisine vérité ». Dans son restaurant, Didier Seillet ne cherche pas à « faire du gastro », il préfère jouer les belles saveurs de plats « tradition », presque de la cuisine familiale, teintée d'élégance et d'un zeste de permissivité. C'est son talent tout personnel. Toujours imprégnée de belles inspirations

et concoctée avec d'excellents produits, sa cuisine n'a rien à envier à certaines grandes tables. « Ici je n'ai pas de chambres de congélation, je ne sers uniquement que des produits frais, que je vais chercher tous les matins chez de petits artisans, c'est ma cuisine du marché, ainsi mes menus peuvent varier d'un jour à l'autre si je ne trouve pas la qualité que je désire » assure-t-il. Une philosophie de travail que confirme la carte du moment, généreusement gorgée de belles suggestions : « bouquet mer et jardin de noix de pétoncle aux scampis sautés » ; « salade maraîchère d'écrevisses aux copeaux de magret poêlé » ; « rognons de veau rôtis entiers au velouté de graine de moutarde » ou encore « feuilleté de veau et agneau en blanquette d'autrefois », le régal est dans l'assiette...à prix doux. On aime et on revient.

**Luna Caffé**  
8, rue Barthélémy  
06150 Cannes La Bocca - France  
Tél.: +33 (0)4 93 90 96 20  
Menus, 23 et 29 euros  
Carte, 35 euros  
Fermé le dimanche





© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Fraîcheur des produits, marché du jour et cuisine sincère, Le Luna caffè est devenu la cantine préférée des jeunes chefs créatifs et des personnalités qui veulent se régaler loin de la foule et de la frime.



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman





Credit photo © 2007 Platinum Publications de Presse

## Cuisine créative aux Templiers dans le Var avec...

# Michaël Cochet

par Jérôme Chapman

*Ce jeune chef à la verve gourmande très prometteuse, fouette avec délicatesse une cuisine de belle humeur en fonction du marché quotidien. Ce diable de garçon ne manque pas de savoir-faire, il met le rêve dans l'assiette.*



Credit photo © 2007 Platinum Publications de Presse



Credit photo © 2007 Platinum Publications de Presse

Située au cœur du village médiéval de Roquebrune sur Argens dans le Var, le restaurant Les Templiers est une vraie petite bonbonnière gourmande. Dirigée par Ariane Meyer, hôtelière à Wengen (Suisse) et propriétaire de l'hôtel Regina (4 étoiles luxe), cette charmante table villageoise a enfin trouvé son prince des fourneaux et toutes les lettres de noblesse gastronomiques qu'elle mérite. Le décor de belle allure, chic et convivial, apporte à lui tout seul son lot de bien-être, et l'envie de se repaître dans de joyeuses « enca-naillades » gourmandes. Grand miroir d'époque, tables nappées de blanc, fauteuils habillés de tissus zébrés de jolies rayures colorées et romantique bouquets de fleurs fraîches, on baigne dans les joies d'un parfait bonheur. Côté cuisine, Mickaël Cochet, jeune chef à la verve gourmande très prometteuse, fouette avec délicatesse une *gastronomie de belle humeur* en fonction du marché quotidien. Comme la valeur n'attend pas le nombre des

années, la vie professionnelle de Mickaël Cochet est déjà bien remplie et riche en expériences dans des maisons de belle renommée: L'Oxalys à Val Thorens chez Jean Sulpice, l'Auberge de l'Eridan (à Veyrier du Lac) et à La Ferme De Mon Père à Megève (les deux tables de Marc Veyrat). Aux Templiers, il sait mettre à contribution tout son savoir-faire. Et ce diable de garçon n'en manque pas. Dans cette antre gourmande de Roquebrune-sur-

Argens, il signe une carte haute en couleurs et en goût, célébrant de façon singulière saveurs du Sud et saveurs d'ailleurs dans un esprit contemporain bien pensé: « mini bocaux de gaspacho melon-pastis»; « marbré de foie gras aux fines herbes, figue rôtie et vinaigre fram-boise »; « tournedos de cabillaud lardé, asperges vertes accompa-gnées de sa tuile de parmesan » ou encore « crevette géante au poivre du Japon, spaghetti de légumes sen-

teur coriandre ». Le rêve est dans l'assiette, le charme dans l'accueil. On s'en régale.

### Les Templiers

11 place Albert Perrin  
Roquebrune-sur-Argens  
83520 - France  
Tél.: + 33 (0)4 94 45 12 52  
Carte, 30 à 55 euros  
Fermé lundi.  
Fermé de novembre à avril



Credit photo © 2007 Platinum Publications de Presse









Vincent Rouard et Patrice Lafon. Crédit Photo : © 2006 - Droits réservés - Jérôme Chapman

## La Vigne à Table **Vincent Rouard** et Patrice Lafon

*En moins d'un an, ils ont su créer une table incontournable en plein pays varois. Alliant esprit lounge, belle cuisine et Vins de Provence, Vincent Rouard et Patrice Lafon ont insufflé à leur table gourmande charme et convivialité.*





Vincent Rouard, Patrice Lafon et Christian Collette. Crédit Photo : © 2006 - Droits réservés - Jérôme Chapman

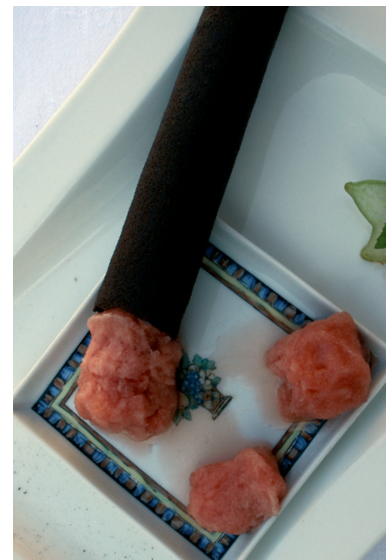
Repris l'an passé par Vincent Rouard et Patrice Lafon, le restaurant de la Maison des Vins Côtes de Provence des Arcs-sur-Argens, baptisé *La Vigne à Table*, confirme ses ambitions. Vincent Rouard et Patrice Lafon, ont su, en moins d'une année, donner une image nouvelle et créer une renommée grandissante à cette table, déjà appréciée en son temps. Honoré du titre de *Meilleur Ouvrier de France*, Vincent Rouard n'est pas un inconnu, ce passionné de belle gastronomie et d'art de vivre, a œuvré chez les plus grands. De *la Palme d'Or* à Cannes auprès de

Christian Willer, à *La Bastide de Capelongue* à Bonniux en passant par le *Mirazur* à Menton ou encore *La Coupole* à Monaco, son parcours est éloquent. Complètement repensée, cette maison gourmande propose un salon lounge cosu et un Wine Bar agrémentés de grands fauteuils club en cuir, tables hautes et tabourets, d'une salle de restaurant gastronomique, totalement redécorée et d'un grand patio semi-couvert. En cuisine, le jeune chef, Patrice Lafon, élève de Jean-François Rouquette, assisté de Christian Collette, jongle avec les belles saveurs autour d'une gas-

tronomie novatrice et très créative alliant inspiration au gré des saisons et sublimes mariages avec les Vins de Provence : « foie gras poêlé sur carpaccio de cèpes, émulsion de persillade et petite salade à l'huile de noisette », « brouillade d'œuf au corail d'oursin et cuillère japonaise de glace wasabi », « salade de saumon cuit et cru sur une galette de pomme de terre, vinaigrette d'agrumes et crème glacée au safran » ou « cœur de pigeon rôti, blancs de blettes braisés et coulis de feuilles vertes » en entrée, à faire suivre par les « rougets en portefeuille de coquillages,

purée de carottes cuites dans un jus d'orange aux saveurs de cumin, petits oignons blancs glacés au fumet », le « pot au feu de homard », le « filet de loup en damier d'herbes et de coulis de poivron rouge, cannelloni d'aubergines au basilic, crème de bourrache », ou encore le « colvert rôti entier, chartreuse d'asperges au céleri rave et cèpes poêlés ». Côté desserts, les créations de Patrice Lafon, jouent dans les registres classico-modernes : « crumble de poire pochée au thym, glace au pain d'épices », « Cohiba de rhubarbe et ses cendres en granité », « sablé

Crédit Photo : © 2006 - Droits réservés - Jérôme Chapman







*Brouillade d'oeuf au corail d'oursin et cueillère japonaise de glace wasabi. Crédit Photo : © 2006 - Droits réservés - Jérôme Chapman*





*La Vigne à Table,  
c'est aussi une multitude  
de Vins de Provence  
proposés tous les jours  
en harmonie  
avec la cuisine  
de Patrice Lafon.*

*demi-sel d'ananas Victoria confit, fraîcheur de romarin » ou encore « fondant de champagne et marmelade d'oranges à la vanille bourbon, sorbet à la rose ». On se réjouira aussi du menu déjeuner à 34 euros proposant une formule trois plats avec par exemple le « thon mi-cuit, vinaigrette d'agrumes et chips à l'olive noire » en entrée, suivi des « encornets en persillade, fêvettes au basilic » ou les « rognons de veau flambés au cognac, pomme Maxime, fricassée d'asperges vertes et pleurotes » et pour les desserts la « soupe de fraise à la fraîcheur citron ». Une cuisine d'excellence, concoctée avec talent, mais aussi avec de très bons produits : fleurs de Marius Auda à Gattières ou encore Truffes noires, jambons ibériques et italiens de la Maison Ibaroni à Draguignan entre autres. A noter aussi que La Vigne à Table, c'est aussi une multitude de Vins de Provence proposés tous les jours en harmonie avec la cuisine de Patrice Lafon et sélectionnés par Vincent Rouard et Julien de Rycke, son assistant. On aimera aussi le Caveau-boutique de la Maison des Vins*

*invitant à la découverte de tous les domaines Vins de Provence. Cette table de charme a tout pour plaire avec sa terrasse lounge ouverte en saison, son lumineux patio semi-couvert ainsi qu'une grande salle dédiée aux mariages et aux banquets jusqu'à 200 personnes.*

***La Vigne à Table***

*Maison des Vins Côtes de Provence  
Nationale 7*

*83460 Les Arcs sur Argens*

*Tél. 04 94 47 48 47 - Fax. 04 94 47 55 13*

*E-mail : lavigneatable@wanadoo.fr*





Alex Vial et Alain Bœuf © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

## Alain Bœuf et Alex Vial

*Au Bistrot Gourmand  
Le Concorde à Vidauban  
dans le Var, Alain Bœuf  
et Alex Vial jouent  
"cartes sur table"  
un registre de cuisine vérité,  
généreuse et sincère.  
Gibiers, truffes et autres pro-  
duits du terroir y sont à  
l'honneur chaque année  
et à chaque saison.  
Simple et bon,  
on se s'en lasse pas.*

Table de convivialité et de générosité, la table d'Alain Bœuf connaît un succès grandissant. On vient de loin pour goûter sa cuisine plein terroir. Situé sur la place du village à Vidauban, le bistro gourmand le Concorde d'Alain Bœuf, sent bon la Provence varoise et vaut plus d'un détour. Depuis plus de 36 ans, ce restaurant de terroir, a su grandement gagner ses lettres de noblesse. Depuis l'an dernier, la terrasse s'est agrandie et embellie sur la place du village entièrement refaite. Ainsi la façade du restaurant a gagné en visibilité. Cette sacrée table gourmande est une véritable institution. A peine passé, le pas de porte, le petit

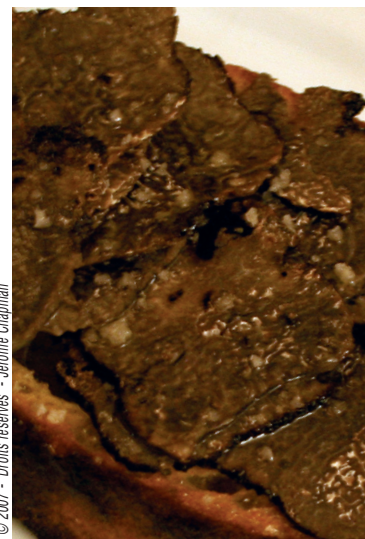
bar convivial menant à la salle à manger du restaurant, renouée récemment, invite à la fête villageoise et aux petits apéros entre amis avant de se régaler des copieux plats de la maison. Les vrais connaisseurs en quête d'une cuisine goûteuse aux accents riches en tradition, trouveront ici leur bonheur. Avec Alex Vial, son chef de cuisine, Alain Bœuf concocte une cuisine à quatre mains mariant subtilement en belles saveurs les bons produits du terroir varois. Ainsi chaque saison rime avec plaisirs gourmands : petits légumes frais du terroir apportés par les paysans locaux, truffes en saison (Philippe De Santis

à Bauduen dans le haut Pays Varois), poissons de pays et viandes de premier choix traités dans les règles de l'art, font la joie des nombreux convives de la maison. Et à chaque jour, ses saveurs gourmandes, ainsi été comme hiver, on se réglera de cette cuisine haute en couleurs aux inspirations de Provence. A l'hiver, sa « brouillade de truffes », ses « grosses tartines grillées et lamelles de truffes, sel de camargue et huile du moulin » et aussi les belles viandes de gibier... Au printemps, le « cabris en petite cocotte et ses légumes primeurs »... A l'été la bourride, les salades aux légumes paysans, la truffe d'été et à l'automne ses

Fethy © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman





© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

saveurs de sous-bois et de retours de chasse. On comprendra vite qu'au bistro gourmand le Concorde à Vidauban, Alain Bœuf et Alex Vial jouent les vraies valeurs du terroir. Côté salle, on aime l'accueil convivial et souriant de Josy, l'épouse d'Alain Bœuf, ainsi que le service tout en gentillesse de Fethy, le chef de rang de cette agréable maison.

**Le Concorde**  
Place de la Mairie  
83550 Vidauban  
Tél. 04 94 73 01 19  
Fermé le mercredi  
Carte, 25 à 45 euros

© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman





# les charmes de la campagne varoise







Credit photo © 2007 Platinum Publications de Presse

Gastronomie et hotellerie de charme

# La Bastide des Magnans

par Jérôme Chapman

*Au coeur de la vallée de l'Argens, sur la route de la Garde-Freinet, cette table gourmande, récemment agrémentée de cinq chambres, cultive un Art de vivre à la provençale...dans un environnement tout en charme...*



Photos © 2007 Platinum



ituée au pied du massif des Maures, cette bastide tout en charme, entre vigne et village, sent bon la Provence. Christian Bœuf, le propriétaire, a su en quelques années donner ses lettres de noblesse à cette ancienne magnanerie devenu aujourd'hui un lieu gourmand reconnu. Pittoresque terrasse ombragée de platanes, salles à manger aux tonalités du Sud... la maison a belle allure. Tout récemment embellie de cinq chambres d'hôtes, décorées avec goût et chacune dans un style différent, la Bastide des Magnans invite aussi au week-end détente et au farniente... Comme le confirme Christian Bœuf « J'ai voulu créer à la Bastide, un lieu de convivialité et de bien-être... mariant belle cuisine

de nos terroirs et chaleureuse atmosphère provençale... Suite à de nombreuses demandes de clients, nous avons décidé avec mon épouse de créer cinq chambres d'hôtes au dernier étage, spacieuses et confortables pour satisfaire les désirs de nos convives. C'est vraiment un succès, les réservations affluent de toutes parts, il faut dire que les chambres plaisent énormément... avec des tarifs à prix corrects, incluant, le petit déjeuner. Chacune est conçue dans un style différent pour mieux jouer la carte de l'originalité. Nous avons créé aussi des forfaits pour les week-ends incluant dîner, chambre et petit-déjeuner. Toutes ces prestations nous permettent de parfaire notre service à la clientèle...D'avoir

cinq chambres, c'est un aussi un plus...qui permet en semaine à certains de nos clients, qui auraient un trajet de retour plus ou moins long, de prendre une chambre après un repas copieux et bien arrosé ou bien en cas de fatigue ». Côté table, la Bastide des Magnans c'est aussi la belle cuisine de Ludovic Cosnier qui joue avec brio la « Provence des saveurs ». Ce jeune chef de cuisine aime conter avec singularité les terroirs environnants au gré de ses inspirations du moment. Installé depuis onze années, il a su faire évoluer l'esprit gastronomique du restaurant en lui insufflant qualité et créativité dans un registre classique et aérien : « rôti de lotte aux écrevisses, jus au thym-citron », « poêlée de noix de

st-jacques au beurre blanc, julienne de truffe », ou encore « perdreau rôti désossé entier, sauce au cognac et foie gras, chou braisé au saucisson à l'ail » entre autres. Aussi à chaque saison ces produits et ses menus : « brouillade à la truffe », « Salade de homard des Magnans », « terrine de foie gras de canard,



Photos © 2007 Platinum





Photo : La Bastide et sa belle terrasse ombragée. 2007 © Platinum droits réservés



*Au cœur du Var, sur la route de la  
Garde-Freinet, cette table gourmande,  
récemment agrémentée  
de cinq chambres, cultive un art  
de vivre typiquement provençal...  
dans un environnement  
tout en charme...*

*pain grillé et pain d'épices, gelée au  
porto », ou encore « filet de st-pierre à  
l'huile d'olive, topinambours à la truffe ».  
Côté vins, la carte des vins fait la part  
belle aux bons domaines environnants  
comme le Château Verez, La Font du  
Broc, le Domaine de Jale, le Château  
Mouresse, le Clos Cassivet ou encore le  
Domaine de Saint-Julien d'Aille entre  
autres. On aime tout simplement  
cette agréable « Bastide » tout en char-  
me à Vidauban au cœur du Var.*

### **La Bastide des Magnans**

Route de la Garde-Freinet  
83550 Vidauban  
Tél : 04.94.99.43.91  
Fermé lundi.  
Menus, 28, 39 et 69 euros  
Carte, 38 à 55 euros  
Tarifs week-end  
Samedi à la Bastide des Magnans :  
165 euros par personne. Dîner avec menu  
truffes tout compris, Chambre de charme,  
petit-déjeuner compris.  
Chambres, 75 à 115 euros  
E-mail: [magnans83@orange.fr](mailto:magnans83@orange.fr)  
Site : [www.bastidedesmagnans.com](http://www.bastidedesmagnans.com)

Christian Bœuf et Ludovic Cosnier entourés de l'équipe de la Bastide des Magnans. Photo : Droits réservés © 2007 - Jérôme Chapman







Photo : Les chambres de la Bastide des Magnans . 2006 © Platinum droits réservés











# Le nouveau menu de Christophe Pétra

par Patrick Danton

*Inconventionnel, le menu « Os et Arête »  
fera à coup sûr « hérissier le poil », des mous  
et des « sans-idée » ou encore celui des confrères  
envieux en manque d'exposition médiatique.*



Restaurant Le Sud - © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



La sole : © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

• OS ET ARETES • Cuisine pleine de couleurs et de saveurs, dédiés au Sud, c'est la signature de Christophe Pétra. Ce jeune chef créatif et talentueux a su s'imprégner des multiples enseignements de ses maîtres tels Paul Bocuse, Roger Jaloux, Laurent Tarriec, Stéphane Rimbault ou encore Roger Vergé, qui lui ont montré la voie. Ainsi à Aiguebelle sur la route du Lavandou, entre Bormes-les-Mimosas et Cavalaire, face à la mer, Christophe Pétra a fait de son restaurant, l'une des tables les plus renommée du Var. Tout récemment transformé, son restaurant le Sud, s'est embelli : baies vitrées lumineuses, terrasse couverte sur le toit et conviviale tables rondes, l'ambiance joue chic et décontraction. En cuisine, Christophe Pétra aime créer des saveurs franches et inspirées de son terroir. Ce grand gaillard à la mine joviale aime avant tout faire plaisir à ses clients. Son menu du jour, raconté au bouche à oreille laisse percevoir une gastronomie généreuse qui n'oublie jamais son

terroir. Subtile et savoureuse, la cuisine de Christophe envoûte vite les papilles au fil des plats. Si son « cappuccino de pétoncles, cèpes et truffes », son « risotto de cabillaud demi-sel, fumet de vin rouge et sauge », ou encore son succulent « lapin confit quatre heures, peau d'aubergine brûlée, polenta aux pignons et jus de braise » restent les grands classiques de la maison, Christophe Pétra aime aussi la provocation. Après son menu « Révolution en boîte », qui a obtenu un grand succès l'an passé, il a décidé de

mettre en place un nouveau menu hors-norme : Os et arêtes. « Je suis toujours convaincu que le "système", dans lequel nous vivons, est de plus en plus contraignant... nous attendons toujours la TVA à 5,5. ». Du coup, il fait sa révolution en cuisine, avec des messages symboliques. « ce menu Os et Arêtes, c'est un peu l'image de ce qui reste au restaurateur quand il a fini de payer toutes ses charges... » ajoute-t-il. Ne manquant pas d'humour et de civisme Christophe Pétra a réellement mis son menu à la carte, il suffit de le

demander. A la seule différence que, le menu Os et Arêtes est un menu copieux, un « terre et mer », comme on dit dans le jargon des chefs, façon Christophe Pétra, un pur moment d'anthologie... Inconventionnel, le menu fera à coup sûr « hérissier le poil », des mous et des « sans-idée » ou encore celui des confrères envieux et en manque d'exposition médiatique. Mais ce menu, Christophe l'a conçu de façon sincère. Et comme il le dit si souvent avec sa bonhomie naturelle et son accent du Sud : « Ce métier est difficile... avec beaucoup d'horaires et de contraintes, alors si en plus on ne peut pas se faire plaisir, ce serait un comble! On n'a plus qu'à aller jouer à la pétanque avec les copains ».



La caillie : © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Les frites de moules : © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

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









## Le nouveau menu de Christophe Pétra

Présenté en 4 actes à la façon  
de tapas géants « *montados* »  
(montés) servis à l'assiette,  
le menu commence par un  
traditionnel « *os à moelle* "long  
et large" coupé dans les 2 sens,  
surmonté d'une tartine de truffes,  
gros sel, accompagné de sa bro-  
chette de girolles et rognons»,  
suivi d'une « *déclinaison de caille*  
"cuisse, poitrine et œuf" et son  
escalope de foie gras poêlé »,  
des « *filets de rouget rôtis sur la  
peau en jus de grenade et pâtes  
escargot* » et pour finir  
la « *sole "arête et filet" en persilla-  
de et réduction balsamique* »





# voyage au pays de la truffe

par Jérôme Chapman

Droits réservés © Jérôme Chapman





# Chez Philippe de Santis

## Voyage au pays de la truffe

### au Domaine de Majastre dans les Hautes terres varoises

Une des meilleures destinations de la région du Sud-est pour ceux qui aiment les vraies Ferme Auberges plein terroir. Situé au dessus du village d'Aups, en pleine campagne, Le Domaine de Majastre (*domaine agricole familial*) n'est vraiment une adresse pas comme les autres. S'il est vrai qu'ici « *on mange vrai...! et copieux* » comme le dit Philippe de Santis avec une pointe d'accent. « *Les vrais connaisseurs viennent surtout au "Domaine" manger les truffes en saison, hiver comme été* » ajoute-t-il. Avec un menu unique à 60 euros par personne tout compris... truffes du Haut Pays varois incluses. Rosy de Santis, l'épouse de Philippe, vous concocte une cuisine comme autrefois : généreuse, un brin rustique, mais tellement bonne. Ici tous les produits viennent de la ferme du Domaine ou de la campagne environnante: amuse-bouche, apéritif, "brioche aux truffes et lard paysan, sauce aux morilles", "brouillade aux truffes du Domaine", "agneau confit sauce aux truffes, polenta et forestière de champignons, morilles du Haut Var et sauce morille", "brie aux truffes du Verdon", "parfait glacé et pain perdu tradition, truffes et miel du pays", vin et café compris. Bien sûr, dans cette ferme-table d'hôtes, les vins proposés avec les menus sont issus

du terroir : Domaine de la Curnière (Côtes de Provence-Propriétaire : Mme Pérignon à Tavernes) ou Vin de Cantarelle de Brue Auriac. A noter que l'on peut aussi acheter directement des truffes au Domaine (Philippe de Santis est trufficulteur...)... et profiter en même temps, lors d'un déjeuner, d'une démonstration de recherche de truffe... et de



*Tuber melanosporum du Domaine © Jérôme Chapman*

conseils pour la préparation de recettes dont la fameuse brouillade de truffes du Haut-Var... Du pur bonheur.

**Menu : 60 euros** (apéritif, plats du terroir, desserts, vin à volonté, café et démonstration de recherche de truffes avec chien-truffier sur le domaine) Possibilité de forfait week-end.

#### Domaine de Majastre

Route de Moustiers

Bauduen - 83630

Tél.: +33 (0)4 94 70 05 12



*Droits réservés © Jérôme Chapman*



*Droits réservés © Jérôme Chapman*





# Charme et luxe hôtelier



*De l'Hôtel Montalambert (Majestic Hotel Group)  
et de l'Hôtel du Jeu de Paume à Paris  
au superbe Hotel Rey Juan Carlos 1<sup>er</sup> (Husa Hoteles)  
à Barcelone en passant par  
l'Hôtel K (Nicole et Jean-Georges Klein) en Moselle  
et l'hôtel Casa Angelina en Italie (Stein Group)...*  
*A chaque hôtel son chic, son charme et son luxe.*





• **LE MONTALAMBERT** • Ré-ouvert en 1990 après de gros investissements de rénovation et d'embellissement, l'Hôtel Montalembert s'est lancé en pionnier du mouvement des «hôtels boutiques». Émergeant au cours des années 1980 à New York, le marché de niche des *hôtels «boutique»* a connu un véritable boom. Ce type d'hôtel développe un style unique basé sur un concept et une personnalité qui lui sont propres. Construit en 1926, l'Hôtel Montalembert est idéalement situé dans le centre de Paris, au cœur de la rive gauche, où se côtoient les écrivains, les antiquaires, les galeries d'art et les boutiques de luxe. Il

est également à quelques minutes à pied du Musée d'Orsay et du Louvre. L'hôtel tient son nom du célèbre Charles Forbes Montalembert, politicien et écrivain membre de la prestigieuse Académie Française. Mi-2005, l'Hôtel Montalembert rejoint le prestigieux Majestic Hotel Group, propriété de la famille de la famille Soldevila Casals, hôteliers depuis plusieurs générations. Ils possèdent notamment le fameux Hôtel Majestic à Barcelone (Espagne). Les 56 chambres et suites offrent luxe et confort associés à un service efficace et discret. De style contemporain ou traditionnel, les 56 chambres et

suites offrent toutes luxe et confort, associés à un service efficace et discret. Hôtel stylé de la rive gauche, le Montalembert, fort de sa maturité a su conserver son esprit original, minimaliste et novateur aux ambiances intemporelles chic et cosy. Engagé dans un nouveau concept culinaire, le restaurant contraste par son intimité avec la terrasse aux coussins bleu saphir ponctuée de buis.

### *Hotel Montalembert*

3 rue de Montalembert  
75 007 Paris - France  
Tel.: + 33 (0)1 45 49 68 03  
e-mail: [welcomed@montalembert.com](mailto:welcomed@montalembert.com)



### • **HÔTEL DU JEU DE PAUME** •

Situé plein cœur de Paris, dans le quartier pittoresque de L'île Saint-Louis, l'Hôtel du Jeu de Paume, avec ses 30 chambres et 2 appartements de luxe desservis par des galeries suspendues, joue charme et intimité: poutres apparentes, charpentes entrelacées, pierres de taille, verre et carrelage de terre cuite. Cette belle maison d'hôtes abritait au XVII<sup>ème</sup> siècle un « *jeu de paume royal* », elle en a conservé de nombreux aspects architecturaux. Très prisée par la clientèle internationale, cette maison de style, décorée par la maîtresse des lieux, Elyane Prache, est le plus bel *hôtel de charme* de Paris.

### *Hôtel du Jeu de Paume*

54, rue Saint-Louis-en-l'Île 75004 Paris  
Tél.: 01 43 26 14 18  
E-mail: [info.jeudepaumehotel.com](mailto:info.jeudepaumehotel.com)









Avec leur ligne épurée et leur « design » contemporain, chambres et suites offrent un maximum de confort et un raffinement digne des grands palaces.

• **HOTEL K** • Sis dans un superbe environnement de verdure, au sein d'une clairière lumineuse, l'hôtel « K » de Nicole et Jean-Georges Klein (propriétaire, avec sa sœur Cathy, du restaurant *L'Arnsbourg* 3\*\*\**Michelin*) à Baerenthal en Moselle, a ouvert au printemps 2006. Son emplacement en pleine forêt au cœur du parc régional des Vosges du Nord est un bel atout. Ce « grand chalet » tout de bois vêtu et au toit pentu se compose de 6 chambres et 6 suites « haut de gamme », le tout sur 2 étages. Immergé en pleine nature et situé face au restaurant, le « K » séduit par la qualité de ses

prestations. Avec leur ligne épurée et leur « design » contemporain, chambres et suites offrent un maximum de confort et un raffinement digne des grands palaces. Une évolution largement appréciée par la clientèle internationale qui peut ainsi profiter de l'agrément d'un hôtel de luxe, dédié aux séjours détente loin de la ville, lors de ses périples gourmands à l'Arnsbourg.

### *Hôtel K*

5 Untermuhlthal  
57230 Baerenthal (Moselle) France  
Tel.: + 33 (0)3 87 27 05 60  
E-mail: [hotelk@orange.fr](mailto:hotelk@orange.fr)  
Chambres: 195 à 240 euros  
Suites: 300 à 420 euros





Composé de 40 chambres et suites, surplombant la Méditerranée, l'hôtel Casa Angelina joue « *chic et décontraction* ». Rien ne manque à cet univers de tranquillité ancré à flanc de falaise.







• **CASA ANGELINA** •

Situé sur la côte d'Amalfi en Italie, l'hôtel Casa Angelina « *Lifestyle Hotel* » est l'un des petits bijoux du Stein Group. Ancré à flanc de falaise, l'hôtel offre un fantastique panorama sur le golfe de Salerno. *Trendy et design*, l'hôtel porte le blanc comme symbole affiché. Composé de 40 chambres et suites, surplombant la Méditerranée, ce « *Life-style Hotel* » joue « *chic et décon-*

*traction* ». Immense lobby, baigné de musique lounge, restaurant gastronomique, bar, piscine extérieure, piscine intérieure avec hydro-massage, centre de beauté et de détente, sauna et plage privée, rien ne manque à cet univers de tranquillité. Le must de l'hôtel, c'est la *junior suite* (70 m²), avec son esprit minimaliste et high-tech, agrémentée d'une salle de bain panoramique et d'une belle terrasse avec vue

exclusive sur l'île de Capri. L'autre atout de cette belle maison, c'est aussi le restaurant gastronomique « *Un piano nel Cielo* » qui joue convivialité en salle, saveurs méditerranéennes dans l'assiette et vins locaux dans le verre.

**Casa Angelina**

Via G. Capriglione, 147

84010 Praiano (Sa)

Côte d'Amalfi - Italie

Tél.: +39 089 81 31 333

Email : [angelina@steinhotels.com](mailto:angelina@steinhotels.com)

[www.steinhotels.com/angelina](http://www.steinhotels.com/angelina)











• **HOTEL JUAN CARLOS I** • L'Hotel Rey Juan Carlos 1<sup>er</sup> (cinq étoiles *Luxe*) est considéré comme l'un des 35 meilleurs hôtels du monde (membre de The Leading Hôtel of the World). Construit au milieu de l'année 1992, ce grand bâtiment ultra moderne aux grands murs en verre, a été récompensé par le *Premier Prix d'Architecture Nationale* en 1992-1993. Nanti de 375 chambres et 37 suites « *Grand Luxe* », toutes équipées en grand confort et des derniers

équipements technologiques (internet wifi *high speed* etc...), l'Hotel Rey Juan Carlos 1<sup>er</sup> est l'un des fleurons du groupe Husa hoteles, leader hôtelier en Espagne présidé par Joan Gaspart Solves. Présent dans 125 villes du monde, le groupe Husa fait partie des meilleures chaînes hôtelières d'Espagne. Agrémenté d'un grand jardin privé, l'Hotel Rey Juan Carlos 1<sup>er</sup> est situé sur la *Diagonale*, l'avenue principale de Barcelone, et à 20 minutes de



Luxe et raffinement sont au rendez-vous dans ce bel hôtel qui a reçu les plus grandes personnalités de la planète. L'Hotel Rey Juan Carlos 1<sup>er</sup> (cinq étoiles *Luxe*) est considéré comme l'un des 35 meilleurs hôtels du monde.

l'aéroport international de Barcelone. Luxe et raffinement sont au rendez-vous dans ce bel hôtel qui a reçu les plus grandes personnalités de la planète. Constitué d'un immense lobby donnant sur un lumineux mur de verre, l'hôtel est prévu pour satisfaire la clientèle la plus exigeante : 2 restaurants, un bar, un business center, des boutiques, un service de location de limousines, un spa haut de gamme (*le Royal Spa, Leading Spa of the World*), 2 piscines, un hélicoptère...L'hôtel intègre aussi un centre de congrès et de conférence, pouvant recevoir jusqu'à 1.500 personnes, même en banquet.

**Hotel Rey Juan Carlos I**  
Avenida Diagonal 661-671,  
Barcelone 08028, Espagne  
Tel: +34 93 364.4040  
Fax: +34 93 364.4264  
E-mail : [hotel@brjuancarlos.com](mailto:hotel@brjuancarlos.com)  
[www.brjuancarlos.com](http://www.brjuancarlos.com)







# Interview de José Gaspart Bueno

Propos recueillis par Jérôme Chapman

*José Gaspart Bueno dirige le Groupe « Husa Restauration », branche du Groupe Husa, leader de l'hôtellerie en Espagne. Chargé de toute l'activité restauration : développement de restaurants et du secteur catering... José Gaspart Bueno commente l'histoire du groupe Husa.*

**Le Groupe Husa, c'est une histoire de plusieurs générations et aussi le symbole d'une belle réussite ?**

**J.G.B.:** Le groupe hôtelier Husa a déjà 77 ans. La création de la société Hôtels Unis SA, remonte au 30 juin 1930. Ce fut la première chaîne hôtelière privée dans l'histoire patronale de l'Espagne. nous avons été l'un des pionniers en Europe. Actuellement, notre groupe se structure dans deux divisions : **Husa Hôtels**, avec des établissements dans les principales villes espagnoles et la présence dans de nombreux pays du monde comme la France, la Belgique, l'Andorre, l'Egypte, les Etats-Unis et l'Argentine; l'autre partie c'est **Husa Restauration**,

qui se consacre à la gestion de restaurants, des collectivités et des services « catering », (sous la marque prestigieuse **Prats Fatjó**, créée en 1917). Durant les dernières années, la quatrième génération de la famille Gaspart a investi la majeure partie des postes à responsabilité du groupe Husa. **José Bon Gaspart** assume la direction générale de Husa Hôtels, et moi-même celle de Husa Restauration. Notre compagnie emploie 2.800 employés et dispose de 170 hôtels et de 80 sites de restauration, aujourd'hui nous venons de dépasser les 250 établissements incluant nos activités hôtels, restaurants, cafétérias, espaces de loisir et services de catering. Actuellement le Groupe HUSA (siège

central à Barcelone) est présent dans 125 villes du monde. Nos récents développements, nous ont aussi amené à lorgner dans l'hôtellerie de loisir au Maroc. C'est vrai, nous sommes dans une phase de plein développement. L'histoire continue!

**Comment se positionne le groupe Husa?**

**J.G.B.:** Aujourd'hui, Husa Hôtels est la troisième chaîne hôtelière espagnole composée d'établissements en ville. Nous disposons d'une centaine d'hôtels urbains. Nous avons aussi diversifié notre offre avec des hôtels de villégiature en montagne ainsi que des établissements de charme, centre de vacances, des activités balnéaires et de centres de santé. Ces investis-

sements ont fait du groupe Husa une des plus importantes chaînes hôtelières de la péninsule ibérique en nombre de chambres. Parmi nos hôtels, certains sont porteurs d'une symbolique toute particulière comme **El Avenida Palace** (à Barcelone), qui fut le premier établissement fondé par le groupe Husa, et surtout **El Oriente**, l'hôtel le plus ancien de Barcelone et qui a hébergé plusieurs générations de Gaspart. Nous sommes aussi porteurs d'une image de prestige international, avec quatre de nos établissements qui sont référencés dans *"The Leading des Hôtels of the World"*, organisation internationale prestigieuse réunissant 400 des plus luxueux hôtels de la planète. Le Groupe Husa gère 4 des 22 hôtels *"The Leading des Hôtels of the World"* d'Espagne. Ces fleurons sont l'**Hotel Palace** ; l'**Hotel Rey Juan Carlos I<sup>er</sup>**, tous les deux situés à Barcelone; l'**Hotel Real** à Santander et **el Castillo Hotel Son vida** à Palma de Mallorca. L'Hôtel Rey Juan Carlos I<sup>er</sup> a obtenu en 2005 sa qualification aux *"The Leading Spa of the World"* certifiant une garantie de luxe standard maximal.







## Clubbing à Paris

Buddah Bar © 2007 Buddah Bar

# Buddah Bar *toujours en vogue*

par Jérôme Chapman et Patrick Flet

*Espace d'évasion et de rêve, temple de la fusion-food depuis 11 ans, le concept de restauration et de lounge créé à Paris par Raymond Visan, à deux pas de la Concorde, surfe toujours en tête parmi les plus belles réussites de la profession.*

Le Buddha Bar dispose de nombreux atouts attractifs qui lui permette de fidéliser une importante clientèle de stars internationales et de VIP parisiens. Le lieu est tout d'abord impressionnant parce qu'il s'étend dans un profond sous-sol d'une superficie de près de 1.000 m<sup>2</sup>, avec une hauteur sous plafond de huit mètres. Le restaurant dispose de deux niveaux. Une immense réplique d'un Bouddha de 3,75 mètres de haut, dont l'original se trouve

au Musée Guimet, trône fièrement en plein cœur du restaurant d'une capacité de 300 couverts. En mezzanine, l'espace bar décoré d'un dragon long de 18 mètres qui surgit de chaque côté, offre en prime 110 places assises, le tout dans un décor très cosmopolite et chaleureux grâce aux teintes et aux matériaux choisis : le rouge, le bois et l'or. L'ambiance est à la fois celle d'un temple asiatique, d'une demeure portugaise, d'influences Santa Fe, meublé

d'acajou de style colonial, de pièces chinoises et japonaises, de lanternes magiques et de lustres en passementerie qui mettent en valeur les grandes balustres en fer forgé du XVIII<sup>e</sup>. A l'image de cet établissement unique en son genre, la carte se veut tout aussi séduisante. Concoctée par Tadashi Inose, chef américain d'origine japonaise venu tout droit de Californie, assisté par le chef français Eric Rousselières, elle propose une cuisine « Pacific Rim » :



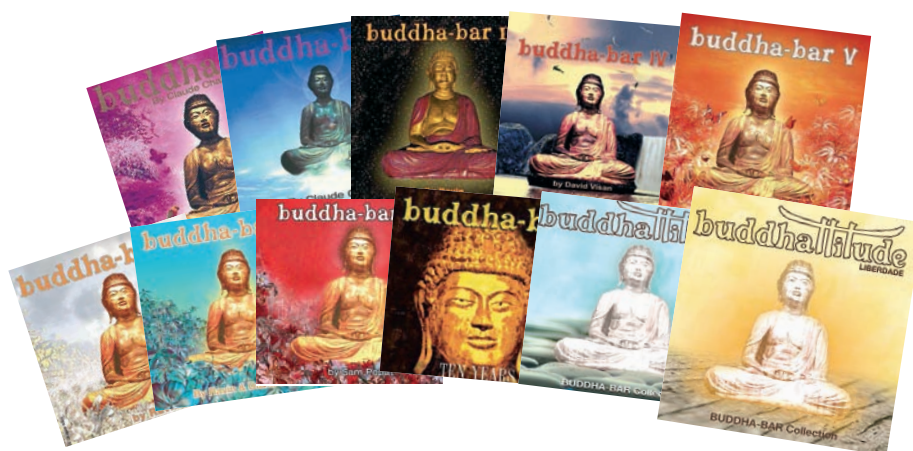


ingrédients et épices aux saveurs chinoises, japonaises, thaï se mêlent à un zeste d'Occident. Totalement « *fusion food* », les plats sucrés, salés, fruités ou relevés sont régulièrement renouvelés par la brigade en fonction des saisons : « *millefeuille de crabe avocat et pomme verte* », « *tore (thon gras) grillé aux cèpes japonais* », « *assiette de poissons et légumes en tempura* » ou encore « *soupe fraîche à la mangue* » complètent la gamme des plats vapeurs et des canards laqués aux fruits

confits... Bon nombre de ces plats sont aussi légers que diététiques. Grâce à l'imagination du chef "Sushi", qui associe à merveille les plats traditionnels japonais aux produits trouvés sur le marché parisien, la variété est de mise : « *Yellow Tail sushi* », « *Tobiko sushi* », « *Buddha-Bar Roll's* », « *Spider roll's* », « *Rainbow Spécial* »... entre autres. (Formules 32 euros une boisson comprise au déjeuner, 60 et 75 euros le soir. Carte environ 80 euros) Aux plaisirs des yeux et du palais,

**Raymond Visan** a voulu ajouter une note musicale originale en engageant régulièrement des DJ qui ont su s'inspirer des musiques du monde, musiques sacrées, traditionnelles, musiques indiennes, orientales, arabisantes, hispanisantes, péruviennes, vietnamiennes, grecques, tibétaines, jazz, lyriques... Les airs à la fois rythmés, langoureux, sensuels, rêveurs, planants, métissés, envoûtants créent une atmosphère particulièrement sensuelle et étourdissante.

sante. Paradis des sens, le Buddha Bar, faisant office de précurseur, opère une synthèse réussie entre ces musiques venues du bout du monde et la cuisine cosmopolite. Il sait aussi procurer un moment de pur plaisir quand on vient juste prendre au bar un cocktail aux appellations exotiques : *Nuits de Chine*, *Soleil de mes Nuits*, le *Lotus* ... Le Buddha Bar reste encore l'un des "spots" les plus fréquentés dès la fermeture des bureaux.



*Buddah-Bar en musique. Electroniques, chill-out, lounge ou encore latino, les compilations « Buddah Bar » invitent toujours au voyage et à la détente... Bienvenue dans l'univers merveilleusement zen du Buddah-Bar. Le tout dernier intitulé « Liberdade » vous invite à voyager des sommets enneigés de la Cordillère des Andes aux couchers de soleil des plages torrides et branchées de l'Océan Pacifique. Au programme, bandonéon, vibraphone, guitares et symphonies venues directement d'Amérique du Sud. Incontournable.*







Liana Marabini © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman

# Rencontre *avec*

*Liana Marabini, Thierry Blanc, Hubert Dolbeau et Lenny Spangberg*



Thierry Blanc © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman



Hubert Dolbeau © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman



Lenny Spangberg © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman





## Liana Marabini

Propos recueillis par Jérôme Chapman

*Historienne de l'art, spécialisée dans l'art culinaire ancien, Liana Marabini est aussi auteur, éditeur et producteur de films pour la télévision. Avec toujours un même thème : la gastronomie ancienne. Une spécialisation qui lui vaut une renommée mondiale. A Monaco, dans sa librairie Scripta Manent, elle collectionne livres et manuscrits anciens uniques au monde.*



Historienne de l'art, plus particulièrement spécialisée dans l'art culinaire ancien, Liana Marabini est renommée mondialement ; rare experte en la matière elle est aussi auteur, éditeur et producteur de films pour la télévision toujours sur cette même thématique : la gastronomie ancienne. Par ailleurs, elle donne son avis (*aux tribunaux et aux particuliers*) dans la valorisation des successions comportant des collections importantes de livres anciens ; collabore avec les maisons de ventes aux enchères et aide les bibliophiles fortunés à constituer leurs collections ; conférencière, ses interventions pertinentes en la matière lui valent un respect et une écoute unanime. A Monaco, sa librairie, aux rayonnages chargés de livres uniques au monde, décorée de meubles anciens et d'objets d'art, porte le nom symbolique et merveilleux de « *Scripta Manent* » (*nom révélateur, qui, traduit du latin, signifie « les écritures restent »*).





© 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman

*A Monaco,  
La librairie Scripta Manent,  
décorée de meubles anciens  
et d'objets d'art,  
regorge d'éditions  
tellement rares,  
qu'on se croirait  
dans un musée.*



© 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman



© 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman

C'est ici, qu'entre livres de collection et manuscrits d'époque, Liana Marabini nous explique l'importance des ouvrages anciens de civilisation matérielle en général et de gastronomie en particulier.

« Les guerres et les invasions, les victoires et les défaites, les inventions et les découvertes de l'homme, sont des moments assez bien connus, ayant influencé ou modifié notre façon de vivre, ils sont facilement racontables et bien définis. Mais ce qui a vraiment constitué la vie de tous les jours des gens, ce qu'ils mangeaient, ce qu'ils disaient, comment ils décoraient leurs maisons et leurs jardins, comment ils s'habillaient, quelles étaient leurs règles de comportement, c'est plus difficile à découvrir. Les faits et les gestes liés aux victoires et aux défaites sont représentés sur les monuments, chantés par les troubadours et commémorés par les peuples, en tant qu'épisodes majeurs et uniques mais ce qu'on faisait tous les

jours pour vivre reste insaisissable. *Scripta Manent* a pour mission d'aider nos contemporains à mieux comprendre le quotidien de leurs ancêtres. Ce n'est pas facile, mais nous aimons les défis. Les instruments que nous utilisons sont les livres et les manuscrits anciens. Nous aidons les collectionneurs (mais aussi les chercheurs et les historiens en tout genre) à découvrir quand un plat a été inventé, par qui, comment il était servi, quels étaient les vins qui l'accompagnaient, mais aussi quels assiettes et verres étaient utilisés pour ces nourritures, comment on décorait la table, avec quelles fleurs et quelles couleurs. Et encore, quels voyages ont été entrepris pour découvrir épices et végétaux, quels vêtements étaient en vogue dans les siècles passés, quels meubles et quelles plantes embellissaient la vie de nos ancêtres... Bref, notre librairie vous aide à comprendre et à aimer les styles de vie de nos prédécesseurs. » Cette librairie





© 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman



© 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman

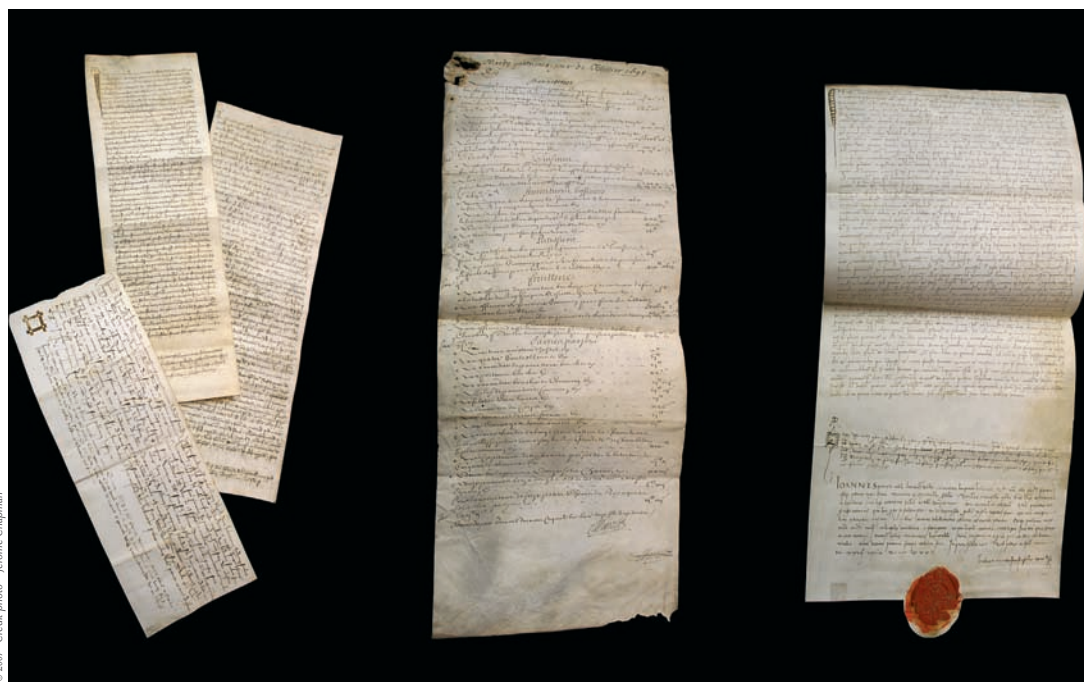
rie extraordinaire regorge d'éditions tellement rares, qu'on se croirait au musée. En effet, sur une étagère siège la deuxième édition du « *Cuisinier français* » de La Varenne (un ouvrage unique) : « *il y a un exemplaire ici, à Scripta Manent et un autre à la Bibliothèque nationale ; deux autres dans deux collections particulières* » nous » confie Liana Marabini. Entre autres trésors, on peut aussi admirer avec émotion la liste manuscrite faite par Dom Pérignon qui décrit les vins excitants dans la cave du Roi Soleil (« *Cette pièce n'est pas à vendre, elle fait partie de ma collection personnelle* », nous dit-elle) ; des manuscrits sur

parchemin du XIII<sup>e</sup> siècle : « *ce sont des recettes de liqueurs et confitures, écrites par des moines* » confirme Liana Marabini. Sur une autre étagère, on peut encore découvrir les premières éditions des ouvrages de Menon (« *La cuisinière bourgeoise* »), de Carême, de Massialot, de Bartolomeo Scappi (le premier livre de cuisine illustré, 1570), de Platina (le premier livre de recettes imprimé, 1475), de Brillat-Savarin, de Parmentier ou d'Escoffier, ainsi que d'autres raretés précieusement rangées comme une facture de vente de victuailles embarqués sur les caravelles de Christophe Colomb (1494), la liste de cuisine de Louis XIV (Versailles, 1698),

le premier livre d'astrologie gastronomique (1450), une recette de macarons envoyée à Marie Antoinette par son pâtissier, la collection complète des volumes du premier guide des restaurants (*Grimod de la Réynière*), les règles de comportement rédigées par Monsignor della Casa et beaucoup d'autres merveilles...

### Scripta Manent

Le Patio Palace  
41, av. Hector Otto  
MC 98000 Monaco  
Tél. : +377 97 77 51 10  
Fax : +377 97 77 03 93



© 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman



# rencontre avec thierry blanc



Thierry Blanc © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman



# Rencontre avec **Thierry Blanc**

Propos recueillis par Jérôme Chapman

*Créateur et directeur de “Blanc, le Bistro” à Toulon, bistro gourmand chic au décor contemporain et à l’ambiance musicale “lounge”, le tout agrémenté d’un service jeune et dynamique, Thierry Blanc répond à nos questions ...*

## **Quel a été votre parcours professionnel?**

T.B. : Originaire de Lyon, j’ai très tôt, été baigné dans l’univers de la restauration. A 14 ans, je travaillais en cuisine pour gagner de l’argent de poche. Je faisais les saisons d’été dans les bouchons Lyonnais... Je passe mon baccalauréat D et je présente les concours d’entrée à l’Ecole Hôtelière pour un BTS en gestion hôtelière. J’irai à Nice... En 1988, alors que j’étais Maître d’Hôtel à l’Argentin restaurant du Lowes Monte-Carlo, Pierre Gre-nier, Directeur du Café Paris à Monaco, me propose un poste de responsable logistique & Stewarding pour la réouverture du nouveau Café de Paris... J’y reste 9 mois... Par la suite la direction de la S.B.M. me propose un poste d’acheteur en matériel de cuisine et arts de la table que j’accepte. Je l’occupe jusqu’en 1993... Je commence à avoir envie de bouger... Alain Ducasse me parle de Paris, et pour moi commence une belle aventure ...Je deviens

“chef de projet” de Hédiard Paris, Place de la Madeleine. L’année suivante, je pars dans les Alpes de Haute Provence pour « la Bastide de Moustiers ». Puis les missions s’enchaînent : Gamme de produits liés à l’art de la table, création de « l’Hostellerie de l’Abbaye de la Celle » (Var), « Aux Lyonnais » à Paris, **Be Boulangépicerie** à Paris, « Ostapé » et « l’parla » au Pays Basque et aussi « Benoît » à Tokyo comme Kitchen Designer. Ma formation est terminée, je décide de réaliser la création de mon propre établissement.

## **Quelles ont été les grandes motivations qui vous ont poussé à ouvrir votre propre établissement à Toulon?**

T.B. : C’est un rêve nourri depuis toujours... De plus, toutes les expériences acquises m’ont donné la confiance nécessaire pour oser franchir le cap... Devenir chef d’une entreprise de restauration...à Toulon... Pourquoi Toulon ?

C’est La ville du Var. C’est la ville qui va exploser. Elle est d’une dimension intéressante (150.000 habitants) dans un département à fort potentiel... Une ville où le concept d’un bistro gourmand contemporain a sa place... surtout qu’il n’en existait pas d’équivalent.

## **Comment avez conçu votre projet ?**

T.B. : Pendant plusieurs mois, j’ai d’abord conçu un projet sur le papier. Cela m’a permis de définir un budget... Je l’ai présenté à un ami...qui est devenu mon partenaire financier. Après une étude de marché, nous avons visité plusieurs locaux dans le centre ville de Toulon autour de la place de la Liberté, et mon choix s’est arrêté sur un ancien cinéma (le Rex, fermé depuis plus de 15 ans)...pour ses beaux volumes, sa surface intéressante (380 m2) et sa situation stratégique. Nous avons finalement ouvert le 16 mars 2006... Et depuis nous ne cessons de faire d’heureux convives à

chaque service avec des formules rapides à 18 euros...Le ticket déjeuner tourne à 27 euros tandis que le dîner monte à 35 euros. Notre moyenne s’établit à 60 couverts jours sur la première année. Je pense raisonnablement atteindre 80 couverts en 2007.

## **Comment vous êtes vous entouré dans cette rencontre avec le succès?**

T.B. : Je me suis tout de suite entouré d’un bon jeune Chef de cuisine. Mon choix s’est porté vers le second de cuisine de L’Abbaye de la Celle... : Laurent Lemal (26 ans), formé chez Michel Dussau, Bruno Caironi et Benoît Witz. Son épouse, Julie, est en pâtisserie (son chariot fait sensation). Autour d’eux, j’ai constitué une équipe jeune et dynamique avec pour qualités premières : la ponctualité, le sourire et la générosité... La formation se faisant au quotidien aux rythmes des services. Aussi, je m’assure de préserver la motivation de chacun à chaque instant.



# Rencontre avec Hubert Dolbeau

Propos recueillis par Jérôme Chapman

*Directeur Général de l'hôtel Best-Western à Aix-en-Provence, Hubert Dolbeau, a su tirer tous les enseignements d'une vie professionnelle riche en expériences... au rythme de challenges et de succès... Voici son parcours en deux questions.*

## **Quel a été votre parcours professionnel?**

H.D. : Originaire de Casablanca, j'ai passé toute mon enfance et adolescence au Maroc, où j'ai su m'imprégner du mélange des cultures, de l'accueil légendaire des Marocains et des superbes produits du terroir. En 1967, après un stage initiatique au Royal Mansour, je débute ma carrière en tant que commis débarrasseur au Grand Hôtel à Paris. Après cette expérience et définitivement attiré par le métier, je rentre à l'Ecole hôtelière de Glion, d'où je sors diplômé à 20 ans. L'importance des relations que j'ai su tissé pendant mes stages et mon envie de découvrir le monde m'ont permis de partir comme assistant de direction dans un établissement de mes précédents employeurs : le Pez Espada (5 étoiles) à Torremolinos en Espagne. Mes origines terriennes, mon goût pour la cuisine et l'événementiel me dirigent naturellement vers une carrière en qualité de Food and Beverage

manager. Afin de compléter ma formation, j'obtiens une bourse pour un Master à l'Université de Cornell (USA). A la sortie de Cornell, je suis engagé par Hilton International à Montréal, et ensuite je deviens assistant F&B à Caracas et un peu plus tard directeur F&B à Bogota en Colombie. J'arrive en France en 1977 où je travaille successivement à l'ouverture de l'hôtel Frantel à Marseille avec le chef René Allouin, à l'hôtel Hilton à Paris et chez Eurest. En 1983, mon expérience et mes succès précédents, me permettent de prendre en charge la gérance des Relais Bleus et d'ouvrir une douzaine d'hôtels entre Menton et Toulouse. Profitant d'une intéressante proposition du groupe Score international, on me confie de multiples missions en France et en Espagne. Contacté par un groupe d'investisseurs indépendants, je prends en charge la construction et l'ouverture du centre de thalassothérapie Hélianthal à Saint Jean de Luz avec un

hôtel de 135 chambres. Pierre Ferchaud, alors directeur général du Concorde Lafayette, me met en contact avec le Groupe Warwick International, qui me confie la direction générale de l'hôtel Warwick à Genève pendant 10 ans et celui de Lyon pendant 4 ans. Depuis 2003, j'assure la direction générale de l'hôtel Best Western Le Galice à Aix-en-Provence.

## **Quelle est votre philosophie dans le travail?**

H.D. : Fort de nombreuses expériences dans des pays étrangers et en France sur des produits très différents, je me suis toujours adapté aux situations, afin de développer des produits de qualité, personnalisés et rentables en m'appuyant sur des équipes compétentes et motivées. Je recherche toujours à développer des investissements qui permettent un meilleur confort pour le client, l'originalité de l'accueil et du produit, la bonne gestion des ressources humaines,

le respect des procédures. Je pense que nous devons encore travailler sur la revalorisation de notre métier, montrer l'exemple, encadrer, former, tutoriser. Il y a dans nos activités suffisamment de produits et de structures différentes pour accueillir des compétences variées qui doivent être canalisées pour rester compétitives à travers : La satisfaction du travail bien fait, pour soi même et des clients, la créativité, l'adaptation, le maintien de notre outil de travail, et une gestion performante. Optimiste, passionné par les différents aspects de notre métier et surtout par la transmission de l'expérience. Je donne volontiers des lectures dans les écoles de formation (Glion, Vatel, la Sorbine) Membre de la Société Genevoise des Hôteliers, de l'Association des anciens de Glion et Cornell Society of Hotelmen), je continue à voyager pour le plaisir de découvrir de nouveaux produits et de rencontrer de nouveaux talents.



# rencontrer avec hubert dolbeault

Hubert Dolbeault © 2007 - Credit photo - Jérôme Chapman





# rencontre avec Jérémy Spangberg



Jérémy Spangberg © 2007 - Jérôme Chapuis



# Rencontre avec Lenny Spangberg

Propos recueillis par Jérôme Chapman

*LSO International, société spécialisée dans la gestion de congrès et de salons, du "réceptif corporate", de l'événementiel de prestige et d'activités sportives "incitatives" représente un des leaders de cette profession en France ... Lenny Spangberg, président du groupe, répond à nos questions.*

## **Quels ont été vos débuts dans cette activité ?**

L.S. : Après des études universitaires en Sciences Economiques, je m'initie au métier grâce à divers stages dans le domaine de l'hôtellerie. La pratique courante de plusieurs langues depuis le plus jeune âge facilite mon apprentissage. En 1971 j'accepte un poste au sein d'une société parisienne spécialisée dans le marché incentive et accède par ce biais, à un diplôme de guide-interprète. Ayant un goût accru pour les voyages, je visite dans le cadre de mes fonctions plus de 85 pays en 4 ans. En 1979 cette agence parisienne décide d'étendre ses possibilités d'accueil, ouvre une deuxième agence dans le Sud, basée à Nice et m'en confie la direction. Conjointement, nous développons ainsi avec succès l'activité incentive, avec comme partenaire et client privilégié le continent nord américain. 1987 est l'année de création d'LSO

International. Le congrès DIGITAL organisé par nos soins un an après nos débuts nous permet d'accéder très rapidement à une notoriété internationale. C'est en 1990 que nous rachetons l'activité azurée dont j'étais à l'origine le gérant.

## **Après 1990 quelles ont été les circonvolutions du marché ?**

L.S. : Malheureusement nous avons dû subir les effets de la première guerre du Golfe à laquelle nous avons survécu et rebondi, en diversifiant notre savoir faire par la création du département PCO (Professional Congress Organiser) dans l'optique d'un développement de l'activité « congrès » en France. 1995, année de la reprise économique, nous multiplions notre chiffre d'affaire par 8 et nos effectifs par 6 pour devenir en 2001 l'agence réceptive N° 1 en France. Le 11 Septembre 2001 est le début d'une deuxième crise, notamment

dans l'industrie du tourisme, dont nous ne sommes pas épargnés, la conséquence directe étant une chute importante de nos activités. Nous ne retrouvons l'équilibre qu'en 2005 avec cependant un changement dans les mentalités et le comportement d'une clientèle qui de plus en plus sollicite de notre part une totale transparence. Ainsi, afin de satisfaire ces nouvelles exigences, nous instaurons un système de rémunération basé sur un principe d'honoraires : l'ensemble des factures est envoyé au client final avec une ventilation poste par poste permettant de quantifier la valeur de chaque prestation et de récupérer la TVA, ce qui représente un plus indéniable. Malgré une activité accrue cette nouvelle rémunération provoque une diminution de nos marges brutes, cependant nous réussissons avec succès à nous adapter à cette nouvelle demande du marché

## **Comment s'annonce l'avenir ?**

L.S. : Grâce à nos capacités d'adaptation dont je vous ai expliqué le fonctionnement, nous restons optimistes pour l'avenir. L'année 2007 augure d'une belle reprise économique dans le monde de l'industrie touristique et du retour en force de la clientèle américaine. Cette perspective n'est pas pour déplaire à tous les professionnels du tourisme. Globalement elle engendrera un regain d'activité et plus spécifiquement dans le secteur du tourisme d'affaires. Il est clair que nous devons définitivement admettre aujourd'hui l'importance de la clientèle américaine, indispensable pour notre sérénité et viabilité économique. Notre visibilité sur les années à venir est bien meilleure que par le passé, les 3 prochaines années se présentent sous les meilleurs auspices pour l'industrie du tourisme. Alors que la force soit avec nous !





## Maison des Vins des Côtes de Provence

R.N. 7 Les Arcs sur Argens

Caveau de dégustation  
800 références à prix producteur  
dégustation gratuite de 16 vins  
ouvert tous les jours

Tél. 04 94 99 50 20



## La Vigne à Table

restaurant  
bar à vins  
réceptions

Tél. 04 94 47 48 47

# 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

REF15-13



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

REF15-14



## 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

REF15-4/4

## Les « Côtes de Provence Fréjus »...

Tandis que l'interprofession régionale a le souci d'unir la famille des vins de Provence, elle veille aussi à valoriser les différences au sein de cette grande famille. La personnalité du terroir de Fréjus a été officiellement reconnue par le Ministère de l'Agriculture fin 2005. Comme tout terroir viticole, celui de Fréjus est la convergence des sols, du climat et de l'histoire des hommes. La superficie totale du vignoble s'étend sur 1000 hectares et 8 communes de Saint-

Raphaël à Trans-en-Provence. La superficie reconnue comme apte à produire du « Côtes de Provence Fréjus » est actuellement de 95 hectares. A terme, environ 500 hectares pourraient être classés en cette nouvelle AOC. Les premiers vignerons producteurs du « Côtes de Provence Fréjus » pour la récolte 2005 sont : Curebasse, La Vernède, Le Bercail, Les Vignerons de Saint-Romain, Château du Rouet, Châteaux de Cabran et Vaucoeurs.

## Une « Verticale » didactique

Au-delà des modes et du tout « marketing », le domaine Saint Jean de Villegroze dans le Var, a toujours eu pour vocation de produire des vins rouges de garde, à partir du cépage Cabernet Sauvignon pur. Rien de tel qu'une « dégustation verticale » pour comprendre l'histoire d'une maison et la passion des hommes qui l'ont animée et la dirige aujourd'hui. La dégustation a mis en valeur 3 grandes périodes marquantes : L'épopée Hirsch : on est au début des années 80. Les vignes sont jeunes. Le vin est fin, dans l'esprit bourguignon, subtil, délicat, éphémère du fait de son grand âge. Le millésime 1985 est le plus abouti. Mûr, racé, il possède aussi en lui des saveurs de Provence telles que le thym. La période indienne (1987-1993) : le Maharadjah Shivdasanni s'est porté acquéreur du domaine en 1988. Il possédait également les

vignobles de Vignelaure et Galoupet. Il améliore le processus de vinification, en pratiquant l'éraflage systématique des baies. La cuvée 1988 joue la carte de la finesse avec une bonne longueur en bouche et quelques notes terpéniques. Elle a encore de l'avenir. Depuis 1993, les nouveaux propriétaires, la famille Caruso, une famille de vignerons et oléiculteurs siciliens, apporte un nouveau savoir faire en s'attachant surtout à contrôler les températures de fermentation et à extraire au maximum. Les vins gagnent en puissance. Le millésime 1997 est d'une grande finesse, riche, structuré, suave, avec de beaux arômes de sous-bois. A Saint Jean de Villegroze, comme dans tous les domaines qui ont la sagesse de savoir garder quelques-uns de leurs vieux millésimes, c'est l'âme du domaine que l'on découvre en même temps que le vin.

Sommeliers, journalistes et gens du vin au Domaine Saint-Jean de Villegroze.







Philippe Caroit, Nicole et Hugo Wiestner propriétaires du domaine de la Bastide Neuve.

in vino | veritas

## En Bref...

*Rémi Martin et Rhum Clément ont été nominés « Distiller of the Year » par le magazine américain Wine Enthusiast Magazine.*

*Un contexte concurrentiel international accru et dans une filière hyper-réglementée, l'Université Paul Cézanne-Aix-Marseille3, a mis au point un Master Professionnel « Droit de la Vigne et du Vin », en partenariat avec l'Université du Vin de Suze-la-Rousse.*

*Les vins de Bandol ont désormais leur « Maison des Vins » au Castellet dans le Var, qui héberge, pour leur promotion, les flacons des 52 domaines de l'appellation.*

*Les consommateurs réclamant des nectars de plus en plus légers, les vignerons se sont mis à creuser le sillon de vins partiellement ou totalement désalcoolisés. Il s'agit là d'une voie de diversification sur laquelle les Languedociens misent. Le Toto Vino Soda de la vigne (sans alcool), lancé en juillet dernier à Carcassonne, semble connaître un certain succès.*

*Robert Lie, sommelier norvégien de 25 ans, est le lauréat du Trophée Ruinart du Meilleur Sommelier d'Europe 2006, tandis que le Concours du Meilleur Sommelier de France, organisé par l'Union de la Sommellerie Française et parrainé également par Ruinart, a couronné Pascal Leonetti, 29 ans, de l'Auberge de l'Il à Illhaeusern. Ce dernier représentera la France au prochain Concours Européen des Sommeliers en Juin 2008.*

## Le Goût de la diversité...chez Wiestner

Deux terroirs valent mieux qu'un ! Au Domaine de la Bastide Neuve au Cannet des Maures (83), la famille Wiestner a présenté les cuvées de sa nouvelle appellation « Clos des Muraires ». Elles proviennent d'une parcelle de 10 hectares de vignes plantées sur un

terroir différent de celui de la plaine des Maures, à 30 kilomètres de là. Ici, pas de grès, mais un sol argilo-calcaire, permettant un encépagement différent et possédant quelques vieilles vignes de Carignan. Le « Clos des Muraires » est élevé 12 mois en

boutes, ce qui lui confère une charpente forte mais très veloutée, lui assurant une garde de 10 à 15 ans. Par rapport aux vins de la « Bastide Neuve », on est en présence cette fois d'arômes de fruits noirs avec des notes de torréfaction (cacao, café) et de fumé.

## L'Ordre des Dames du Vin et de la Table

Depuis son origine, l'Ordre des Dames du Vin et de la Table a eu pour objet la mise en valeur des vins de France, notamment par l'association à la cuisine, aux arts de la table, aux produits régionaux et au tourisme ; en un mot la promotion de tous les produits français de qualité. Cet ordre est la seule confrérie féminine nationale et c'est ce qui fait son originalité. Le Grand Conseil n'est composé que de femmes, mais nous intronisons également des « Chevaliers » et des « Dames » qui peuvent participer à nos travaux et à nos voyages d'études. Les femmes et le vin, que n'a-t-on écrit sur ce sujet ! Et pourtant, d'après une légende, c'est une femme qui l'aurait découvert ; en effet, un roi de Perse avait entassé des raisins dans une jarre marquée « poison » et les y aurait oubliés. L'une des femmes de son

harem, délaissée et lasse de la vie, absorba le breuvage qu'elle trouvait délicieux et qui, au lieu de lui apporter la mort désirée, lui redonna force et gaieté. Elle en fit boire au roi et celui-ci, charmé, lui accorda à nouveau ses faveurs. Il apprécia même si fort cette boisson nouvelle qu'il décréta que dorénavant, il fallait faire fermenter les raisins. Le vin était, mais il restait la propriété des hommes. De nombreuses confréries bachiques ne comprenaient que des messieurs, rares étaient les femmes qui y avaient accès. Dès 1983, quelques femmes réfléchirent à la création d'un Ordre exclusivement féminin. Vignerons, restauratrices et gastronomes assemblées autour de Simone Cointat et Lucie Peyraud, alors présidente et vice-présidente, décidèrent de fonder une confrérie fort sympathique bapti-

sée « l'Ordre des Dames du Vin et de la Table » qui se réunit deux fois par an pour introniser dames et chevaliers. C'est ainsi que fut créée cette confrérie. Seules les femmes peuvent entrer au Grand Conseil. Cet ordre est présidée aujourd'hui par Françoise Rigord-Cornu, la Dame de Peyrassol, arrière-petite-fille de vignerons de Bourgueil et de Muscadet.

Françoise Rigord-Cornu





# la recette de laurent bunel



*Crédit photos : Droits réservés - 2006 © Jérôme Chapman*



## Bayaldi de morue et légumes d'ici,

une langoustine en beignet  
voilée de pitacou jus d'olives et rabugoo

### La recette de Laurent Bunel

#### Ingrédients pour 4 personnes

4 pavés de morue désalée - 4 langoustines décortiquées - Pitacou - 8 pétales de tomates confites - aubergine - courgette violon (1 pièce) - jambon Jabugo (1 tranche) - poivron rouge (1 pièce confite à l'huile) - flocons de pomme de terre (20gr) - 4 bâtons de citronnelle - 4 bouquets de mélange japonais - 20 olives noires à l'huile, huile d'olives - pistou

#### Déroulement de la recette :

Saisir à l'huile d'olives les pavés de morue, découper après cuisson en lanières et intercaler de tranche de courgettes violon et aubergine cuites moelleuses à l'huile d'olive, ainsi que de pétales de tomates confites. Le tout posé sur un rectangle de poivrons confits et assaisonné.

Piquer sur un bâton de citronnelle, la langoustine, badigeonner avec (très peu) de pitacou et rouler dans les flocons de pommes de terre. Cuir frit dans l'huile d'olives.

Accompagner d'un jus de légumes (parure de légumes utilisés) émulsionné à l'huile d'olives et d'un petit bouquet de mélange japonais, olives noires et jambon Jabugo et de quelques gouttes de pistou.



*"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*



# la recette de serge gouloumes



*Crédit photos : Droits réservés - 2006 © Jérôme Chapman*





# Vapeurs de langoustines

aux endives caramélisées  
mousseux de chou-fleur et caviar d'Aquitaine

## La recette de Serge Gouloumès

Ingrédients pour 4 personnes

12 langoustines calibre 2/4 - 6 endives - 1/2 tête de chou-fleur - 50 cl de lait -  
15 gr de caviar d'Aquitaine - 50 gr de beurre - 1/2 carotte - 1/2 oignons - 1/2  
poireau - 1 branche de céleri - 50 gr de concentré de tomate

Déroulement de la recette :

Progression :

Séparer les têtes des queues de langoustines, décortiquer les queues en gardant le bout, enlever le boyau et réserver. Concasser les têtes séparer en deux :

Faire revenir la première partie en colorant bien (mais sans amertume) ajouter la moitié des légumes (sauf l'endive) taillé en morceaux, faire revenir, ajouter 2 cuillères de concentré de tomate, faites revenir à nouveau, flamber à l'Armagnac et ajouter de l'eau à hauteur, cuire doucement 3 heures. Débarrasser après cuisson, mixer longtemps l'ensemble et passer au chinois étamine. Il faut obtenir une sauce assez concentré.

Pour la seconde partie des carcasses de langoustines procéder de manière identique mais mettre moitié de concentré de tomate, ne pas flamber à l'Armagnac et colorer moins au départ. Le but est d'obtenir un consommé clair qui nous servira à cuire les langoustines.

Réaliser une purée de chou-fleur en le cuisant dans le lait ? écrémé salée, en garder une partie épaisse et détendre le reste avec le lait de cuisson pour obtenir une sauce mousseuse que l'on émulsionnera au mixeur.

Effeuilé les endives pour mettre de côté les grandes feuilles que l'on poêlera au moment, cuire les endives entières sous vide avec une noisette de beurre, du sel, du poivre, et du jus de citron, cuire en vapeur 30 à 35 minutes en fonction de la taille des endives. Au moment, couper en une en deux et la colorer dans une poêle antiadhésif.

Cuire les langoustine dans un panier vapeur en bambou avec le consommé en dessous.

moments gourmands

**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 jouni tormanen



*Crédit photos : Droits réservés - 2006 © Jérôme Chapman*







# St Pierre

aux artichauts crus et cuits, panisses niçois.

## La recette de Jouni Tormanen

St Pierre 1 filet par personne (St Pierre de 700 à 800 grammes) - 2 artichauts par personne. Préparer les panisses la veille : 1/2 litre de bouillon de légumes (fond blanc). Prévoir 125 g de farine de pois chiche - 10 g d'huile d'olive - 6 g de gros sel

### Ingrédients de la recette

Réaliser la pâte comme une pâte à crêpes.  
Faire cuire en casserole, 5 minutes à partir de l'ébullition.  
Arrêter la cuisson et étaler la mixture sur une plaque de four.  
Laisser refroidir et découper selon la forme qui vous plait.  
Faire frire quelques minutes avant de servir.

### Déroulement de la recette :

St Pierre :  
Colorer les filets côté peau 2 à 3 minutes sur la plancha.  
Continuer la cuisson au four (140 °C) pendant 1 à 2 minutes

Préparation des artichauts épineux pendant la préparation du poisson :

Eplucher et évider les artichauts :  
Une partie des artichauts est émincée crue l'aide d'une mandoline (lamelles aussi fines que possible) puis assaisonnée de sel et poivre, huile d'olive vierge extra, citron et quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc.  
Avec ce qui reste, couper chaque artichaut en 3 ou 4 morceaux puis les faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive.

### Sauce de poisson :

Faire revenir dans une poêle beurrée la tête et l'arête principale du poisson. Ajouter 1 échalote, 20g de carotte, 20 g de céleri, 50 g de fenouil, 1 cuillère à soupe de sauce tomate réduite. Déglacer le tout au vin blanc et mouiller avec soit un bouillon de légumes soit un bouillon de poisson. Laisser réduire de moitié. Filtrer la sauce avant de la servir.

### Dressage :

Disposer en premier les lamelles d'artichauts crus que vous mouillerez d'une ou deux cuillères à soupe de la sauce de poisson. Disposer le poisson au centre de cette mise en place. Ajouter les artichauts cuits et crus sur et autour du poisson. Disposer quelques feuilles de riquette sur l'édifice. Verser un trait d'huile d'olive. Et servir avec élégance...

moments GOURMANS



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





Photos : © 2007 Jerome Chapman - Droits réservés



# Arts de la table...

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

Depuis l'ouverture de son Espace de Vente Show Room, au cœur de Nice, la société EBH Arts de la Table a encore enrichi ses collections de belles vaisselles, porcelaines, couverts, verres, argenteries et bien d'autres objets aussi utiles aux professionnels de la gastronomie qu'aux particuliers. En effet, cet espace boutique avec plus de 230 m<sup>2</sup>, superbement aménagé dans un style contemporain, lumineux et climatisé, propose un grand salon-vitrine qui 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 Nice**

30 rue Goumod - 06000 Nice - Tél. : +33 (0) 4 93 16 20 20

### **E.B.H. sas - Show Room Paris**

69 rue d'Amsterdam - 75008 Paris- Tél. +33 (0) 1 48 74 61 08

### **E.B.H. sas - Siège social**

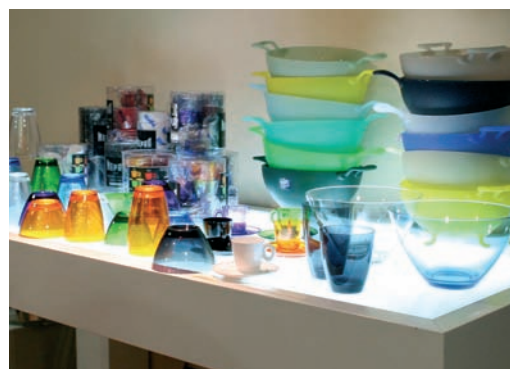
21 chemin des Clémentiniers B.P.70125

06803 Cagnes sur Mer Cedex

Tél. : +33 (0) 4 92 29 54 54

[www.ebh-artsdelatable.com](http://www.ebh-artsdelatable.com)

E-mail : [ebh.artsdelatable@wanadoo.fr](mailto:ebh.artsdelatable@wanadoo.fr)







**NEPTUNE MAREE**  
**La SODIPRO**  
**83550 Bormes Les Mimosas**

*Spécialiste Poissons Frais Toutes Provenances*  
*crustacées et coquillages*

Ouvert toute l'année  
 tous les matins de mai à septembre

**MAISON MERE**  
**SUD COQUILLAGES MARÉE**  
**83600 Fréjus**



## La Poissonnerie Deloye au zenith

Depuis sa création, en mars, 2002, la Poissonnerie Deloye a progressé de façon fulgurante sur le marché de la haute gastronomie azurée. En quelques années elle a vu son chiffre d'affaire multiplié par dix, le nombre de ses employés par 4. Luc Teuler, le propriétaire issu de 4 générations de pêcheurs et de poissonniers, peut s'enorgueillir de ces résultats spectaculaires. « Ces résultats ne sont pas les fruits du simple hasard... Une analyse de marché méticuleuse ainsi que des choix qualitatifs et stratégiques ont été faits de façon opportune » confirme-t-il. Dans le courant des quatre dernières années, Luc Teuler a investi d'importants capitaux afin d'imposer son entreprise comme l'un des leaders sur ce marché en Provence Côte d'Azur. Installée dans de superbes locaux ultra modernes (normes HACCP) de la zone de Saint Jeannet (ZAC de Saint Estève), avec une infrastructure

de plus de 510 m<sup>2</sup> permettant le stockage d'importants arrivages, le traitement du poisson est assuré dans les meilleures conditions. Spécialisée dans les poissons de méditerranée et fort de solides accords passés avec les meilleurs patrons pêcheurs de France (*filetage, produits transformés faits à Boulogne, collaboration étroite avec les criées de Méditerranée et de l'Océan*), La Poissonnerie Deloye distribue aussi en exclusivité des produits d'aquaculture comme le « Bar Label Rouge » aux plus grandes tables régionales. « Nous sommes de plus en plus appréciés par les professionnels de la restauration pour la qualité de nos produits et de nos services » assure Gilles Moll, responsable clientèle restauration de la Poissonnerie Deloye.

### Poissonnerie Deloye

ZAC Sainte Estève  
 Route de la Baronne  
 06640 Saint-Jeannet  
 Tél. : +33 (0)4 93 07 11 91



## Générale Frigorifique Distribution

VOLAILE - GIBIER - CHARCUTERIE - VIANDES  
 POISSONS - LÉGUMES SURGELÉS  
 FRUITS SURGELÉS - PLATS CUISINÉS

**RN7 - 83490 Le Muy**  
**Tél. 04 98 11 02 30**  
**Tél. 04 98 11 02 33**  
**Fax : 04 94 45 98 64**



## La boutique des Pêcheries de l'Océan

Cyril Lorenzi, propriétaire des Pêcheries de l'Océan vient d'ouvrir à Menton, il y a quelques mois, une boutique-poissonnerie pour le traitement de la vente au détail destinée aux particuliers. Spécialisée dans le poisson de Méditerranée, Les Pêcheries de l'Océan fournissent aussi les tables gastronomiques entre Menton et le Cap de Nice. Située dans la petite rue des Marins, la nouvelle enseigne fait belle figure dans un quartier très commerçant de la ville face au marché couvert. Attenante aux locaux de l'activité de vente en gros (*essentiellement destinée au marché*

*de la restauration*), la « petite boutique » fait le plein tous les jours. Succès du produit de grande qualité oblige. La proximité des grandes chambres froides, gorgées de gibiers de mer facilite l'achalandage de produits de première fraîcheur, mais aussi garantit un important choix de poissons et crustacés livrés tous les jours et issus des pêches en Méditerranée ou en Atlantique. Une belle initiative récompensée par le succès.

**Pêcheries de l'Océan**  
3 r Marins 06500 Menton  
Tel.: +33 (0)4 93 35 71 38



## Des produits signés Jacques Chibois

La société Gourmet Prestige, installée au M.I.N. Saint Augustin à Nice, et dirigée par Gérard Grech, a développé depuis quelques mois de nouvelles gammes de produits destinées à la cuisine gastronomique. Spécialisée dans les produits alimentaires haut de gamme et notamment d'Espagne (*jambons et charcuteries*) et d'Italie: *pâtes, sauces, charcuteries etc...* Gourmet Prestige vient de s'enrichir d'une collection de produits signés Jacques Chibois, qui sera en vente très prochainement. Par ailleurs Gérard Grech distribue un produit exclusif, le *Pitacou*, une pâte de citron non sucrée, destinée à aromatiser certains plats. L'ensemble des produits de Gourmet Prestige est aujourd'hui sur les plus grandes tables de Menton à Mandelieu.



**Gourmet Prestige**  
PAL 9 - M.I.N. Saint Augustin  
Box N°33 - 06296 Nice Cedex 3  
Tel.: +33 (0)4 93 35 71 38

**NOUVEAU: le 6 en 1**

**dify** s'occupe de tout...

1 sachet = lavage + rinçage de la vaisselle

1 alerte lumineuse =  
vert : laver  
rouge : redoser

Tél : 01 45 14 76 76  
www.johnsondiversey.fr

**CARTE D'OR®**

le Goût à l'état Pur

BEN & JERRY'S MIKO Relais d'Or

**Sobragel**

B.P. 633 - 17 eme rue lid - 06517 carros  
Tél. 04.92.08.23.00 - fax 04.93.29.01.12  
E-mail : sobragel@sobragel.com





*Boucherie de tradition*

Demi-Gros - Détail  
Viandes - Charcuteries  
Volailles

Gibiers - Traiteur  
Alimentation Générale  
Fromages

**FLANDIN CANTINI**

23, avenue des Martyrs de la Résistance  
83980 Le Lavandou

Tél. +33(0)4 94 71 00 40 - Fax : +33(0)4 94 71 85 17



Les meilleurs fromages de France  
proposés par  
Hervé Mons  
Meilleur Ouvrier de France

Tél. +33 (0)4 77 64 40 79  
Fax. +33 (0)4 77 64 44 18

E-mail : [mons@mons-fromagerie.fr](mailto:mons@mons-fromagerie.fr)

## Herbes et fleurs comestibles...

Depuis 3 générations, la famille de Marius Auda cultive sur 7 hectares et conditionne à Gattières, au nord de Nice, toute l'année, une large gamme d'herbes aromatiques (22 variétés), de jeunes pousses de salades (12 sortes) et de fleurs comestibles fraîches (6 espèces), pour les professionnels de la restauration et certaines grandes surfaces. Elles sont disponibles en 4<sup>e</sup> gamme « prête à l'emploi » et en 1<sup>re</sup> gamme « produits frais préemballés ». Les chefs étoilés de France et de Navarre

reconnaissent la qualité et l'authenticité de ces produits.

[www.mariusauda.fr](http://www.mariusauda.fr)



## Nouveau...chez Pensato

La société monégasque Pensato & Cie vient de mettre sur le marché (marché de la grande restauration uniquement) une « huile d'olive vierge extra aux citrons ». Elaborée à partir d'olives Peranzana pressées simultanément avec des citrons (entiers et non traités) en utilisant d'anciennes meules de granite. Résultat : le goût très aromatique laisse subtilement percevoir la saveur citronnée. Le mariage est parfait... L'autre nouveauté, c'est le vinaigre balsamique blanc de Modena. Comme le vinaigre balsamique traditionnel de Modena, « le balsamique blanc Pensato » est obtenu avec le même cépage : le Trebbiano. Au lieu que les raisins soient chauffés au contact de l'air, les raisins sont chauffés sous vide ce qui permet au

moût de raisin de ne pas s'oxyder. Quant à sa belle couleur ambrée, elle vient tout simplement des fûts où il vieillit pendant 3 ans. Le tout sans colorants ni conservateur... Un must!

**Pensato & Cie :**

Tél. +377 97 77 34 34

E-mail : [fernando@pensato.com](mailto:fernando@pensato.com)



## Le Fruité Provençal...du pur fruit

Du pur fruit dans les apéritifs et digestifs, c'est le « Fruité Provençal ». Lancée en 2003 par Jacky Compagnon et son épouse, la fabrication artisanale d'apéritifs et

liqueurs « pur fruit » à base d'ingrédients naturels, sans colorant ni conservateur, rencontre un beau succès auprès des restaurateurs et des cavistes. Pamplemousse, citron, orange, clémentine, banane, pomme, kiwi, figue, raisin blanc, cerise, mirabelle ou pêche, le pur fruit est roi.



**Le Fruité Provençal**

Résidence le Mirabaou A  
194 chemin du Siège  
06140 Vence - France  
Tél. +33.(0)6 22 77 92 65  
Tél. +33.(0)4 93 58 53 29

[www.lefruiteprovençal.com](http://www.lefruiteprovençal.com)

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





## Ibaroni, truffes, jambons ibériques et italiens... De la très haute qualité

Ibaroni, société installée à Draguignan dans le département Var est spécialisée dans l'importateur et la distribution de produits spécifiques à la gastronomie et notamment à la restauration haut de gamme pour toute une zone géographique de Courchevel à Monaco... Cette jeune société dynamique, créée il y a plus de 3 ans, compte parmi ses principaux clients de très nombreuses tables gastronomiques régionales... En effet, François Pavillon, en assurant les responsabilités commerciales de la maison, a défini aussi son crédo : *"la qualité que la qualité"*... Pour le plus grand bonheur de ses clients chefs de cuisine. Ainsi parmi les produits proposés, François Pavillon a su choisir les meilleures origines : pour les jambons ibériques : le Jamón Guijuelo iberico bellota - Société Marcos (Denominación de Origen Pata Negra - créée en 1984 en Salamanque dans le Sud de l'Espagne, les cochons y sont nourris exclusivement aux glands), ainsi que le véritable Jambon de Parme de la Société Ruliano (issus de cochons italiens). Ces jambons de Parme sont

affinés 18 à 20 mois minimum sans colorant, ni conservateur et uniquement au sel. Ibaroni propose aussi quelques excellents jambons corses (issus de jeunes cochons noirs abattus à 18 mois et affinés minimum 24 mois) ainsi que des spécialités de charcuteries artisanales : lonzo et coppa ou encore figatelli... Entre autres produits la grande spécialité de la société Ibaroni, c'est aussi de fournir à la filière restauration haut de gamme beaucoup de truffes fraîches (noires « *Tuber Melanosporum*, blanches « *Magnatum Pico* » et truffes d'été « *Bianchette* » et « *Tuber Aestivum* ») et autres produits dérivés tels que sauces truffes et huiles de truffes. On notera aussi un bon choix de vinaigres balsamiques traditionnels de Modène, en 12 et 25 ans d'âge, et d'huiles d'olives. Composée d'une équipe de 5 personnes, la société Ibaroni a vraiment qui a le vent en poupe...

Contact :  
**Ibaroni**  
82 avenue de l'Europe  
83300 Draguignan  
Tél : +33 (0)4 94 68 62 20  
E-mail: [i.baroni@wanadoo.fr](mailto:i.baroni@wanadoo.fr)



## Spécialiste de la distribution de boissons

Filiale du groupe Scottish and Newcastle  
et réseau de commercialisation de boissons  
des Brasseries Kronenbourg,

### ELIDIS BOISSONS SERVICES MARSEILLE,

vous propose  
des produits et des services adaptés aux marchés (C.H.R.  
et collectivités) et à vos besoins.

- Une gamme de boissons qui est une véritable aide à la revente et qui s'appuie sur des marques leaders:

**BIERES:** Kronenbourg, 1664, Grimbergen, Foster's.

**BRSA** (Boissons Rafraîchissantes sans alcool):

Coca, Orangina, Pago, Perrier, Evian etc.....

**CAFES:** Lavazza, Malongo et Illy

- Une gamme de vins sélectionnée et exclusive à **ELIDIS BOISSONS SERVICES**.

- Un Centre de Contacts Clients accessible 7 jours sur 7, pour vous conseiller et vous faire bénéficier de promotions mensuelles (LES BONS PLANS).

- Une équipe logistique intégrée et soucieuse de répondre à vos besoins.

- Une agence immobilière: **Transaction Café Conseil** disponible pour vous accompagner dans vos démarches de ventes et de cessions de fonds de commerce.

- Une équipe technique : **Tech' Services** dédiée spécialement pour les sanitaires et l'installation du matériel pression et café.

### Une adresse:

41 Boulevard des Aciéries B.P 49 13361 Marseille

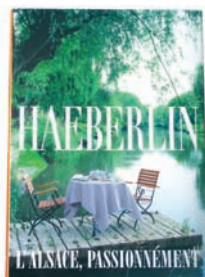
Tél.: 0821 21 1664 Fax: 04 91 79 73 39

E-mail: [ccc@elidis-fr.com](mailto:ccc@elidis-fr.com)





# C'est à lire



## Haeberlin, l'Alsace passionnément par Marion Michels

Impossible effectivement de dissocier la famille Haeberlin du paysage culinaire de cette région, tant ils ont œuvré pour la mise en valeur de ses terroirs. Grâce à un sens aigu de l'esprit de famille, la saga Haeberlin continue. Après Paul, c'est aujourd'hui Marc qui est le maître des fourneaux, et avec lui, l'Alsace reste au firmament. Parce qu'ici, comme le dit l'éditrice et auteur Marion Michels, c'est ici qu'on sent battre le cœur de l'excellence et une magie des saveurs sans cesse renouvelées. Au gré des 4 saisons, Marc Haeberlin nous parle des produits de ses terres qu'il affectionne, de ses fournisseurs, pêcheurs, maraîchers et fromagers. Il nous livre ses meilleures recettes, des plus simples aux plats mythiques qui ont fait la réputation de l'Auberge. Il nous parle aussi de sa famille comme de son équipe gagnante autour de Serge Dubs, sommelier de l'Auberge depuis 35 ans, qui nous ouvre les portes des plus grands viticulteurs alsaciens. Le voyage gastronomique est complet et superbement photographié comme

pour mieux nous entraîner dans l'ambiance d'un univers d'aventures gustatives hors du commun.

## La Villa des Lys, 10 La Croisette par Bruno Oger

Le 3ème ouvrage de Bruno Oger est une création artistique à la hauteur de l'établissement qu'il a doublement étoilé, « La Villa des Lys » du Majestic Barrière à Cannes. Plus qu'un livre de recettes (il y en a une soixantaine), c'est aussi l'histoire d'un parcours, un livre d'expériences, de recherches permanentes et d'initiations aux



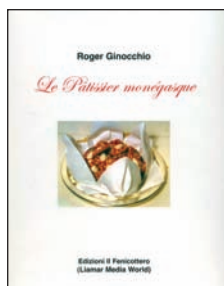
saveurs et au goût. Ces 192 pages de mots, d'images, de rêves réussissent à nous faire partager la passion d'un cuisinier toujours en quête de perfection.

Editions Glénat – 45 euros

## Le pâtissier monégasque par Roger Ginocchio

Cet élégant ouvrage (qui vient de sortir) est une petite bible de la pâtisserie ; l'auteur a été chef pâtissier à l'Hôtel de Paris de Monaco pendant vingt ans. Voulant laisser un héritage aux jeunes générations de pâtissiers et en même temps aux passion-

nés de cet art, il livre ses secrets dans les pages pleines de photos en couleur de ce



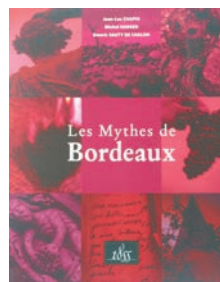
livre. Les grands personnages (ainsi que leur péchés de gourmandise) qui ont fréquenté l'Hôtel de Paris à partir des années Cinquante, sont décrits de façon pleine d'humour et de nostalgie. Beaucoup de recettes sont enrichies par des explications sur l'origine des ingrédients, rédigées par Liana Marabini, historienne spécialisée en gastronomie ancienne. Les recettes des pâtisseries de La Varenne, Massialot, Lacam, Brillat-Savarin ou Escoffier sont décrites dans des termes simples. C'est un livre à offrir et... à s'offrir.

Auteur : Roger Ginocchio  
Publié par Edizioni Il Fenicottero (groupe Liamar Media World) Prix : 48 Euros. Pour commander le livre, contacter l'éditeur :  
E-mail : liamar@mac.com

## Les Mythes de Bordeaux par Michel Hansen et Emeric Sauty de Chalon

Ausone, Cheval Blanc, Haut-Brion, Latour, Lafite, Margaux, Mouton, Petrus et Yquem... ce 1er livre des Editions 1855 est exclusivement consacré à ces 9 grands châteaux de

Bordeaux, élevés au rang de mythe par les amateurs de grands vins. Pour chacun d'eux, il révèle les traits marquants de son histoire, les lieux, les secrets de fabrication et surtout le goût « absolu » de chaque vin, c'est-à-dire les grandes constantes de style au fil des millésimes. Les auteurs, Michel Hansen est un expert en marketing tandis qu'Emeric Sauty de Chalon est le fondateur et le président de 1855, la société de vente par correspondance de



grands vins crée il y a un peu plus de 10 ans. Au fil des pages, on est immergé dans ces châteaux exceptionnels durant tout le cycle végétatif de la vigne, magnifiquement photographiée en hiver, printemps, été et automne. En fermant ce livre, on a envie de déguster ces vins ! Et l'on se réjouit de savoir que, dans les années à venir, les Editions 1855 vont proposer une collection complète de livres illustrés sur les autres



grands vins du monde : Bourgogne, Champagne, Vins du Sud, Vins du Monde...

Editions 1855 – 29,90

## Un Privilège à votre table

par Diane Tremblay

Gourmand World Cookbook Awards 2005. Prix du Meilleur livre de cuisine du monde, catégorie femme Chef. Couronné Quatre Diamants par les Associations canadienne (CAA) et américaine (AAA) des automobilistes dès son ouverture, Le Privilège tient depuis maintenant treize ans son rang parmi les meilleures tables du Québec. Rien ne semble à l'épreuve de Diane Tremblay, chef autodidacte d'une prodigieuse créativité, qui propose année après année une pléiade de nouveaux plats fondés sur les cinq sens et composés en respect du cycle naturel des aliments. Par sa présentation hors pair et les photos étonnantes d'Alain Sirois, Un Privilège à votre table vous permettra de goûter la magie de la « cuisine intuitive » du Privilège, ce joyau gastronomique du cœur du Saguenay. En décembre 2005, le livre remportait le prix du Meilleur livre de cuisine du monde, catégorie femme Chef aux Gourmand World Cookbook Awards.

Pour commander le livre, contacter l'éditeur :

E-mail : diane@leprivilege.ca



JohnsonDiversey fournit  
un soutien actif grâce à  
son offre complète :

- Produits
- Equipements de dosage
- Machines d'entretien  
des sols
- Méthodes & services  
(consulting, formation)

La couverture nationale  
de JohnsonDiversey  
s'appuie sur une force  
de vente spécialisée,  
alliée à un réseau de  
distributeurs profession-  
nels et performants.

**Notre but : une solution complète et sur mesure**

***JohnsonDiversey est Membre Associé du Bocuse d'Or  
et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.***



9/11 avenue du Val de Fontenay  
94133 Fontenay sous Bois cedex  
Tél : 01 45 14 76 76 - Fax : 01 45 14 76 11  
[www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr)



# www.lesannonceshotelieres.com

2007 les annonces hôtelières est une marque déposée

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

**Faites paraître  
votre 1<sup>ère</sup> annonce  
en ligne gratuitement**

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

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

*Offres et demandes d'emploi du secteur hôtellerie-restauration*

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

information : [annonces@lesannonceshotelieres.com](mailto:annonces@lesannonceshotelieres.com)