

# 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



## Denis Martin

**Alchimies culinaires****Heston Blumenthal****A la recherche de perfection****Pierre Gagnaire****émouvoir et donner  
du plaisir****Marc Haeblerlin****Gastronomie au fil de l'eau****Recettes de chefs****Philippe Guérin et Marcel Ravin****Jérôme Bancet**  
**et son équipe au Senderens****Gérald Passédat**  
**l'effervescence créative****Lyon à table**  
**des bouchons  
à la bistronomie****Folies gourmandes**  
**à Moscou****Hôtels**  
**de charme et de luxe**

**Reportages et interviews :** Andrey Dellos, Stefano Brancato, Philippe Zuber, Olivier Lordonnois, Mauro Colagreco, Patrick Delaroux, Gaby Mechoui, Hervé Roy, Paul Roux, Christophe Leroy, Fabrice Vulin, Laurent Tarridec, Nicolas Le Bec et Romain Fornell.

L 15635 - 17 - F: 8,50 € - AL



ARTS DE LA TABLE



*Créez l'ambiance,  
Que la lumière soit ...*

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





En couverture : Les Penne Carbonara de Denis Martin

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

Email : [platinumpp@free.fr](mailto: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](mailto: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 Coloredo

Service publicité

au support : [platinumpp@free.fr](mailto:platinumpp@free.fr)

Informations générales :

Platinum Publications de Presse

Secrétariat de rédaction : F. Delaunay

Agence Coloredo

Service presse Platinum

PAO :

Platinum- F-06110 - Le Cannet

Impression :

IMPRIMERIE TOSCANE - F-06300 - Nice

Tél. : 04 92 00 74 74 Fax : 04 92 00 74 80

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.magazinereferences.com](http://www.magazinereferences.com)  
vente au numéro ou par abonnement  
et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 3<sup>e</sup> trimestre 2007

© Copyright 2007

ISSN 1629-9817

# edito

Dans cette nouvelle édition du magazine Références Hôteliers-Restaurateurs, la belle cuisine bouge avec les créations gourmandes de Denis Martin, Pierre Gagnaire, Heston Blumenthal, Jérôme Bancet, Gérald Passédat et Mauro Colagreco. Tandis que Romain Fornell à Barcelone lance festivement RF Private Dining. A Lyon, les bouchons font de la résistance face à la « bistronomie ».

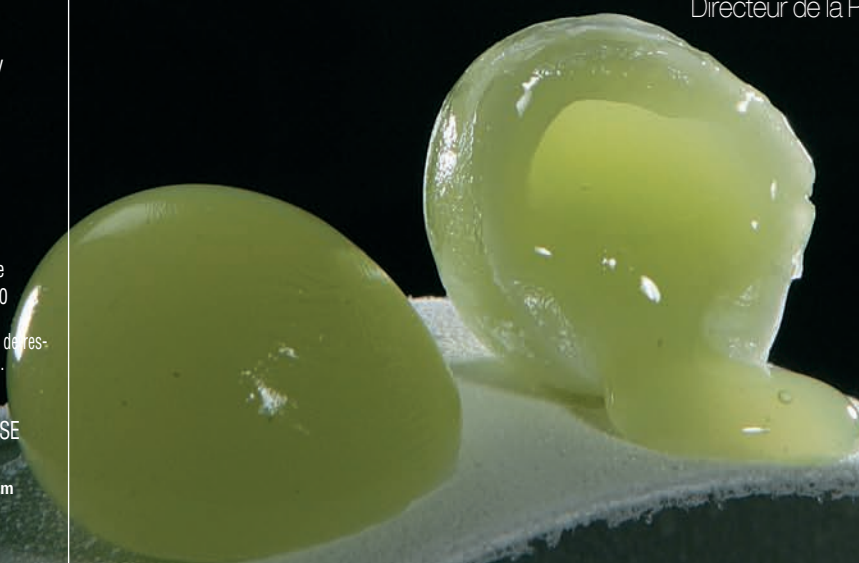
A Moscou, rien n'arrête Andrey Dellos dans sa boulimie de restaurants... jonglant entre traditions et fastes tsaresques d'antan. Après le Café Pouchkine, Turandot, Le Duc, Bochkka, Shinok, Mu-Mu Cafés et autres, il prévoit encore d'autres ouvertures de restaurants.

A Marrakech, Christophe Leroy vient de lancer aujourd'hui son 1<sup>er</sup> Leroy's Kfé. Pendant ce temps, Marc Haeblerlin organise des croisières gastronomiques sur les longs fleuves tranquilles d'Europe. De leur côté, Stefano Brancato, Olivier Lordonnois et Philippe Zuber nous expliquent leur métier et leur priorité du moment.

Bonne lecture

Jérôme CHAPMAN

Directeur de la Publication





# N°17

# sommaire



**6 Actualités**  
Restaurants - hôtels

**14 Denis Martin**  
Alchimies culinaires

**24 Pierre Gagnaire**  
Emouvoir et donner du plaisir



**30 Heston Blumenthal**  
A la recherche de la perfection



**36 Jérôme Banctel**  
et son équipe au Senderens

**42 Gérald Passédat**  
L'effervescence créative

**48 Collections Passard**  
à Menton



**52 Romain Fornell**  
Private dining

**58 Lyon à table**  
des bouchons à la bistronomie



**64 Folies gourmandes**  
à Moscou avec Andrey Dellos

**66 Interview Andrey Dellos**



**68 Le légendaire**  
Café Pouchkine

**70 Le Turandot**  
Restaurant Opéra

**76 Cuisine traditions**  
au Bochkia et au Shinok





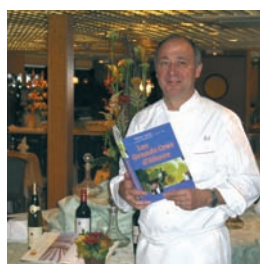
**78 Le Duc à Moscou**  
avec Michel Del Burgo

**82 La pâtisserie**  
du Café Pouckine

**88 Le groupe Dellos**  
à Moscou

**90 Histoire de cuisiniers**  
Chefs français à la cour des tsars

**92 Ils bougent**  
De Paris à Tokyo en passant par Marrakech



**94 Au fil de l'eau**  
avec Marc Haeberlin

**96 Le Chasselas de Moissac**

**98 Le Pont Napoléon**  
avec Gaby Mechoui  
et Patrick Delaroux

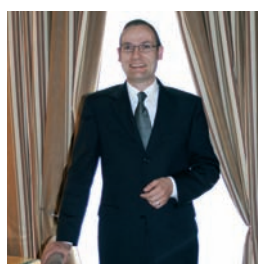


**100 La Colombe d'Or**  
Traditions provençales

**102 Charme et luxe**  
hôtelier

**109 Rencontres avec**  
S. Brancato, O. Lordonnois  
et Philippe Zuber

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



**118 Recettes de chefs**  
P. Guérin et M. Ravin

**122 Arts de la Table**  
Les produits de l'été

**124 Fournisseurs**  
d'ici et d'ailleurs



**130 C'est à lire**



Villa Madie © Droits réservés 2007.



Jean-Philippe Dubourg © Droits réservés 2007 - P. Flet



Les frères Epifani © 2007 - Jerome Chapman

### **Au Vicoletto à Nice les vins du sud de l'Italie sont à l'honneur**

*Mino et Gaetano Epifani ne sont pas seulement de grands restaurateurs, mais ils savent aussi faire découvrir à leurs clients des vignobles uniques issus du Sud de l'Italie... Question d'apporter un peu plus de bonheur et de couleur locale aux belles prestations qu'ils proposent tous les jours à leurs convives. Ainsi leur restaurant Il Vicoletto, situé sur la rue de France à Nice, a été tout récemment redécouvert et s'est enrichi aussi d'une superbe vinothèque.*

### **Cassis : les atouts d'une réussite annoncée**

Quand une municipalité offre une villa paradisiaque au bord d'une calanque (*Anse de Corton*) au Meilleur Sommelier du Monde, Enrico Bernardo, qui rêvait d'ouvrir son propre restaurant et que ce dernier rencontre le plus connu des chefs étoilés d'Aix-en-Provence, Jean-Marc Banzo, qui rêvait aussi de dupliquer sa cuisine, cela donne une table inédite et forcément haut de gamme avec des ambitions clairement affichées : devenir l'une des meilleures tables des Bouches-du-Rhône. Enrico Bernardo invite au voyage avec une jolie cave déjà exceptionnelle, (*que l'on découvre par transparence, grâce aux dalles de verre dans les planchers*), avec plus de 1000 références et 15000 bouteilles du monde entier. De son côté, Jean-Marc Banzo apporte le meilleur de lui-même dans une cuisine méditerranéenne revue et agrémentée chaque semaine des plus beaux produits de saison, glanés sur les ports et les marchés. Ajoutez à cela une équipe de salle jeune et performante (*15 personnes*) capable de vous faire oublier l'apparence quelque peu austère du hall d'entrée et du bar (*au design très épuré*), alors vous êtes sûr de vivre un moment privilégié et délicieux, autour d'accords mets-vins basés sur l'harmonie et l'équilibre gustatif. S'il faut compter tout de même 100 à 150 euros, on pourra toujours se rabattre sur la salle de res-

taurant à l'étage pour une « *Petite Cuisine* » du chef plus simple et moins chère, ou encore sur la boulangerie et boutique traiteur pour les petites faims gourmandes.

### **La Réserve et le Girolier dans le même « panier »**

Aimé Stoesser, exploitant l'hiver « *la Réserve* » à Avoriaz, restaurant réputé et savoyard à souhait, vient de se porter acquéreur du « *Girolier* » sur le port de Saint-Tropez. Autrement dit, la qualité et l'ambiance raffinée que la clientèle appréciait à la table montagnarde, se retrouve dans le « *panier à giroles* » tropézien durant tout l'été. Ouvert de mars à octobre, Aimé Stoesser a fait descendre d'Avoriaz son fidèle et jeune chef David Didelot. Remisant son snowboard, ce dernier frétille en choisissant, tôt le matin, la pêche du jour chez les professionnels locaux.

David Didelot a acquis ses solides bases auprès de Philippe Thouvenot à Vittel et chez C., à l'époque chef étoilé du Belvédère à Portofino. Il entend travailler à l'ardoise et faire du Girolier une nouvelle référence dans les tables de poissons tropéziennes. De toute évidence, ses « *escargots extraordinaires sur poêlée saladaise aux cèpes* » et sa « *vraie potée savoyarde façon grand-mère* » ont été mis en sommeil pour laisser la place aux influences sudistes avec les rougets à la plancha et la bouillabaisse tropézienne. Aux côtés d'Aimé Stoesser,

David Didelot fait l'apprentissage de la cuisine partagée, une cuisine aux goûts de la montagne l'hiver et de la Méditerranée l'été.

### **Le Murier : Une table ambassadrice**

Dans la plaine grimaudoise se love la discrète bastide provençale de Martine et Jean-Philippe Dubourg. Voilà 7 ans qu'ils ont racheté cette ancienne magnanerie et l'ont joliment aménagée. Aujourd'hui, ils tentent un nouveau pari : mettre en valeurs les produits des fermes alentours, en projetant d'organiser à partir de l'automne, chaque dernier dimanche du mois, un marché des saveurs, ouvert au public. Une dizaine de producteurs se donneront rendez-vous dans les jardins du Murier, pour proposer leurs productions et même composer, avec Jean-Philippe Dubourg, des plats à déguster sur place. Jean-Philippe fait partie de ces chefs, disciple d'Escoffier de surcroît, qui ont travaillé avec les plus grands (Trama, Daguin, Guérard,...) avant de s'installer à leur compte. Le bonheur le stimule et sa cuisine s'améliore sans cesse, contemporaine dans l'esprit et la technique mais toujours sur une base de tradition. Menus-carte : « *Saveur* » (déjeuner) 30 euros, « *Découverte* » 40 euros et « *Tentation* » 60 euros. (Quartier La Boal - RD 14 83310 - Grimaud) Tel : 04 94 43 34 94





Ecoutez  
les interviews  
des plus créatifs  
chefs de cuisines  
et des fournisseurs de la gastronomie

A l'honneur en ce moment :

**Luc Teuler & Gilles Moll**

Poissonnerie Deloye (Saint-Jeannet - 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**





VALRHONA

## AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

### LES ORIGINES D'UN GRAND CHOCOLAT

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

### LE GOÛT DE LA PERFECTION

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

### AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE

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

### CRÉATIVITÉ ET PROFESSIONNALISME

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

## 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)





Emmanuel Ruz © 2007 - Droits réservés - P. Fiet



Abbaye Saint Ambroix © Droits réservés 2007.

## La réussite de François Adamski

Ancien élève de l'Ecole Hôtelière du Touquet, il a remporté le BOCUSE d'Or en 2001 et vient d'être consacré **Meilleur Ouvrier de France**. Un exploit ! Chef-directeur de l'Abbaye Saint-Ambroix à Bourges depuis 2003, il y a conservé son étoile. Son restaurant est installé dans l'ancienne chapelle de l'abbaye. Le cadre est inédit : les tables, ici, sont disposées sous une voûte de 17 mètres de haut, dans un décor royal, heureux mélange de vieilles pierres et de réaménagement contemporain. La cuisine est à la hauteur. La règle de François Adamski est de ne sélectionner que les meilleurs des produits de saison, d'y ajouter une touche de saveur méditerranéenne, un soupçon d'influence asiatique et une grande dose de créativité, entre chutneys, mousses légères et notes acidulées. Pour déguster pleinement le dîner et retarder le retour, il propose même des formules comprenant la nuit et le repas : de 110 à 172 euros par personne et par nuit, petit déjeuner inclus. 60-62 avenue Jean Jaurès - 18000 - Bourges)

Tél : 02 48 70 80 00

## Une nouvelle « Auberge basque »

Amateur de challenge toujours prêt à se remettre en question, Cédric Béchade, 30 ans, s'était distingué au Festival de la Créativité

Gastronomique du Sial 2007. Aujourd'hui, il tente un nouveau pari, en ouvrant un hôtel-restaurant, à 10 minutes de Saint Jean de Luz, dans une ancienne ferme du XVII<sup>ème</sup> siècle à Saint-Pée-sur-Nivelle. C'est une nouvelle vie pour ce surdoué des cuisines, repéré par Jean Michel Gauthier à Biarritz et qui se perfectionna auprès de Dominique Bouchet au Crillon, puis Jean François Piège au 59 Poincaré, avant de devenir chef de la Cour Jardin du Plaza d'Alain Ducasse, durant trois ans. Il y réalise une cuisine contemporaine, gourmande et généreuse, autour des produits du Pays Basque : *œuf poché en fine gelée d'une piperade, mouillettes au goût d'oignon ; thon de l'Atlantique snacké, oignon et courgette « façon Tatin » avec son consommé au thym-citron ; raviolis d'ananas épicés, crème au lait de coco et citron vert, gaufre à la plancha. Menus à 39 euros et carte à 50 euros (D 307, Vieille Route de Saint Pée - 64310 - Saint-Pée-sur-Nivelle)*

Tél : 05 59 51 70 00

## « Lou Fassum » des champs

Sur la Côte d'Azur, vu la cherté des terrains, certains chefs choisissent de s'installer à la campagne pour se consacrer sereinement à leur passion culinaire. Seuls les connaisseurs et les amateurs de cuisine authentique font alors le détour. C'est le cas d'Emmanuel Ruz.

Depuis quelques temps, il avait réussi à faire parler de lui avec son petit « Lou Fassum » dans le Vieux Grasse. Mais il s'est vite senti à l'étroit dans son petit local avec ses 2 tables en vitrine, et par un petit couloir qui contournait la cuisine, sa salle arrière voûtée et aux murs de pierres, pouvant contenir une vingtaine de couverts. Au début de cette année, Emmanuel et Céline Ruz sont tombés amoureux d'une belle et grande maison, sur les hauteurs de Plascassier : l'Auberge de La Tourmaline. De la grande terrasse (pouvant accueillir jusqu'à 150 convives), on jouit d'un panorama grandiose, de la Baie de Mandelieu aux collines grassoises. Ils l'ont rebaptisé « Lou Fassum » et rénové. Elève de Christian Willer, Emmanuel Ruz modernise le terroir en veillant à respecter tout en transformant et à parfumer sans dénaturer, les produits des maraîchers et poissonniers locaux. Son « fassum », c'est-à-dire le « chou farci », porc frais, poitrine et jambon crus, pois nouveaux, riz et huile d'olive, le tout servi dans le cœur tendre d'un chou entier, en est un très bel exemple. Fils de chasseur, le gibier complète en prime sa carte d'automne. A goûter cet été : le caviar d'Aquitaine sur crème de choux fleur, le foie gras de canard confit aux pétales de rose centifolia, ou encore le risotto de homard aux truffes. Formules de 18 à 34 euros. (381 route de Plascassier - 06130 - Grasse) Tél : 04 93 60 14 44



Stefano Brancato, Cyril Lignac et Jacky Lambert © 2007 - SBM

## Une star des fourneaux au Café de Paris à Monte-Carlo...

Stefano Brancato (directeur du Café de Paris) et Jacky Lambert (le chef) ont eu la belle surprise de recevoir Cyril Lignac en chair, en os et tout en sourire (on peut le voir aussi sur M6 tous les samedis, dans son restaurant Parisien ou à Marrakech). Profitant d'un moment de détente fort mérité lors du Grand Prix de Monaco, Cyril Lignac en a profité pour découvrir quelques spécialités monégasques, dont les fameux barbagiuans entre autres... préparés par Jacky Lambert... Fort satisfait de cette expérience, il a promis de revenir souvent... 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  
toutes vos annonces  
en ligne gratuitement*

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

## 15 Cent 15

### Le nouveau lounge-bar tendance.

En entrant dans l'Hôtel Marignan Champs-Élysées à Paris, on a un peu l'impression d'être dans un hôtel particulier, en tout cas un hôtel pas comme les autres... Pour conquérir toujours plus de nouveaux hôtes et fidéliser la clientèle, après avoir rôdé son « *Spoon & Wine* » signé Alain Ducasse, l'hôtel de Nathalie Richard (doté de 73 chambres) a fait appel au décorateur Olivier Gagnère, pour ouvrir un lounge bar original dans la prolongation de la réception de l'hôtel. Le lieu se veut précieux, élégant, contemporain et confortable, graphique et glamour, aux tonalités masculines et féminines. Mais surtout cet espace baptisé « 15 Cent 15 » présente depuis le 3 juillet dernier des soirées dédiées à la gente féminine, intitulées « *Soirées entre Copines* ». Vu le succès de la 1ère édition, ces « soirées » ont lieu dorénavant le 1<sup>er</sup> mardi de chaque mois, de 19 à 22 heures. Elles ont pour but de favoriser les rencontres et les décou-

vertes dans des domaines très variés, littérature, mode, bijoux, gastronomie, vins... L'occasion de se tenir au fait des nouvelles tendances, autour de tapas salés et sucrés concoctés par Stéphane Colé et de cocktails sweetie, trendy, sans frontière, voire des cocktails sans complexe qui font appel à des produits qui sortent de l'ordinaire (confiture, miel,...) et associent solide et liquide. Une adresse précieuse et délicieuse au cœur du Triangle d'Or.



## NOMINATIONS - DISTINCTIONS

■ Fabien Delaffon, 41 ans, ancien du Château d'Andrieu dans le Calvados, succède à Jean-Rémi Casnedi à la direction de la Bastide de Saint-Tropez.

■ Le restaurant La Maison Blanche à Paris a été classé officiellement numéro 1 mondial des meilleures tables d'affaires par le magazine américain Forbes, devant l'Entica Trattoria della Pesa de Milan et le Nomi de Chicago. ■ Gilles Fouilleroux a pris les fonctions de Directeur

Général du Relais & Châteaux « Le Saint-Paul » à Saint-Paul de Vence, en remplacement de Giuseppe Artolli. ■ Roger Bastoni, chef concierge de l'hôtel Majestic à Cannes, déjà Président de l'Union Nationale des Concierges d'Hôtels Française, a été élu à l'unanimité par les 34 présidents nationaux présents Président de l'Union Internationale des Concierges d'Hôtels (les clefs d'or) pour un mandat de 2 ans.







Une suite à l'hôtel Louis 2 © 2007 - Droits réservés



Le bar à l'hôtel Louis 2 © 2007 - Droits réservés

## Hôtels de charme

Face aux hôtels de chaînes, les relais et hôtels dits « de charme » ne cessent d'augmenter leur part de marché. Aujourd'hui, la clientèle recherche confort, convivialité, authenticité. Pour Jean de Beaumont, directeur du Guide des Hôtels et Auberges de Charme en France, « la mode du charme est le privilège d'une société assez gâtée qui a fait le tour du luxe et qui recherche à présent un peu plus d'humanité et d'émotion.. »

A Paris, où le parc hôtelier est impressionnant, nombre de petits hôtels sont remis au goût du jour pour correspondre à ces nouvelles attentes. C'est le cas de l'Hôtel Louis II (2 rue Saint Sulpice) dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés. Rachetée par une ancienne professionnelle de la grande distribution, Annick Besson, cette ancienne maison de rencontres est aujourd'hui métamorphosée : les 22 chambres et suites juniors rouges, bleues, dorées, toutes différentes avec leurs poutres apparentes, ont été entière-

ment rénovées, climatisées, modernisées (LCD chaînes satellites, accès Wifi gratuit, presse internationale à disposition, ...). La décoration est signée Vincent Bastie, spécialiste de la rénovation d'hôtels (Murano, Le Five, ...). La surprise se produit dès votre entrée dans le salon de l'hôtel qui a été baptisé « Salon André Chabert », en souvenir du grand seigneur de la truffe de Richerenches et directeur-félibre du Château de Rochegude (Relais & Châteaux) durant 30 ans. Le ton est ainsi donné par cet ancien ami intime, aujourd'hui décédé, d'Annick Besson, pour que le service, la gentillesse, la classe, l'humour soient encore présents avec lui au Louis II. Le très jeune directeur Guillaume Jouvin, tout sourire, y veille en permanence. Pour la première année d'exploitation, les 70% de taux d'occupation sont déjà atteints, l'hôtel n'étant pas encore référencé dans les guides. On y vient, on y revient,...une ambiance amicale règne déjà entre les premiers habitués et le personnel de l'hôtel qui a

pris pour devise : « Même quand il pleut sur Paris, il y a du soleil à l'hôtel Louis II ».

## Dans le sud de la France

A Grimaud, Athenopolis un hôtel 3 étoiles situé à 3,5 km au Nord Ouest de Grimaud, sur la route de la Garde Freinet, la D 558, fêtera les 20 ans de la pose de sa 1<sup>re</sup> pierre en 2008. Il y a 30 ans, quand Jean-Daniel et Anita Lattard ont acheté 2 hectares à la sortie de Grimaud, leur vœu était d'y construire leur maison, à une encablure de Saint-Tropez, mais loin des grands axes de passage, dans le calme du Massif des Maures. Jean-Daniel était à l'époque chef cuisinier à la Belle Isnarde, à Saint-Tropez. Peu à peu, les contacts humains le passionnant, il a édifié cette jolie bastide provençale pour y accueillir, dans la convivialité, les clients amoureux de nature, de tranquillité et d'espace. Dans cette jolie maison aux volets bleus et aux 11 chambres colorées, climatisées, dotées du confort absolu, avec loggia ou terrasse privative, on séjourne au milieu d'un parc d'un hectare avec piscine, romantique à souhait. Depuis plus de 10 ans, Jean-Daniel Lattard a confié la gestion du restaurant de l'hôtel, Heracles, à son beau-frère, Bruno Arnaud, qui a engagé comme chef de cuisine un disciple de Gui Gedda, Dominique Blaise. Cuisine et ambiance provençale garantie dans ce contexte totalement typique!

## Les nouveaux promus Ecole hôtelière de Lausanne

Les cérémonies de promotion de l'Ecole hôtelière de Lausanne se sont déroulées les 15 et 16 juin sur le campus du Chalet-à-Gobet. Les 160 diplômés des pro-



grammes de «Hautes études en hôtellerie et professions de l'accueil» et de «Gestion d'exploitation hôtelière» se sont vus remettre leur diplôme. Félicitations à : M. Deval Tibrewalla, Major de promotion ; Mme Monica Mainoli, 2<sup>me</sup> meilleure étudiante ; M. Jeremy Silverman, 3<sup>me</sup> meilleur étudiant et à M. Charles Clicquot de Mentque, Prix Esprit EHL.

Le salon à l'hôtel Louis 2 © 2007 - Droits réservés







Ithaa, la salle de restaurant © 2007 - Droits réservés

## Hôtellerie écologique en Franche-Comté

*L'authentique gîte de caractère et de charme, la Fontaine aux Oiseaux, propose des chambres d'hôtes 100% Bio. Cette ferme du XVIII<sup>ème</sup> siècle, située à 35 km de Besançon, concilie confort des hôtes et protection de l'environnement avec ses équipements biologiques : panneaux solaires, chaudières à granulés de bois, en plus de son espace de remise en forme avec sauna, hammam et jacuzzi. 4 place de l'Eglise – 25530 – Chevigney-Les-Vercel – Tél. : 03 81 56 48 22*

LaFontaine des Oiseaux © 2007 - Droits réservés



## Les codes du luxe contemporain

Parce que les modes de vie et les attentes de la clientèle ont changé, les architectes décorateurs en hôtellerie ont revu leurs copies pour être davantage en prise directe avec l'époque actuelle et l'environnement. Valeur internationale montante dans la décoration des Hôtels de luxe, Jean-Philippe Nuel réhabilite ou signe de nouvelles décoration qui font déjà école à travers le monde. Ses dernières réalisations (*le Jiva Hill Park Hôtel près de Genève ou encore l'Hôtel Hilton Evian*) sont sources d'enseignements : décoration épurée à partir de matériaux nobles et chaleureux de la région, ardoise, bois, cuirs, allégorie à la nature avec les trois éléments, l'eau, le feu et la roche, utilisation de la transparence, fonctionnalité du mobilier, seuls les objets viennent apporter une touche exotique en fonction des goûts et des évocations souhaitées. Sa touche consiste, selon ses mots, à « transformer les lieux de vie en lieux de rêves, pour transcender notre quotidien ».

## La SBM en pleine croissance

Grâce à une conjoncture favorable, avec le retour des Américains, la bonne fréquentation des Pays du Golfe et l'arrivée des Pays de l'Est et de l'Orient, mais grâce aussi à une offensive marketing tous azimuts,



Hilton Maldives Resort & Spa © 2007 - Droits réservés.

concernant la diversité de son offre (*bien-être, thalassothérapie, jeux de casino, spectacles*), la SBM a augmenté sensiblement son chiffre d'affaires (*près de 400 millions d'euros*), dont 28% de progression sur la seule partie hôtelière, et du même coup ses bénéfices. Elle entend poursuivre ses investissements dans le haut de gamme avec notamment la transformation du Balmoral en résidence hôtelière de 8 appartements de 250 à 500 m<sup>2</sup> et la création de villas de luxe dans les jardins du Sporting.

## Le Meilleur Hôtel de Luxe du Monde

Le Hilton Maldives Resort & Spa cumule toutes les récompenses internationales : « *Meilleur Hôtel de Luxe au Monde* », décerné par les voyageurs du site *tripadvisor.com*, « *Prix du Meilleur Hôtel de Luxe d'Asie* » par les *World Travel Awards* et *lauréat* de « *Hôtel le plus Exclusif au Monde* » par le *VIP*

*Travel Magazine*. Le complexe offre une combinaison unique de 3 types d'hébergements luxueux (*villas plage, villas sur pilotis, villas bien-être et spa*), entouré d'un récif de corail et d'un lagon. Le resort possède également le seul restaurant sous l'eau au monde, parmi les 7 restaurants du site : Ithaa. Il est situé 5 mètres sous le niveau de la mer. D'un poids de 175 tonnes, il est lesté en sus par 85 tonnes de sable sous le plancher. La carte originale propose 23 plats de cuisine authentiquement maldivienne. Du 7 au 11 octobre 2007, le chef australien Mark Best, régulièrement récompensé Meilleur Chef du Pays, accompagné des deux plus grands producteurs de vin d'Australie, Vanya Cullen de Margaret River et Charles Melton de la Barossa Valley, viendront au Hilton Maldives Resort & Spa pour des dîners et des dégustations mémorables.

Ithaa, la salle de restaurant © 2007 - Droits réservés









Denis Martin © 2007



Lisette, betterave rouge, solifolia © Droits réservés 2007 Denis Martin



Shampooing citron, fraise et huile d'olives © Droits réservés 2007 Denis Martin



Bonbon glacé, huile, une granny smith © Droits réservés 2007 Denis Martin







# Denis Martin

## Alchimies culinaires

par Jérôme Chapman

*Inspiré, original et épicurien  
dans l'âme Denis Martin (18 au  
Gault & Millau 2007 et 2  
macarons au Michelin) sait  
vraiment enchanter sa belle  
clientèle internationale de subtils  
métissages d'arômes et d'épices.*



Daurade, nuage d'orgeat © Droits réservés 2007 Denis Martin



Suette au wasabi et yohourt © Droits réservés 2007 Denis Martin

# interview de denis martin

Un moment de réflexion © Droits réservés 2017 Denis Martin





*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 ». Qu'en pense-t-il?*

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

D. M. : Ma philosophie, c'est interpréter une cuisine ou le goût est le "patron". Ma recherche est basée vraiment sur ce sujet, en ajoutant des expériences Asiatiques. Ayant travaillé très jeune en 1976 avec des chinois de Canton, j'ai appris avec eux les cuissons courtes au Wok et les assaisonnements. J'aime faire partager à mes cuisiniers mon expérience culinaire et ma curiosité pour toutes les cuisines, mais il est vrai que l'Asie est une grande partie de mon moteur de recherche.

**Quelles sont vos principales sources d'inspiration en cuisine ?**

D. M. : L'inspiration vient souvent en "plein service" dans le coup de feu (*quoi que notre cuisine est sans stress et très tranquille*), j'aime bien retravailler une idée que nous faisons sur le moment et la faire évoluer, lui donner une nouvelle vie et de l'ampleur, c'est un peu comme un enfant que nous voyons grandir, j'aime que mes cuisiniers respectent les nouveaux plats comme les anciens car ils ont une vie et la nouveauté pour la nouveauté n'est pas mon domaine de recherche, mais

bien plus une philosophie de construire, s'adapter au moment, à l'humeur. J'aime que toute la brigade s'investisse dans cette recherche, même si je donne le ton et les dirige vers une finalité qui est la mienne. Cependant je reste persuadé qu'un chef d'orchestre est indispensable afin qu'une mélodie ressorte de nos discussions passionnées. Nouvelle cuisine, classique ou autre... Il est important que chaque cuisinier dirige sa brigade dans le style qui lui correspond. Vouloir à tout prix être "à la page" est une erreur, la cuisine doit correspondre au tempérament de celui qui l'exécute. **Ferran Adrià, Pierre Gagnaire**, pour lesquels j'ai un respect illimité, correspondent exactement aux exemples dont je parle à mes cuisiniers. Leurs cuisines leur ressemblent tellement, c'est du bonheur. Nous nous posons moins la question avec les musiciens ou les peintres, ils réalisent leur art selon la voie choisie... "imaginez le groupe AC DC en smoking entrain de jouer du Baroque", non cela ne correspond pas, la cuisine c'est exactement la même chose. Pourquoi donner à chaque fois une étiquette à un cuisinier, de toute façon, il a sa cuisine alors pour moi celui qui cuit une

entrecôte de boeuf Béarnaise avec une viande bien choisie, une cuisson juste, une sauce bien assaisonnée a autant de classe que celui qui réalise une cuisine plus évolutive, mais il faut que cette entrecôte lui corresponde. Pourquoi ne pas parler de "cuisine de l'instant" : une cuisine pour tous les jours, une pour les moments de fête etc... j'aime bien comparer avec les habits du dimanche de mon enfance, nous ne les sortions pas tous les jours. Mon plus grand bonheur, c'est qu'il n'y ai

pas de polémiques entre les cuisiniers, mais que du partage. Je vais chaque année depuis longtemps à El Bulli, le dimanche soir nous mangeons chez **Ferran** et le mardi au **Rafas**, un petit restaurant de Roses où nous nous régalaons de couteaux et fruits de mer divers. Voilà deux cuisines, deux bonheurs à deux moments différents, cela s'appelle la Cuisine avec un grand "C" parce que réalisée avec envie, les deux ont la même classe dans des registres différents..



Pierre Caronara © Droits réservés 2007 Denis Martin

*Dans sa maison  
historique  
au bord du lac  
Léman,  
Denis Martin  
défriche,  
découvre,  
essaye,  
assemble,  
surprend,  
déroute parfois...*



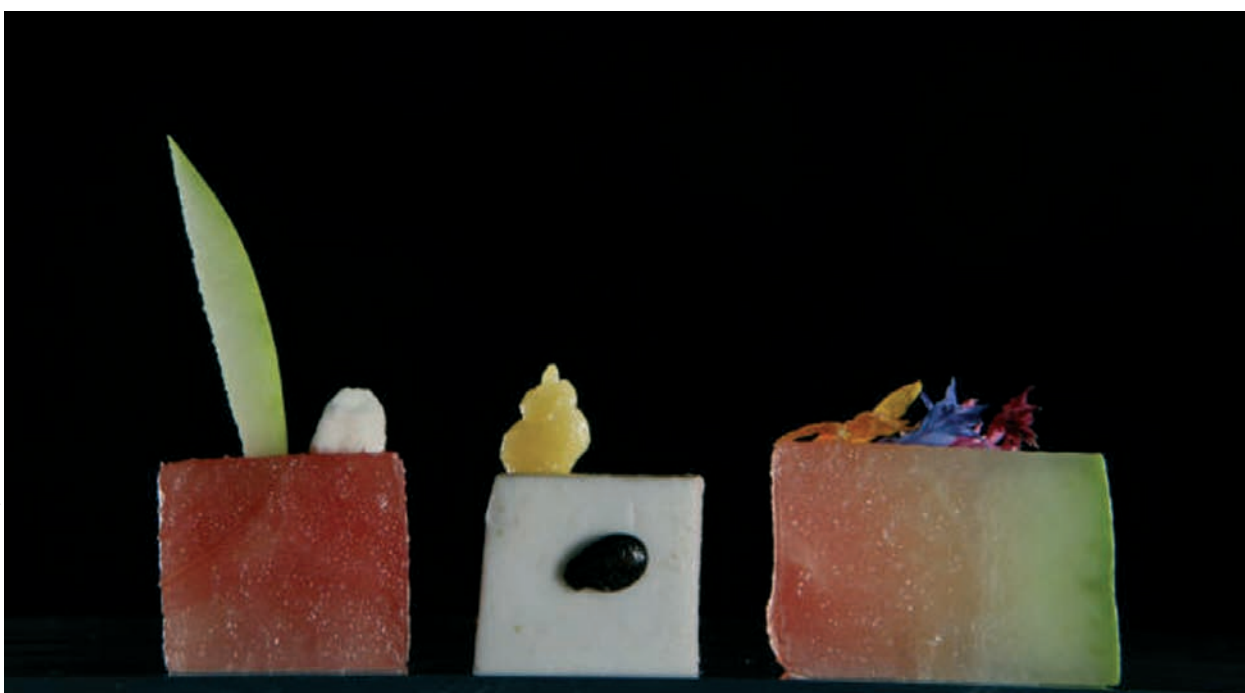


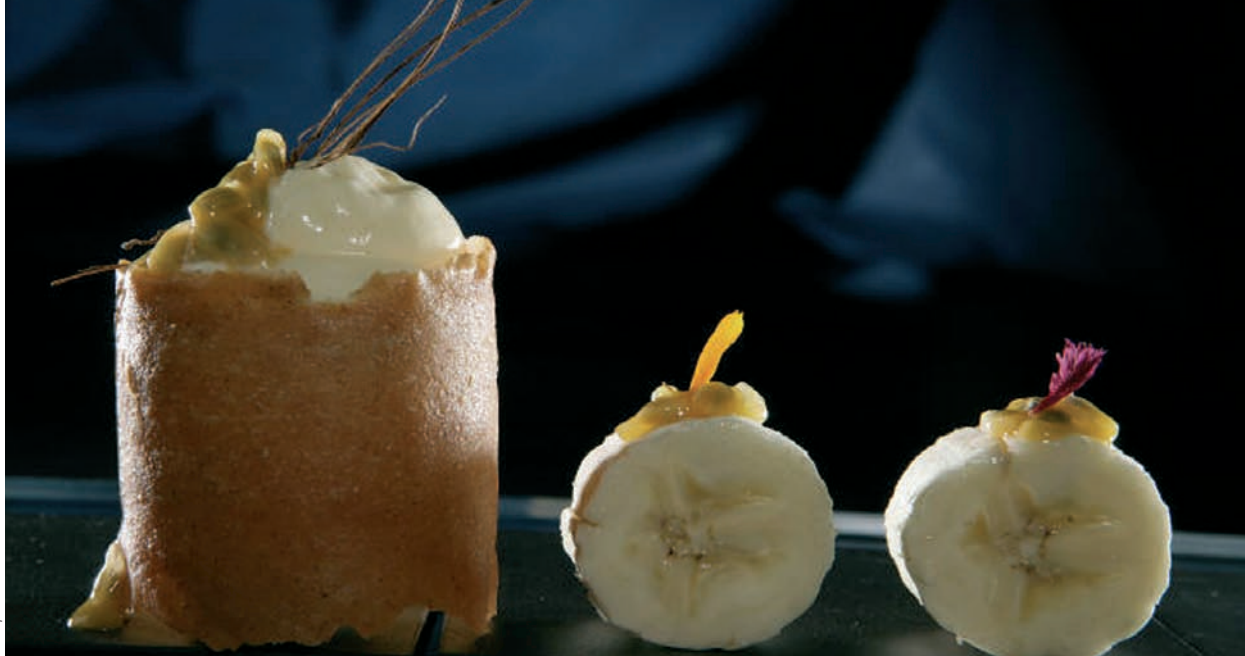


Inspiré, original et épicurien dans l'âme Denis Martin (18 au Gault & Millau 2007 et 2 macarons au Michelin) sait vraiment enchanter sa belle clientèle internationale de subtils métis-sages d'arômes et d'épices. Si cet adepte de ski alpin (*suisse oblige*), est un grand fervent de Jazz (Nat King Cole, Herbie Hancock etc.) de Blues (Steve Ray Vaughan, Tom Waits etc.), il aime aussi La sculpture et la peinture, éléments d'inspiration culturels essentiels pour un créatif. Par ailleurs, son esprit fraternel lui vaut l'amitié des grands de la cuisine en Suisse, en France, en Espagne ou encore en Italie. Si, pour lui, le plaisir des yeux et des papilles est primordial, il n'oublie surtout pas toutes les autres dimensions des sens. En effet, Denis Martin aime cui-

siner pour les 5 sens... Pour cela, sa cuisine, il la conçoit plus en créateur que cuistot... Souvenirs d'enfance ou de voyages, humour ou dérision entre autres, tout est bon pour nourrir sa créativité féconde et apporter dans l'assiette des petits chefs d'œuvre de gourmandise, colorés, savoureux et très souvent insolites, même si cela doit parfois dérouter le convive. Suscitant curiosité et surprise, sa cuisine se veut l'une des plus représentatives de ce début de 3<sup>e</sup> millénaire. Dans ce restaurant de Vevey tout paraît provenir d'une autre planète, même ce chef... vraiment pas comme les autres! On se laisse séduire... et prendre au jeu dans une ambiance de belle convivialité. Son menu "Découverte" conçu en 20 épisodes gourmands s'ouvre sur

un monde saveurs et de textures insolites à en perdre ses repères: « Café, coco, Rhum et sel », « le coton effervescent façon tiki », « Raisin liquide comme une Sangria », « les supions fraîcheur peppermint », « les gambas au gingembre, cacahuètes et huile pimentée », « un coin de Thaïlande vu à travers un tempérament », « Langoustine, yaourt à l'orange et camomille », « Tomate, cerise et cube de chlorophylle », « La poudre de boudin noir cryogénisée », « Foie de canard aux épices et bonbon liquide à la Granny Smith », « Le thon au chocolat blanc, piments Thaï et huile de cacahuètes grillées », « Lard colonnata, noix, litchis et chèvre à la rose », « Amande, yaourt lyophilisé, huile d'ail et vieux Modena »,

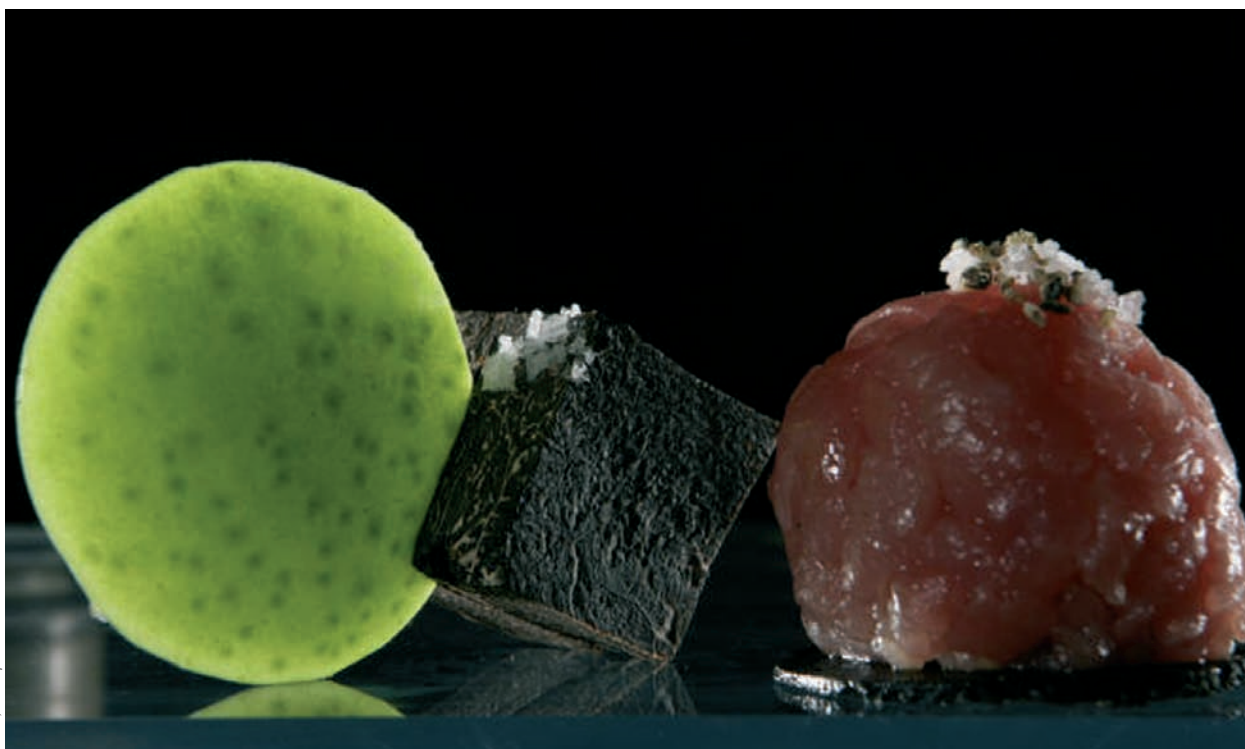




« Pommes de terre ratte, lardons, estragon et bille de Pastis », « Os à la moelle sans moelle, truffes givrées et spray à l'orgeat », « Oeuf à la coque à -196° et cigares aux épices », « l'oeuf à la coque à -196° et cigare aux épices », « Bar de ligne au lait de livèche et kumquats au soja », « la texture de raifort "sans raifort" », « le pigeon voyageur » et finalement les desserts du moment. Comme pour Ferran Adrià ou Heston Blumenthal, certains n'aimeront pas du tout cette cuisine, qu'ils jugeront peut-être pas assez classique, trop moderne... ou bien terriblement avant-gardiste. Mieux vaut être averti, cette cuisine décoiffe vraiment... Mais les amateurs de sensations gourmandes novatrices apprécieront à coup sûr. Plébiscité par la presse internationale, Denis Martin marque ainsi de

son empreinte, un « courant culinaire » propre à ce début de 21<sup>e</sup> siècle. Ainsi dès le mois de novembre son livre de cuisine " Evolution " sortira en librairies. Ce sera le 1<sup>er</sup> ouvrage édité en Suisse traitant de cuisine moléculaire. Une façon d'affirmer sa démarche créative et mieux faire comprendre sa philosophie de travail.

**Restaurant Denis Martin**  
Rue du Château 2  
CH - 1800 Vevey  
Tél.: + 41 21 921 12 10  
Fax: + 41 21 921 45 52  
E-mail: [chateau2@bluewin.ch](mailto:chateau2@bluewin.ch)  
[www.denismartin.ch](http://www.denismartin.ch)  
Menus : 260 francs suisses

















# Pierre Gagnaire

"Emouvoir et donner du plaisir"

par Jérôme Chapman

*Concepteur d'une cuisine  
qui percute les papilles  
et émerveille les sens,  
Pierre Gagnaire  
est un insatiable créateur.*







# Pierre Gagnaire

## instinct et spontanéité

Pierre Gagnaire : « Je cherche à garder la spontanéité, mon instinct, mais bien calés par un travail préparatoire bien fait. La cuisine c'est le produit, l'assaisonnement, la cuisson. Il faut trouver le ton juste, la régularité, l'équilibre. La notion d'équipe est essentielle et j'y suis très attentif. J'imagine, je conçois, je donne l'impulsion et ceux qui m'entourent chaque jour, traduisent, construisent, avec leurs savoir-faire. Car un plat doit être bon. Et " être bon " signifie ouvrir le champ des émotions. \*

\* Propos extraits du site : <http://www.pierre-gagnaire.com>





# L'équilibre et l'harmonie dans les assiettes

Pierre Gagnaire : « La peinture me fascine et je vais me laisser prendre par elle. Le peintre exprime avec ce qui lui est propre des choses qui appartiennent au domaine de l'indicible. Il donne à voir, il donne à partager. Et moi j'aime ce partage. J'ai besoin de mettre de la poésie dans les assiettes. La présentation, le dressage m'apprennent l'harmonie et me font rencontrer une forme de paix. Il me faut toujours positionner

visuellement ma cuisine. Mon instinct me guide, me fait appréhender qualités et défauts, amène parfois de nouvelles saveurs à mon insu. La composition d'une assiette doit être très construite, lisible, singulière, et je m'attache à trouver le moyen à la fois de m'émouvoir et donner du plaisir. C'est pour moi une cuisine humaine qui exige de l'humilité de la part du cuisinier comme de celui qui goûte le plat. »\*

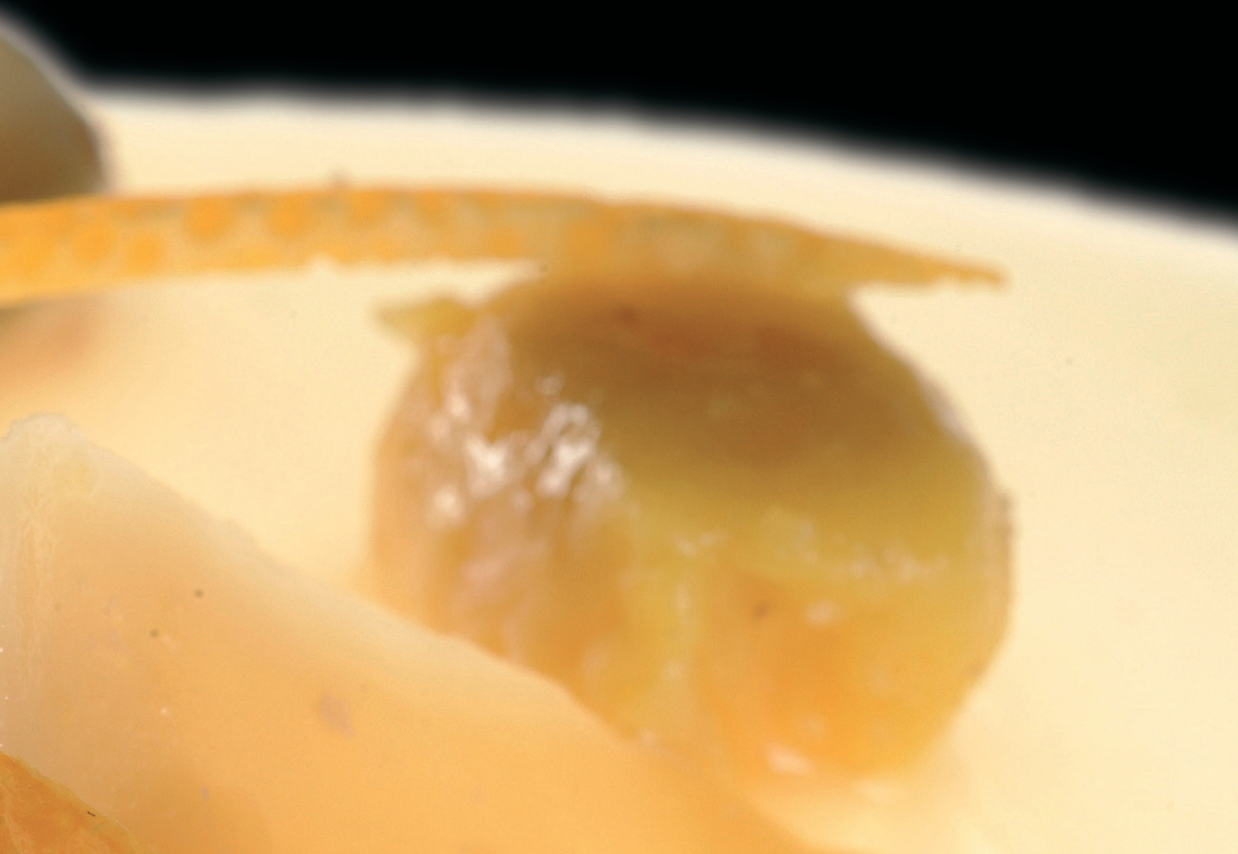


Photo Pierre Gagnaire © 2007 - Droits réservés

L'équilibre et l'harmonie dans les assiettes



Photo pât : © 2007 Pierre Gagnaire



Tout aura été dit sur Pierre Gagnaire, ou presque. Surnommé le « grand », il est respecté par tous. Considéré comme l'un des 5 meilleurs chefs de la planète, Pierre Gagnaire bouge tout le temps et il est partout : Paris, Londres, Hong-Kong ou encore Tokyo. Si pour lui, « *La cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique* » (livre co-écrit avec Hervé This), c'est aussi une longue carrière dans le métier. Que de chemin parcouru, depuis son stage chez Bocuse en 1960 alors qu'il n'avait que quinze ans. Son premier restaurant, il l'ouvre à Saint-Etienne en 1976. Et vingt ans plus tard, c'est la rue Balzac à Paris qui l'accueillera pour sa plus grande gloire à deux enjambées de l'Arc de Triomphe. Ce cuisinier révolutionnaire aime avant tout la sérénité et l'équilibre. Il aime aussi et surtout le « *beau et le bon* » et ceux qui le font. Un jour, il a dit dans la presse : « *J'aime les gens qui produisent du beau et qui le pro-*

*duisent avec panache. Alors je dirais que mon bonheur, c'est d'être entouré de gens qui m'apportent de la beauté.* ». Ce monde qu'il aime, il l'a créé aussi dans son restaurant de la rue Balzac (3 étoiles au Michelin), c'est la plus belle vitrine de Pierre Gagnaire. Secondé par Michel Nave (Meilleur Ouvrier de France 2004), il y conçoit chaque plat comme un petit chef-d'œuvre d'esthétisme aux saveurs équilibrées et aux cuissons justes. Cet adepte des nouvelles techniques (*qu'il développe avec Hervé This*), a toujours de nouvelles idées avec comme maître mot, le goût et toujours le goût. Si avant, tout était centré sur le produit, il avoue sincèrement qu'aujourd'hui, il préfère développer des thématiques gourmandes et créer des ambiances autour d'un plat pour aller plus loin dans les sensations avec un souci constant du détail. Une cuisine qui percute les papilles et émeut les sens : « *navet blanc Buren ; eau de*

*tomate au wasabi, huile d'olive ardente givrée* », « *le thon : coeur de thon rouge entrelardé, bonite au poivre de Sarawak, Chiboust au sel de Maldon* », « *grosse gambas de Palamos juste macérée à l'amontillado, farcie d'une pâte de piment niora aux cacahuètes, chapelure rouge* » ou encore « *kokotxas de merluchon, andouille de Vire, ratte confite* » entre autres... Pierre Gagnaire a encore beaucoup à partager et à raconter...

## Restaurant Pierre Gagnaire

6, rue Balzac

75008 Paris - France

Tel: (33) 01 58 36 12 50

Fermé le dimanche midi, le samedi et les jours fériés.

Menus : 225 - 260 euros

[www.pierre-gagnaire.com](http://www.pierre-gagnaire.com)



Salle du restaurant Pierre Gagnaire





*Au côté d'Alain Senderens, un chef chevronné et talentueux, Jérôme Banctel entouré d'une équipe de professionnels passionnés : Philippe Saint Romas et Frédéric Claudel (les chefs en second) accompagné de Donald Giscion (chef pâtissier), ensemble ils ont tout réinventé pour « faire de la cuisine d'étoile sans les prix d'un 3 étoiles », en jouant notamment sur la variété de produits (ticket moyen : 120 euros, vin compris). Ni brasserie, ni bistrot, Senderens est un restaurant de haute qualité, moderne dans l'assiette comme dans la salle. De la cuisine haut de gamme à prix d'amis...*



Jérôme banctel © 2007 Senderens

## Senderens à Paris

St Jacques de Normandie rôties, ravioles de blette et cresson © 2007 Senderens



*Au « Senderens », devant l'église de la Madeleine, le chef de l'ancien Lucas Carton n'a plus qu'une devise : « liberté ». Alain Senderens la traduit partout. Liberté dans la création culinaire avec les talentueuses inspirations de Jérôme Banctel, la fluidité de l'espace et dans l'agencement des lieux... liberté aussi pour la clientèle qui peut s'offrir des repas d'excellence à prix raisonnable, 7 jours sur 7. Le décor du nouveau Senderens est tout en courbes sensuelles et élégantes.*





*Pressé de lisette au poivron confit, brunoise croquante, réduction de betterave au Sancerre © 2007 Senderens*





*Sauteuse de quartiers de fenouil tournés prêt à glacer au bouillon de romarin © 2007 Senderens*



*Croustillant de bar, ravigote de petit pois primeur au verjus et au beurre noisette © 2007 Senderens*



*Canard au sang betterave cuiles au gros sel, Pulpe de citron de Menton, réduction de betterave au wasabi © 2007 Senderens*



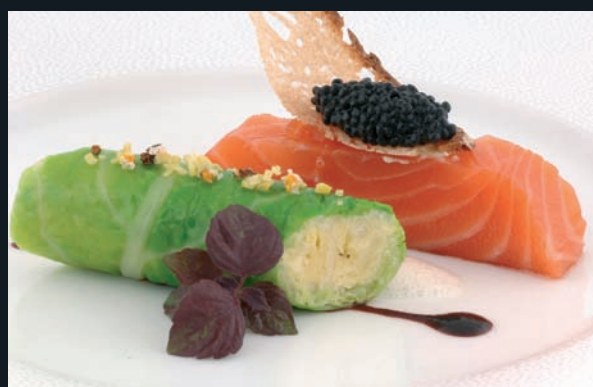


Le Nouveau Senderens créé par un designer et architecte d'intérieur de 31 ans, Noé Duchaufaour-Lawrance, qui a voulu sortir du carcan du grand luxe et qui a décloisé l'espace pour faire naître, à partir des motifs Belle Epoque, une chrysalide dans l'air du temps. Le savoir-faire et l'esprit « Lucas

Carton » restent sur la nouvelle carte comme l'Asperge de Pertuis « cuite et crûtes » (servie avec une seiche poêlée au piment d'Espelette, condiments, Arenkha et gingembre) ou le blanc manger de sole et sa vinaigrette au poivre et copeaux de cèpe, ou encore, le canard au sang rôti aux épices, quartiers de betterave



Tartare de veau de lait de Corrèze



Dos de saumon d'écosse fumé maison © 2007 Senderens

cuite au sel, réduction de betterave au wasabi et graines de moutarde. Les harmonies sont surprenantes. Les produits nobles se démocratisent en cuisine. Le saumon, par exemple, est fumé maison, servi tiède avec un verre de whisky Talisker (10 ans) noyé à l'eau minérale d'Ecosse. En prime, la passion d'Alain Senderens pour les accords mets-vins est restée intacte. Chaque plat est associé au vin qui lui conviendrait le mieux dans un rapport de prix très serré. En place depuis plus d'un an, Jérôme Bancstel, chef exécutif, chez Alain Senderens confirme « Avec Monsieur Alain Senderens, nous faisons très attention à la grande qualité des produits et aux coûts d'achat. Nous avons sélectionné des fournisseurs qui sont des passionnés. Ayant travaillé 8 ans chez Bernard Pacaud à L'Ambroisie, je suis rôdé à la gestion "millimétrée". Il ne doit pas y avoir de perte, ni dans les produits, ni dans la qualité. Avec

Jérôme Bancstel  
secondé par  
Philippe Saint Romas,  
Frédéric Claudel  
et Donald Gisclon,  
sous la houlette d'Alain  
Senderens, jouent  
belles saveurs  
et vins bien choisis.

Monsieur Pacaud, j'ai appris le respect du produit et la justesse des cuissons. Pour nous, au Senderens, la prouesse est de rester dans un rapport de prix-qualité avantageux pour nos clients... Un vrai challenge. Mais on y arrive. Pour cela, nous sommes une équipe très soudée et complémentaire : Frédéric Claudel s'occupe des produits, Philippe Saint Romas, lui c'est la partie artistique ; il gère l'esthétique du plat, quant à Donald Gisclon, c'est Monsieur Desserts. Nous avons aussi la chance d'avoir certains des meilleurs fournisseurs de Paris. Avec Olivier Derenne, je suis fourni en canards ou en pigeons vendéens (en direct de l'abattoir). Avec lui, j'ai aussi du "jambon de folie" en direct d'Espagne... vraiment des produits d'exception. Avec Hugo Desnoyer, notre boucher attiré nous avons du veau ou de l'agneau... de très grande qualité. Avec Joël Brunet-Moret

En cuisine **Jérôme Bancet** secondé par **Philippe Saint Romas**, **Frédéric Claudel** et **Donald Giscion**, sous la houlette d'**Alain Senderens**, ensemble ils ont tout réinventé... Ici *"quatre garçons dans le vent"* de la gastronomie... passionnés par leur métier...



Asperges vertes cuites et crûtes, seiche au piment d'Espelette, condiments gingembre et Aonikha







Huître Belon triple zéro, émulsion de Jaleugo à la manzanilla aux éclats de noisettes torréfiées



Macaron au fenouil

nous recevons les poissons en direct... des criées. Quand aux fruits et légumes, c'est Xavier Jollivet (Gourmets Primeurs) qui nous propose des produits bien spécifiques..... comme par exemple de superbes fleurs de courgette ou encore de la très belle verveine en saison. Avec mon équipe, tout est fait pour obtenir les meilleurs résultats. Nous faisons environ 8 tonnes de Saint-Jacques par an, 6.000 canards à l'année et 3 tonnes de foie gras par an... entre autres. Avec Monsieur Senderens, nous avons une cuisine inspirée de l'Asie et nous devons faire très attention aux harmonies mets-vins... Quelques fois ce n'est pas facile, mais nous réussissons toujours de beaux mariages au final. ». Ainsi au Senderens, tout est fait pour le plaisir du client. A l'étage, le Passage, avec son bar-lounge et son esprit tapas, propose un menu autour de 30 euros (une entrée, un plat et un dessert). Une vraie aubaine pour les amateurs de belles saveurs : « lapin confit à l'huile

d'olives et girolles, condiments sur pain toasté », « Assiette de tapas, langoustines croustillantes aux amandes, sauce épicée », « pastilla de canard de Challans, mesclun de salade et sa vinaigrette », « tartare de veau et langoustine, vermicelle chinois » ou encore « tarte fine à la tomate et moutarde, filet de rouget poêlé ». Le régal est toujours dans l'assiette et la première bouteille y est à 23 euros. Côté plus gastro, le Senderens, en rez-de-chaussée, avec son menu-carte à 120 euros et son vin au verre pour chaque plat, joue une gastronomie à prix d'amis : « raviole de légumes de printemps en émulsion de basilic, tapenade séchée et citron » avec un Viognier Les Contours de Deponcins - VDP des collines Rhodaniennes 2005 - F. Villard ; « langoustines croustillantes, chou pak-choï, coriandre et livèche » avec un Anjou Bonnes Blanches 2004 - A. et R. Mosse ; « bar grillé au pistou de coriandre, rougail de tomate » avec un Rias Baixas Albariño do Ferreiro

2006 ; « canard croisé, betterave en croûte de sel, jus de betterave au wasabi » avec un Saint Romain 2005 Alain Gras entre autres. On n'oubliera pas les superbes desserts de Donald Gisclon : « Fraise (mara des bois), compotée de rhubarbe, écume de fraise poivrée » avec son verre de Riesling Auslese 2004 - Selbach Oster (Moselle) ou encore la « Pêche blanche pochée et sa crème glacée à la verveine fraîche » avec son verre de Muscat Beaumes de Venise 2006 - Domaine Fenouillet. Alain Senderens et son équipe ont tout compris en décomplexant en tout point l'approche de la belle cuisine. Ainsi au Senderens, tout n'est que plaisir.

### Senderens

(ex-restaurant Lucas Carton )  
Alain Senderens  
et Jérôme Banctel  
9 Place de la Madeleine  
75008 PARIS  
Tel : +33 (0) 1 42 65 22 90  
Fax : +33 (0) 1 42 65 06 23  
E-Mail : restaurant@senderens.fr



*Situé à Bray dans la campagne anglaise du Berkshire et proche de Londres, le restaurant The Fat Duck d'Heston Blumenthal, ouvert depuis 1995 et installé dans une bâtisse vieille de 450 ans, est considéré comme le « meilleur restaurant du monde ». Récompensé de trois étoiles au Michelin depuis 2004, Heston Blumenthal s'intéressa très tôt à la gastronomie moléculaire. Le « porridge d'escargot », le « Carpaccio de chou-fleur, sauce chocolat » et encore la « glace Bacon and Egg » sont les créations les plus significatives de sa démarche culinaire.*



*Le foie gras selon Heston Blumenthal © 2007 Droits réservés*





# Heston Blumenthal

*à la recherche de la perfection*

*par Jérôme Chapman*



La salle de restaurant du Fat Duck - © 2007 Droits réservés

# Cuisine moléculaire et savoir-faire

*Heston Blumenthal considère à juste titre que pour manger nous devons faire fonctionner tous les sens. Quand il s'agit de déguster, tous nos sens sont interactifs... Changer un seul des ces éléments de perception, et nous perdons tous nos repères... Bienvenue dans la cuisine du XXI<sup>e</sup> siècle...*



Préparation du thé vert et la mousse de citron- © 2007 Droits réservés

Avec Heston Blumenthal, Ferran Adria, Thomas Keller, Pierre Gagnaire ou encore Denis Martin, la cuisine a fait un sacré bond en avant... Ils sont les pionniers de ce « courant moléculaire » : « Adieu classicisme, bonjour modernisme... ». La cuisine change dans les restaurants, contrairement au phénomène de la nouvelle cuisine, il se passe vraiment quelque chose quand on parle de *cuisine moléculaire*... Les recherches en gastronomie menées par les scientifiques associées aux nouvelles technologies permettent aujourd'hui aux chefs de cuisine de « leurrer tous les sens », en changeant tous les angles de perception des aliments dans l'assiette. Heston Blumenthal n'a pas hésité : « Porridge d'escargot », « Carpaccio de chou-fleur, sauce chocolat » ou encore sa fameuse





Heston Blumenthal - © 2007 Droits réservés





*Saumon poché à la réglisse selon Heston Blumenthal © 2007 Doits réservés*

*Roast foie gras © 2007 Doits réservés*



*Sardine on roast sorbet © 2007 Doits réservés*







« *glace Bacon and Egg* », le résultat est détonant, surtout quand tout est fait avec talent. Exercice de style qui n'est pas permis à tous les chefs de cuisine. Pour cela, il faut une vraie réflexion sur la cuisine, c'est la gastronomie... En renfort dans cette démarche, les scientifiques qui se sont penchés sur le sujet (*Nicholas Kurti, Harold Mac Ghee, Hervé This etc...*). La difficulté est bien l'esprit très cartésien des scientifiques, quand ils parlent de cuisine, ils ne donnent pas envie de déguster. Dénée d'esprit artistique, esthétique et de subtilité créative, la science reste "crue", restreinte à des expériences de laboratoire... Là intervient le chef, avec sa poésie gourmande, ses inspirations, sa culture du goût dans l'esprit du moment et surtout son talent. Le chef transforme, sublime et crée. Mémoire sensorielle ou émotionnelle ; sens de l'humour ou dérision ; arrogance ou ironie, ces ingrédients s'ajoutent aux qualités visuelles, olfactives et gustatives des plats... ce que les anglo-saxons nommeraient le « *personal feed back perception* », la perception que l'on a en retour, multipliée par autant sensations différentes qu'il y a de convives dégustant le même plat. Dans ce domaine Heston Blumenthal a tout compris. Il n'hésite pas à transgresser les frontières du classicisme culinaire pour affirmer sa nouvelle façon de percevoir la belle cuisine... avec cependant un avertissement « *il ne faut pas que l'effet nouveau de la technologie l'emporte sur les valeurs réelles du plat* » confirme-t-il. Ainsi saveurs traditions ou pures nouveautés trouvent subtilement leur place dans les créations proposées au Fat Duck à *Bray on Thames*. Cette table au décor minimaliste et à la cuisine en pleine puissance du goût a tout pour séduire.

Heston Blumenthal n'hésite pas à transgresser les frontières du classicisme culinaire pour affirmer sa nouvelle façon de percevoir la belle cuisine...

Gomme de vin et bonbons © 2007 Droits réservés



### *The Fat Duck - Heston Blumenthal*

Hight Street  
Bray SL6 2AQ (Berkshire)  
Royaume-Uni  
Tél. : + 44 (0)1628 580333  
[fatduck@relaischateaux.com](mailto:fatduck@relaischateaux.com)  
Menu 98 GBP s. 12.5%  
Carte 80 GBP s. 12.5%  
Restaurant climatisé - Parking









Gérald Passédât © 2007 - Droits réservés

# Gérald Passédât

par Jérôme Chapman

## L'effervescence créative

*Restaurant Gérald Passédât - Le Petit Nice - Marseille*



Superbement bien située face au Château d'If et aux îles du Frioul, cette belle et discrète maison blanche, dans l'anse de Maldormé, est certainement l'une des meilleures tables de France (2 étoiles au Michelin). Elle fête cette année ses 90 ans d'existence. Et tout récemment, l'hôtel (*Relais & Châteaux*) et le restaurant ont totalement été repensés pour apporter élégance et raffinement supplémentaires. En cuisine, **Gérald Passédat**, chef à la créativité effervescente, animé par une passion perfectionniste, sait jouer les belles saveurs dans un impressionnant périple gourmand dédié à la Méditerranée et l'esprit de Marseille. Une cuisine directe, qui aime les valeurs authentiques, qu'il résume lui-même : « Je pense que mon style m'est propre. Influencé par l'aridité des paysages et la richesse de la Méditerranée, j'espère apporter ma pierre à l'édifice. Ce que je fais actuelle-

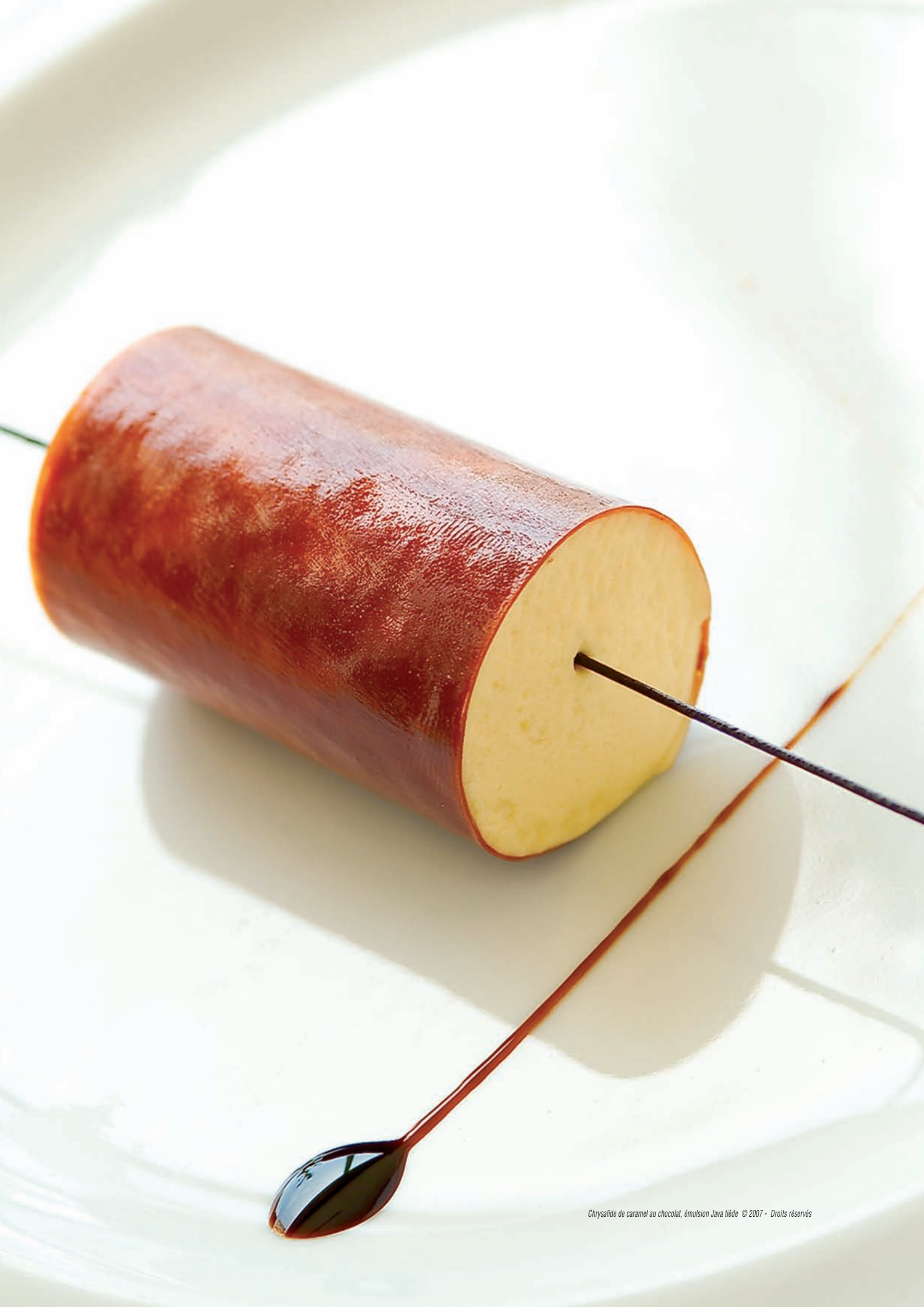
ment sera peut-être plus tard considéré comme une des nombreuses facettes de la cuisine Marseillaise. En effet, n'oublions pas que Marseille est un carrefour ethnique, un port tourné vers le monde, cité vieille de 26 siècles. Je ne suis qu'un simple artisan de l'instant. ». Ainsi à la carte du restaurant, **Gérald Passédat** propose la Méditerranée dans toute sa splendeur gourmande : « Des "totènes" de méditerranée au persil plat, cubes de citron à la poutargue en tomate filtrée », « anémones de mer en onctueux iodé, lait mousseux au caviar, puis en beignets légers, petit bouillon de cresson et coquillages », « tourteau rôti entier au poivre mélange mandarin, légumes sautés, fil de cacao », « rougets de roche panure de pistache et consommé d'anis étoilé », « Un peu de langouste de Méditerranée, un nuage d'amandes, pourpier maritime, granité cidre







Plissé froissé © 2007 - Droits réservés





et poire concombre », « Galinette de palangre au suc<sup>s</sup> réduits de sa chair » sans oublier le fameux « Loup de Palangre Lucie Passédât », un des grands classiques de la maison. Une cuisine signée et toujours originale sans « copier, coller ». On ne se lasse pas de cette simplicité si particulière qui caractérise les grands chefs de cuisine, laissant place en toute humilité aux goûts les meilleurs sans autres alchimies, ni égo-centrisme culinaire, avec ce qu'il faut de fortes convictions pour préserver leur culture et avoir l'esprit toujours tourné vers l'avenir. « Je ne recherche pas à faire de la mode, je cherche à la devancer, ma pensée se porte vers une gastronomie moderne, plus digeste, meilleure pour la santé ; tous mes plats sont dégraissés et même pour certains desserts, je prépare des caramels sans sucre, ce qui n'enlève rien à leur texture, ni à leur goût. N'est-ce pas le rôle des chefs de cuisine que de faire évoluer l'esprit de la gastronomie sans en altérer son côté fondamental : le goût ? Je pense qu'avec mon travail de recherche en cuisine, je contribue à ma façon à construire l'esprit de la gastronomie de demain. C'est ma vision. » confirme Gérard Passédât. Ainsi chaque jour, dans sa belle maison de Marseillaise, il continue à enchanter les gourmets, au grè de ses inspirations.

### **Passédât (Le Petit Nice)**

Anse de Maldormé - Corniche J.F.Kennedy

13007 Marseille

tel. +33 (0)4 91 592 592

e-mail : [passedat@relaischateaux.com](mailto:passedat@relaischateaux.com)

Menus : 55 à 75 (déjeuner), 125 à 180 euros

Petits pains de sucre cristallisés aux trois agrumes © 2007 - Droits réservés







Pascal Barbot, Enzo Caldarelli, Mauro Colagreco, Claude Bosi © 2007 Smart Events

# Collections *Passard*

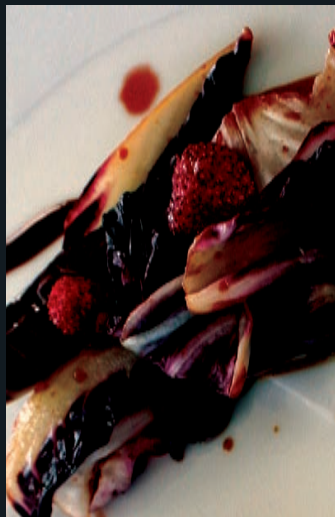
par Jérôme Chapman

Au **Mirazur**, la belle cuisine est à l'honneur tous les jours... depuis l'arrivée de **Mauro Colagreco**, jeune chef d'origine argentine. Ce nouvel étoilé du Michelin 2007, sait mettre en harmonie les saveurs avec subtilité et grand talent. Ainsi dans les beaux jours du mois de juin, Mauro Colagreco a organisé deux journées dédiées aux plaisirs gourmands, sous l'égide des "**Collections Passard**" coordonnées par **Enzo Caldarelli** (*Jet-Setter de la gastronomie*). Ces journées très exclusives étaient parrainées par **Liana Marabini** (*Scripta Manent à*

*Monaco*), **Billecart-Salmon** (*un champagne de qualité*), **Les Pêcheries de l'Océan** (*Cyril Lorenzi*), **Texturas** (*fournisseur de Ferran Adria*) et **Bernardaud** entre autres. De nombreux médias nationaux et internationaux étaient présents (*presse et télévision*) pour couvrir cette rencontre conviviale et originale autour de l'art culinaire. Au programme : un dîner et un déjeuner qui permirent de découvrir un menu à 6 mains (*le soir*). **Pascal Barbot** était venu tout spécialement de Paris apporter sa contribution gourmande à Mauro

Colagreco et à **Claude Bosi**. Le lendemain, un menu de belle allure était orchestré pour le déjeuner par Mauro Colagreco permettant de déguster de très belles compositions : « avocat, coco », « carpaccio de courgettes trompette, pêches, amandes et basilic », « salade de mangue, gambas, granité de fleur d'oranger », « langoustines, bouillon dashi », « cèpes, roquette et parmesan », « tripes de cabillaud, pommes de terre écrasées et ail nouveau », « poisson de Méditerranée, sauce fumée » et « pigeon, rhubarbe et fraises des bois ».





Pigeon, rhubarbe et fraises des bois © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Poisson de Méditerranée, sauce fumée © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Poisson de Méditerranée, sauce fumée © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Carpaccio de courgettes trompette, pêches, amandes et basilic © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Cepes, roquette et parmesan © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Mauro Colagreco a organisé deux journées dédiées aux plaisirs gourmands, sous l'égide des "Collections Passard" coordonnées par Enzo Caldarelli.



Mauro Colagreco et un ami © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman





Salade de mangue, gambas, granité de fleur d'orangé - Mauro Colagreco © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman











# PRIVATE DINING

per Romain Fornell



*Romain Fornell devient avec  
« RF Private Dining »  
le "Metteur en Fête" des plus  
grands événements d'Espagne.  
De la soirée de mariage haut  
de gamme à la rencontre  
Jet Set en passant par moult  
soirées à thèmes,  
Le gotha espagnol le vénère.  
Un tour de force et de talent  
que peu de chefs savent faire.*



# PRIVATE DINING

*per Romain Fornell*

On le savait déjà, **Romain Fornell** n'a pas attendu la trentaine pour démontrer son talent et sa passion pour la gastronomie. Ce plus jeune étoilé de France en 2001, à la mentalité formée chez Michel Sarran, Alain Ducasse et Jean-François Piège ainsi qu'au Taillevent, a réussi un parcours d'excellence. Associé avec **Joan Gaspart**, Président du Groupe Husa (*puissant groupe hôtelier possédant plus de 250 établissements en Espagne*), Romain Fornell s'est affirmé avec panache dans la capitale catalane. Son restaurant Caelis est une vraie réussite.

Fort de son succès, Romain Fornell vient de lancer son service Catering...

**RF Private Dining** et a décroché par la même occasion de nombreux contrats dont notamment celui de l'**America's Cup** qui a eu lieu à Valence, il y a quelques semaines. Entouré d'une équipe très compétente dont **Ludovic Dubois**, son fidèle second de cuisine, qui assure la gestion culinaire de RF Private Dining. Ainsi tous les plats sont le reflet fidèle en qualité, en couleur et en saveur de la cuisine proposée dans son restaurant le Caelis. Un tour de force et de talent que peu de chefs savent faire. Avec pour avantage de déplacer les belles saveurs en dehors du restaurant dans un contexte souvent très festif... Ainsi Romain Fornell devient aussi le "Metteur en Fête" pour toutes sortes d'événements haut de gamme du mariage à la soirée Jet Set en passant les soirées à thèmes personnalisées, en apportant sa touche magique à chaque prestation.





MERCI BÉLLOTA

Cochons de race 100% ibériques. Plus de 36 mois de maturation. Seulement 3500 unités par an. Et évidemment, une alimentation naturelle couvrant plus de 1.5 hectares de glands, herbes aromatiques et légumineuses. Jambon Iberico de reserve Persona Único Martín Raventós. Une saveur qui reste gravée pour toujours dans la mémoire.



**MARTIN•RAVENTOS**  
JAMONES IBÉRICOS ÚNICOS

tel.: +34 93 442 86 62  
e-mail: martin\_raventos@terra.es





Avec **Romain Fornell**, c'est aussi  
une équipe solidaire  
et passionnée par le métier.  
Une équipe qui apporte chaque jour sa  
contribution en talent et heures de travail  
pour apporter moments de bonheur  
et plaisirs de la table aux clients.  
La **génération Fornell** est en marche.  
Un exemple pour la profession.

***RF PrivateDining***

Gran Via Corts Catalanes 668  
08010 Barcelona  
+34 933 174 937  
<http://www.rfprivatedining.com>  
[info@rfprivatedining.com](mailto:info@rfprivatedining.com)



cia rest le jardin des sens - montpellier • rest la côte de saint jacques - joigny cedex • rest les sources de caudalle - chateau laffite - burdeos **hues**  
 rest can gaig - barcleona • rest moo - barcelona • rest aligué - manresa • imagina visual center - esplugues de llobregat • rest fragata - sitges • rest e  
 iller ca la quica - puig-reig • tesi - santpedor **madrid** lavinia selección - madrid • rest la maquina - madrid • estadio santiago bernabeu - rest puerta 57  
 ceres **tarragona** hotel ra - el vendrell • can bosch - cambrils • mas gallau - cambrils • fusió restaurant - tortosa **girona** el bulli - roses • el celler de c  
 unta - begur • les cols - otol • mas pau - avinyonet • hotel balneari vichy catalan - caldes de malavella • hotel almadraba park - roses • hotel aiguat  
 otel travé - figueres • la granota - sils **balears** hotel cala st vicenç - pollença • hotel la residencia - deia • hotel hacienda na xamena - ibiza hotel ci  
 qués de riscal **marbella** rest la proa • rest ambasciatta • hotel guadalpin banus **alicante** rest casa pepa - ondarra **barcelona** rest sala - berga • est  
 folia - sant joan d'espl • la torna del pa - barcelona ruth magem - st fruitós de bages • la pineda - castelldelfels • casa calvet • barcelona ca l'isid  
 rpes de caudalle - chateau laffite - burdeos **huesca** rest alamada - las torres - **barcelona** resta racó de can fàbregas - st celoni • resta sant pau - st pol



GARCIA CASADEMONT

*nuestros clientes nos avalan.*  
*nos clients nous approuvent.*  
*our clients trust us.*



Restaurant Caelis - Hotel Ritz Barcelona

GARCIA CASADEMONT  
 Zona recinte firal / c/ Alemanya, 47  
 17600 Figueres (Girona)  
 Tel. (+34) 972 51 01 00  
 Fax (+34) 972 67 20 83  
[www.garciacasademont.com](http://www.garciacasademont.com)







# Lyon à Table

## des bouchons à la bistronomie

par Patrick Flet et Jérôme Chapman

*S'il n'y a plus de « Nandron »,  
de « Bourillot », de « Vettard »,  
de « Mère Guy » ou de « Mère Brazier »,  
et bientôt plus de « Léon de Lyon »,  
la ville conserve néanmoins de nombreuses  
valeurs sûres. De la cuisine traditionnelle  
lyonnaise aux incontournables brasseries, les  
jeunes talents culinaires s'expriment sur tous  
les modes et rendent la capitale des Gaules  
toujours aussi appétissante.*





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

• **Abel** • C'est le plus ancien « bouchon lyonnais », construit sur pilotis dans la voûte des Remparts d'Ainay. Créé en 1630, il poursuit son petit bonhomme de chemin, discrètement, et fait le plein tous les jours dans ses deux salles (de 35 couverts chacune) aux boiseries d'époque avec ses stylobates. Il faut dire qu'ici, la quenelle de brochet est toujours faite maison (25 minutes d'attente), tandis que les rognons de veau sauce madère, le poulet aux morilles et le sorbet aux marrons au chocolat chaud ont leurs inconditionnels, le tout servi avec un bon Côtes du Rhône en pot (9 euros). Le chef de cuisine, Alain Vignerot, a aujourd'hui 30 ans de maison et le maître d'hôtel 27. C'est certain, le restaurant de Michel Réaud, propriétaire depuis 10 ans de ce lieu culte, est une valeur sûre. Formule déjeuner : 17 euros, menus 24 et 31 euros, carte 40 euros.

Abel 25 rue Guynemer - 69002 - Lyon  
Tél. : 04.78.37.46.18

• **La Bonâme de Bruno** • Derrière l'Opéra, le jeune Bruno Didierlaurent, en cuisine, et son épouse pékinoise Yanli, en salle, règnent en maîtres dans cet ancien « repaire pour artistes ». Avec des créations culinaires quotidiennes (car ici, au déjeuner, on ne mange jamais deux fois la même chose), la clientèle curieuse est fidélisée. La carte fait régulièrement le tour des cuisines du monde, avec des compositions qu'on ne trouve nulle part ailleurs : assiette de pâtes aux asperges et Saint-Jacques, ragoût de calamars et d'escargots, mais aussi cuisse de lapin rôtie au gorgonzola, tajine d'agneau aux



# Lyon à Table

## des bouchons à la bistronomie

fruits secs et orge perlé font partie de l'inspiration du moment... le tout à prix sages. Menu déjeuner (3 plats) à 15 euros et menus-carte à 27, 30 et 35 euros.

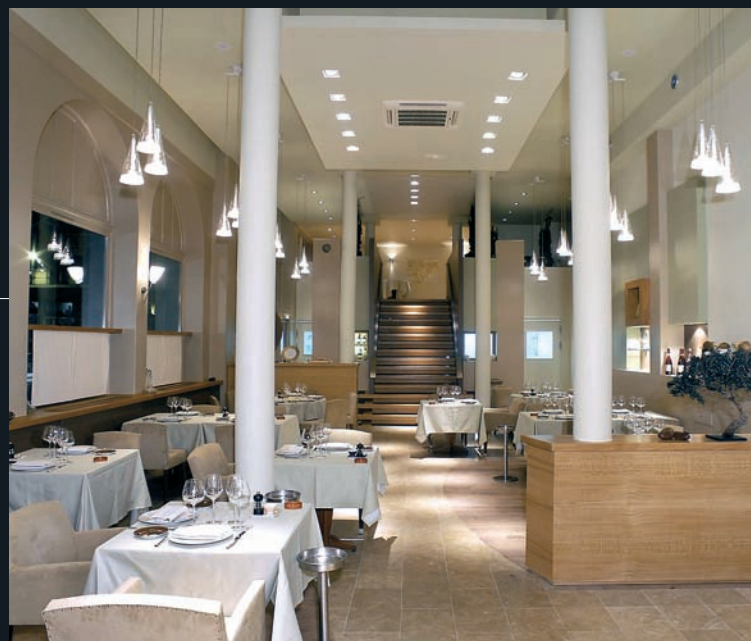
**La Bonâme de Bruno**  
5 Grande rue des Feuillants  
69001 - Lyon  
Tél. : 04.78.30.83.93

• **L'Harmonie des Vins** • Quand une équipe de sommeliers décide d'ouvrir un bar à vins, avec une sélection pointue de flacons de la France entière, le succès est vite au rendez-vous. A tel point qu'après l'ouverture d'une 2<sup>e</sup> enseigne en deux ans, (*La Consigne de l'Harmonie des Vins, dans la gare des Brotteaux*), leurs fondateurs, Bernard Poizat et Julien Chazot, ont inauguré au printemps dernier une 3<sup>e</sup> cave, 42 avenue Berthelot, qui est baptisée « La Cave de l'Harmonie ». En cuisine, Daniel Perdrix et son frère Didier, qui officie à La Consigne, ont multiplié les « petits » tapas variés et complices (perles marines aux œufs de truite, antipasti à la Crétoise, samoussa au bœuf et sauce piquante, petit gratin de ravioles... de 4,50 à 8 euros), les « grands » tapas (*assiette lyonnaise avec museau de bœuf et cervelas rémoulade, cervelle de canut et pomme de terre en robe des champs de 8 à 9,50 euros*), aux côtés de bons plats du jour, pour parvenir à des accords parfaits entre les mets et les vins choisis. On se laisse volontiers guider dans cet hymne à Bacchus.

**L'Harmonie des Vins**  
9 rue Neuve - 69001 - Lyon  
Tél. : 04.72.98.85.59

• **Nicolas Le Bec** • A force de tourner le dos à la tradition lyonnaise, le plus breton des Lyonnais devient la nouvelle coqueluche gourmande dont tout le monde parle. Dans son majestueux loft contemporain, celui qui fut le plus jeune étoilé de France poursuit sa quête de la perfection en cuisinant à l'instinct les plus représentatifs des produits de tous les terroirs de France dans le plus grand respect de leur saisonnalité. Beaucoup de techniques et de soins, contrastes des saveurs et légèreté, tout est dans sa nouvelle carte de printemps qui constitue, une nouvelle fois, un festival de créativité gastronomique qui lui ont valu une deuxième étoile cette année: *Foie gras de Canard épais grillé, rhubarbe rose au jus d'hibiscus, Thé de crevettes grises, Saint Jacques et lamelles de bœuf aux herbes chinoises, pommes de terre jaunies, croquant de sarrasin, crème au caviar d'Aquitaine, Bar de ligne poché entier minute, bouillon rose corail au citron exotique parfumé, Caneton de Challans rôti sur os, cuisse confite, jus de gentiane et kumquat...*, font partie des 3 formules qui valent bien leur pesant d'or (48 euros au déjeuner, 98 et 148 euros). Pour donner aux gens l'envie de goûter davantage sa cuisine à prix doux, Nicolas Le Bec a deux autres projets en tête : l'ouverture d'un établissement de 650 m<sup>2</sup> au cœur de l'aéroport Lyon-Saint-Exupéry et un autre de 1500 m<sup>2</sup> au Confluent, dans les immenses docks industriels des salins du Midi.

**Restaurant Nicolas Le Bec**  
14 rue Grolée - 69002 - Lyon  
Tél. : 04.78.42.15.00



Nicolas Le Bec à Lyon



Nicolas Le Bec à Lyon



Le Sud © 2007 - Droits réservés

# Lyon à Table

## des bouchons à la bistronomie

Dans la géographie « bocusienne », tous les chemins mènent aux brasseries de « Monsieur Paul », « Cardinal des Gueules », au nom des 4 points cardinaux. En dehors d'une carte des vins similaire aux 4 maisons (économie d'échelle oblige !) et les incontournables Tartares de Bœuf Maison, chaque établissement propose une facette de la gastronomie internationale.

• **Le Nord** • C'est la 1<sup>re</sup> brasserie reprise par Paul Bocuse dans laquelle il a gardé l'âme 1900 de l'établissement, avec ses boiseries, son bar d'époque et ses lampes boules. Spécialisée dans la cuisine du terroir lyonnais, le chef, Gérard Lasne, propose les grands classiques comme le saucisson chaud pastiché en brioche, l'assiette de lyonnaises (pied de veau rémoulade, museau de bœuf et cervelas ravigote) ou encore la quenelle mousseline de brochet sauce Nantua, sans oublier les viandes et poissons rôtis entiers et les broches du jour. Formules : 2 plats :

19,50 euros, 3 plats : 21,80 euros  
Menu du dimanche et jours fériés : 27,90 euros – Carte : 30 euros.

Le Nord - 18 rue Neuve  
69002 Lyon

Tél. : 04.72.10.69.69

• **Le Sud** • Les spécialités méditerranéennes. Dans le prolongement de la Place Bellecour, face au Rhône, Paul Bocuse a imaginé un décor jeune et coloré, très provençal dans les différentes salles et sous la véranda vitrée et sa terrasse, pour développer quelques grandes spécialités du bassin méditerranéen, sous la houlette d'André

Saubatjou : assiette méditerranéenne aux légumes confits, tajine de poulet au citron confit ou pastilla de volaille à la cannelle et coriandre confits, tajine de poulet au citron confit ou pastilla de volaille à la cannelle et coriandre. Formules : 2 plats : 19,50 euros, 3 plats : 21,80 euros – Menu du dimanche et jour férié : 27,90 euros – Carte : 30 euros - Le Sud - 11 Place Antonin-Poncet – 69002 Lyon. Tél. : 04.72.77.80.00

• **L'Est** • la cuisine des voyages... Dans l'ancienne gare totalement réhabilitée des Brotteaux, Paul



La salle de l'Est





La grande salle

Bocuse a créé une brasserie tendance au cœur d'une grande salle encadrée par des trains miniatures roulant le long des murs avec sa cuisine centrale ouverte. Les globe-trotters gourmands y apprécient des spécialités des 4 coins du monde concoctées par Laurent Brémont : *volaille de bresse rôtie à la broche, riz cantonnais aux gambas et calamars, gauffre grand-mère maison*. Formule 19,50 euros (2 plats), 21,80 euros (3 plats). Menu du dimanche et jours fériés : 27,90 euros – Carte : 30 euros – L'Est - Gare des Brotteaux 69006 Lyon  
Tél. : 04.37.24.25.26

• **L'Ouest** • *La cuisine des îles...*  
Cette petite dernière se positionne dans la cuisine des îles. Cette petite

dernière se positionne comme la plus grande des 4 brasseries, car elle assure plus de 300 couverts en salle et 200 couverts sur le pont de ce loft contemporain de bois, béton et métal, en bord de Saône. La brigade est encadrée par Cédric Boutroux et Stéphane Petitlaurent et cultive les grands classiques saupoudrés de quelques jolies compositions exotiques : *acras de morue antillais, sashimi de thon rouge à la moutarde wasabi ou pluma de Pata Negra (aiguillette de filet du fameux cochon d'Espagne)*. Formules : 19,50 euros (2 plats), 21,80 euros (3 plats). Menu du dimanche et jours fériés : 27,90 euros – Carte : 30 euros. L'Ouest 1 Quai du Commerce – 69009 Lyon – Tél. : 04.37.64.64.64



Estimé par Paul Bocuse





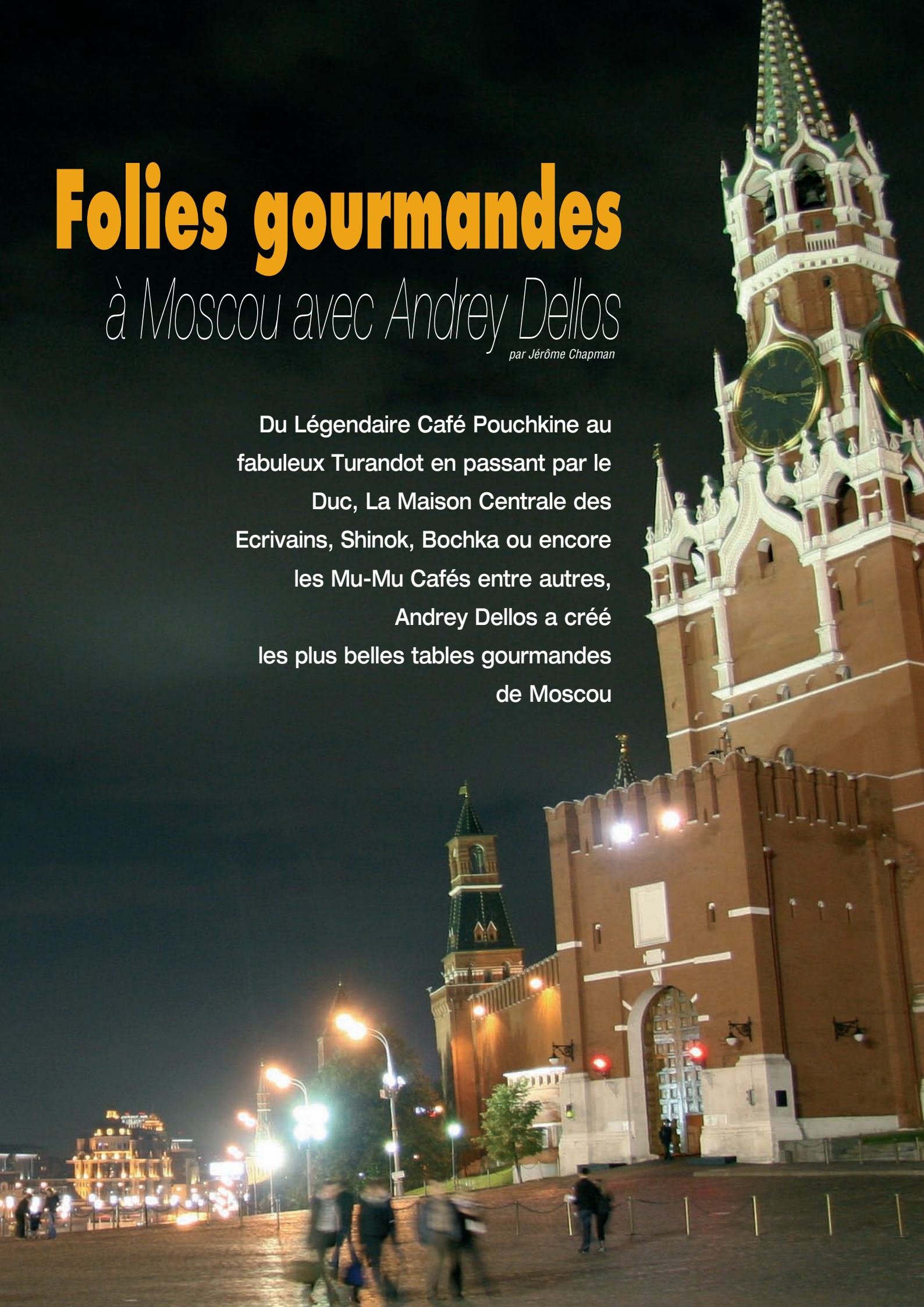


# Folies gourmandes

## *à Moscou avec Andrey Dellos*

*par Jérôme Chapman*

Du Légendaire Café Pouchkine au  
fabuleux Turandot en passant par le  
Duc, La Maison Centrale des  
Ecrivains, Shinok, Bochka ou encore  
les Mu-Mu Cafés entre autres,  
Andrey Dellos a créé  
les plus belles tables gourmandes  
de Moscou





# interview d'andrey dellos

Andrey Dellos - Droits réservés 2007 © Cross-Line





*Elitiste et homme de grande culture, Andrey Dellos a ouvert à Moscou les plus belles tables gourmandes de Russie. Homme à la philosophie perfectionniste et la vision juste, il joue la carte du succès dans chacune de ses entreprises. Entre Le Duc, le Café Pouchkine et le Turandot entre autres, haute cuisine et lieux d'exception ont bel avenir dans la capitale russe.*

**Quelle a été votre parcours avant de lancer vos restaurants ?**

A. D. : Né à Moscou d'un père français, j'ai passé une grande partie de mon enfance et de mon adolescence en Union Soviétique. J'ai effectué des études à l'école Supérieures des Beaux-Arts à Moscou, ce qui m'a permis d'exercer mes débuts professionnels en qualité d'artiste peintre en France (à Paris et à Nice) pendant environ 7 ans (huiles sur toile style impressionniste). Cependant mon père, qui pensait qu'être artiste n'était pas un métier sérieux, me fit faire des études d'ingénieur en travaux civils ainsi qu'une école supérieure de langues étrangères. Dans mon métier d'artiste-peintre j'ai quand même eu la chance qu'une banque russe achète la quasi totalité de mes œuvres. Ce n'est qu'au début des années 90 que je retourne à Moscou. A cette époque, la ville était très dangereuse... C'était juste après la « Perestroïka »... Il y avait de nombreux nouveaux riches et beaucoup d'aventuriers... Aujourd'hui ces gens ne sont plus là, et Moscou est devenue une ville bien plus calme. A cette époque, je crée avec un

ami un « Club privé » pour les copains... A ce moment précis, la chose est unique à Moscou et même en Russie... En fin de compte je venais d'ouvrir sans le savoir le premier club privé de Russie (post Soviet). Le succès de ce club privé a été fulgurant... Prévu pour recevoir 100 personnes... Le club amassait tous les soirs une file d'attente de plusieurs centaines de clients qui s'empressaient à l'entrée... pour essayer d'y accéder. D'ailleurs nombre d'acteurs de cinéma connus et autres personnalités diverses fréquentaient les lieux (Richard Gere, Gérard Depardieu, Pierre Richard, Thierry Lhermitte, et Jean-Claude Vandamme entre autres). Dans ce club, nous avons réussi à faire un restaurant et une discothèque (Soho)... En 1997, un peu lassé de cette activité, je décide de fermer le club... Entre temps (1995-1996), j'avais déjà investi dans d'autres commerces : un magasin d'électronique, une boutique de prêt-à-porter, un institut de beauté et un restaurant russe, c'est le **Botchka** (Le tonneau). Un restaurant rustique où l'on sert de la cuisine copieuse... Les russes adorent ce type de cuisine.

**Par la suite, comment se sont enchaînées les créations de vos restaurants ?**

A. D. : Le succès frappant encore une fois à la porte, je décide d'ouvrir un autre restaurant (en 1996) : c'est **Shinok**... dont le décor est inspiré d'une véritable ferme ukrainienne... autour d'une cour de ferme... avec de vrais animaux... Ensuite c'est l'ouverture du restaurant **Le Duc** (1998). Un restaurant français que j'ai conçu avec un décor médiéval, on y sert que de la haute cuisine française... Aujourd'hui Le Duc est selon la presse le meilleur restaurant français de Russie... Aussi, j'ai pris soin de m'attacher les services d'un grand chef français : **Michel Del Burgo**... Je le considère aujourd'hui et cela à juste titre comme l'un des meilleurs chefs du monde. En 1999, j'ouvre le **Café Pouchkine**, dans un hôtel particulier de trois étages (du 18<sup>e</sup> siècle) sur le boulevard Tverskoi. Le Café Pouchkine a été inauguré le 6 juin 1999, date exacte, à deux siècles près, de la naissance de Pouchkine. Le restaurant propose de la haute cuisine russe et française. L'année 2000 voit l'ouverture des Mu-Mu cafés, une chaîne de restauration rapi-

de, et 2001, celle de la **Maison Centrale des Ecrivains** (CDL), un club-restaurant privé, situé dans un petit palais de caractère (du 19<sup>e</sup> siècle) avec ses lustres en cristal, ses boiseries et cheminées d'époque. Finalement en 2005, je concrétise un rêve d'enfant avec la création du **Turandot** (pour un investissement de 50 millions de dollars dont 4 pour la cuisine). C'est un palais d'inspiration baroque au style « chinoisant » avec de multiples salons privés et une superbe terrasse surplombant Moscou. Le restaurant peut accueillir 500 personnes simultanément en service haut de gamme (sur 26.500 m<sup>2</sup>) et propose de la haute cuisine européenne et asiatique, orchestrée par 4 chefs chevronnés. Et il y a un an, nous avons aussi ouvert la **pâtisserie du Café Pouchkine**... Un lieu de grands délices... Les pâtisseries proposées par **Emmanuel Ryon** (Meilleur Ouvrier de France 2002) sont toutes des petits chefs-d'œuvre de gourmandise. Aujourd'hui les projets sont nombreux... Et nous envisageons les créations de 3 nouveaux restaurants très bientôt. La vie a bien changé en Russie depuis la destruction du mur de Berlin.



Café Pouchkine - Le bar © Cross-Line



Café Pouchkine - Le rez-de-chaussée et le bar © Cross-Line

# Le légendaire Café Pouchkine

par Jérôme Chapman

Situé sur le Tverskoï Boulevard à quelques enjambées du Kremlin, et à deux pas du restaurant Turandot, Le fameux Café Pouchkine, du nom du plus grand poète russe, doit sa création « en forme d'hommage » en 1999 à Andrey Dellos. « Je pense que c'est Gilbert Bécaud qui a inventé le Café Pouchkine dans sa chanson Nathalie, à l'époque le Café n'était pas encore ouvert » nous confie-t-il en ajoutant... « Aussi je me rappelle que ma grand-mère me disait qu'il y avait en effet, il y a bien longtemps, un Café Pouchkine sur la place du même nom... c'était dans les années 50... Un café où venaient de nombreux artistes... Mais il a été fermé. Pour ma part, je voulais créer un Café Pouchkine, certes en hommage à notre plus grand poète... Mais aussi pour recréer la cuisine russe du 18<sup>e</sup>

siècle dans une ambiance appropriée... Cependant il n'y avait pas d'emplacement en ville à l'époque. J'ai même demandé au Maire de Moscou... Mais par chance, quelques mois plus tard, après ma première demande, celui-ci me fait savoir qu'un emplacement était disponible, mais à «une seule condition» me dit-il... «C'est d'ouvrir pour le bicentenaire de la naissance de Pouchkine»... le 6 juin 1999... Finalement je n'ai eu que 6 mois pour tout construire, agencer, recruter le personnel et faire tout le reste... j'ai tenu mon engagement et j'ai ouvert l'actuel Café Pouchkine, voilà pour l'histoire! Aujourd'hui, le Café Pouchkine est connu dans le monde entier. C'est vraiment devenu un lieu de légende. Le rez-de-chaussée s'ouvre sur un bar (en bois de cerisier) et un restaurant où l'on

peut déguster de la très bonne cuisine russe. Au premier étage se trouve une autre salle de restaurant plus formelle (avec une bibliothèque contenant 15.000 ouvrages anciens) où est servie de la haute cuisine russe ou française proposée par notre chef russe : Andrei Makhov. Cette salle est surmontée d'une mezzanine avec un autre restaurant et un bar... Et plus on monte plus c'est cher... C'est le principe du Café Pouchkine ». De la salade Olivier (du nom du chef français qui l'a conçue), au fameux dessert du Café Pouchkine en passant entre autres par les petits pâtés à la Russe, les pelminis maison (ravioles sibériens), le « Bœuf-Stroganoff » ou encore la Côtelette de veau « Pojarski », l'esprit du Café Pouchkine est le reflet authentique de la cuisine du 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles... De nombreux

plats sont inspirés des grands livres des cuisiniers des Tsars. A cette époque, la culture et la cuisine française étaient particulièrement à l'honneur en Russie. Dirigé avec maestria par Nikolai Gribov, le Café Pouchkine est une des destinations gourmandes incontournables de la capitale russe... Célébrité ou anonyme, on vient du monde entier déjeuner ou dîner au Café Pouchkine. Le livre d'or contient d'ailleurs des dédicaces d'hôtes prestigieux tels Meryl Streep, Angelina Jolie, Helmut Kohl, Shimon Peres, Bill Clinton ou encore Nicolas Sarkozy entre autres.

## Café Pouchkine

26/5 Tverskoï Boulevard  
Moscou - Russie  
Tél. +7 495 229 55 90



Café Pouchkine - Le rez-de-chaussée et le bar © Cross-Line



Café Pouchkine - L'entrée © Jérôme Chapman





Café Pouchkine - Le rez de chaussée © Cross-Line

Célébrité ou anonyme,  
on vient du monde  
entier déjeuner ou  
dîner au Café  
Pouchkine. Le livre  
d'or contient d'ailleurs  
des dédicaces d'hôtes  
prestigieux tels Meryl  
Streep, Angelina Jolie,  
Helmut Kohl, Shimon  
Peres, Bill Clinton ou  
encore Nicolas  
Sarkozy entre autres.



Café Pouchkine - La salle de restaurant avec sa bibliothèque © Cross-Line







# Restaurant *Turandot* à Moscou

par Jérôme Chapman



Les chefs du Turandot © 2007 - Jérôme Chapman

• **TURANDOT** • En ouvrant Le Turandot en décembre 2005 Andrey Dellos a vraiment réalisé son « rêve d'enfant »... Ce restaurant, considéré comme le plus cher du monde (*en terme d'investissement... Il a coûté la bagatelle de 50 millions de dollars*), s'élève sur deux niveaux et offre 26.500 m<sup>2</sup> pour pouvoir recevoir et servir 500 clients par service en standard haut de gamme. Conçu comme un palais baroque, le Turandot avec son style « *chinoisant* », est certainement l'une des plus belles et originales créations de restaurant en Russie voir dans le monde. Attenant au fameux Café Pouchkine et sa délicieuse pâtisserie sur le *Tverskoï Boulevard*, le Turandot s'ouvre sur une superbe cour florentine ornée d'élégantes colonnades, le tout vêtu de marbre italien. Mais le fin du fin, c'est aussi la salle du

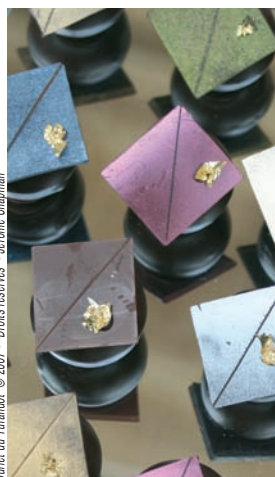
restaurant avec sa « *rotonde opéra* », sa coupole, son plafond peint à la main assorti de treilles dorées à l'or fin et embelli d'un superbe lustre. En complément de cette fantastique salle digne d'un opéra de Pucini, dix salons privés, tous agrémentés de meubles d'époque, cheminées en marbre, tapisseries d'Aubusson, porcelaines Ming entre autres, proposent confort et intimité absolus. Au final, la création du Turandot aura duré plus de six ans... Ainsi plus d'une centaine d'artistes auront participé à sa conception décorative, le tout supervisé avec talent par Andrey Dellos, lui-même, pour que poésie et perfection voient le jour à Moscou. Une réussite incomparable sur le plan artistique ! L'autre réussite du Turandot, c'est aussi la cuisine, aux inspirations européennes et asiatiques signée par quatre chefs... A cha-

cun son talent... La carte française étant bien sûr conçue par l'excellent Michel Del Burgo... « *terriner de Foie-gras et anguille fumée au purée de pomme verte, sauce balsamique* », « *émincé de mouton au gelée de tomates et noix de cèdres* », « *coquilles St-Jacques rôties au miso et pêches, garnies d'asperges blanches et tofu* » entre autres, tandis que Michele Brogioni, originaire d'Italie, compose d'autres petites merveilles gourmandes aux fines touches transalpines... quant à la partie asiatique, confiée à Alex Chong Witt, le chef chinois, celle-ci met en avant mille et une saveurs d'Extrême-Orient, et pour la cuisine japonaise, c'est Chi-Hsien Lin (*dit Ken*) qui orchestre un vrai festival de sushis tous aussi bons les uns que les autres. Ainsi la cuisine se marie parfaitement avec l'esprit *chinoisant* du décor.

*Considéré comme le restaurant plus cher du monde, le Turandot, reçoit depuis son ouverture toute la haute société russe et d'innombrables personnalités du monde entier. Un style et une réussite incomparable.*



Buffet du Turandot © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Buffet du Turandot © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Buffet du Turandot © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Buffet du Turandot © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman













Les chefs du Turandot et personnel de salle © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Le Turandot © 2007 - Droits réservés - Cross-Line



Le Turandot © 2007 - Droits réservés - Cross-Line

Côté vins, les sélections sont époustouflantes, avec des crus de toutes les régions et pays du monde et notamment de France, incluant appellations fort bien choisies et millésimes d'exception. Côté salle, à chaque jour sa féerie, son ballet de serveurs et maîtres d'hôtels, tous vêtus en costume du XVIII<sup>e</sup> siècle et à chaque service sa musique classique interprétée par de talentueuses harpistes et violonistes, pour le plus grand bonheur des convives fortunés qui fréquentent les lieux. Cette atmosphère hors du temps est digne d'un conte de fées. Telle est la volonté d'Andrey Dello : « *offrir du rêve et de la belle cuisine* ». Ainsi depuis son ouverture le Turandot reçoit toute la haute société russe et d'innombrables personnalités et célébrités du monde entier... On vient de loin pour profiter d'un déjeuner ou dîner au Turandot. On notera un service absolument exemplaire en tout point, du jamais vu, tant le respect du client est omniprésent... mariant élégance du geste et efficacité redoutable... Le tout supervisé par **Alexandre Veksler**, le directeur des lieux. On aimera aussi profiter, à la belle saison, de la grande terrasse sur le toit, surplombant tout Moscou. Une réussite incontestable pour ce très bel établissement qui apporte de grandes lettres de noblesse au panorama gastronomique de la capitale russe. En complément du Turandot, Andrey Dello a déjà prévu d'ouvrir un restaurant gastronomique italien *Il Venetian Palazzo* (avec *Michele Brogioni* en cuisine) et un restaurant-palais russe « *haut de gamme* » pour la fin de l'année 2007. « *Que la fête gourmande continue à Moscou comme à l'époque des tsars de la grande Russie* ».

### **Restaurant Turandot**

26/5 Tverskoï Boulevard  
Moscou - Russie

Tél. : +7 495 739 00 11

Prix moyen autour de 100 euros





Le Turandot © 2007 - Droits réservés - Cross-Line



Le Turandot © 2007 - Droits réservés - Cross-Line





# voyage gourmand à moscou

par Jérôme Chapman

Restaurant Shinok - Droits réservés © Cross-Line





# Bochka et Shinok

## Rustiques et traditions...

Cuisine russe ou ukrainienne... on s'y régale...



Restaurant Shinok - Droits réservés © Cross-Line



• Ouvert en 1996, le Restaurant **Bochka** (le tonneau), est célèbre pour son atmosphère de détente et sa chaleureuse cuisine traditionnelle russe préparée par **Igor Bedniakov**. Feu de cheminée et meubles rustiques incitent à la fête gourmande. Si grande la spécialité est le rôti de bœuf entier que Bochka propose chaque vendredi, on n'oubliera pas ses savoureux pelmenis (raviolis sibériens), ses soupes (borsch, solianka, okrochka, svekolnik), ses petits pâtés croustillants (frits ou rôtis) ou encore ses oreillettes maison. Beau choix de vins du monde et carte de cafés. Bien sûr le **Kvas** (produit avec du pain grillé), la boisson nationale russe y est à l'honneur... Très bel accueil d'**Andrei Kourbatov**, le directeur des lieux. Incontournable.

**Bochka**  
2, Ulitca 1905 Goda - Moscou - Russie  
+7 (0)95 252 30 41  
[www.bochka.ru](http://www.bochka.ru)  
[info@vbochke.ru](mailto:info@vbochke.ru)

Restaurant Bochka - Droits réservés © Cross-Line



• Dirigé par **Oleg Semeniuk**, **Shinok** est un restaurant ukrainien qui est la reproduction fidèle d'une authentique cour rurale. Côté cuisine, on s'y régale de quelques fameux plats typiques d'Ukraine riches en saveurs et servis en portions très copieuses (**préparés par le chef : Oleg Porotikov**) : borsch, raviolis, grillades de poissons ou viandes entre autres sans oublier les fameux raviolis ukrainiens (grande variété). Les russes aiment cette cuisine qui tient au corps pour supporter les froides journées hivernales. Côté vins, la carte s'enorgueillit de très belles sélections de crus français millésimés : Bordeaux, Loire, champagnes etc.. Une table qui ne dément pas son succès... et mérite qu'on y revienne souvent.

**Shinok**  
2, Ulitca 1905 Goda - Moscou - Russie  
+7 (0)95 255 02 04  
[www.shinok.ru](http://www.shinok.ru)  
[info@shinok.ru](mailto:info@shinok.ru)

Restaurant Bochka - Droits réservés © Cross-Line









# Restaurant *Le Duc* à Moscou

par Jérôme Chapman



Igor Sazonkin et l'équipe de salle du Duc © 2007 Jérôme Chapman

• **LE DUC** • Attenant aux restaurants *Shinok* et *Bochka*, le restaurant *Le Duc* est considéré comme le meilleur restaurant français de Russie proposant le summum de la cuisine française. Et pour cause, en cuisine, **Andrey Dellos** a choisi **Michel Del Burgo** (*ex-Taillevant à Paris*). Si Michel Del Burgo a racheté *L'Orangerie* à Paris (26 rue Saint Louis), l'an passé, il reste cependant consultant pour le groupe de restaurants de Monsieur Andrej Dellos à Moscou (*Café Pouchkine, Turandot, Le Duc* etc...). Entre allers et retours Paris Moscou, Michel Del Burgo n'a pas une minute à lui. Son travail de chef exécutif à Moscou lui permet aussi d'exporter le savoir-faire de la haute cuisine française à l'étranger en formant, avec le

talent qu'on lui connaît, toutes les équipes russes en place. C'est dans le contexte très médiéval du restaurant *Le Duc* que Michel Del Burgo, assisté par **Ludmila Teleguina**, offre le meilleur de la cuisine française à la clientèle moscovite : « foie gras confit entier à l'ancienne sel et poivre, compoté de figues aux pains d'épice, gelée au Porto », « galette de peau de courgettes aux primeurs caillés de brebis et vinaigrette truffée », « piquillos farcis d'une brandade de morue à l'espagnole, gelée de concombre et piments d'Espelette », « viennaise d'huitres à la rillette de tourteaux et moutarde de Meaux », « raviolos ouverts d'écrevisses et navet en aigre-doux de légumes, nougatine d'ail, gingembre et citron », « remoulade de Noix de St Jacques aux truffes, croustilles

de pain aillé », « gourmandise tout-canard à l'huile de noisettes torréfiées », « lomo de thon rouge servi tiède aux épices, salade de pois mange-tout au soja frais et sésame », « crème d'huitres Fine de Claire aux girolles et anguille fumée » ou bien « velouté glacée de betterave rouge au vinaigre balsamique, sorbet à la pomme Granny Smith et huile d'olive du Sud » en entrées, à faire suivre par un excellent « pavé de loup poêlé, chaud-froid d'aubergines, pulpe d'avocat pimenté, vinaigrette méridionale », un « filet de rougets Barbet poêlés, purée de pois chiche, jus d'une piperade au chorizo », de superbes « St-Jacques grillés à la plancha, bouillon de légumes safrané en aioli » ou encore par une typique « Bouillabaisse de Retour de la Pêche de calanques ».

*C'est dans le contexte très médiéval du restaurant *Le Duc* que Michel Del Burgo, assisté par Ludmila Teleguina, offre le meilleur de la cuisine française à la clientèle moscovite.*

restaurant Le Duc Moscou © 2007 Jérôme Chapman



restaurant Le Duc Moscou © 2007 Jérôme Chapman



restaurant Le Duc Moscou © 2007 Jérôme Chapman



restaurant Le Duc Moscou © 2007 Jérôme Chapman







*Un des superbes desserts préparé par **Svetlana Bazovaia**, la chef pâtissière du restaurant Le Duc à Moscou © 2007 Jérôme Chapman*





Michel Del Burgo (à gauche), des membres de l'équipe de cuisine (au centre) et Ludmila Telegina, second de cuisine du restaurant Le Duc à Moscou (à droite) © 2007 Jérôme Chapman

# Michel Del Burgo

## restaurant Le Duc

Michel Del Burgo sait toujours mettre à profit sa grande expérience et sa connaissance parfaite des meilleurs produits, comme les viandes : « *filet de bœuf Le Duc au foie gras et truffes* », « *marmite de ris de veau et crêtes de coqs, sauce suprême façon Vieille France* », « *rognons de veau au 5 baies, pommes purée maison et haricots verts au bacon* », « *mignon de veau en lasagne selon ma grand-mère niçoise, asperges et artichauts* », « *jarret de veau confit aux saveurs d'agrumes, pommes purée aux morilles* », « *agneau de lait des Pyrénées rôti, pommes fondantes au romarin, jus aux olives et thym*

*brulé* », ou encore « *eclaté de pigeonneau d'Anjou rôti au foie gras, galette de choux vert au lard, jus gibier* ». Le régal est toujours dans l'assiette. Avec Michel Del Burgo, un plat tout simple prend souvent des allures de chef-d'œuvre gourmand... tant l'émotion est au rendez-vous. On oubliera pas les excellents desserts préparés par la chef pâtissière Svetlana Bazovaia : « *superposition au chocolat et caramel, cappuccino à la liqueur de cacao, crème glacée à la vanille* » ou encore « *Millefeuille de fruits rouges aux amandes grillés* ». En ce qui concerne les vins, la carte regorge de trésors millésimés uniques

à Moscou : « *Château Latour* » (1<sup>er</sup> grand cru) 1966, « *Château Mouton-Rothschild* » (1<sup>er</sup> grand cru) 1961, « *Château Calon-Segur* » (3<sup>e</sup> grand cru), 1990, « *Château Cos d'Estournel* » (2<sup>e</sup> grand cru) 1961, ou encore la « *Vigne de l'Enfant Jésus* » 1996, entre autres. Excellents accueil et service supervisés par Igor Sazonkin, le directeur des lieux. Au Duc, la cuisine française a vraiment un très bel avenir...

### Le Duc

Ulitsa 1905 goda, 2  
123022 Moscou  
Tel. +7 495 255 03 90

Svetlana Bazovaia, la chef pâtissière du restaurant Le Duc à Moscou © 2007 Jérôme Chapman





*Embauchés par Andrey Dellos et installés à Moscou, **Emmanuel Ryon** (Champion du Monde de Pâtisserie 1999, Meilleur Ouvrier de France 2000), et ses deux sous-chefs, **Mathieu Mandard** (Champion de France des desserts 2004) et **Johann Vaxelaire**, jouent la carte de l'excellence, à la Pâtisserie du Café Pouchkine et au Turandot, avec des délices gourmands créés tous les jours dans le laboratoire ultra moderne de plus de 500 m² situé juste en dessous du restaurant Le Duc...*



Pâtisserie du Café Pouchkine. © Cross-Line

# La pâtisserie du Café Pouchkine



Emmanuel Ryon (à droite) entouré de Mathieu Mandard (à gauche) et Johann Vaxelaire (au centre) - 2007 © Jérôme Chapman

*Des créations pâtissières pour les grands banquets très Jet Set du Turandot aux petits chefs d'œuvres gourmands de la Pâtisserie du Café Pouchkine en passant par des milliers de mignardises, Emmanuel Ryon trouve toujours les plus belles inspirations pour satisfaire les plus exigeants et remplir de multiples bonheurs sucrés les palais gourmands du Gotha moscovite...*









Pâtisserie du Café Pouchkine © Cross-Line



Pâtisserie du Café Pouchkine © Cross-Line





Pâtisserie du Café Pouchkine. © Cross-Line



Pâtisserie du Café Pouchkine. © Cross-Line

Ouverte l'an passé et située entre le restaurant Turandot et le fameux Café Pouchkine sur le Tverskoï Boulevard (équivalent des Champs Elysées à Paris), la Pâtisserie du Café Pouchkine est un lieu unique et magique. Dédée à la gourmandise, cette pâtisserie ne propose que « ce qu'il y a de meilleur au monde... ». Supervisée par Andrey Dellos, chaque création doit viser l'excellence et la perfection... Pour Emmanuel Ryon et son équipe de 30 personnes, chaque jour est un nouveau challenge pour préparer ses petits chef-d'œuvres, présentés dans des vitrines réfrigérées et mis en scène comme de la bijouterie de grand luxe... Des pâtisseries qui font courir le tout Moscou... Et chaque occasion est bonne pour venir ici... Du petit-déjeuner au tea-time de l'après-midi, en passant par toute occasion de fête ou tout simplement pour se régaler... On s'y presse. Une réussite de plus pour le groupe de restauration d'Andrey Dellos qui a su en quelques années investir dans des établissements de haute qualité et contribuer à faire de Moscou une capitale gourmande incontournable et reconnue.



Pâtisserie du Café Pouchkine. © Cross-Line

### *Pâtisserie du Café Pouchkine*

26/5 Tverskoï Boulevard  
Moscou - Russie  
Tél. +7 495 204 42 80

Chef-d'œuvres ou bijoux gourmands, les termes ne manquent pas pour décrire les pâtisseries d'Emmanuel Ryon à la Pâtisserie du Café Pouchkine...



Pâtisserie du Café Pouchkine. © Cross-Line











# Le groupe d'Andrey Dellos

## C'est aussi La Maison Centrale des Écrivains, les Mu-Mu Cafés et une boulangerie intégrée...

**La Maison Centrale des Écrivains** • Après avoir ouvert le Café Pouchkine, **Andrey Dellos** décide de racheter un immeuble du XIX<sup>e</sup> siècle. Situé sur la Povarskaya Ulitca, cet ancien hôtel particulier fut jusqu'à 1917, le quartier général de toute la **Franco-Maçonnerie** russe. Par la suite, pendant la période soviétique, ce fut le lieu de rencontre de l'Union des écrivains. Complètement restauré, ce beau bâtiment est aujourd'hui une élégante maison qui héberge un **Club Littéraire** ainsi que le **Club des Acteurs Russes**. Pour y être accepté, il faut être parrainé par un membre du club. Ce club-restaurant est très sélectif... « *C'est un restaurant dont je suis fier. Un jour le Ministre de la Culture m'a proposé de créer un Club privé pour les acteurs russes, j'ai accepté, et aujourd'hui le Club est ouvert. Pendant la rénovation du bâtiment en 2000, je me suis assuré de garder le caractère originel de cette maison en préservant tout ce qui pouvait l'être : balustrades en bois, cheminées d'époque, chandeliers en cristal etc...* Pour le reste tout a été restauré dans les règles de l'art. D'ailleurs sur le mur d'une arrière salle, existent toujours des peintures et dessins d'artistes russes célèbres. Côté cuisine, pour rester dans l'esprit authentique de ces lieux, nous servons une cuisine russe typique ainsi qu'un menu Nostalgie (Soviétique). J'aime garder le style d'une époque et faire vivre aux gens un peu d'histoire à travers une ambiance appropriée. Par exemple, je possède d'authentiques menus royaux des Tsars. J'en ai fait des reproductions pour la Maison Centrale des Écrivains (CDL). Ainsi, ces menus ont trouvé un lieu particulier où des personnes peuvent les admirer. » confirme Andrey Dellos.

**Maison Centrale des Écrivains - CDL**  
50 Povarskaya ulitca  
Moscou, Russia  
Tél. : +7 495 291 15 15

**Mu-Mu Cafés** • Créée par Andrey Dellos, cette chaîne de restaurants rapides en self-service est une des plus belles réussites de Moscou. Le premier a été lancé en 2000. Aujourd'hui la capitale russe compte 16 **Mu-Mu Cafés** (à prononcer *Meu-Meu Cafés...*). Rien à voir avec les « fast food » que nous connaissons dans les pays de l'ouest, dans les Mu-Mu Cafés, est servie de la nourriture de qualité à très bas prix... On peut y manger pour environ **5 euros**, boissons comprises. Ainsi il y a souvent des files d'attente de 200 à 300 personnes... « *Un best seller !* »

**La Boulangerie du Groupe** • Située juste au dessus des cuisines du restaurant le Duc, la boulangerie du Groupe Dellos, dirigée par **Oleg Semeniuk**, fonctionne 24/24 et 7 jours/7... Au programme des milliers de petits et gros pains (dont les fameux pains russes à la croûte très foncée) qui sont préparés dans les règles de l'art... Ainsi chaque restaurant du groupe est approvisionné plusieurs fois par jour en pains frais... Fort de ce succès, il est prévu de créer une diffusion pour d'autres restaurants de Moscou ainsi qu'une boulangerie ouverte au public.



Oleg Semeniuk et la directrice de la boulangerie © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman



# folies gourmandes à moscou



La salle de la Maison Centrale des Échiquiers © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapreau



# Cuisiniers français

par Liana Marabini



Novembre, 1472, un équipage attend devant les portes de Moscou. Un équipage royal, à en juger par la beauté des chevaux et l'opulence des attelages. Dans l'un des carrosses, on voit derrière le vitre le visage délicat d'une jeune fille. C'est Sophie Paléologue, nièce du dernier empereur byzantin, Constantin XI. Elle doit épouser Ivan III, surnommé Ivan le Grand. Et elle ne comprend pas pourquoi elle-même et ceux qui l'accompagnent ont été arrêtés devant les portes de la ville de son futur époux. Mais le mystère est vite éclairé. Après la mort de son père, Thomas, elle s'est retrouvée sous la tutelle du pape. Ce dernier espère qu'avec ce mariage, la Russie deviendra catholique. D'ailleurs un nonce accompagne la princesse. Mais Ivan n'est pas de l'avis du pape et il refuse de faire passer le nonce: voilà pourquoi le convoi a été arrêté. Après de longues discussions,

le convoi se remet en marche. Ivan n'a pas voulu le nonce, mais les autres accompagnateurs de la princesse (les artistes italiens et les cuisiniers français) seront les bienvenus. C'est un mariage qui est entré dans l'histoire, parce qu'il a représenté un symbole. Par sa présence, la nouvelle reine légitime Moscou dans sa prétention à être la Troisième Rome (Ivan adopte d'ailleurs comme armoiries l'aigle bicéphale de Byzance). Dans un manuscrit de voyage de l'époque, rédigé par le peintre italien Bonaventura Salvemini, qui a participé au banquet de noces, sont décrits "des plats qu'on n'avait jamais encore vu... de saveurs divines et de curieux goûts... Et un grand chevalier coupe les viandes dans les airs... Du jamais vu." C'est une première rencontre, fastueuse, entre la cuisine française et les tsars russes. Et le grand chevalier était l'écuyer tranchant. Dans les siècles suivants, d'autres rencontres auront lieu. Après Ivan le Grand, c'est Pierre le Grand qui a eu la joie de déguster les plats concoctés par un cuisinier français. On

est en 1698 et Pierre le Grand offre un dîner aux ambassadeurs occidentaux. Au menu: des petites crêpes au caviar (les blinis, qui, de toute évidence ont une origine française), une lièvre à la royale (plat préféré par Louis XIV), champignons de Paris à la crème ciboulette, poularde à la sauce riche, brioche farcie à la saucisse, entremets et pâtisseries. Aux fourneaux, Piaubert Ramblin, originaire d'Aix-en-Provence, immigré en Russie par amour et embauché par Pierre. L'origine française des "blinis" est certaine, comme celle de beaucoup de pâtés très aimés par les russes et qui sont entrés dans leur gastronomie depuis des siècles (le pâté de campagne, de canard, de porc, de hareng, de saumon...). Un siècle plus tard, en 1762, Catherine II se fait sacrer impératrice; cette reine qui aimait Voltaire et Montesquieu, adorait la cuisine française. Elle avait dans sa bibliothèque les ouvrages écrits par Massialot, La Varenne, Grimod de la Reynière, Dufour ou François Marin, reliés à ses armes et qu'elle utilisait souvent comme

histoire de cuisiniers en russie



# à la cour des Tsars

source d'inspiration, pour cuisiner elle-même les plats qu'elle affectionnait: foie gras frais à la poêle, faisan à la truffe noire du Périgord et macarons à la vanille. Naturellement, son cuisinier à elle était français (Nicolas Jacquot) et cette mode ne tarda pas à s'affirmer dans les rangs de la noblesse russe. Les sauces et les crèmes, des légumes comme les brocolis et le chou fleur ainsi que le chocolat chaud entrèrent dans la gastronomie russe. Et y restèrent, jusqu'à nos jours. Mais le cuisinier le plus remarquable qui travailla et influença la cuisine russe fut sans aucun doute Antonin Carême. Né dans une famille très pauvre, (le dernier de 25 enfants), il fut abandonné par son père dans les rues de Paris. Recueilli par un gargotier, il alla vivre chez celui-ci. Son talent pour la cuisine était surprenant, très jeune il inventa la pâte feuilletée, entre autres. Assoiffé de connaissance, il a appris tout seul à lire et à écrire, tout en expérimentant de nouvelles préparations de son invention. En quelques années il devint si connu, qu'il se permettait le luxe de choisir lui-même

ses employeurs (pour la plupart des têtes couronnées et des grands de son temps): on lui affubla le surnom de "cuisiner des rois, roi des cuisiniers". Auteur d'ouvrages mythiques comme "L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle" ou "Le pâtissier pittoresque", il a laissé une trace indélébile dans l'histoire de la gastronomie européenne. Le 31 mars 1814, il est en service chez Mr de Talleyrand (chef du gouvernement provisoire), qui avait comme invité d'honneur le tsar Alexandre I<sup>er</sup>. Le tsar est conquis par la qualité du dîner et demande à son ambassadeur, le prince Kourakine, de lui trouver un cuisinier français pour sa cour de Saint Pétersbourg. Pourquoi pas Carême lui-même? En bon diplomate, Talleyrand accepte de convaincre Carême, lequel accepte. Il part pour la Russie au moment même où le tsar Alexandre I<sup>er</sup> (son règne coïncida presque exactement avec celui de Napoléon, qu'il combattit à plusieurs reprises jusqu'à la bataille victorieuse de 1814.), sous l'influence de la baronne Krüdener, se montre hostile à la France : Talleyrand a

bien besoin de connaître les grands et les petits secrets de la cour de Russie pour prévenir une nouvelle trahison du tsar après celle de Tilsit. Mais une chose est certaine: le tsar s'est régalé à table, avec la cuisine d'Antonin Carême. Une cuisine légère, très différente de celle pratiquée par ses contemporains; des plats à base de légumes et végétales, herbes et cuissons au naturel. Les ingrédients typiques de la région sont ré-interprétés par le grand cuisinier à sa façon: oeufs mollets au caviar, velouté de betterave rouge façon bortsch, rou-leau de saumon frais aux blettes à la vapeur et crème acide, filets d'oie rôtis aux pommes poivrées, gâteaux de fruits secs etc. Il invente les petits pains de pâte feuilletée farcis, qui plus tard entreront dans la cuisine russe de base sous les noms de "pirojki" et "coulbiac". Cuisinier et espion? On aura seulement la certitude qu'il était un grand cuisinier, dans un grand siècle, pour les plus grandes tables de son époque. La France et la Russie: deux pays, deux mondes, deux continents. Si loins, si près... Lointains par

leur histoire, territoire, religion, langue... Voisins par la gastronomie et par l'influence de l'une sur l'autre. Parce que nous ne pouvons pas oublier que la cuisine russe a aussi influencé la cuisine française. Tout d'abord, par le service. Le "service à la française" (tous les plats sont sur la table en même temps et les convives prennent ce qu'ils veulent), est remplacé au XIX<sup>e</sup> siècle par le "service à la russe" (succession de plats chauds et froids). Ensuite, par certaines préparations: les boulettes Skobelev, le boeuf Stroganoff ou le poulet à la Kiev, les côtelettes Pojarski, la tarte Pavlova. De nos jours, la Russie est le pays qui accueille le plus de restaurants français (en dehors de la France). Comme leurs grands prédécesseurs, les russes d'aujourd'hui aiment la cuisine française et ce qu'elle représente: le goût, le raffinement, l'histoire, le rêve...

*Note: Les ouvrages et les manuscrits cités dans cet article sont en vente à la Librairie "Scripta Manent" (E-mail: info@scriptamanent-monaco.com)*





Christophe Leroy © 2007 by Patrick Fiel

# Ils bougent Que font-ils

## Ils s'exportent...

Dans la lignée des chefs planétaires tels qu'Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Paul Bocuse ou Joël Robuchon, nombreux sont ceux qui ont compris que leur avenir ne pouvait se limiter aux frontières de l'Hexagone. Pour évoluer, il faut aussi partir à la découverte des saveurs et des techniques culinaires des autres pays, et savoir s'adapter. Certains les ont même adoptés, au point d'y séjourner régulièrement, voire même s'y installer, comme pour mieux augmenter leur influence sur la scène internationale. En toute bonne foi, ils portent la bonne parole et participent au rayonnement de la France. Rien qu'à Marrakech, ville en pleine expansion qui mise sur le grand luxe, plusieurs chefs « entrepreneurs » n'ont pas voulu manquer l'aventure. Depuis qu'il a exporté, il y a 3 ans, son concept tropézien « La Table du Marché », à l'hô-

tel Hivernage & Spa, Christophe Leroy ne cesse d'innover, tant la passion du Maroc l'anime. Il vient de lancer aujourd'hui son 1<sup>er</sup> Leroy's Kfé dans le cadre du somptueux Palmeraie Golf Palace. En prime, Christophe Leroy ouvre en ce moment une nouvelle Table du Marché à Capo Negro sur la côte marocaine atlantique. De son côté, Laurent Tarridec de « Lei Mouscardins » à Saint-Tropez, et de la « Bastide des Cabris » au pied de Grimaud, fait aussi depuis 4 ans, le grand écart avec un ryad de charme « Le Pavillon », au cœur de la Médina à Marrakech. Dernier luxueusement installé, Fabrice Vulin, 41 ans, originaire de Serre-Chevalier, Compagnon du Tour de France, est devenu le chef exécutif du « Dar Enmassim » (Maison des Saveurs) à Marrakech. Il envisage même l'ouverture d'une 2<sup>ème</sup> enseigne.

*De Tokyo à Moscou  
en passant par Marrakech,  
les chefs français exportent  
savoir-faire et enseignes  
de restaurants pour  
le plus grand bonheur  
d'une clientèle  
internationale  
en quête d'émotions gustatives*

### Lauriers à :

- Laurent Sanchez, cuisinier auprès des frères Nasti au Chambard, lauréat du Proper Montagné 2007, qui a été présidée par Stéphane Raimbault.
- Walter Ishizuka de la brigade de Michel Roth du Ritz à Paris, est le lauréat du 6<sup>ème</sup> Trophée Culinaire Jean Delavey.
- Alexandre Mathieu a reçu le Trophée du Meilleur Bistrot de

l'Année du Guide de Paris 2007 pour son « Bistral », rue Lemercier, dans le XVII<sup>ème</sup> arrondissement. ■ Laeticia Gaborit, seule femme en compétition « classe fromagerie » est lauréate du titre Meilleure Ouvrière de France 2007. Elle a été formée chez le fromager-affineur Gabriel Bachelet à Lons. ■ Parmi les 23 principales

chaînes de restauration en France, « Bistrot du Boucher » (32 enseignes) a été élue 1<sup>ère</sup> chaîne de France par les lecteurs de Que Choisir, devant Courte Paille et Flo. ■ Philippe Rousseau, chef Cuisine Basse Calorie, au Sofitel Thalassa de Quiberon, a gagné le Trophée « Saveur Minceur 2007 » de Contrexéville.



# VALESE DES CHEFS

## DANS LE SUD

■ A Saint Jean Cap Ferrat, **Luc Debove** a été choisi par **Didier Aniès** pour être le chef pâtissier de la nouvelle équipe de cuisine du Grand Hôtel du Cap. Ancien du Méridien Beach Plaza à Monaco, Luc Debove participera au mois d'octobre prochain à la finale des Meilleurs Ouvriers de France en glacerie. - A Cannes La Bocca, **Bernard Guillot**, qui a bourlingué dans de grandes maisons, à Hong-Kong, au Japon puis aux USA, avant de décrocher une étoile Michelin au Portugal, tente un nouveau pari avec **Thierry Garnier**, le directeur, et **Mario Pertusa**, le responsable de la restauration, en ouvrant un restaurant de cuisine-fusion « *Epices et Caramel Terrasse* » dans le nouveau Amangani Resort Hôtel. ■ A Saint Raphaël, **Philippe Troncy** a placé son second, **Nicolas Marius**, aux fourneaux de son nouveau bistrot, *La Table d'Emi*, proche du Golf de Valescure. ■ A Saint-Tropez, ancien du Château de la Messardière, **Franck Broc** succède à **Olivier Streiff** à la Bastide de Saint-Tropez. A Cogolin, **Thierry Barot** a ouvert son propre restaurant dans le centre ville : « *La Grange des Agapes* ». ■ A Cucuron, **Eric Sapet**, ancien chef du Mas des

Herbes Blanches à Joucas et du Moulin de Lourmarin d'**Edouard Loubet**, a repris La Petite Maison de Michel Mehdi qui ouvre son nouveau restaurant La Table de Michel à Salons de Provence. ■ A Lyon, **Alain Alaxanian** a cédé son restaurant étoilé *l'Alexandrin* à son chef de cuisine **Laurent Rigal**, pour se consacrer au consulting et à la promotion des produits « Bio » dans ses « Point Café ». ■ Au Mont Saint Michel, **Michel Bruneau** laisse les rênes du piano de La Mère Poulard à **Cédric Ménard**, ancien de La Bourride à Caen. ■ A Saintes, **Damien Saudeau**, ancien chef de la *Réserve de Beaulieu*, du Mirabeau et du Louis XV à Monaco, est le nouveau chef exécutif du Relais du Bois Saint Georges. ■ A Lambertsart, **Benjamin Bajoux**, ancien d'**Alain Ducasse** est le nouveau chef propriétaire de *la Table du Colysée*, musée et lieu d'expositions. Il l'a racheté à **Didier Beckaert** parti investir à Marrakech. ■ A Strasbourg, **Antoine Westermann** a transmis son 3 étoiles, *Buerehiesel*, à son fils Eric, 31 ans, qui œuvre à ses côtés depuis 6 ans, afin de se consacrer davantage à ses restaurants parisiens, *le Drouant* et *le Vieil Ami*, et à son consulting avec le restaurant *Forteleza do*

*Guincho* au Portugal. ■ A Emmerin, près de Lille, **René Centonze** est aux fourneaux du nouveau restaurant *la Howarderie*, après un parcours au Brésil, au Mexique, puis à *l'Alimentation* à Roubaix. ■ A Saint-Gervais, après une carrière internationale, à Tahiti et au Colorado aux USA et auprès de grandes brigades comme celles de **Jean Bardet**, **Georges Blanc** et **Paul Bocuse**, **Fabrice Boidard** a créé sa 1<sup>re</sup> affaire avec un gastro, un bar à vins, un grill et une table d'hôtes. ■ A Chaudes-Aigues dans le Cantal, **Serge Viera**, *Bocuse d'Or 2005*, va s'installer dans le Château de Chaudes-Aigues, appartenant à la mairie, après les transformations de celui-ci en hostellerie de luxe. Ouverture prévue en 2008. ■ Dans le Bassin d'Arcachon, **Thierry Renou** a quitté la table étoilée de *La Guérinière* à Gujan-Mestras pour créer son propre restaurant *Le Patio* à Arcachon.

## A PARIS

■ **Thierry Michelet**, jeune chef venu du Georges V, est aux fourneaux de *l'Espadon* du Ritz, sous la houlette du maître queue MOF et *Bocuse d'Or*, **Michel Roth**. ■ **Gilles Ajuelos**, chef-propriétaire depuis 13 ans de *La Bastide Odéon* a acquis un 2<sup>me</sup>

restaurant, *La Marlotte* dans le VI<sup>ème</sup> arrondissement. ■ **Christian Constant**, qui possède déjà 3 restaurants dans la rue Saint Dominique, en ouvre un 4<sup>me</sup> dans cette même rue sous le nom des « *Cocottes* » et à nommé **Philippe Cadeau** au piano, un ancien de « *l'Hôtel du Palais* » à Biarritz.

## PAR AILLEURS

■ Aux Etats Unis, **Alain Ducasse** poursuit sa progression planétaire, en s'installant au *Saint-Regis de New York* (Groupe *Starwood*), à la place de *l'Essex House*, en ouvrant une nouvelle enseigne à Londres et annonce aussi l'ouverture d'un second établissement à Tokyo, cette fois-ci à l'enseigne *Be, sandwicherie de luxe*.

■ A Tokyo, **Jacques et Laurent Pourcel** ont inauguré leur 1<sup>er</sup> *Café & Bistro* dans le quartier d'Hiroo et s'apprentent à en ouvrir un second avant la fin de l'année. ■ A Tokyo, **Pierre Gagnaire** a lancé son 1<sup>er</sup> *PG Café* face à la Tokyo Station, dans la foulée de l'ouverture de sa 1<sup>re</sup> pâtisserie de Takashimaya Store. ■ A Moscou, en plus de son installation dans *l'Orangerie* à Paris, **Michel Del Burgo** envisage d'ouvrir un restaurant de club privé avec son employeur **Andréi Dellos** et vise aussi l'ouverture d'une autre enseigne à Barcelone.

*Menu TGV (du restaurant Au Crocodile à Strasbourg). Pour rendre hommage au nouveau Train Grande Vitesse de l'Est, Emile Jung a créé un menu « Très Gastronomiquement Vôtre » en revisitant la cuisine des différentes régions traversées par le train, en France et dans son prolongement rhénan : Hors d'œuvre en Ile de France (Paris), poisson en Champagne (Reims), viande en Lorraine (Nancy), et différents desserts en fonction des villes traversées, et une création originale, « Le Paris Strasbourg » en clin d'œil au « Paris Brest ». Ce menu est proposé depuis l'inauguration de la rame en juin dernier, et sera servi jusqu'à fin avril 2008.*

*Le Wall Street Bar : Romain Chollet a intégré, dans son bar-restaurant anciennement dénommé l'Adresse, un bar-bourse, le « Wall Street Bar », 1er du genre à Lyon. Sur grand écran plasma, les boissons deviennent des valeurs boursières qui changent de tarifs toutes les 90 secondes (entre 2 et 15 euros). Le client peut donc, tout à loisir, saisir le moment opportun pour passer sa commande. Les krachs boursiers sont fréquents, pour déclencher des vagues de consommations en alcools forts ou cocktails, vins et champagnes, apéritifs ou boissons softs. Le succès de cette 1ère implantation incite le jeune patron à ouvrir prochainement un second bar-bourse, et éventuellement, à franchiser son concept.*







# Gastronomie au fil de l'eau avec Marc Haerberlin

par Patrick Flet



Jürgen Jabouille et Serge Dubs © 2007 Patrick Flet

*On l'a déjà dit et écrit souvent, la gastronomie à bord des bateaux représente 50% de la réussite d'une croisière. En matière fluviale, c'est la même chose. La compagnie alsacienne, basée à Strasbourg, CroisiEurope, l'a bien compris.*

En 2007, CroisiEurope fête ses 31 ans d'existence. Parlons-en. Avec sa flotte de 26 bateaux, elle embarque 160.000 passagers par an, sur les plus beaux fleuves d'Europe : le Rhin, le Rhône, la Saône, la Seine, les canaux de Hollande, le Danube ; en Italie, sur l'Elbe et le Pô qui vous emmène au cœur de Venise, ou encore en Espagne sur le Douro et le Guadalquivir, ou jusqu'à la Mer Noire. Mais surtout, la compagnie s'est toujours associée aux plus grands chefs étoilés et aux meilleurs sommeliers, pour faire apprécier la gastronomie régionale et internationale accompagnée de grands crus. Chaque année encore, avec Marc Haerberlin ou Paul Bocuse, elle organise des croisières gastronomiques ponctuelles, hautes en goûts et en saveurs... Un plus pour apprécier la douceur de vivre sur les plus longs fleuves tranquilles d'Europe. A bord, avec Marc Haerberlin... Pour sa venue sur le Leonardo Da Vinci, le chef des chefs-cuisiniers de la compagnie, Alain Bohn met les petits plats dans les grands en renforçant la brigade à bord, avec 7 de ses meilleurs chefs (parmi les 50 de la compagnie) et 2 sommeliers encadrés par le talentueux sommelier et contrôleur des

commissaires de bord, Jürgen Jabouille. Marc Haerberlin ne vient pas seul non plus. Une brigade de 7 cuisiniers de son Auberge de l'Ill l'accompagne. Marc Haerberlin a le sourire, il est à son aise. Il a de qui tenir ! De son père Paul, encore à ses côtés à l'Auberge et de ses mentors Bocuse, Lenôtre, Lasserre et Troigros qu'il n'oublie jamais. Président depuis 6 ans des *Grandes Tables du Monde*, il les côtoie encore régulièrement. Il a aussi de quoi être satisfait. Dans sa brigade d'Illhausern, certains de son équipe ont plus de 30 ans de maison. En mars 2007, il fêtera à coup sûr 40 ans de 3 étoiles accrochées sur le fronton de son restaurant, un score dans la foulée de celui de Paul Bocuse (42 années) ! Le menu qu'il concocte pour les croisiéristes est une apologie de la grande gastronomie traditionnelle : le cocktail de tourteau et son essence jus d'herbes en gelée claire à la tomate ; la mousseline de grenouilles Paul Haerberlin ; le filet d'agneau en habit vert accompagné de pommes de terre cuites comme en Vallée de Munster et le petit baba aux oragnes sanguines et Grand Marnier au coulis d'agrumes. En fin de repas, le chef avoue toujours se faire plaisir, en faisant découvrir sa cuisine à une

clientèle qui n'avait pas encore fait le déplacement chez lui. Marc Haerberlin aime jouer les ambassadeurs. Au cours du repas, on apprend aussi que le 6 mars 2007, fameux jour anniversaire, il a ouvert une 2<sup>ème</sup> « Auberge de l'Ill » à Nagoya au Japon... Une façon de prouver que la vie d'un chef n'est pas toujours de rester enfermé dans son restaurant. On apprendra encore qu'après d'importants travaux de redécoration à l'Auberge de l'Illhausern (signés Patrick Jouin), sa fille Laetitia, qui a été en stage au Royal Riviera de Saint-Jean Cap Ferrat, et son jeune ami Dirk Gieselmann aux côtés d'Olivier Brulard à la Réserve de Beaulieu, l'ont rejoint pour grossir les effectifs et participer à la prospérité de l'entreprise familiale ... et Serge Dubs... Fidèle sommelier de l'« Auberge de l'Ill » depuis 30 ans, et Président National de la Sommellerie Française depuis 2 ans, Serge Dubs est aussi membre du comité technique pour la préparation du Concours Mondial de la Sommellerie en 2007 à Barcelone. Il a aussi trouvé du temps pour venir faire partager sa passion du vin à bord du bateau et initier les croisiéristes à une meilleure connaissance des vins d'Alsace, « ... parce

que nous sommes liés à la gastronomie, dit-il, et parce que les vins d'Alsace, avec leurs Grands Crus, sont à promouvoir aussi bien en France qu'à l'étranger ». Psychologue doué et formateur attentionné, Serge Dubs a le message clair. Son premier postulat de base : « un vin doit être de qualité, c'est-à-dire être digeste et sain. Dès lors, il sera vecteur de convivialité... C'est un moment de partage ». Son 2<sup>ème</sup> postulat : « peu importe l'étiquette de la bouteille, l'important est de mettre à la disposition des gens le bon vin selon leur goût, au bon moment et au juste prix ». Impossible d'étancher sa soif de connaissances au terme d'une ou deux heures de discussion, en compagnie de Serge Dubs. Auteur de plusieurs ouvrages, dont une véritable bible sur « les Grands Crus d'Alsace », et créateur également d'un verre à dégustation spécial pour ces Grands Crus, à 53 ans, Serge Dubs est toujours à la recherche de la perfection faite vin, sur sa terre d'Alsace comme dans le reste du monde. (Prochaines croisières programmées : du 12 au 15 octobre avec Paul Bocuse et du 20 au 23 octobre avec Marc Haerberlin).



# Au pays du Chasselas de Moissac

## sur les coteaux entre Tarn et Garonne

Depuis 10 ans, le chasselas de Moissac bénéficie d'une appellation protégée. Regards sur un produit de terroir fortement concurrencé par l'Italie. Voici l'un des meilleurs raisins de table de France qui va faire vivre, dès cet été toute une région et rehausser sa gastronomie locale. Au mois d'août, en Midi-Pyrénées, sur les coteaux entre Tarn et Garonne, les chasselatiers sont dans leurs vignes, sélectionnent et cueillent manuellement les plus belles grappes à maturité, gorgées de soleil, qui seront ensuite ciselées, puis emballées en caissettes ou barquettes et enfin identifiées par une bande-vignette solidaire de l'emballage estampillée AOP. C'est du sérieux ! On sait que l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est à l'Europe ce que l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est à la France. L'AOP chasselas de Moissac cite les 76 communes du nord du Tarn et Garonne et du sud du Lot (420 producteurs), définit l'encépagement (chasselas B), le mode de culture, de

taille et de maîtrise de la charge (pas plus de 9 à 10 tonnes de chasselas à l'hectare), et de la récolte (3 passages en moyenne). La production annuelle s'élève entre 5 000 et 7 000 tonnes, et son coût d'exploitation est d'environ 1,50 euros par kilo. De l'or en grappes. Le raisin de table AOP chasselas de Moissac arrive sur les étals aux 4 coins de l'hexagone par transporteurs express. On le découvre donc dès le mois d'août et jusqu'en décembre...

Une façon de prolonger l'été ! Les grappes du chasselas de Moissac sont souples, longues, homogènes. Les grains sont ronds et dorés avec une peau fine et de petits pépins. (Les chasselatiers pensent à produire une variété sans pépins). Quand on y regarde de très près, le fruit produit naturellement un léger dépôt lors de sa croissance pour se protéger de la chaleur. Cette pellicule qui recouvre les grains, la « pruine », constitue un gage de fraîcheur des raisins. Un fruit très tonique Riche en sucre (16 à 18 %), le raisin contient très peu de protéines et de matières grasses. Il se caractérise également par une concentration en minéraux (potassium, fer), vitamines A, B, C, oligo-éléments, sels minéraux et fibres. Il est donc reminéralisant, désintoxiquant et tonifiant. On sait aujourd'hui que les polyphénols présents dans les tanins du raisin ont un important pouvoir bactéricide et antiviral, et des propriétés protectrices pour le système cardio-vasculaire. L'apport énergétique pour 100 g de raisin est de 72 Kcalories. Aujourd'hui encore, on préconise les cures uvales (l'ampélothérapie) et on utilise même le raisin en produit de beauté.





# plein terroir - chassellias de moissac





# plein terroir - chassellias de moissac

par Patrick Flet

Droits réservés © Le Pont Napoléon





# Voyage gourmand au Pont Napoléon

## en pays du Chasselas de Moissac

Le « Pont Napoléon », la table ambassadrice Dans une région aussi gourmande, les chefs de cuisine aiment faire partager leur passion pour le terroir authentique, la traçabilité artisanale « de la terre à l'assiette » et mettent à merveille en valeur le patrimoine gastronomique tarnais. Formé à l'école de Ducasse, ancien étoilé Michelin, Vice Président des Jeunes Restaurateurs de France, **Michel Dussau**, 41 ans, fut le propriétaire et le chef de cuisine de cet hôtel-restaurant, le « Pont Napoléon » de Moissac jusqu'en 2006. Il s'est vite pris de passion pour le Chasselas de Moissac. Il lui a fallu convaincre les producteurs que l'on pouvait cuisiner ce raisin, plutôt que de le considérer uniquement voué à la consommation de table. Chaque année, durant 10 ans, il prit l'habitude de mettre à sa carte (d'août à fin novembre), un menu tout chasselas appelé « Menu des Ciseleuses », en l'honneur des dames qui pré-

parent les grappes une à une pour les vendre ensuite en caissettes. Aujourd'hui, Michel Dussau poursuit une nouvelle aventure culinaire avec la création de la « Table d'Armandie » à Agen, non sans avoir pris le soin de céder son « Pont Napoléon » à deux férus de cuisine de terroir : **Gaby Meouchi**, ancien maître d'hôtel du Ritz, du Plaza Athénée et du Palais de l'Elysée à Paris et son associé chef de cuisine, **Patrick Delaroux**, ancien de Pierre Orsi à Lyon et du 4 étoiles parisien l'Hôtel California. Tous deux poursuivent cette politique de promotion du chasselas de Moissac. Ils multiplient les recettes d'entrées, de plats et de desserts confectionnés avec le savoureux raisin. Le « Pont Napoléon » tourne aujourd'hui avec une équipe de 7 personnes à l'année, et son restaurant a été baptisé, « La Table de nos Fils ». Un nom qui ne tardera pas à figurer dans les prochaines éditions des guides gastronomiques.



Droits réservés © Le Pont Napoléon



# la colombe d'or







Crédit photo © 2007 Platinum Publications de Presse

*Gastronomie de charme dans le Sud de la France*

# La Colombe d'Or

*par Jérôme Chapman*

*Située à Saint-Paul de Vence, La Colombe d'Or, cultive un Art de vivre à la provençale...Matisse,Braque, Léger, Miro, Chagall, Picasso, Calder, Arman, César et Folon y ont laissé leurs empreintes...*



Photos © 2007 Platinum



A la Colombe d'Or à Saint-Paul de Vence, Art et gastronomie ont toujours fait bon ménage. On peut s'y restaurer d'une belle cuisine provençale, simple, généreuse et savoureuse, proposée par **Hervé Roy**. Panier de crudités, poissons de pays (*Poissonnerie Deloye*) et plats régionaux font le bonheur d'une clientèle venue du mode entier. Encore un trésor ! Son histoire a commencé en 1920. Elle fut vite renommée grâce à l'accueil que réservait **Paul Roux** à ses hôtes artistes. A l'entrée de l'auberge, il avait accroché une enseigne qui disait : « *Ici on loge à cheval, à pied ou en peinture* ». Matisse, Braque, Léger, Miro, Chagall ou encore Picasso y ont laissé leurs empreintes. Aimé Maeght y avait

aussi ses habitudes, quand il créa sa Fondation dans les années 50. Désormais, l'art moderne y est l'invité d'honneur et prend d'autres noms : **Calder**, **Arman** et **César**, chacun d'eux laissant à leur passage une gouache, une sculpture ou une compression. A présent, sur la terrasse de l'auberge, le soleil continue de réchauffer les colombes. L'enseigne a été repeinte par **Folon**. Au pays de la douceur de vivre, la gastronomie régionale et l'art contemporain continuent leur histoire à la Colombe d'Or.

**La Colombe d'Or**  
1 place du Général de Gaulle  
Saint-Paul-de-Vence - 06570  
Tél.: +33(0)4 93 32 80 02



Photos © 2007 Platinum





Salon de la suite présidentielle au Hyatt Regency Paris - Madeleine © 2007 Hyatt

# Charme et luxe hôtelier



La façade du Hyatt Regency Paris - Madeleine © 2007 Hyatt

*Chacun de ces hôtels vaut pour sa grande personnalité, son chic, son charme et son luxe... Ils innovent sans cesse pour offrir à leur clientèle de multiples façons de vivre des séjours qui peuvent se suivre sans se ressembler.*

***A Paris :** Hôtel Hyatt Regency Paris Madeleine, Hôtel de la Trémouille et l'Hôtel Sezz. **A Marseille :** Hôtel le Petit Nice de Gérard Passédat et **A Milan :** L'Hôtel Straff.*





# • HYATT RÉGENCY PARIS MADELINE •

Dirigé par Philippe Zuber, le luxueux Hyatt Regency Paris - Madeleine est situé sur le très parisien boulevard Malesherbes au cœur de Paris, à proximité de l'élégante rue du Faubourg St-Honoré. Nanti de 86 chambres et de deux restaurants, ce bel hôtel offre luxe, raffinement, confort et modernité complétés par des technologies de communication les plus sophistiquées (idéal pour les clients en voyage d'affaires). Avec son centre d'affaires ultra moderne (doté d'équipements audiovisuels dernière génération), son centre de fitness et son spa exclusif, l'hôtel répond à

tous les critères d'une clientèle d'affaire internationale. De plus côté table, deux restaurants intimistes, le Café M (qui va être repensé) et La Chinoiserie, proposent une cuisine contemporaine mariant subtilement tradition française et saveurs du monde, ainsi que des brunchs originaux dont le célèbre « Brunch Littéraire ». Régulièrement des auteurs connus sont conviés pour animés ces brunchs particulièrement intéressants. Pour les réunions luxueuses en petits groupes, l'hôtel propose aussi quatre salles de réunion dotées d'équipements audiovisuels de pointe dont l'internet Wifi haut débit. Atmosphère

noble et romantique à souhait pour cette résidence de haut standing au concept moderne et à la convivialité élégante. On appréciera tout particulièrement l'ambiance lumineuse créée par la superbe verrière de la Chinoiserie (fabriquée par les Ateliers Eiffel), ainsi que le coin cheminée, propices à de bons moments de détente.

## Hyatt Regency Paris - Madeleine

24 Boulevard Malesherbes  
75008 Paris - France  
Tél: +33 1 5527 1234  
E-mail: madeleine@hyattintl.com



# • HÔTEL DE LA TRÉMOILLE •

A Paris, au cœur du triangle d'or, entre l'avenue Montaigne et l'avenue George V et les Champs-Élysées, cet hôtel de style haussmannien, dirigé par Olivier Lordonnois, marie l'élégance contemporaine et art de vivre. Ses 93 chambres et suites au design soigné, comptent pas moins d'une trentaine d'harmonies, le tout dans un luxe chaleureux. Ce bel hôtel dispose aussi d'un restaurant lounge bar le Louis<sup>2</sup>, lieu de rendez-vous chic et gourmand où l'on peut découvrir la cuisine du chef Frédéric Duca. Une très belle adresse.

## Hôtel de La Trémoille

14, rue de La Trémoille  
75008 Paris, France  
+33 1 56 52 14 00  
www.hotel-tremoille.com





Hôtel Sezz © 2007 Manuel Zublena - Design Hotels



Hôtel Sezz © 2007 Manuel Zublena - Design Hotels



Hôtel Sezz © 2007 Manuel Zublena - Design Hotels





Hôtel Sezz © 2007 Manuel Zublena - Design Hotels

Avec leur ligne au « design » classique contemporain signé Christophe Pillet, chaque chambre et suite offrent luxe et modernisme racé.

• **HOTEL SEZZ** • Membre de la très dynamique chaîne *Design Hôtels*, cet hôtel “déco”, sis à 2 pas des bords de la Seine et de l’avenue du Président Kennedy, réinvente le style classique contemporain. Derrière sa façade (*immeuble bourgeois construit en 1913 et renové en 2005*), se nichent 27 chambres d’hôtes de luxe (*dont 14 suites et junior suites*), toutes équipées d’un *libre accès à internet haut débit sans fil*, TV écranplat, lecteur (dvd/cd) avec films à disposition, téléphone-sans fil à réception directe et messagerie, coffre-fort, mini-bar, climatisation. La décoration intérieure est signée par

Christophe Pillet, disciple et fils spirituel de Philippe Starck. Chrome, cuir, chandeliers signés Mazzega entre autres, tout contribue à créer une ambiance unique. Autre originalité, dans cet hôtel, il n’y a pas de réception, seul un “butler” (*valet personnel ou major-dome*), vous prend en charge dès votre arrivée.

### **Hotel Sezz**

6 avenue Fremiet  
75016 Paris, France  
Reservations (Europe):  
+ 800 37 46 83 57  
E-mail: [res@designhotels.com](mailto:res@designhotels.com)  
[www.designhotels.com/hotelsezz](http://www.designhotels.com/hotelsezz)  
Chambres: 270 à 450 euros  
Suites: 430 à 700 euros  
Bar, Jacuzzi, hamman et salle de massage



Hôtel Sezz © 2007 Manuel Zublena - Design Hotels



Composé de 13 chambres et 3 suites, surplombant la Méditerranée, Le Petit Nice joue « *chic et décontraction* ». Rien ne manque à cet univers de tranquillité les pieds dans l'eau et situé dans l'anse de Maldormé face au Château d'If et les Iles du Frioul.



La terrasse du Petit Nice - Passédât © 2007 droits réservés - Passédât

La terrasse de la junior-suite Fanny © 2007 droits réservés - Passédât







Chambre classique © 2007 droits réservés - Passédat

• **LE PETIT NICE** • Ce petit palace à fleur d'eau est vraiment unique... Architecture *néo-grecque*, décoration teintée de modernisme, ciel azuré et reflets de Méditerranée... Tout est là pour séduire et envoûter. Récemment les treize chambres et les trois suites de cet hôtel **Relais et Châteaux** ont été entièrement rénovés. Face au Château d'If et aux îles du Frioul, cette belle maison blanche semble faire partie du paysage depuis tou-

jours., Depuis 3 générations, elle est la destination paradisiaque d'amateurs de quiétude et d'art de vivre. Toutes les chambres sont très lumineuses et décorées avec style. Leur nom évoque avec esprit l'univers de **Pagnol...** Naïs, Panisse, Abgel, Regain ou César, Marius, Antoinette, George Sand, Eugénie, Fanny. ou encore la suite Pagnol avec sa superbe vue sur la mer et son Jacuzzi... Un must hôtelier luxueux et discret à 3 heures de Paris.

### **Le Petit Nice**

Corniche Kennedy

13007 Marseille

Tél : +33 4 91 59 25 92

Email : [passedat@relaischateaux.com](mailto:passedat@relaischateaux.com)

[www.petitnice-passedat.com](http://www.petitnice-passedat.com)



Le loft-suite Alcazar © 2007 droits réservés - Passédat





Straff Hotel © 2007 Design Hotels



Straff Hotel © 2007 Design Hotels



Straff Hotel © 2007 Design Hotels

A quelques pas de la cathédrale  
Duomo au cœur de Milan, l'hôtel  
Straff, combine minimalisme  
et esthétisme.

• **STRAFF HOTEL** • A  
quelques pas de la cathédra-  
le Duomo au cœur de Milan,  
l'hôtel Straff, combine mini-  
malisme et esthétisme. Avec  
ses 64 chambres et suites,  
l'hôtel joue luxe, grand  
confort, élégance et design.  
Signé par par Vincenzo De  
Cotiis, créateur de mode  
fashion haute couture bien

connu, l'hôtel est décoré de  
façon ultra moderne avec  
des matériaux mixtes.  
Inconventionnel et urbain,  
cet hôtel est très prisé par  
une clientèle en recherche  
d'hôtels « new style ». Au 5<sup>e</sup>  
étage, un salon permet de  
bénéficier de *chromo* et  
*aroma thérapies* ainsi que de  
massages japonais.

**Straff**  
Via San Raffaele 3  
20121 Milan - Italy  
Reservations :  
+800 37 46 83 57  
e-mail: [res@designhotels.com](mailto:res@designhotels.com)



Straff Hotel © 2007 Design Hotels





Stefano Brancato © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman

# Rencontre *avec*

*Stefano Brancato, Olivier Lordonnois et Philippe Zuber.*



Olivier Lordonnois © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman



Philippe Zuber © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chapman

*Restaurants, brasseries ou hôtels, ils en sont les dirigeants. Garants d'une qualité de service, ils ont pour eux, l'expérience, la motivation et le talent... Rencontre avec Stefano Brancato au Café de Paris à Monte-Carlo, Olivier Lordonnois à l'hôtel de la Trémoille et Philippe Zuber à l'Hôtel Hyatt Regency Paris Madeleine...*



# Rencontre avec Stefano Brancato

Propos recueillis par Jérôme Chapman

*Depuis plus de 12 ans, Stefano Brancato dirige avec maestria l'une des plus mythiques adresses de la S.B.M à Monte-Carlo : le légendaire Café de Paris. Avec une équipe de 200 employés, chaque jour est un challenge différent... à plus de mille couverts.*

## **Depuis votre arrivée au Café de Paris, qu'est ce qui a changé?**

S.B. : Tout d'abord, je suis arrivé en 1994 en qualité d'assistant de direction. Ce n'est qu'en 1995 que je suis nommé directeur de cet établissement mythique... J'ai tout de suite compris qu'il fallait effectué des nombreux changements pour rationaliser encore plus l'organisation afin d'obtenir une meilleure qualité de service pour nos clients. Avec mon équipe nous avons développé une structure pour les banquets avec une organisation appropriée pour gérer le Salon Bellevue situé l'étage et disposant d'une vaste terrasse sur le toit avec une vue grand angle sur la Place du Casino et l'avenue des Spélugues (Idéal pour le Grand Prix de Monaco). En 2000, Jacky Lambert prend la place de Roger Cuisinier (30 ans de maison) en qualité de chef de cuisine... Une nouvelle équipe commence à se mettre en place... La modernisation du Café de

Paris s'effectue... avec une rénovation esthétique de la brasserie... et un réaménagement de la terrasse. Il est évident qu'avec une équipe de 200 personnes à temps plein (230 en saison), dont 50 en cuisine, 130 en salle, 20 au stewarding (officiés vaisselliers), 5 à l'économat, et 10 à la direction et coordination des banquets, il faut donner beaucoup de son temps pour les relations humaines. C'est une de mes principales priorités... La gestion du personnel... Je veux que tous les employés du Café de Paris se sentent bien ici, et qu'ils puissent donner le meilleur d'eux-mêmes pour la clientèle. Je suis toujours à l'écoute de mon personnel, et j'essaie d'être toujours le plus juste dans ma façon de voir les choses... Le résultat de ce management est une belle cohésion de mes équipes en cuisine, en salle ou dans d'autres services... Ainsi tout le monde est à son poste... Je suis un peu comme le capitaine d'un paquebot... Et quelques fois il y a des coups de « chaud »

lorsque le Café de Paris est plein, et qu'il faut servir rapidement tous les clients avec élégance et une efficacité maximale... Chaque jour est un challenge... Donc je reste "zen".

## **Quelles sont les grandes innovations au Café de Paris?**

La plus grande innovation, c'est l'état d'esprit et l'ouverture que j'ai insufflé dans le travail et dans l'approche du marketing... En prenant mon poste de directeur, j'ai analysé tous les points positifs et négatifs, en fait j'ai effectué un audit (état des lieux). Pour moi, le résultat doit être la satisfaction totale de nos clients. Les points essentiels sont : la rapidité de service, en particulier pour une clientèle affaire en maintenant une qualité régulière en permanence. Bien sûr, pour dynamiser l'image du Café de Paris, nous proposons des animations toute l'année avec des semaines à thèmes autour de la gastronomie et d'événements culturels. Les thé-

matiques et moments forts sont : la jamaïque, la turquie, l'american day, les champignons en septembre, le banc de l'écailler en octobre, les crêpes suzette, l'Oktober Fest, les journées monégasques du 17 au 19 novembre et surtout les fêtes de fin d'année qui attire une clientèle plutôt italienne. La mise en scène des fêtes du 25 décembre au 7 janvier est féérique à Monaco, c'est vraiment magique. En été nous exploitons beaucoup la superbe terrasse de 20h à minuit trente, avec des soirées musicales. Nous avons d'ailleurs mis en place un bar en extérieur qui propose une multitude de cocktails exotiques présentés très artistiquement. Ces petits détails sont vraiment importants, ils contribuent aussi à offrir du bonheur et une ambiance de fête... Des plaisirs simples sans excès de prix... Ainsi tous les thèmes que nous développons contribuent à perpétuer l'image mythique du Café de Paris au fil des années.



# rencontre avec stefano brancato



Stefano Brancato © 2007 - Credit photo : Jérôme Chapman



# rencontre avec olivier lordonnois



Olivier Lordonnois © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chappman



# Rencontre avec Olivier Lordonnois

Propos recueillis par Jérôme Chapman

*Titulaire d'une maîtrise de droit, Olivier Lordonnois a toujours été passionné par les métiers de l'hôtellerie. Après une riche expérience dans différents établissements de renom tels que le Crillon, le Ritz, l'hôtel Costes ou le Lanesborough à Londres, il dirige aujourd'hui le mythique Hôtel de la Trémoille dans le 8<sup>e</sup> à Paris.*



## **Comment avez-vous commencé à l'hôtel de la Trémoille ?**

O.L : j'ai toujours été très sensible à tout ce qui touche au luxe et au raffinement. Mon expérience acquise au Crillon ou au Ritz pendant mes études de droit m'ont initié à l'hôtellerie de luxe et ses codes. J'ai ensuite poursuivi cette expérience professionnelle dans d'autres hôtels, notamment à Londres. Après quelques années, je décide alors de revenir en France. En janvier 2005, après une très enrichissante expérience au Sofitel Le Faubourg, je prends alors le poste de directeur de la restauration à l'hôtel de la Trémoille, situé au coeur du Triangle d'Or près des Champs-Élysées. C'est en février 2006 que les propriétaires de l'hôtel m'ont proposé la Direction Générale.

## **Depuis votre prise de fonction en qualité de Directeur général, qu'est-ce qui a changé ?**

O.L : La première chose que j'avais remarquée, c'est que l'hôtel, le restaurant et le bar avaient été conçus dans des styles totalement différents. Mon idée a été de faire un salon bar lounge en harmonie avec le restaurant dont j'ai redéfini le concept. Nous avons fait appel à une jeune agence d'architecture et de design (SDA) qui bien compris notre projet et qui a su parfaitement répondre à nos attentes. Cette agence a développé le concept et les travaux n'ont duré que 2 mois et demi ! L'ouverture a donc eu lieu le 9 mai 2007. Aujourd'hui, nous avons le plaisir de disposer d'un des plus agréables lounge bar et restaurant de Paris. Nous l'avons baptisé le Louis<sup>2</sup>. L'hommage à Louis II, le Sire de la Trémoille, grand chevalier de la Renaissance se double d'un clin d'œil, un 2 écrit au carré pour suggérer le zeste de modernité qu'il fallait insuffler à cet endroit

à la fois moderne et hors du temps, chic et décontracté. Quant au style, il est inspiré des années 30, suggéré par le dessin géométrique des corniches et des moulures, les formes carrées des luminaires et des assises. L'endroit a de l'allure mais c'est une élégance décontractée qui sied à l'adresse. Broderies et moquette pourpre, rideaux violines, parements de bois en ébène de Macassar, tables laquées sont les matières précieuses qui habillent ce havre de paix luxueux. Lorsque la nuit tombe, les lumières se font tamisées et une ambiance feutrée s'anime par juste ce qu'il faut de couleurs et de motifs. L'ambiance se veut avant tout confortable et chaleureuse tout comme celle de l'Hôtel. Avec ses larges chaises tabourets et sa grande table, le bar invite à des déjeuners ou des grignotages sans chichis. Dans l'espace lounge, les canapés et la cheminée accueillent ceux qui voudront déguster un Bloody Mary tout en écoutant une musique

douce aux accents jazzy. Dans le restaurant, les tables sont espacées, le décor élégant ponctué d'arches noires et des alcôves font office de salons particuliers protégés par d'étonnants voilages en côte de mail pour des dîners intimes. Sous la grande verrière, la lumière naturelle crée en journée une ambiance vivifiante. Pour la partie gourmande, c'est le Chef Frédéric Duca qui réserve à nos clients quelques plats savoureux comme les raviolis de langoustines aux champignons sauce crustacés, des salades légères et sophistiquées, pour une halte à toute heure de la journée de midi à 23 heures. L'esprit culinaire est sans complication, la carte est totalement décomplexée, mais propose toujours d'excellentes suggestions. Je considère cette approche comme le vrai luxe, la simplicité dans l'excellence. Voilà tout ce qui a changé depuis le début de l'année.



# Rencontre avec Philippe Zuber

Propos recueillis par Jérôme Chapman

*Directeur Général du prestigieux l'hôtel Hyatt Regency Paris Madeleine, Philippe Zuber, a fait toute sa carrière au sein du groupe Hyatt. De Strasbourg à Paris en passant par Los Angeles, Casablanca et Berlin, c'est un parcours sans faute...*

## **Comment avez-vous acquis votre philosophie élitiste du métier?**

P.Z. : C'est en « forgeant qu'on devient forgeron »... Ainsi à force de riches expériences acquises en France comme à l'étranger, et armé d'une motivation sans faille, je me suis forgé au fil des ans... Cela demande un investissement personnel important, il faut être à l'écoute, avoir l'oreille attentive... et écouter ceux qui ont la langue instructive... En fait, j'ai trouvé dans le métier de l'hôtellerie ce que je recherchais... La qualité de travail, de contacts humains et de carrière entre autres. J'y ai trouvé aussi la possibilité de m'exprimer et d'accepter des « challenges ». Originaire d'Alsace, j'ai d'abord bénéficié d'une solide formation à EMH à Strasbourg où j'obtiens un Master Degree en management hôtelier. Le tout enrichi par des stages et missions qui me conduisent de Los Angeles à Hong-Kong ainsi qu'au Ministère du

Tourisme à Strasbourg. Par la suite, je suis entré dans le Groupe Hyatt à Paris, c'était en 1995. Pendant 2 ans, je suis en charge du stewarding et du banqueting. Par la suite, j'accepte un poste de Food and Beverage manager au Moyen-Orient pour l'ouverture du Hyatt Regency Dead Sea en Israël. En 1998, je reviens à Paris en qualité de directeur de la restauration (Hyatt Regency CDG) où je reste environ 1 an. J'y obtiens avec mon équipe le **“Hyatt International F&B Excellence Award”** en 1999, juste avant de partir pour le Hyatt de Casablanca... où je me suis occupé des rénovations de l'hôtel ainsi que de l'ouverture de 2 nouveaux restaurants. Succès faisant, je suis missionné à Berlin au Grand Hyatt (342 chambres et 3 points de restauration) en étroite collaboration avec le Vice-Président en charge de 6 hôtels. Nous recevons le titre de **Meilleur Hôtel de l'Année 2005** par *“Der Feinschmecker magazine”*. En

2006, je reviens à Paris à la tête du superbe “hôtel boutique” Hyatt Regency Paris Madeleine, où je redéfinis les grandes lignes de travail et des objectifs ambitieux...

## **Quelles sont ces grandes lignes directrices dans votre mission?**

P.Z. : Ce bel hôtel a ouvert en 1997. Conçu pour une clientèle urbaine qui aime le luxe et le raffinement, il a pour originalité d'être marqué, unique et signé par un des grands de la décoration. En effet, c'est le remarquable **Aldo Riva** qui a talentueusement créé l'âme de l'hôtel... Quant à la belle verrière du grand salon situé après l'accueil, celle-ci a été fabriquée par **l'Atelier Eiffel**... Toutes les chambres sont spacieuses, luxueuses, climatisées et bien insonorisées, le tout dans un style moderne et chic... Nous répondons aux critères d'une clientèle : rich, beautiful and glamorous. Tout le personnel est formé en continu pour

satisfaire cette belle clientèle. Fort de mes expériences antérieures, mon personnel est conscient de la notion de garantie de service dans le luxe... J'ai cette exigence pour le client, c'est très important. Cela fait toute la différence avec d'autres hôtels. Il y a quelques années en arrière, les asiatiques étaient en avance sur nous dans ce domaine, aujourd'hui, l'hôtellerie européenne a largement récupérer ce retard. Côté restauration, notre restaurant le Café M fonctionne très bien avec une clientèle d'affaire à midi, et une clientèle en recherche d'ambiance le soir. Cependant dès le mois de septembre, nous allons affirmer son positionnement avec un concept encore plus innovant et précurseur sur la place parisienne. Cette mission est une priorité afin de maintenir notre « leadership » et mieux répondre aux besoins de notre clientèle nationale et internationale sans cesse en quête de nouveauté.





Philippe Zuber © 2007 - Crédit photo - Jérôme Chippman

rencontre avec philippe zuber





Gérald Rouby (maître de chais) et Antoine Mordiconi (directeur commercial du Château) - © 2007 - Jérôme Chapman.

## Le Château La Font du Broc... Un grand vin de Provence

« Que mille soins conduisent ma vigne et mille précautions entourent mon vin sans aucun raccourci ni passe droit sur le chemin difficile de la qualité. Je m'y engage pour notre bon plaisir. ». Cette extrait de la « profession de foi » de Sylvain Massa (propriétaire), édictée lors de la création du domaine, résume en elle-même toute la qualité des vins du Château La Font du Broc. Et depuis 1997, que de chemin parcouru et de récompenses reçues au Concours Agricole de Paris : En 1997, Médaille de bronze pour le Château Font du Broc blanc 1996, en 1997 toujours, Médaille de bronze pour le Château Font du Broc rouge 1995. En 1998, Médaille d'Or pour le Château Font du Broc rouge 1996. En 1999, Médaille d'Or : Château Font du Broc rouge 1997. En 2000 : Médaille de bronze : Château Font du Broc rouge 1998. En 2001, Médaille d'Or : Château Font du Broc rouge 1999. En 2004, Médaille d'Or : Château Font du Broc blanc 2003. En 2005, Médaille d'Argent : Château Font du Broc rosé 2004. En 2005 : Médaille de Bronze : Château Font du Broc rouge 2003. En 2006, Médaille d'Argent : Château Font du Broc rouge 2004. Et en 2007, Médaille d'or pour le Château Font du Broc rosé 2006. Un palmarès exceptionnel pour un des grands vins de Provence. Situé sur la commune des Arcs sur Argens, dans le

Var, le domaine s'étend sur une superficie de 100 hectares, déclinés en restanques dont uniquement 25 hectares sont plantés en vignes. Ses rendements très faibles (35hl par hectare), constituent une exigence rare pour l'appellation, donnant des vins de caractère. « La grande vedette du domaine c'est le vin rouge (39 % Mourvèdre - 25 % Syrah - 22 % Cabernet-sauvignon - 14 % Grenache) dont l'élevage dure 10 à 14 mois. Il fait l'objet de soins très particuliers. Sa robe est d'une belle intensité d'un rouge cerise profond aux reflets violine. Le nez est agréable et complexe, constitué d'épices fines, de fruits rouges tels que le cassis, la mûre, laissant une première impression des plus agréables. En bouche, il dévoile très vite sa rondeur sa générosité avec un bon équilibre, des tanins présents et un fini élégant, on retrouve les épices que l'on découvrez au nez comme la cannelle le girofle et une pointe de réglisse. Chaque millésime apporte son lot de bonheur » confirme Gérald Rouby, maître de chais du Château. Bien sûr, les autres grandes réussites du Château sont aussi le vin blanc (100% Rolle) et le vin rosé (Grenache 45 %- Syrah 10 %- Mourvèdre 45 %) traités avec le même respect de la haute qualité.

**G.F.A. Font du Broc**  
83 460 Les Arcs sur Argens  
Tél. 04 94 47 48 20  
Email. [caveau@chateau-fontdubroc.com](mailto:caveau@chateau-fontdubroc.com)

## Nouveau souffle sur le Domaine Ramatuelle

A Brignoles, le Domaine Ramatuelle (40 hectares) conduit avec énergie et passion par Bruno Latil depuis 1978, s'adjoignant de nouvelles compétences avec l'installation du jeune couple Fanny et Hugues Chaboud, fille et gendre de Bruno Latil (4<sup>ème</sup> génération). Leur objectif commun est de continuer à produire des vins de qualité tout en faisant du

Domaine Ramatuelle un nom incontournable de l'appellation des Coteaux Varois en Provence. Pour y parvenir, la modernisation s'opère tous azimuts : identité visuelle rajeunie, logo épuré, nouvelles bouteilles, nouvelles étiquettes, aménagement paysager de l'exploitation et création d'un caveau de vente.

**Domaine Ramatuelle**  
Tél. : 04 94 69 10 61



## Pinossimo rosé

La couleur étant de plus en plus tendance, Bouchard Aîné & Fils à Beaune a osé le pinot noir en rosé ! Vin de Pays d'Oc, 100% pinot noir, la robe est framboise, les notes sont très marquées fruits rouges et agrumes. Voilà un vin cosmopolite, d'inspiration beunoise, qui allie originalité et qualité, disponible partout dans le monde depuis le début de l'été.



## Nomination ...



**Sandrine Logette-Jardin** a été nommée au poste de chef de caves par Carol Duval-Leroy, présidente de la maison de champagne éponyme. Elle est l'une des rares femmes à accéder à ce poste en Champagne.





Christophe Dié à l'Hôtel de Mougins.

## Plein Sud pour les vins d'Alsace

Parce qu'ils ont des prix abordables, les vins d'Alsace, dit-on, sont capables d'offrir une alternative intéressante aux Blancs et Rosés de Provence. La démonstration en a été faite lors d'un parcours initiatique organisé par le Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) dans les salons de l'Hôtel de Mougins. Chefs de cuisine et sommeliers de la Côte d'Azur ont pu ainsi déguster une centaine de vins proposés par une vingtaine de vignobles implantés du Nord au Sud de

cette région septentrionale qu'est l'Alsace, elle aussi réputée pour son ensoleillement. La dégustation a été accompagnée de buffets réalisés spécialement pour cette occasion par le talentueux chef de l'Hôtel de Mougins, Christophe Dié. Huîtres et langoustines ont fait bon ménage avec un Sylvaner 2005 Grand Cru Ztutzenberg de la Maison Emile Boeckel à Mittelbergheim, le filet de sole aux herbes avec un Riesling 2002 Grand Cru Brand de la Cave de

Turckheim, le canelloni de volaille avec un Pinot Noir 2003 du Domaine Dontenville à Chateaufort, tandis que la poire glacée se mariait à merveille avec le Gewurztraminer 2004 du Domaine Barmes-Buecher à Wettolsheim. Constatons-le, peu de sommeliers de la Provence ont déjà mis les grands vins d'Alsace à leur carte. Une tendance qui va probablement évoluer grâce à ce type de manifestation qui a convaincu les plus blasés.

## Ouverture d'un Centre International des Vins d'Excellence sur la Côte d'Azur

Grâce à la vente record de 135 bouteilles rarissimes de vins de Sauternes réalisée par la société anglaise Antique Wine, au prix de 1,5 millions de dollars, le Grand Hôtel du Cap Ferrat, situé sur la Côte d'Azur, en est désormais le propriétaire, avec le projet de créer un Centre International des Vins d'Excellence. Les précieuses bouteilles sont stockées dans 2 caves, et représentent une collection qui s'étale sur 3 siècles. Il s'agit des millésimes de

Château Yquem produits entre 1860 et 2003. C'est la plus importante collection au monde de vins de desserts d'une telle renommée, jamais mise sur le marché : le Château lui-même ne posséderait pas l'équivalent de ces millésimes dans ses propres caves. Après une 1<sup>ère</sup> soirée de prestige organisée en avril dernier autour des crus Château Laffite Rothschild, une série de rendez-vous avec ces vins rares doit être programmée prochainement,

dans le but de les faire découvrir en accords mets-vins, imaginés par le talentueux Didier Aniès.



in vino | veritas

## En Bref...

*Thierry Gasco a été reconduit dans ses fonctions de l'Union des œnologues de France (U.O.E.F) pour un nouveau mandat de 3 ans.*

*Sommelier de profession, Daniel Pestre, établi à son compte depuis 1999, avec une 1<sup>ère</sup> « Table du Sommelier » à Albi, semble réussir dans la restauration avec 2 autres enseignes identiques, qu'il a créées à Castres et à Gaillac et son projet d'ouvrir fin 2007 un 4<sup>ème</sup> établissement à Toulouse. Ce sont tous, bien entendu, des bistrots-boutiques dédiés à Bacchus, aux décors de caisses de vins empilés et de bouteilles, et à l'excellent rapport qualité-prix, reconnu par Michelin.*

*Andrea Robinson, Meilleure Sommelière des Etats-Unis, a conclu un partenariat, pour la sélection des vins, avec la compagnie aérienne Delta Airlines. Sa carte des vins viendra accompagner les menus gastronomiques servis en classe Business Elite, concoctés par Michelle Bernstein, éminente chef du Michy's, un restaurant de style méditerranéen à Miami.*

*Le Meilleur Sommelier du Monde a été désigné sur l'île de Rhodes. C'est le Suédois Andreas Larsson qui l'a emporté, devant le Suisse Paolo Basso et les Français Gérard Basset et Eric Zwibel. Il succède ainsi à l'Italien Enrico Bernardo, lauréat en 2004 et au Français Olivier Poussier vainqueur en 2000.*



# la recette de marcel ravin



Crédit photos : Droits réservés - 2006 © Jérôme Chagnon



# Turbot en deux Cuissons

Saveur Passion  
Fève de Tonka - Truffes d'été

La recette  
de Marcel Ravin

« C'est un voyage culturel où la mémoire sélective nous ramène à une réflexion enfantine en terre épicée dont l'identité culinaire sont les fruits d'une recherche et d'une création étonnante au travers desquelles l'exceptionnel doit s'exprimer en toute liberté. »

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de Filet de Turbot brut dans un Turbot de 3 / 4 kg - 2 Fruits de la passion, 120 gr de Truffe d'été, 300 gr de Melon Cavaillon - 4 Navets Mini rond, 1 Fève de Tonka, 120 gr de Fromage Blanc, 5 cl de Fumet de Poisson, L de lait entier, 1 Gousse de Vanille, Safran, Copeaux de noix de coco, Poivre Mignonette et fleur de sel

Déroulement de la recette :

Tailler huit petits pavés de Turbot de 85 gr chacun, à raison de deux par personne. Poêler quatre pavés à l'huile d'olive et ajouter poivre mignonette et fleur de sel. Pocher les quatre autres dans le lait entier, infusés au préalable à la fève de tonka puis saler et poivrer. Réunir la pulpe de la passion et le fumet, émulsionner à l'huile d'olive et fromage blanc. Couper les navets, les creuser et les cuire à blanc avec une gousse de vanille puis safraner. Récupérer le lait de cuisson des turbots, monter au beurre et déposer une cuillère de ce jus dans les navets. Tailler des disques de melon et de truffes, dresser sur une fine Bruschetta de pain avec quelques copeaux de noix de coco.



LES PÊCHERIES DE L'Océan

Marée locale  
et d'importation en gros

Marché Municipal

06500 Menton

Tél. 04 93 35 71 38

Fax : 04 93 35 28 78

contact@lpomenton.com  
lpomenton.com



# la recette de philippe guérin



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





# Pavé de loup de Méditerranée rôti

marmelade de tomates vertes  
aux olives et fenouil confits

## La recette de Philippe Guérin

Ingrédients pour 4 personnes

Sauce fenouil : 250 g de fenouil - 20 g de beurre - 250 cl de fond blanc - 250 cl de gousse d'ail - PM citron - PM aneth hachée. Marmelade de tomates vertes : 500 g de tomates - 10g de sucre. Mini fenouils : 8 mini fenouils - 2cl de bouillon de volaille - 1 gousse d'ail - PM Thym - PM aneth - PM huile d'olive. Pâtes d'olives : 20 g. d'olives - Un loup pour 4 - 1 kg de loup brut.

### Déroulement de la recette :

**Sauce fenouil** : Suer le fenouil et l'ail au beurre. Ajouter l'eau et le fond blanc. Cuire 30/40 minutes. Passer au chinois étamine et garder un jus clair. Faire réduire le jus avec un trait d'huile d'olive et un peu de citron. Faire réduire à glace et ajouter de l'aneth haché avant l'envoi.

**Marmelade de tomates vertes** : Ebouillanter les tomates vertes 10 secondes. Peler les tomates, les épépiner et les peser. Verser le tout dans une bassine et compléter avec le sucre. Laisser cuire doucement 30 minutes. Laisser égoutter dans une passoire pour ne récupérer que la pulpe.

**Mini-fenouil** : Cuire les minis fenouils avec de l'huile d'olives. Déglacer avec le fond blanc et cuire jusqu'à cuisson voulue. Le loup : Cuire, tout doucement, les morceaux de loup sur la peau.

**Dressage** : Mettre un trait de purée d'olives autour de l'assiette. AU centre, disposer la marmelade de tomates vertes. Dessus, la sauce fenouil puis le loup. Ajouter les fenouils confits sur le loup.

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



# Arts de la table...

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

Gobelet en  
cristal  
rouge  
transparent  
et gobelet  
opaque  
lait blanc



carafe à décanter le vin  
blanc et vin rosé alavino,  
en cristal, socle en poly-  
carbonate soit transparent  
fuchsia ou noir, servant  
de réceptacle pour  
de la glace pilée



*Cet été, mettez de la vie, de la couleur et de la lumière sur vos tables, habillez les de verres ou de polycarbonates agrémentés de photophores originaux.*

Rien de plus triste qu'une table de restaurant ou de terrasse sans touche artistique et colorée. Conscient de ce must très estival, la société EBH Arts de la Table (Nice et Paris) propose une vaste gamme de verres et carafes en cristal ou polycarbonate ainsi que des photophores très design pour égayer toutes les tables. EBH Arts de la Table c'est aussi des collections de belles vaisselles, porcelaines, couverts, verres, argenteries et bien d'autres objets aussi

utiles aux professionnels de la gastronomie qu'aux particuliers. EBH Arts de la Table propose 2 Show-Rooms et Salons Workshops permanents, Nice et à Paris, pour visualiser en détail l'ensemble de ses collections. Les Workshops sont 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 en conditions réelles.



## E.B.H. sas - Show Room Nice

30 rue Gounod - 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)





*Verres en polycarbonates pour extérieur, terrasse, bord de piscine et bateau.*







Christine et Alan von Eggers Rudd

Le Château de Palayson, niché au pied des Maures et attenant au village de Roquebrune sur Argens est implanté sur 17 hectares. Il produit uniquement des vins rouges de grande qualité primés unanimement lors de grands concours : Médaille D'Or, Vinales Internationales 2005 pour la Grande Cuvée 2003, Médaille D'Argent, Concours Général Agricole 2005, pour la Cuvée Christine 2003, Médaille D'Argent, Concours Général Agricole 2005 pour la Grande Cuvée 2002, Sélection Hachette 2005. Un grand Domaine de Provence à Découvrir.

## Château de Palayson

A.O.C Côtes de Provence

Contact : 04 98 11 80 40

[chateaupalayson@aol.com](mailto:chateaupalayson@aol.com)



## Produits en direct de Noirmoutier et de Vendée avec Joël Brunet Moret

Depuis plus de 12 ans, Joël Brunet-Moret assure la livraison de produits noirmoutrins et de Vendée aux meilleures tables France et de Paris. Cet ancien industriel s'est recyclé par passion dans la gastronomie en apportant tous les jours les plus beaux produits de terroir aux grands de la cuisine. Il est le partenaire indispensable des Syndicats de Pêcheurs locaux pour les lesquels il assure la commercialisation dans la filière gastronomique. Ses produits, il les trouve, pour le poisson, crustacés et fruits de mer, principalement sur les criées de l'île d'Yeu (thon), celle de Noirmoutier, de Saint Croix de Vie ou encore de Loctudy.

« Nous prenons les commandes et nous livrons directement les restaurants. Nous sommes la force commerciale des Syndicats de Pêcheurs. Nous mettons en contact direct le pêcheur et le restaurateur... Il est nécessaire que le pêcheur comprenne ce que veut le restaurateur et vice-versa. Avec notre société nous distribuons aussi directement auprès des restaurateurs les excellentes pommes de terre de Noirmoutier (en partenariat avec la coopérative agricole locale)... ainsi que le sel et la fleur de sel de Noirmoutier (en partenariat avec la Coopérative

de Sel). Par ailleurs nous fournissons du turbot sous forme de pavés, avec les « 2 peaux et l'arête » (calibrés en 200 g., 250 g. et 300 g.) livrés dès le lendemain de leur sortie d'eau à des prix fixe à l'année... Ce produit est plutôt destiné à certains restaurants et traiteurs. Nous proposons aussi un autre produit exceptionnel : c'est le beurre de baratte qui provient de lait de vache vendéenne. Le lait est transformé le jour-même en beurre... C'est un beurre qui a vraiment un goût de beurre... Service supplémentaire, nous donnons au beurre la forme que les chefs souhaitent... et fournissons des recharges spéciales à leur demande. Ce beurre, c'est celui du maître fromager Pascal Beillevayre. Il lance actuellement de luxueuses boutiques de fromages à Paris. Nous sommes aussi son distributeur pour le secteur la restauration haut de gamme. Aujourd'hui notre clientèle est surtout parisienne pour restaurants et traiteurs et Relais et Châteaux en Province » confirme Joël Brunet-Moret.

### Joël Brunet-Moret Les Produits Noirmoutrins et Vendéens

Paris

Tél : 01 45 55 18 80

Noirmoutier

Tél 02 51 35 97 64

Huile d'olives  
et vinaigre balsamique

Fernando Pensato

Pensato & Cie  
74 bd d'Italie - 98000 Monaco  
Tél. +377 97 77 34 34 - Fax : +377 92 16 76 21  
Email : [fernando@pensato.com](mailto:fernando@pensato.com)





# Références

Hôteliers-Restaurateurs  
ÉDITION INTERNATIONALE

**OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT  
4 OU 8 NUMÉROS**

**Oui,** Je veux m'abonner à Références Hôteliers Restaurateurs International et je recevrai  
☐ les 4 prochains numéros pour 32 € (France Métropolitaine), 64 € (étranger).  
☐ les 8 prochains numéros pour 64 € (France Métropolitaine), 128 € (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°17 - 2007



# Références

Hôteliers-Restaurateurs  
ÉDITION INTERNATIONALE

**OFFRE SPÉCIALE 2 NUMÉROS  
FERRAN ADRIÀ + HÉLÈNE DARROZE**

**Oui,** Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International  
☐ le N°15 et le N°16 pour 24 € (France Métropolitaine), 48 € (étranger).  
 (frais de port inclus)

Merci de retourner ce coupon accompagné de votre règlement Une facture vous parviendra avec les magazines. 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°17 - 2007

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

**ABONNEZ-VOUS  
POUR LES  
PROCHAINS NUMÉROS**



# Références

Hôteliers-Restaurateurs  
ÉDITION INTERNATIONALE

**LE NUMÉRO 17 SEUL: DENIS MARTIN**

**Oui,** Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International  
☐ N°17 pour 12 € (France Métropolitaine), 24 € (étranger). (frais de port inclus)

Merci de retourner ce coupon accompagné de votre règlement Une facture vous parviendra avec le 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°17 - 2007






**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



**Lenda**

VIANDES & DÉRIVÉS

**Générale Frigorifique Distribution**

VOLAILLE - 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**



Hugo Desnoyer en plein travail dans sa boucherie parisienne © 2007 - Droits réservés - O. Doreigne.

## Hugo Desnoyer, le Boucher des Grands

Depuis l'ouverture de sa boucherie le 1<sup>er</sup> avril 1998, Hugo Desnoyer ne cesse de faire des heureux. Il est considéré aujourd'hui comme un des meilleurs artisans bouchers de la place parisienne. Et succès faisant, il vient juste de s'agrandir, il y a quelques semaines, en passant d'un petit local de 45 m<sup>2</sup> (25 rue Mouton-Duvernet XIV<sup>e</sup>) à un superbe espace de 106 m<sup>2</sup> (45 rue Boulard XIV<sup>e</sup>) à deux pas du Boulevard Raspail. Que de chemin parcouru depuis ses premiers pas en apprentissage à Laval, alors qu'il n'avait que 15 ans. Un beau chemin de passion illuminé par de riches expériences entre La Baule et Courchevel qui le mènent finalement à Paris au début des années 1990... dans de très « belles maisons », juste avant de se lancer à son propre compte. Le nom de sa boucherie veut déjà tout dire « Régalez-vous », une façon de transmettre son plaisir et partager sa passion... celle du pro-

duit de haute qualité. Hugo Desnoyer en a fait son crédo. Pour cela il achète ses « bêtes » sur pied, en ayant pris soin de bien les sélectionner tout en travaillant avec un abattoir (Villeneuve sur Lot) méticuleusement choisi. « A ma demande, la viande n'est pas lavée au jet d'eau, ce qui lui préserve ses grandes qualités gustatives. Ensuite les bêtes sont racées au moins 3 semaines en général (limousines), 4 semaines pour la Salers. De plus je ne prends pas de bêtes jeunes, telle la génisse, le chair n'est pas assez persillée, je préfère prendre une bête de 5 à 6 ans d'âge qui a déjà fait 2 à 3 veaux. » Confirme Hugo Desnoyer. Avec cette belle philosophie de travail, il a pu ainsi s'attacher le respect et la fidélité des plus grandes tables de la capitale : le restaurant Pierre Gagnaire, l'Ambroisie, le Senderens, L'Astrance, Le Plaza Athénée, l'Arpège... ou d'autres tables telles La Cuisine de la Présidence du Sénat ou encore celle de l'Elysée entre autres clients. Fort de cette notoriété méritée auprès du gotha gastronomique, il est surnommé à juste titre le « boucher des grands ». Ce qui ne l'empêche pas de garder une grande humilité et de continuer à exercer son métier avec toujours autant de passion.



### Hugo Desnoyer

**Régalez-Vous**

45 rue Boulard

75014 Paris

Tél. : +33 (0)1 45 40 76 67



## PalmiFrance, des produits d'exception

Dirigée par Olivier Derenne, PALMIFRANCE S.A., située à Ancenis (Loire Atlantique), est une société spécialisée dans l'exportation de produits alimentaires destinés à la gastronomie, en provenance de France et d'Espagne. Etroitement liée avec l'un des acteurs majeurs sur le marché de la gastronomie au Japon, PALMIFRANCE S.A. propose des sélections de produits issus des meilleurs terroirs français et espagnols : canetons gris de Vendée, Canard Challandais au sang, foie gras et magrets de canards du Quercy, pigeonneau étouffé traditionnel,

Nevada. Ces jambons sont affinés 20 mois minimum, en caves naturelles. Et bien sûr, pour ce jambon aucun additif, ni conservateur n'est employé, seul juste ce qu'il faut de sel marin pour préserver le goût naturel et spécifique d'un porc né, élevé, abattu et séché dans la Sierra Nevada. Olivier Derenne prévoit dans un proche avenir la mise sur le marché de l'agneau de lait de Castille et Leon. L'autre activité de PalmiFrance, c'est aussi l'organisation de démonstrations de cuisine associées à ses produits. Démonstrations qui sont faites tous les ans devant des dizaines



Olivier Derenne - PalmiFrance © 2007 - Droits réservés - O. Derenne.

cailles fermières de Vendée entre autres ayant pour origine la France. Pour les produits Ibériques, Olivier Derenne, a misé sur la haute qualité des productions... Charcuteries Pata Negra de Bellota (les porcs ibériques, élevés en totale liberté, se sont délectés de 20 à 30 kg de glands par jour pendant les 4 à 6 derniers mois de leur vie), Appellation d'Origine Guijuelo, affinées en caves naturelles; 24 à 46 mois d'affinage pour les jambons, 6 à 12 mois pour les chorizos et lomo. Longe de porc désossée (Pata Negra de Bellota) recouverte de son lard. Olivier Derenne a choisi aussi le nec plus ultra du jambon sec espagnol : le jambon de trevelez (petit village perché à plus de 2.400 mètres d'altitude au cœur de la Sierra

de chefs de cuisine japonais parmi lesquels les plus réputés. Olivier recherche chaque année des jeunes chefs français intéressés de découvrir le Japon autrement et promouvoir par la même occasion leurs talents au Pays du Soleil Levant. Pour cela, il suffit de contacter le dirigeant : Olivier Derenne (02 40 83 33 99 ou [olivier@palmifrance.com](mailto:olivier@palmifrance.com)).

**PALMIFRANCE S.A.**  
Z.A.C. Aérôpole,  
139 rue Georges Guynemer  
B.P. 40261  
44158 Ancenis  
Tél.: +33 (0)2 40 83 33 33  
Fax: +33 (0)2 40 83 35 35



*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)





**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](http://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](mailto:sobragel@sobragel.com)

## Terre Bormane innove...

Présente sur les grandes tables gastronomiques et dans les plus grandes épiceries fines, la Maison Terre Bormane, soucieuse de proposer des produits de qualité dans des conditionnements élégants, vient de sortir un modèle en spray pour son huile d'olive extra vierge et son vinaigre balsamique de Modène. La présentation se veut pratique, branchée, fashion, avec un flacon en verre de 25 cl qui est assorti d'un bouchon vaporisateur. Créée il y a 12 ans par les familles Guasco et Ghu, la Maison Terre Bormane s'est implantée en Ligurie, à Arma di Taggia, tout en ayant gardé son moulin à

huile d'origine au cœur des oliviers, dans l'arrière-pays d'Impéria.

**Contact : Marcello Arnaldi**  
Tél. : 06 86 25 37 16  
Tél. : +39 335 65 71 868



## Gourmets Primeurs au service de la haute cuisine

Lancée par Xavier Jollivet, la société Gourmets Primeurs, installée à Rungis, joue la carte de l'excellence dans le choix des produits proposés et aussi dans la qualité du service. En effet, depuis la création de la société, Xavier Jollivet sert les plus grandes tables de Paris... Fruits ou légumes de haute qualité en direct des petits artisans-producteurs de toutes régions de France, Xavier Jollivet est toujours à l'affût d'une nouveauté afin d'en faire profiter ses clients chefs. « Nous recherchons un dialogue direct avec les chefs de cuisine de Paris et sa région. Nous travaillons à la demande. Par exemple lorsqu'un chef nous demande de trouver de la framboise de qualité, nous nous efforçons de satisfaire au mieux sa demande, en général nous trouvons le produit et le meilleur prix. En fin de compte nous sommes les yeux des chefs sur le marché de Rungis, ainsi ils gagnent du temps, c'est là toute notre qualité de service en plus. Régulièrement j'échantillonne les chefs à titre gracieux, environ 3 à 4 fois par an, avec des nouveautés en fruits et légumes.

cette démarche est très appréciée... ». confirme Xavier Jollivet. Conscient de l'attente des chefs de cuisine, il ne pense pas développer le nombre de ses clients de façon excessive, mais plutôt garder une priorité pour la qualité du service. Ainsi les plus belles tables parisiennes bénéficieront encore longtemps de ses prestations haut de gamme grâce à Gourmets Primeurs...et Xavier Jollivet qui est grandement passionné par son métier...et surtout à l'écoute des besoins de ses clients...

**Gourmets Primeurs**  
rue de lille - pla 141 bat e4  
94587 Rungis Cedex  
Tél. +33(0)6 65 56 68 90  
Email : [jollivet.xavier@neuf.fr](mailto:jollivet.xavier@neuf.fr)





## Caves astucieuses

Rien ne remplace une vraie cave ! « *Hélicave cave Harnois* » l'a bien compris et construit à la demande et sur mesure en modules des vrais caves pour les établissements ou maisons qui n'en ont pas. Le principe astucieux de la voûte est appliqué aux parois cintrées de la cave creusée dans le sol qui reçoivent les casiers imbriqués et empilés autour d'un escalier en colimaçon. L'étanchéité est efficace, la ventilation naturelle

parfaite pour la bonification des grands crus. L'investissement est raisonnable, car les caves peuvent s'acquérir en kit, à réaliser soi-même. Rendez-vous au nouveau show-room de Champigny-sur-Marne : Régis Macabéo, épicurien bien connu, vous y reçoit tous les jours, y compris en week-end, si souhaité !

Tél : 06 12 04 66 90  
[www.cave-fr.com](http://www.cave-fr.com)



## JohnsonDiversey... Partenaire des grands chefs

JohnsonDiversey est un leader mondial de la propreté et de l'hygiène au service des professionnels. Son expertise porte particulièrement sur l'hygiène en restauration, mais aussi sur l'entretien des sols et des surfaces, l'hygiène du linge, l'hygiène en industries agro-alimentaires, etc. L'objectif permanent de JohnsonDiversey est de permettre à ses clients de l'univers de la restauration de se focaliser sur leur cœur de métier : faire vivre et évoluer la grande cuisine française pour le plus grand plaisir de leurs propres Clients. Pour preuve de cet attachement à la promotion de la gastronomie, JohnsonDiversey accompagne les grands chefs à l'occasion des concours mondiaux qui ont lieu lors du SIRHA : le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie. JohnsonDiversey est aussi un fervent partenaire de l'Institut Paul Bocuse, une des écoles les plus réputées au niveau mondial dans le secteur de l'Hôtellerie et des arts culinaires.

Comme l'explique Marie-Hélène Sékely, Présidente du groupe JohnsonDiversey France, « *la problématique de l'hygiène est omniprésente en cuisine mais doit rester secondaire dans les préoccupations du restaurateur. Ainsi il peut se concentrer sur ce qui est dans l'assiette ! C'est dans cette perspective que nous élaborons nos solutions* ».

JohnsonDiversey s'engage durablement pour permettre aux professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration de se concentrer sur leur métier.

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



Marie-Hélène Sékely © 2007 - Droits réservés - JohnsonDiversey France

## 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

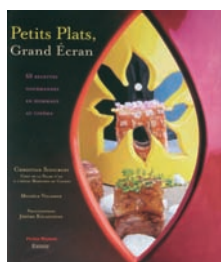


## Comment goûter un vin de Philippe Faure-Brach

Ce 7ème ouvrage écrit par le Meilleur Sommelier du Monde (1992), a déjà été primé 3 fois depuis sa récente sortie : Prix Amunategui-Curnonsky décerné par l'APCIG fin 2006, Prix du Gourmand Cook Book Award 2007 et Prix Jean-Charles Taugourdeau Jardins de la France 2007 à Saumur. Un joli record qui s'explique par la mine d'informations qu'il contient. C'est un véritable ouvrage pédagogique, structuré autour de 50 leçons assorties d'exercices de dégustations, tels que Philippe Faure-Brach aime les enseigner en prenant appui sur les cépages et les terroirs. Le but est d'amener le lecteur à découvrir les caractéristiques du vin, à reconnaître ses spécificités, à apprécier, évaluer, comparer pour renforcer sa propre capacité personnelle à goûter. Bien sûr, on ne deviendra pas Meilleur Sommelier du Monde en se contentant de lire cet ouvrage très illustré, mais on bénéficiera d'un savoir-faire que Philippe Faure-Brach a mis des décennies à acquérir, pour mieux partager des moments d'émotion personnelle. Editions EPA – 312 pages – 39,90 euros.

## Petits Plats, Grand Ecran par Christian Sinicropi, et Michèle Villemur.

Connu et reconnu comme cuisinier-poète, Christian Sinicropi, chef de la Palme d'Or de l'hôtel Martinez de Cannes, cannois d'origine, rend hommage au 7ème Art, et à son 60ème FIF, avec 60 créations culinaires inspirées des 60 films qui l'ont le plus marqué. Imaginez ! « Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain » s'incarne dans un Foie gras habillé de pain d'épices, accompagné d'une fraîcheur de fraise Tagada ; «

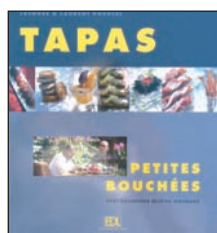


La Guerre des Etoiles » s'illustre dans un risotto glacé avec garniture de crevettes au melon ; « La Vie est Belle » est présentée avec un menu Tartines et « Peau d'Ane » avec un cake d'amour qui se déguste avec une couronne de saumon fumé à l'effeuillé de Lomo. Voilà bien un ouvrage qui ne s'adresse pas à la ménagère, mais plutôt aux chefs et cuisinières très avertis, un livre fait pour faire bouger la cuisine. Christian Sinicropi, avec son âme pure, son âme d'enfant, Petit Prince de Saint-Exupéry dans l'univers gastronomique, invente un discours, délivre un message. C'est un « éclaircisseur » reconnaît Michèle Villemur.

Dans l'alliance de l'art cinématographique et de l'art culinaire, il se fait conteur, poète, imagine une fable et dessine même les assiettes qui vont avec. S'il dérange, il le fait sans prétention. Avec lui, on cultive la différence. Sera-t-il suivi ? On l'espère. Editions Ramsay – 175 pages – 39 euros.

## Tapas et Petites Bouchées par Jacques et Laurent Pourcel.

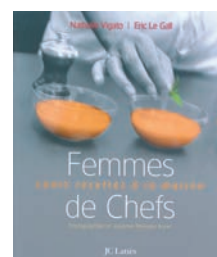
Cet ouvrage fourmille d'idées, et pour cause, puisqu'il traite de cette mode de ces petites portions gourmandes, servies en rafales, que l'on consomme en toute convivialité autour d'un verre. Cette tendance « apéritif-cocktail prolongé » pourrait même aller jusqu'à démoder les repas traditionnels, tant les choix proposés par Jacques et Laurent Pourcel sont nombreux. Leurs 123 recettes font, en effet, l'objet d'un classement pratique. Il y a les compositions pour les « invités de dernière minute », pour « une partie d'été autour de la piscine » ou dans un panier pour « un pique-nique à la campagne », ou encore « l'anniversaire des gamins », « ce soir, je reçois le PDG de mon mari », « tapas, escapade en Espagne », « un voyage en Asie », « vous avez



dit végétarien », « création et fusion » et « la Méditerranée absolument ». Comme toujours, la cuisine inventive des frères Pourcel reste orientée plein Sud. C'est un régal pour les papilles et pour les yeux, grâce aux très belles photos du Sétois, Olivier Maynard. Editions de Lodi – 128 pages – 25 euros.

## Femmes de Chefs par Nathalie Vigato et Eric Le Gall

Cet ouvrage pertinent nous fait pénétrer dans l'intimité des grands chefs, côté couple. Loin de se mettre les pieds sous la table quand leur chef de mari rentre des fourneaux, 26 femmes de chefs (Sophie Bardet, Jacqueline Blanc, Geneviève Charial, Nicole Dutournier, Maryse Trama, Françoise Meneau, Marie-Claude Rostang, Nathalie Vigato...) nous font partager



leurs tâches quotidiennes, leurs recettes et leurs trucs pour séduire en famille. Leurs plats sont volontairement à la fois simples, savoureux, légers et souvent rapides à réaliser, certains même ont inspiré la cuisine de leur époux. C'est un livre bourré d'astuces, de conseils et de délicieux secrets révélés. Un livre hommage à la cuisine de

famille mariée à celle de l'excellence. Sans leurs épouses, ces grands chefs ne seraient peut-être pas tout à fait ce qu'ils sont ? Editions Lattès – 128 pages – 26 euros

## Tout Brunch par Nicolas Sale

Jeune chef des cuisines de l'Hôtel du Castellet, fraîchement étoilé, Nicolas Sale a été formé chez les plus grands et s'est particulièrement distingué quand il réalisait les brunchs littéraires du Hyatt



Regency Paris Madeleine. Car, pour lui, le brunch doit sortir des classiques viennoiseries, associer le sucré-salé selon les saisons et varier les saveurs comme on le fait pour un menu complet. Moyennant quoi, toutes les viandes, les poissons, les crustacés, les fruits de mer, les légumes et les fruits sont utilisables. Parmi la constellation de recettes présentées, on retrouve, comme dans les tapas, des risottos, des gaspachos, des carpaccios, des tartares, des pizzas, des brouillades et des salades. Tout est prétexte à bruncher. On n'a qu'à suivre le maître, c'est simple et les photos d'Alain Gelberger sont convaincantes. Editions Minerva – 110 pages – 19,50 euros.





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 professionnels 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  
vos annonces  
en ligne gratuitement**

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

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

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

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

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