

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

Esprits Complices

Pascal Barbot et Christophe Rohat

Massimiliano Alajmo

Il gusto italiano

René Redzepi

La cuisine nordique

Xavier Pellicer

Emotions gourmandes à Barcelone

Recettes de chefs

Francis Scordel, Charles Séméria et Philippe Da Silva

On en parle : Philippe Rousselot, Jouni, Christophe Duffau, Gérald Passédat, Christian Sinicropi, Frédéric Greffe, Roger Hodgson, Catherine Spieth, Anne-Sophie Pic, Francis Scordel, Vincent Halby, Arnaud Poette, Yannick Franques, Laurent Godano...

Numéro 19 - Magazine diffusé en Europe et au Canada - Prix au numéro : France 8,50€ - Europe et Canada 15 € - Vente en ligne sur : www.referenciaschr.com

Prague à table

Escapade pour fins gourmets

Des hôtels très design

Prague, Hambourg, Copenhague...

Plaisirs Gourmands

et week-end de rêve sur la Riviera

Mourad Dougui

Métissages de Méditerranée

Michelin 2008

Interview de Jean-Luc Naret

L 15635 - 19 - F: 8,50 € - AL



ARTS DE LA TABLE



MEPRA
S.p.A.



Nos nouvelles collections
créez l'ambiance de vos tables

Show Room Nice - 30 rue Gounod - 06000 Nice - France Tél. : +33 (0) 4 93 16 20 20 - Fax : +33 (0) 4 93 16 20 21

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

e-mail : ebh.artsdelatable@wanadoo.fr

Références

HÔTELIERS-RESTAURATEURS

Esprits Complices

Pascal Barbot et Christophe Rohat

Massimiliano Alajmo

Il gusto italiano

René Redzevi

La cuisine nordique

Xavier Pellicer

Emotions gourmandes à Barcelone

Recettes de chefs

François Scordel, Charles Sornéto et Philippe De Silva

Prague à table

Essai pour fins gourmets

Des hôtels très design

Prague, Hambourg, Copenhague...

Plaisirs Gourmands

et week-end de rêve sur la Riviera

Mourad Dougui

Mélissages de Méditerranée,

Michelin 2008

Interview de Jean-Luc Naret

On en parle : Philippe Rousselet, Jean-Claude Durrant, Gérard Passoni, Christian Sirocchi, Frédéric Grelle, Roger Hudson, Catherine Spill, Anne-Sophie Pic, François Scordel, Vincent Huby, Arnold Pletzl, Yannick Huguens, Laurent Godard...

Photo en couverture : © 2007 - Droits réservés - Restaurant Noma

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 : +33 (0)9 50 07 16 62

Gérant et Directeur de la publication

Jérôme Chapman
Mobile : +33 (0)6 11 64 80 13

Rédacteur en chef

Jérôme Chapman
platinumpp@free.fr

Correspondants de rédaction :

Marie de Buch (France), Cyril Demazis (Canada),
Martial Nuevo (Amérique du Sud),
Janet O'Reilly (U.S.A.), Cindy Chapman (Australie),
Marièn Iñigo-Schneider (Espagne),
Jan Rajnis (République Tchèque)

Avantgarde Prague

ont participé à ce numéro :

Patrick Kimsit, Laurence Bonnefoix,
Catherine Riboud-Martin.

Actualités

Platinum Publications de Presse

Service publicité

au support : platinumpp@free.fr

Informations générales :

Platinum Publications de Presse

Secrétariat de rédaction : F. Delaunay

Service presse Platinum

PAO :

Platinum- F-06110 - Le Cannet

Impression :

IMPRIMERIE TOSCANE - F-06300 - Nice

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

Publicité :

PLATINIUM PUBLICATIONS DE PRESSE

Diffusion en kiosques par le réseau MLP
et sur Internet www.magazineréférences.com
vente au numéro ou par abonnement
et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 2^e trimestre 2008

© Copyright 2008

ISSN 1629-9817

edito

Dans cette nouvelle édition,
Références Hôteliers-Restaurateurs
vous invite à découvrir L'Astrance de Pascal Barbot
et Christophe Rohat, en toute complicité gourmande ;
Massimiliano Alajmo et sa belle cuisine de saveurs italiennes ;
René Redzevi, le pionnier de la haute cuisine nordique
et Xavier Pellicer dans son nouveau restaurant Abac à Barcelone.

Garante d'une grande cuisine classique et moderne,
Prague se met à table avec ses restaurants les plus côtés.

A découvrir aussi, des hôtels tout en « design »,
de Prague à Jakarta, en passant par Hambourg,
Copenhague, Barcelone et les Iles Fidji...

Et bien d'autres informations.

Bonne lecture

Jérôme CHAPMAN
Directeur de la Publication



Collection Mepra - © 2008 Mario Perrelli - Droits réservés

Arts de la table...

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

Pour cet été, couleurs et design jouent les rendez-vous chics sur les tables, les plages et les terrasses avec verres et accessoires en polycarbonates ou matériaux « inox brossé » Mepra Ebh Arts de la Table.



Collection Mepra - © 2008 Mario Perrelli - Droits réservés

La société **EBH Arts de la Table**, installée à Nice, propose une très vaste gamme de verres, carafes et accessoires en « *inox brossé* » ou *polycarbonate* pour mettre en scène de belles ambiances pour toutes les tables. EBH Arts de la Table, vous présente les collections **Eclipse**, **Opera**

et **Isola** signées par un grand créateur de porcelaine : **Costa Verde**. EBH Arts de la Table, c'est aussi bien d'autres objets 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.



Collection Mepra - © 2008 Mario Perrelli - Droits réservés

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

E-mail : ebh.artsdelatable@wanadoo.fr



Collection Mepra - © 2008 Mario Perrelli - Droits réservés



Collection Mepra - © 2008 Mario Perrelli - Droits réservés

Créez votre ambiance Lounge-Bar

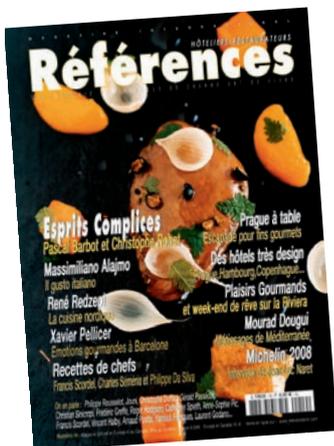


ARTS DE LA TABLE



MEPRÀ
S.p.A.

Accessoires en inox-brossé EBH Arts de la table au Bar le Pingala au Palais de la Méditerranée à Nice - Photo : Mario Perletti © 2008 Droits réservés



N°19

sommaire



Photos : iAStrance



Photos : iAStrance



Photos : iAStrance



8 Actualités
Restaurants - hôtels

14 Jean-Luc Naret
Les guides Michelin 2008



16 Esprits complices
Pascal Barbot et Christophe Rohat



30 Cuisine nordique
René Redzepi au Noma

38 Emotions gourmandes
Au Abac avec Xavier Pellicer

44 Prague à Table
Les meilleurs restaurants de la capitale tchèque



46 Zvonice
Le restaurant de la tour

48 Flambée
Chic et gourmand à Prague



50 Restaurant Ada
La cuisine de Miroslav Kalina

52 V Zvatisi
La gastronomie de Milan Horejs

54 Pálffy Palác Club
Un palais baroque



56 Kampa Park
Nils Jebens et Marek Radisch

58 La Provence
Cuisine française

62 L'Orangerie au Kampa Park
Semaine gastronomique



Photos : restaurant Noma



Droits réservés - Woma - www.wome.fr



Droits réservés - Woma - www.wome.fr



Droits réservés - Woma - www.wome.fr



64 Charles IV et l'Age d'Or tchèque
par Liana Marabini

66 Des Hôtels Design
de Prague aux îles Fidji en passant par
Hambourg, Copenhague, Barcelone, Chypre,
et Jakarta en Indonésie..

68 Mandarin Oriental Prague
Un hôtel dans un ancien monastère



70 Hôtel 25hours
à Hambourg

72 hôtel Skt Petri 72
à Copenhague



74 Hôtels à Barcelone...
Chypre, Jakarta et aux îles fidji

82 Plaisirs Gourmands
et week-end de rêve sur la Riviera

86 Mourad Dougui
Métissages de Méditerranée



108 Agecotel 2008
Retour sur images

112 Mr Chocolat
avec Didier Carrié

114 Le Chocolat
par Liana Marabini



116 In Vino Veritas
L'actualité du vin

118 Entretien
Avec Pedro Hernández



120 Recettes de chefs
Francis Scordel, Charles Séméria
et Philippe Da Silva

126 Fournisseurs
d'ici et d'ailleurs

130 C'est à lire



La terrasse du Petit-Nice Passédât © J.Fondacci, C.Ores



Gérald Passédât © J.Fondacci, C.Ores



Philippe Rousselot au Galoubet © 2008 - Jérôme Chapman

Au « Galoubet » à Draguignan dans le Var: Philippe Rousselot propose un vrai festival de saveurs de Provence... Version Gastro. En effet, l'ancien chef du Bacchus Gourmand aux Arcs sur Argens, qui a repris il y a 2 ans ce petit restaurant gourmand du centre ville, joue le produit extra-frais du retour de Marché : une vraie réussite. A la carte : risotto Arborio au Grana Padano, barigoule d'artichauts violets, dos de saint-pierre cuit sur peau ou piccata de noix de veau à la plancha, fèves, épinards frais au beurre et polenta grillée... On s'en régale!

**23, Boulevard Jean Jaurès
83300 Draguignan, France
Tel : +33 (0)4 94 68 08 50**

Consécration pour Gérald Passédât

Gérald Passédât vient d'être distingué par le **Guide Michelin 2008** en recevant sa troisième étoile récompensant son style culinaire d'auteur dans un lieu dédié à la mer depuis trois générations. Ainsi trois générations Passédât se sont exprimées dans cette villa néo-grecque, construite à flan de rocher sur la Méditerranée en plein coeur de Marseille. Trois générations – de la grand-mère chanteuse d'opéra au père qui gagna les deux premières étoiles, qui se définissent entre une conception très précise de l'hôtellerie de luxe et une cuisine créative, sans compromission. La cuisine de Gérald Passédât est intimement liée à son amour pour la Méditerranée. Les poissons sont au coeur de sa cuisine, des poissons pêchés au large de Marseille, des poissons oubliés parfois – la galinette, le chapon -, des poissons modestes aussi – la girelle, le saran, la mostelle -... des poissons qui se succèdent avec les crustacés, donnent ce sentiment d'immersion dans la grande bleue. Un plat doit « couler de source » d'où la quête d'une cuisine simple, une recherche de l'essentiel, un respect amoureux pour le naturel. Sa cuisine est profondément phocéenne, tournée vers la mer mais soutenue par l'arrière pays. Plat fétiche bien sûr : *la bouille-abaisse*, légère, iodée et zéphyrienne, dénuée de matières grasses comme souvent dans sa cui-

sine et qui grâce à des réductions de bouillon donne le sentiment de manger... le meilleur de la mer ! Mais aussi le *loup "Lucie Passédât"*, un tronçon de loup cuit à la vapeur et décoré de fines rayures alternativement d'un vert sombre et d'un vert jaune très clair, presque transparent... Il y a encore ce *homard abyssal plongé dans un bouillon bleu...* A 48 ans, Gérald Passédât aboutit le rêve d'une famille d'artistes pour qui le goût est au coeur de la vie, le goût des choses simples, le goût aussi de faire plaisir aux autres.

Talents récompensés en Provence-Côte d'Azur

En Provence Côte d'Azur, ils sont plusieurs à avoir été distingués et récompensés par leur **première étoile** dans l'édition 2008 du **Guide Michelin France : dans les Alpes-Maritimes : Le Jarrier à Biot (06),**

Lou Fassum "La Tourmaline" à Grasse, Joui "Atelier du Goût" à Nice (06), le Grand Hôtel du Cap Ferrat à St-Jean-Cap-Ferrat (06), Les Bacchanales à Tourrettes-sur-Loup (06) ; Dans les Bouches-du-Rhône : Pierre Reboul à Aix-en-Provence (13), La Villa Madie à Cassis (13), Péron à Marseille (13) et Les Bories à Gordes (84) dans le Vaucluse tandis que le *Château de la Chèvre d'Or à Eze (Alpes-Maritimes)* est pressenti en espoir 3 étoiles. Le Guide Michelin récompense ainsi les talentueux artisans d'une cuisine d'auteur, autour des produits frais du marché dont notamment **Christophe Duffau** à Tourrettes sur Loup, jeune chef aux assemblages de saveurs enthousiastes ou encore **Joui** à Nice, à *la Réserve*, signataire d'une cuisine contemporaine libérée, inventive, inspirée et colorée de quelques folies. A suivre...

Joui et Christophe Duffau à la Réserve à Nice © 2008 La Réserve





AVANTGARDE PRAGUE

Le partenaire privilégié pour l'organisation de vos séjours à Prague et en République tchèque.

- Services « à la carte » ou séjours « clefs en main »
- Sélection des meilleurs hôtels et restaurants
- Organisation de séminaires et conférences
- Solutions incentive, activités sportives et ludiques
- Visites guidées spécialisées et rencontres culturelles
- Conseils et réservations de spectacles et manifestations



Vers de nouveaux horizons...

Cruise'nFly

Agence de Voyage Spécialisée dans la Croisière Fluviale et Maritime dans le monde entier



CRYSTAL CRUISES
The difference is Crystal clear.

Holland America Line



WINDSTAR CRUISES
180° FROM ORDINARY

Majestic America
LINE



Broker Spécialiste Croisière et Consultant en Voyages, **Pierre-Yves Canton** et son équipe, spécialistes du voyage en mer. **Cruise'nFly** est une agence résolument moderne qui offre des services diversifiés et complémentaires à la Croisière : conseil en tourisme de loisirs et voyages d'affaires, réservation d'avion ou d'hélicoptères, location de voitures ou de yachts, voyages en cargos ou à la carte, offre spéciale pour voyages de noces et toute liste cadeaux pour des voyages d'agrément ou d'affaires.

Pierre-Yves Canton s'est aussi spécialisé de plus en plus à proposer à des entreprises de louer un

navire de croisière pour lancer une opération promotionnelle d'envergure ; lancement d'un nouveau produit, motivation de commerciaux, réunion d'un conseil d'administration...

Cruise'nFly

44 rue Grimaldi - 98000 Monaco
Tél. : +377 97 70 25 60

Informations : croisieres@cruisefly.com

Ouvert de 09h00 à 18h00 du lundi au vendredi et le samedi sur RDV

Agent Général en France et à Monaco de quatre compagnies de Croisières Prestigieuses : Crystal Cruises, Holland America Line, Majestic America Line & Windstar Cruises. Président de l'Association Monégasque des Services à la Croisière www.monaco-cruises.org.
Membre du Conseil d'Administration de la Société des Ports de Monaco www.ports-monaco.com

Michelin France, les étoilés 2008

Seul établissement à être promu aux 3 étoiles en France dans le guide Michelin France 2008, Le Petit Nice fait partie aujourd'hui des 68 meilleures tables du monde. Pour **Gérald Passédât**, c'est la consécration.

Dans la nouvelle édition du Guide Michelin France 2008, 8 nouveaux viennent rejoindre les 2 étoiles : *Le Puits St-Jacques à L'Isle-Jourdain/Pujaudran (32)*, *le Domaine des Hauts de Loire à Onzain (41)*, *L'Atelier de Joël Robuchon à Paris (7e)*, *l'Hostellerie de Plaisance à St-Émilien (33)*, *Les Pyrénées à St-Jean-Pied-de-Port (64)*, *Le Neuvième Art à St-Just-Saint-Rambert (42)*, *La Bouitte à St-Martin-de-Belleville (73)* et *L'Amphitryon à Toulouse / Colomiers (31)*.

Comptant au total 435 restaurants "Une étoile", le Guide Michelin France 2008 a promu 52 nouveaux "Une étoile" : Auberge le Prieuré à Agen / Moirax (47), Pierre Reboul à Aix-en-Provence (13) (Obtient 1 étoile après son transfert de St-Rémy-de-Provence), le Château de Pray à Amboise (37), Le Favre d'Anne à Angers (49), Une Auberge en Gascogne à Astaffort (47), Octopus à Béziers (34), Le Domaine de Rochevilaine à Billiers (56), Le Jarrier à Biot (06), Le Médecin à Blois (41), Jean-Marie Amat à Bordeaux / Lormont (33), Le Château de Salettes à Cahuzac-sur-Vère (81), La Villa Madie à Cassis (13), La Table de Chaintré à Chaintré (71), le Dolce Chantilly à Chantilly (60), La Table des Cordeliers à Condom (32), La Chaumière à Dôle (39), Château du Mont Joly à Dôle / Sampans (39) (Obtient 1 étoile après son transfert du Bec Fin à Dôle), Ô Flaveurs à Douvaine (74), Les Berceaux à Épernay (51), L'Auberge de la Mine à Flers / La Ferrière-aux-Étangs (61), Les Bories à Gordes (84), Lou Fassum "La Tourmaline" à Grasse (06),

Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue (84), l'Auberge de la Diligence à Loiré (49), L' Alexandrin à Lyon (69), Péron à Marseille (13), Pascal Borrell à Maury (66), Crowne Plaza à Montauban (82), Le St-Martin à Montbéliard (25), l'Auberge de la Grenouillère à Montreuil / La Madelaine-sous-Montreuil (62), Jouni "Atelier du Goût" à Nice (06), Le Pur' Grill à Paris 2e, Le Restaurant à Paris 6e, Ze Kitchen Galerie à Paris 6e, Aida à Paris 7e, Il Vino d'Enrico Bernardo à Paris 7e, L'Essentiel à Périgueux (24), Passions et Gourmandises à Poitiers / St-Benoît (86), le Coq-Gadby à Rennes (35), Faurie à St-Agrève (07), le Grand Hôtel du Cap Ferrat à St-Jean-Cap-Ferrat (06), Le Grand Bleu à Sarlat-la-Canéda (24), L'Amaryllys à Sennecey-le-Grand (71), Au Déjeuner de Sousceyrac à Sousceyrac (46), le Buerhiesel à Strasbourg (67), La Casserole à Strasbourg (67), En Marge à Toulouse (31), le Metropolitan à Toulouse (31), Les Bacchanales à Tourrettes-sur-Loup (06), La Maison de Célestin à Vierzon (18), du Golf à Villard-de-Lans / Corrençon-en-Vercors (38), Le France à Villers-le-Lac (25). **Pertes d'étoiles et rétrogradations : Le restaurant Le Grand Véfour a perdu sa troisième étoile dans l'édition 2008 du Guide Michelin.** Deux restaurants rétrogradent de deux à une étoile: le Clos de la Violette à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône) et l'Auberge bretonne à La Roche-Bernard (Morbihan). D'autres perdent leurs cotations en 2 étoiles: Jacques Maximin à Vence et Jean Bardet à Tours (en raison de cessation d'activités), La villa des Lys à Cannes (pour travaux) et Léon de Lyon (pour transformation). Au total, dans le Guide Michelin 2008, 47 autres établissements perdent leur unique étoile. Le guide Michelin France 2008 a été mis en vente le 6 mars, simultanément à la sortie du **Guide Paris**.



Zplage de l'hôtel Martinez à Cannes © 2008 - Droits réservés - Hôtel Martinez

« Zplage à Cannes » L'esprit Martinez :

Zplage a déployé ses parasols début avril, prête à séduire tous les amateurs de quiétude... dans un cadre unique, au coeur de la baie de Cannes. Répartis sur le sable et sur le ponton, les pergolas privatives et les transats de l'espace balnéaire garantissent un maximum de confort et tranquillité. Au bar, des cocktails inédits sont proposés, « pressés au naturel » ou « fusions frappées ». Côté bien-être, le **Spa Givenchy**, situé au 7ème et prestigieux étage de l'hôtel, s'installe lui aussi sur la Croisette au Zplage. Bien-être version luxe garanti ! Côté gourmandise, les chefs **Christian Sinicropi** et **Frédéric Greffet** proposent une carte toute en nouveautés, comme la « *Saint-Jacques agrémentée de citron et banane* » ou encore l'« *Alaska king crab au yaourt grec et sauce chinoise* ». L'Asie est cette année mise au premier plan avec la « *salade soleil levant* » ou le large choix de woks : *volaille, crevette, boeuf...* Les chefs prolongent le voyage avec les brochettes cuites au four tandoor, au *curry*, à l'*anis*, à la *menthe* ou encore façon *tataki*. Cette année encore, l'hôtel **Martinez** accueille le temps d'une soirée un grand nom de la musique ; **Roger Hodgson** - formerly of *Supertramp* - donnera un concert exclusif le **samedi 26 juillet** où il interprétera les plus grands titres de ce groupe légendaire... durant les

mois de juillet et août, Zplage devient le lieu phare de la Croisette où un DJ très tendance anime des soirées « *cocktails et tapas* » dans une atmosphère envoiement et glamour, où se mêlent rythmes électroniques et chaleur des instruments.

« Boutique Hôtel » à Aix

L'**Hôtel Cézanne** est le tout premier « boutique hôtel » d'Aix-en-Provence. Après trois années de complète rénovation, cet établissement traditionnel est devenu un hôtel urbain, actuel et attachant où l'art a une place prééminente. On y découvre l'oeuvre de **Zidan**, artiste contemporain membre du très créatif *Berlin Mitte*. Unique, l'**Hôtel Cézanne** est un point d'ancrage réconfortant en plein centre-ville d'Aix-en-Provence, à la croisée d'hier et de demain. Emprunt d'un luxe décontracté, cette demeure a été repensée dans ses prestations par sa propriétaire **Catherine Spieth** et dans sa décoration par le designer **Charles Montemarco**. Il a déjà relooké des hôtels d'exception en France, en Italie et en Angleterre. Désormais, à l'**Hôtel Cézanne**, l'ancien - patiemment restauré - le dispute au design, dans un mélange de styles contemporains et d'ambiances feutrées. Tout est pensé pour vivre des instants rares dans cette ancienne demeure aixoise devenue « boutique hôtel ». L'**Hôtel Cézanne**, c'est 55 chambres luxe, junior suites ou suites, aux ambiances authentiques, rieuses ou



La salle de restaurant - Hôtel Cézanne à Aix-en-Provence © 2008 - Droits réservés - Hôtel Cézanne

voyageuses. Baignées de lumière, elles rendent hommage à la Provence et à son peintre essentiel, Paul Cézanne. Vastes et contemporains, ces espaces privés regorgent de finesse et de confort : literie king size, couchage et oreillers moelleux, linge immaculé, salles de bains lumineuses, robinetterie généreuse, douches tropicales, draps de bain très enveloppants, insonorisation totale, rangements pratiques, traitement raffiné des senteurs, des lumières, des matières et des couleurs, connexion wifi illimitée gratuite et boissons fraîches offertes dans le mini bar des chambres. Ce lieu unique est particulièrement recherché par ceux qui considèrent qu'un séjour à l'hôtel peut et doit rester un moment exceptionnel. Les hôtes bénéficient, comme nulle part ailleurs, d'attentions et de services : un business center gratuit avec, au choix, clavier français ou américain ; un bar où l'on se sert librement, comme chez soi, parmi un large choix de boissons ; des petits-déjeuners servis jusqu'à midi avec, entre autres, une spécialité maison chaque jour ainsi que du saumon et du champagne...

Contact :
Hôtel Cézanne
boutique hôtel
40 avenue victor hugo
13100 Aix en Provence France
Tél : + 33 (0)442 911 111
www.hotelaix.com/cezanne
E-mail : hotelcezanne@hotelaix.com



Anne-Sophie Pic en mouvement © Philippe Schaff - Droits réservés

Scook... L'école de cuisine Anne-Sophie Pic

Située au cœur de Valence, cette nouvelle école de cuisine propose des cours autour de thèmes touchant à la cuisine quotidienne ou aux repas de fêtes. Les plats finalisés peuvent être dégustés dans la salle à manger attenante qui, ponctuellement, peut se transformer en théâtre de dîner privé où l'élève peut devenir le chef d'un soir. Scook dispose également d'une cave à vins, avec des initiations à la dégustation et cours de sommellerie et d'un espace séminaire.

Scook
243 avenue Victor Hugo
26000 Valence
Tél. : 04 75 44 14 14
scook@pic-valence.com
www.scook.fr



La salle - restaurant Martin's © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Happy Hours Tapas au Mas d'Artigny & Spa à Saint-Paul de Vence



Francis Scordel © 2008 - Droits réservés

Francis Scordel, chef des cuisines du Mas d'Artigny & Spa (un des 10 Châteaux-Hôtels des Grandes Etapes Françaises), a lancé en début de saison une formule Happy Hours Tapas tous les soirs de 18h00 à 20h30 au Bar de l'hôtel. Concoctée avec talent, la sélection de Tapas se décline en « platillos », « croustillants », « banderillas » ou beignets « anchoïade froide ». Le plus de la maison : « Une tapas consommée : la deuxième identique vous est offerte ».

Le Mas d'Artigny & Spa
Chemin des Salettes
06570 Saint-Paul de Vence
Tel.: 33 (0)4 93 32 84 54
www.mas-artigny.com

Le Bastion (re)ouvre...

Après des mois de travaux, Le Bastion Restaurant & Lounge Bar s'inscrit de nouveau au répertoire culinaire. Cet ancien Café-Bar de 1933, cher au cœur des antibois jusqu'à la guerre, devenu une adresse phare prisée par de nombreuses personnalités célèbres et amateurs de bouillabaisse dans les années 60, devient propriété de « Paul le Pêcheur » en 1976, puis l'adresse s'éteint peu à peu. Rachetée en 2007 par Vincent Halby, l'adresse ressuscite enfin cette année. En cuisine, Vincent Halby s'est entouré de Mickael Bazile, ancien second de Christian Morisset à « La Terrasse » (restaurant de l'hôtel Juana à Juan les Pins - 2 étoiles Michelin) qui a mis en place une carte ouverte aux saveurs du monde. A suivre...
A la carte: autour de 60 euros.
Tél : +33 (0)4 93 34 59 86

Le Martin's...

Roger Martins, propriétaire du restaurant La Flibuste sur le port de Marina Baie des Anges à Villeneuve-Loubet (06), donne un nouveau style à son établissement. Tout d'abord le nom change et devient Martin's... Dans la foulée, tout le design de la salle a été repensé... dans un esprit Lounge-Salon plus chic et chaleureux... Tables rondes, nappages blanc, chandeliers, lustres modernes et belles tonalités en rouge vif... donnent l'harmonie à cet excellent restaurant dédié aux saveurs marines.



La salle - restaurant Le Bastion © 2007 - Droits réservés

Le Bistrot du Port...

José Orsini, chef et propriétaire du Bistrot du Port à Nice, n'a pas son pareil pour concocter une gastronomie conviviale autour de belles saveurs marines et de terroir. Son « bistrot » est une table renommée, discrète et surtout fréquentée par de nombreuses personnalités qui viennent chercher ici leur bonheur gourmand sans se ruiner. Formé auprès de Jacques Chibois, José

Orsini a une connaissance parfaite des cuissons et sait avec talent jouer de beaux mariages de saveurs en fonction de la pêche du jour ou des retours de marché (Poissonnerie Deloye et Cash-Fruits). « Brouillade de truffe », « fricassée d'encornets », « poisson en croûte de sel » ou « saint pierre aux artichauts » entre autres, ici on se régale.

Carte : 25 à 50 euros
Tél. : +33 (0)04 93 55 21 70

Michel Malizia (dit Mimi de Cash-Fruits), José Orsini et Gilles Moll (Poissonnerie Deloye) - © 2008 - Jérôme Chapman - Droits réservés



Le terrasse du Bistrot du Port à Nice - © 2008 - Jérôme Chapman - Droits réservés





MARTIN·RAVENTOS
JAMONES IBÉRICOS ÚNICOS

Uniquement le jambon le plus exquis du monde. Uniquement le jambon Ibérique de "bellota".

+34 93 442 86 62 • martin_raventos@terra.es



Parue début mars l'édition 2008 du Guide Michelin France se veut novatrice et s'ouvre aux jeunes talents, tandis qu'au Japon les ventes explosent. Jean-Luc Naret, directeur du Guide Michelin, confirme ces tendances.

L'édition 2008, sortie début mars, a annoncé de grands changements ?

J-L.N.: Oui, en effet, avec les nouvelles étoiles 2008, le guide MICHELIN France 2008 annonce une montée en puissance des jeunes chefs. Comportant plus de 600 nouvelles adresses, l'édition 2008 du guide MICHELIN France confirme, notamment, cette montée en puissance d'une nouvelle vague de jeunes chefs qui misent sur la qualité des produits tout en exprimant leur propre personnalité dans les plats qu'ils proposent à leurs clients. L'autre tendance de l'année est la sélection de petites maisons, situées le plus souvent à la campagne, hors des sentiers battus. Dénichés par les inspecteurs Michelin durant leurs tournées dans toutes les régions françaises, ces restaurants proposent en règle générale une cuisine de terroir. Enfin, à noter, que cette année, le guide MICHELIN France 2008 propose quasiment autant de restaurants étoilés (529) que d'établissements Bib Gourmand (510), ces restaurants offrant un menu de qualité à un prix maximum de 28 euros en province et de 35 euros à Paris.

Ces Bibs Gourmands sont les bonnes « petites tables » des inspecteurs.

Aujourd'hui, les guides Michelin sont présents dans beaucoup de pays... Y-a-t-il des "Best Sellers" ?

J-L.N.: Nous sommes présents non seulement en Europe, mais aux U.S.A avec les guides New-York, Las Vegas, San Francisco et Los Angeles et nous avons lancé le guide de Tokyo... En quelques semaines nous en avons vendu plus d'un million d'exemplaires. C'est vraiment un Best Seller. Dans ce guide, nous avons décerné de nombreuses étoiles, dont notamment 3 étoiles à des Sushis bars... où on peut déguster les meilleurs Sushis du monde... Même si le décor n'est pas en adéquation avec la cuisine... Pour les étoiles, on ne regarde que ce qu'il y a dans l'assiette... Pour le décor, le service et l'accueil par exemple, ceux sont les « couverts » qui déterminent le classement et viennent compléter la recommandation faite par le guide MICHELIN et cela est valable dans toutes nos éditions à travers le monde.



Lancement du guide Michelin Tokyo© 2008 - Droits réservés - Guide Michelin



Lancement du guide Michelin Tokyo© 2008 - Droits réservés - Guide Michelin



Lancement du guide Michelin Tokyo© 2008 - Droits réservés - Guide Michelin

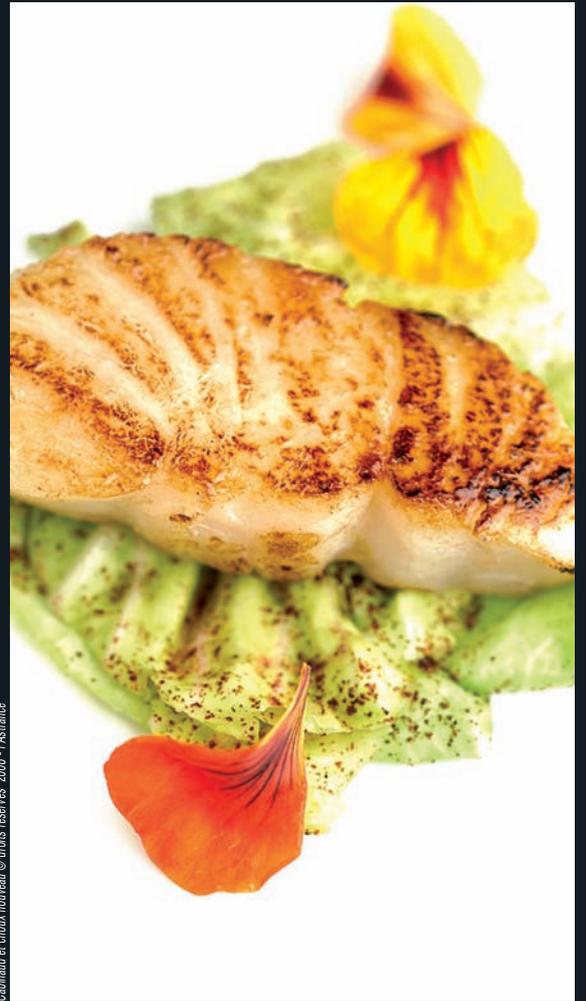
L'aubergine © droits réservés 2008 - l'Asstrance



Lait de poule © droits réservés 2008 - l'Asstrance



Caillaud et Choux nouveau © droits réservés 2008 - l'Asstrance



Esprits complices

Pascal Barbot et Christophe Rohat

par Jérôme Chapman

Complicité et talent sont au rendez-vous en plein cœur de Paris, à deux pas du Trocadéro, à la table intimiste de Pascal Barbot et Christophe Rohat.



Christophe Rohat et Pascal Barbot © droits réservés 2008 - l'Astrance



Les asperges © droits réservés 2008 - l'Astrance

Pascal barbot à l'astrance

Pascal Barbot © droits réservés 2008 - l'Astrance



Esprits complices

Pascal Barbot et Christophe Rohat

informations recueillis par Jérôme Chapman

Pascal Barbot et **Christophe Rohat** sont de vrais « complices » depuis longtemps, à l'époque où ils œuvraient ensemble chez **Alain Passard** à l'Arpège, l'un en cuisine, l'autre en salle. C'est aussi pendant cette période de leur vie qu'ils apprennent à se connaître, à échanger des idées et entrevoir un futur professionnel en tandem. Finalement, ils créent leur entreprise ensemble en 2000 et prennent possession d'un restaurant situé dans une petite rue du XVI^e arrondissement. Ainsi **L'Astrance** voit le jour le 19 octobre 2000. Ce restaurant au « format pocket » n'accepte pas plus de 25 couverts et leur défi sera de le rentabiliser tout en faisant de la qualité à chaque service. Pour cela, Pascal Barbot et Christophe Rohat ne manquent pas d'idées et de créativité, en complément de leur savoir-faire très professionnel. Décor contemporain, produits frais de « retour de marché », cuisine de haut vol, magistrale carte des vins riche en belles sélections, service personnalisé pour chaque client et gestion au « millimètre », il n'en faudra pas plus pour que le restaurant soit pris d'assaut (réservation 3 mois à l'avance) et soit dans la « ligne de mire » du **guide Michelin**. Ils obtiendront leur première étoile en 2001, la seconde en 2005 et finalement une troisième en 2007. Symbole d'une nouvelle génération, ensemble ils portent haut et savoureusement, l'étendard de la cuisine française décomplexée... En

toute singularité, ils n'hésitent pas à sortir des conventions en proposant un menu unique composé autour d'une cuisine sensuelle et novatrice, respectant religieusement le produit de saison et de proximité. Pascal Barbot, jeune chef au talent époustoufflant, est de surcroît doué d'une créativité très féconde. Ainsi, chaque jour, il laisse libre cours à son inspiration du moment, mettant en alchimie parfaite saveurs et textures, maîtrisant cuissons et assaisonnements... en revisitant la cuisine française à sa façon. Une cuisine très aérienne, digeste, dénuée de gras, toute en chairs et en arômes... comme l'atteste le « feuilleté de champignons au foie

gras », un des grands classiques de l'Astrance... Du grand art pour les initiés. Côté salle, pas besoin de décor luxueux, une salle intimiste tout en tonalités « ardoise » et une petite mezzanine suffisent à servir d'écrin à la sublime cuisine de Pascal Barbot : « on vient ici pour ce qu'il y a dans l'assiette... » rappelle-t-il... Côté service, Christophe Rohat, en bon maître de maison, sait recevoir avec sourire et élégance, une clientèle exigeante en tous points... et certainement comblée d'un service rythmé par de savoureux tempos agrémentés de superbes harmonies mets et vins. Une table qui joue surprise et étonnement autour d'une cuisine follement pimpante.

L'Astrance

4, rue Beethoven
75016 Paris 16^e - France
Tel. +33 (01) 40 50 84 40
Menus : 70 (déjeuner),
190 et 290 euros
(boissons comprises pour ce dernier menu)



Christophe Rohat à l'Astrance © droits réservés 2008 - l'Astrance

Feuilleté de champignons au foie gras © droits réservés 2008 - l'Astrance





Aménagement intérieur de l'édifice - Direction de la ville de Québec - Les Ateliers de l'Architecture - 2017 - Photos: Simon





Massimiliano Alajmo

Il gusto italiano

par Jérôme Chapman

Massimiliano Alajmo est issu de la cinquième génération de restaurateurs italiens dans la région de Padoue... Jeune et passionné, il fait partie d'une nouvelle vague de chefs de cuisine qui a pour crédo : « le goût du meilleur ». Son restaurant leCalandre est l'un des quatre établissements gérés par sa famille (Raffaele, Laura, Rita et Erminio) en Italie : Veranda, IlCalandrino, une boutique de produits gourmets In.ingredienti, le Restaurant laMontecchia, l'Hôtel IlMaccaroni. Un cinquième établissement a été ouvert à Tokyo sous le nom de Ilcalendrino Il Calandrino Tokyo (ainsi qu'un point de vente de produits alimentaires "Calandrino dolce.salato" et le coin pâtisserie "Calandrino dolce").

Le risotto © droits réservés 2008 - Wowe - www.wowe.it



Capelli © Crédit photo - Wowe - www.wowe.it

histoire de Massimiliano Ajajmo

Réalisé et Massimiliano Ajajmo © droits réservés 2008 - Renato Vetrano



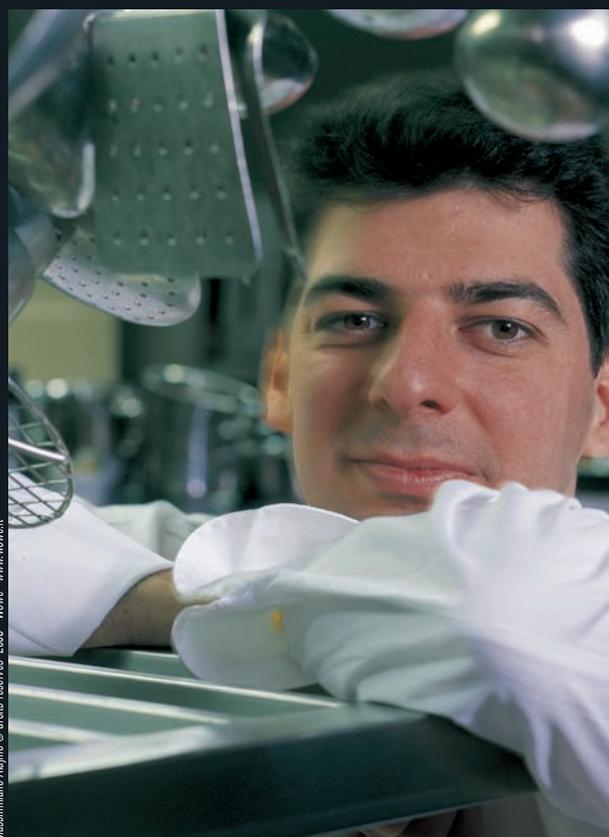
Histoire de Massimiliano Alajmo

informations recueillies par Jérôme Chapman

Que de chemin parcouru pour ce jeune chef au talent indéniable ! Massimiliano Alajmo est un vrai passionné... Sa passion : le goût des meilleurs produits. Il faut dire qu'il a été à bonne école... Il représente la cinquième génération consécutive de restaurateurs du côté de la famille de sa mère, Rita Chimetto.

Après avoir obtenu son diplôme à l'Institut Hôtelier "Pietro d'Abano" en 1990, il travaille au Restaurant "Ja Navalge" d'Alfredo Chiocchetti à Moena, en 1992 à l'"Auberge de l'Eridan" de Marc Veyrat à Veyrier du Lac d'Annecy, et en 1993 au restaurant "Les Prés d'Eugénie" chez Michel Guérard à Eugénie Les Bains. Fin 1993, il prend la direction de la cuisine du Restaurant "Le Calandre" en qualité de Chef en conservant l'étoile Michelin gagnée en 1992 par sa mère Rita. En décembre 1996 "Le Calandre" obtient deux étoiles, et Massimiliano Alajmo devient le restaurateur deux étoiles le plus jeune de l'histoire. lol est même baptisé « Mozart des fourneaux » par Paolo Marchi, un célèbre critique gastronomique italien. Le

16 novembre 1998 "Le Calandre" entre dans "Le Soste". Le 28 novembre 1998 à Palm Springs en Californie au Congrès Mondial des Relais&Châteaux, "Le Calandre" entre comme Relais Gourmand. Enfin, le 27 novembre 2002 "Le Calandre" obtient sa troisième étoile Michelin; Courant 2004, sa maman Rita passe le relais de la Pâtisserie "Le Calandre" à Massimiliano, qui le 1^{er} septembre 2004 inaugure les nouveaux locaux de la Véranda "Il Calandrino", la véranda lumineuse où les plats express du restaurant "Le Calandre" sont servis dans une ambiance informelle ainsi que les gâteaux, les glaces et les petits fours qui peuvent être dégustés sur place ou emportés. Novembre 2006: Massimiliano Alajmo participe en



Massimiliano Alajmo © droits réservés 2008 - Wove - www.wove.it



Le risotto © droits réservés 2008 - Wove - www.wove.it

tant qu'intervenant à la 8^e édition du congrès international "Lo Mejor de la Gastronomía" (Le meilleur de la Gastronomie), avec l'intervention "Le estrazioni a freddo" (Les extractions à froid). 14 Avril 2007: Massimiliano participe au congrès "Scienza e architettura: la scienza in cucina" (Science et architecture: la science en cuisine) en tant qu'intervenant avec le professeur Carlo Cannella, professeur ordinaire de Science de l'Alimentation dans la Première Faculté de Médecine et

de Chirurgie de l'Université "La Sapienza" de Rome. En mai 2007: Massimiliano est intervenant au congrès de Pamplona "Vive las verduras" (Vive les légumes) avec "Il fiore del freddo" (La fleur froide), dédié à la chicorée de Trévise. A Tokyo, le 27 avril 2007: Massimiliano et Raffaele inaugurent le restaurant "Calandrino Tokyo", le point de vente de produits gastronomiques "Calandrino dolce.sala-to" ainsi que le coin de pâtisserie "Calandrino dolce".



Cappelli di rape rosse con salsa di gorgonzola e verde di Montegalda © Crédit photo - Droits réservés - Wowe - www.wowe.it

**Massimiliano Alajmo est un vrai passionné...
Sa passion : le goût des meilleurs produits.**



Considéré comme une table incontournable, Le **Calandre** fait partie du club très fermé des restaurants 3 étoiles Michelin d'Italie (5 au total). En cuisine, **Massimiliano Alajmo** (plus jeune 3 étoiles du monde) et en salle **Raffaele** (son frère - directeur du groupe), tous les deux veillent aux destinées du **Groupe Alajmo**. La famille Alajmo est dans la restauration depuis 5 générations. Massimiliano est un jeune chef très créatif... l'imagination sans cesse en ébullition, il pense ses plats, et tout de suite leur donne vie aux fourneaux... rectifiant les mariages de goût ou testant des techniques de cuisson spécifiques et les mieux adaptées pour ses recettes. Massimiliano se laisse toujours guider par son instinct : « Je veux toujours savoir d'où viennent les produits (viandes, poissons légumes, fruits...) que j'utilise » nous confie-t-il. Ainsi tous les matins, il fait son marché à Padoue entre autres. Pour Massimiliano le produit doit être toujours le meilleur. « le succès d'un

plat dépend presque toujours de la qualité de la matière première » Assure-t-il. Ainsi au restaurant, belles saveurs et meilleurs produits se donnent la main pour le plus grand plaisir du convive avec les grands classiques de la maison : « involtini di scampi fritti con crema di fasolari all'olio e limone » ; « cappuccino di seppie al nero » ; « cannelloni croccanti di ricotta e mozzarella di bufala con passata di pomodoro » ; « risotto allo zafferano con polvere di liquirizia » ; « filetto impanato ma non cucinato, con succo di lamponi e insalata croccante di piselli e tarassaco » ; « coscia d'oca arrostita con erbe aromatiche e patate croccanti » ; « gelato di gorgonzola con pepe e polvere di lamponi » ou encore « ravioli caldi al cacao con spumone di menta ». Créativité et justesse du goût sont au rendez-vous dans un esprit contemporain bien pensé. Côté vins, la carte s'ouvre sur 1.500 références des meilleures régions du monde... Noblesse oblige Raffaele est un grand

expert en vin... Le régal est dans l'assiette et dans le verre agrémenté d'un service efficace et gracieux.

Restaurant Le Calandre
via Liguria 1
35030 Sarmeola di Rubano
Padoue - Italie
tel. +39 049 630303
e-mail : reception@alajmo.it
www.calandre.com
Fermé : dimanche et lundi.
3 semaines en janvier et en août
Menus, 185 et 200 euros
A la carte : 130 à 150 euros

*L'imagination sans
cesse en ébullition,
Massimiliano
Alajmo pense ses
plats, et tout de suite
leur donne vie aux
fourneaux...*



La salle à manger du restaurant Le Calandre © droits réservés - Wowe - www.wowe.it

bagna liquida al cacao con salsa inglese allo zafferano © Credit photo - McCalandre - droits réservés, 2008





*Récompensé par 2 étoiles au guide Michelin,
René Redzepi a créé un style culinaire nova-
teur dédié à la cuisine nordique, en utilisant
les méthodes traditionnelles en fonction des
produits de terroir et de saison en total respect
avec les rythmes de la nature.*



© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma



René Redzepi

Cuisine et saveurs nordiques
par Jérôme Chapman



© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma

Cuisine nordique avec René Redzepi

Formé auprès des plus grands du moment, René Redzepi est un chef hyper doué et créatif. Auprès de Ferran Adrià et Thomas Keller, il a appris à exprimer son propre sentiment en cuisine. En 2003, il ouvre Noma à Copenhague, restaurant dédié à la cuisine du Nord.



© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma

Originaire de Macédoine, **René Redzepi** a fait ses classes au *Catering College de Copenhague (Danemark)* alors qu'il n'avait que 16 ans. Par la suite, il travaille deux ans et demi au restaurant **Pierre-André (Copenhague)** et effectue différentes saisons chez les plus grands cuisiniers du moment : **Thomas Keller** (*The French Laundry* à Youtville aux U.S.A.), **Ferran Adrià** (restaurant "El Bulli" près de Rosas sur la Costa Brava en Espagne) et **Jacques et Laurent Pourcel** (restaurant





© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma



© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma



© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma



Le Jardin des Sens" à Montpellier en France). Avec **ferran Adrià**, il apprendra à exprimer son propre sentiment en cuisine. De retour à Copenhague en 2000, il officie dans les cuisines du fameux restaurant **Kong Hans Kælder** (situé dans des caves voûtées d'un édifice du XII^e siècle). Finalement, c'est en 2003, qu'il ouvre son restaurant **Noma**. « J'ai su tout de suite qu'il fallait faire quelque chose avec mon terroir. Pour mon restaurant, j'ai trouvé de nouvelles idées afin de créer une cuisine typiquement nordique. J'ai sillonné tout le Danemark à la recherche de produits de nos régions et pays du nord. J'ai découvert que nous avons de grandes ressources chez nous: huîtres, moules, oursins, Saint-Jacques, couteaux de mer, bulots, crabe royal et langoustines des Îles Féroé, fletan et œufs de poisson de Norvège, sangliers, grives, pigeons, cerfs, biches, agneaux, boeufs musqués, escargots sans compter toutes sortes d'herbes, plantes, algues et baies comestibles (60 variétés différentes) entre autres... sans oublier l'eau minérale du Groenland et toutes les bières nordiques. A partir de tous ces produits, j'ai créé mon style culinaire, une cuisine nordique innovante en utilisant les méthodes traditionnelles en fonction des produits de terroir et de saison en total respect avec les rythmes de la nature... » confirme René Redzepi. Situé dans le quartier **Christianshavn** sur les quais, au rez-de-

René Redzepi:
« J'ai su tout de suite qu'il fallait faire quelque chose avec mon terroir. Pour mon restaurant, j'ai trouvé de nouvelles idées pour créer une cuisine typiquement nordique. »

© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma





© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma

Le restaurant Noma est aujourd'hui l'un des fleurons de la gastronomie danoise avec une reconnaissance mondiale unanime et récompensé de 2 étoiles au guide Michelin.

chaussée d'un immense entrepôt rénové ("The North Atlantic Wharf Building" - datant du 18^e siècle), le restaurant Noma est aujourd'hui l'un des fleurons de la gastronomie danoise avec une reconnaissance mondiale unanime et récompensé de 2 étoiles au guide Michelin. Le restaurant Noma est même devenu une grande référence pour les cuisiniers nordiques grâce au travail de recherche de René Redzepi... Le nom du restaurant est d'ailleurs très symbolique : No (pour nordique) et Ma (pour nourriture -

"Mad" en danois). En accord total avec la philosophie culinaire de René Redzepi, le design du restaurant, conçu par Signe Bindlev Henriksen, est un brin minimaliste, tout en préservant une atmosphère typiquement nordique. Côté cuisine, l'originalité est vraiment dans l'assiette mettant à l'honneur des créations culinaires insolites et hautes en saveurs : « poached king crab and mussel stock, ashes and leek » (crabe royal poché, moules, cendres et poireau) ; « danish lobster and sea

weed, stems and roots of vegetables » (homard danois, algues marines et les racines de légumes) ; « turbot and water cress "Kodrivere" and ramson onion » (turbot et le cresson d'eau "Kodrivere" et oignon) ou encore « musk ox and glazed beet roots, apple and smoked marrow » (bœuf musqué, pousses de betteraves, pomme et moelle fumée) entre autres plats... Et côté vins, l'exclusivité est bien sûr donné aux vins blancs d'Europe, tous issus de régions froides en parfaite harmonie avec l'esprit culinaire du restaurant Noma.

Noma

Strandgade 93
1401 Copenhagen
Danemark
Tel: +45 3296 3297
Fermé : Dimanche et lundi
Réservations : booking@noma.dk
www.noma.dk
Menus (dég.) : 325, 495 Couronnes Danoises
Menus : 745, 1.150 Couronnes Danoises

© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma



© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma



© 2007 Droits réservés - Restaurant Noma







Le restaurant Abac © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

Récompensé par une 2^e étoile au guide Michelin Espagne 2008, Xavier Pellicer s'affirme comme l'un des chefs les plus doués de sa génération. Son nouveau restaurant Abac, situé sur l'avenue du Tibidabo, est à la hauteur de son talent en offrant un écrin de luxe pour son style culinaire raffiné et créatif.





Xavier Pellicer et son équipe en cuisine (cuisine Garcia Casademont) © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

Xavier Pellicer

*Emotions gourmandes au **Abac** à Barcelone*

par Jérôme Chapman



Xavier Pellicer © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

Au final, c'est plus de 18 millions d'euros qui ont été investis par Josep Maria González et Lluís Geli dans la création de ce bel établissement.

Que de chemin parcouru en quelques années par **Xavier Pellicer** ! Un parcours sans faute qui le mène successivement, après une formation auprès des grands de la cuisine en France et en Espagne, du **Racó de Can Fabes** au restaurant **Abac** (1 étoile Michelin - anciennement situé dans le quartier du Born - Calle Rec). Depuis le début de l'année 2008, son nouveau restaurant Abac vient de s'installer au **n°1 de l'avenue du Tibidabo**, dans un contexte de grand luxe composé également d'un hôtel de 15

chambres (*haut standing*), d'un bistrot, d'un lounge-bar, d'une cave à vins et d'un mini-spa sans oublier des parkings privés (*en sous-sols sur 2 niveaux*), le tout baigné dans un havre de verdure. Au final, c'est plus de 18 millions d'euros qui ont été investis par **Josep Maria González** et **Lluís Geli** dans la création de ce bel établissement. Pour Xavier Pellicer, l'année 2008 est aussi une année providentielle, avec l'obtention d'une **2^e étoile attribuée par le Guide Michelin Espagne 2008**, qui consacre sa cuisine d'auteur...

Son nouveau restaurant, il l'a pensé, il l'a créé... avec l'architecte **Antoni de Moragas** dans un style contemporain, dans des lignes épurées aux couleurs crème et beige. Ainsi passé le seuil de la réception, habillé de verre, la salle principale du restaurant, tout en long, s'ouvre en 3 parties illuminées par la lumière du jour de part et d'autre. Nappages blancs, vaisselle "*design*" zébrée de noir, belles verreries et tables ovales jouent avec style un raffinement dépouillé de tout superflu. Côté cuisine, Xavier Pellicer a aussi



L'accueil © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



la Lounge-bar © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



La salle à manger © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman





La partie « desserts » dans les cuisines du restaurant Abac © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman





apporté sa « patine » personnelle en concevant, avec la société **Garcia Casademont**, un outil de travail totalement adapté à ses besoins sur plus de 200 m², avec une partie pour les préparations froides, une autre pour les plats chauds sans oublier un tepanyaki, très utile pour certains plats. Xavier Pellicer peut ainsi signer et proposer toutes ses nouvelles créations dans cet espace modelé sur mesure. Côté restaurant, la carte respire une gastronomie bien pensée mariant produits de saisons et inspirations subtiles : « couteau de mer, ragoût de chanterelles et roquette », « terrine de perdreau en escabèche, salade aux oreilles de judas », « thon au cumin de Marrakech », « ventrèche de porc avec petits poulpes », « jarret de veau de lait laqué », « agneau de lait à la vanille, endives », « chevreau confit et rôti » sans oublier les grands classiques : « tartare de champignons, avocat et tourteau », « foie gras à la vapeur de bambou », « loup de mer sauvage aux poivres, salsifis au vin du priorat » ou encore le fameux « porcelet ibérique de "sierra mayor", pommes de mangue »... Que du bonheur dans l'assiette! On apprécie aussi le travail des équipes de salle apportant avec sourire et efficacité le bien-être du convive à chaque instant... Côté vins, la carte se veut riche en bons et intéressants millésimes issus des meilleurs terroirs d'Espagne. Une table incontournable à Barcelone.

Côté restaurant, la carte respire une gastronomie bien pensée mariant produits de saisons et inspirations subtiles

© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



Abac Restaurant Hotel

Av. Tibidabo, 1-7

08022 Barcelone

Espagne

Tél. +34 93 319 66 00

E-mail : abacbarcelona.com

Fermé : Dimanche, lundi et au mois d'août

Menu : 125 euros

A la carte : 100 à 150 euros





Prague à table

Une escapade pour fins gourmets

Par Jan Rajniš, Jérôme Chapman et et l'agence Avantgarde Prague

Jeune génération de chefs passionnés, cuisine inventive ou inattendue... Le dynamisme de la capitale tchèque, à l'énergie communicative, se retrouve aussi côté fourneaux : voici une petite sélection des restaurants les plus en vue de Prague, déco design ou traditionnelle, ambiances feutrées ou insolites, on y réinvente même l'incontournable goulasch...





Restaurant Zvonice-Jindřišská věž © 2008 - Droits réservés

Prague à table

Une escapade pour fins gourmets

Le chef, Tomáš Krpec n'a pas son pareil pour cuisiner des spécialités typiques dans un lieu plein de charme et chargé d'histoire, à l'ambiance particulièrement romantique...

• Zvonice de la Tour Jindřišská •

Le **Zvonice** (« Campanile » ou « Beffroi » en tchèque), est le seul restaurant d'Europe centrale situé à l'intérieur d'un clocher gothique. Il occupe en effet les 7^e, 8^e et 9^e étages de la **Tour Jindřišská**, tout près de la place Venceslas, et offre à ses hôtes une très belle vue sur la ville grâce à ses larges baies vitrées. L'intérieur présente un cadre historique extraordinaire : une superbe charpente d'origine, un parquet en chêne massif, des murs blancs en pierre de taille, de nombreux ouvrages en fer forgé ...et la vénérable cloche « Sainte-Marie », coulée en 1518,

qui complète le décor de ce lieu insolite, à l'ambiance agréablement feutrée. Le restaurant propose d'anciens plats tchèques généreux, préparés selon les vieilles recettes. Il est surtout réputé pour son gibier savoureux. Le chef, **Tomáš Krpec** n'a pas son pareil pour cuisiner des spécialités typiques: « *filet rôti d'ailou de sanglier, mariné à la coriandre, accompagné de bolets frais, de sauce bourguignonne et de pommes de terre rissolées* », « *échine de daim marinée, accompagnée de champignons au thym frais et servie avec des pommes de terre rissolées et avec de chips d'aubergine* » ou encore « filets

de saumon marinés, préparés à la manière Graved.lax, accompagnés de caviar de saumon, de pignons de pin et de pesto à la ciboulette-ancienne recette ». Plaisirs de la table garantis, dans un lieu plein de charme et chargé d'histoire, à l'ambiance particulièrement romantique...

Zvonice de la Tour Jindřišská

Restaurant Zvonice-Jindřišská věž
Jindřišská ulice
Prague 1 - Nové Město
Tél: +420 224 220 009
www.restaurantzvonice.cz
e-mail: zvonice@jindrisskavez.cz
A la carte : 850 à 1600 Kč



Restaurant Zvonice-Jindřišská věž © 2008 - Droits réservés



Restaurant Zvonice-Jindřická věž © 2008 - Droits réservés



Restaurant Zvonice-Jindřická věž © 2008 - Droits réservés



Le restaurant Flambée © 2008 - Droits réservés



Le restaurant Flambée © 2008 - Droits réservés

*Au restaurant
Flambée...
Belle cuisine,
vins fort bien
choisis et service
irréprochable
apportent toujours
un souvenir
gastronomique
inoubliable.*

• **Restaurant Flambée** •

Ce restaurant est tout particulièrement prisé par la clientèle d'affaire internationale, les équipes gouvernementales internationales, les cours royales, et les stars hollywoodiennes etc... Le Baron Rothschild, H.D. Genscher, Madeleine Albright, Michael Jackson, Meryl Streep, Ornella Muti, Tom Cruise, Chuck Norris, Nicole Kidman, les Rolling Stones et les Pink Floyd - sont quelques unes des personnes célèbres qui ont passé des moments agréables au restaurant Flambée durant leur visite en République tchèque. Situé dans des caves du 11^e siècle, le restaurant joue avec bonheur atmosphère élégante et art culinaire bien maîtrisé. Ici belle cuisine, vins fort bien choisis et service irréprochable apportent toujours un souvenir gastronomique inoubliable. Aussi l'architecture romane des vieilles caves en

totale alchimie avec l'esprit contemporain de la décoration crée une chaleureuse ambiance tout à fait propice aux plaisirs de la table. De son côté, la cave à vins, située dans un caveau roman du 8^e siècle, joue les « trésors cachés » offrant un vaste choix parmi de nombreux crus d'exception millésimés (600 références) provenant de différentes régions du monde : Château Laffitte Rothschild, Château Mouton Rothschild ou encore Romanée Conti entre autres... la liste y est longue. Côté saveurs, la signature culinaire du chef **Dušan Jakubec** s'inspire des tendances contemporaines françaises, de la gastronomie tchèque et italienne, mariant avec talent produits de saison et habile savoir-faire. Ici tous les produits utilisés sont soumis à de très hautes exigences de qualité et à de rigoureux contrôles. Les légumes, fruits et herbes fraîches sont achetés tous

les jours dans des fermes écologiques. Les poissons sont importés 6 fois par semaine, issus de la pêche du moment. Quant à la volaille celle-ci vient exclusivement de la région de Bresse en France. On se réglera notamment des plats fétiches du chef : « nouilles fines de maison accompagné de moitié de homard canadien et de mousse de truffe » ou encore « filets de veau laitier accompagné de gnocchi au parmesan et de morilles à la crème ». Une table d'excellence à Prague.

Restaurant Flambée

Husova 5
110 00 Praha 1 – Staré Město
Tel.: + 420 224 248 512
Fax : + 420 224 248 513
E-mail : info@flambec.cz
Prix : 36 à 69 euros
(905 à 1740 Kč)

“Ici tous les produits utilisés sont soumis à de très hautes exigences de qualité et à de rigoureux contrôles. Les légumes, fruits et herbes fraîches sont achetés tous les jours dans des fermes écologiques. Les poissons sont importés 6 fois par semaine, issus de la pêche du moment. Quant à la volaille celle-ci vient exclusivement de la région de Bresse en France”



Le restaurant Flambée © 2008 - Droits réservés

Prague à Table

Une escapade pour fins gourmets



Le restaurant « Terrasse Au Puit Doré » © 2008 - Droits réservés

• Tereza U Zlaté Studně •

Le restaurant « Terrasse Au puit doré » - Tereza U Zlaté studně - est un trésor niché au fond d'une ruelle de Malá Strana, juste à côté des jardins baroques en terrasse sous le château. Bien préservé des regards indiscrets, il est situé sur le toit de l'hôtel Golden Well, dans un beau bâtiment historique dont l'histoire remonte à la Renaissance. Sitôt entrés, vous serez immédiatement saisis par la magnifique vue panoramique offerte par les larges baies vitrées de la salle: les toits de Malá Strana, la courbe de la rivière Vltava, les clochers des églises et les tours de la Vieille Ville...

L'intérieur a été récemment réno-

vé par les designers du studio Spatium : dans un style riche et opulent se mêlent subtilement des éléments modernes avec le mobilier ancien, Renaissance et baroque. Lors des soirées plus chaudes, vous serez invités à manger sur la terrasse chauffée avec vue sur toute la ville. Aux commandes : le chef cuisinier Pavel Sapík, qui a reçu pour son art culinaire plusieurs médailles de concours internationaux. Il a su conjuguer avec finesse une sélection de différentes cuisines internationales, préparées et présentées avec beaucoup d'esprit et de panache, et accompagnées par un large choix de vins tchèques et internationaux. Une belle escapade

de hors des foules de Prague, et l'endroit idéal pour un dîner romantique ou toute autre occasion spéciale.

Restaurant Tereza U Zlaté studně
U Zlaté studně 166/4

Prague 1. CZ

Tél.: +420 257 533 322

restaurant@zlatastudna.cz

Niché au fond d'une ruelle de Malá Strana, juste à côté des jardins baroques en terrasse sous le château. Bien préservé des regards indiscrets, ce restaurant est situé sur le toit de l'hôtel Golden Well, dans un beau bâtiment historique dont l'histoire remonte à la Renaissance.



Le restaurant « Terrasse Au Puit Doré » © 2008 - Droits réservés

Avec sa magnifique vue panoramique s'ouvrant par de larges baies vitrées, on découvre les toits de Malá

Strana, la courbe de la rivière Vltava, les clochers des églises et les tours de la Vieille Ville...



Miroslav Kalina du Restaurant Ada © 2008 - Droits réservés

Prague à Table

Une escapade pour fins gourmets

Le restaurant Ada situé dans l'hôtel Hoffmeister, est l'une des tables de références de la capitale tchèque ...

• **Ada** • Situé dans un charmant hôtel à l'architecture moderne et audacieuse au pied du château de Prague, le restaurant Ada est, dixit l'« association des gourmets de Prague », l'une des meilleures tables de la capitale. La luxueuse salle de restaurant, aux couleurs flamboyantes rouge et or, accueille une réjouissante galerie de tableaux et de caricatures d'**Adolf Hoffmeister**, ami des plus illustres artistes et écrivains de son temps : Salvador Dali, Picasso et Andy Warhol pour n'en citer que quelques-uns... Le chef de cuisine **Miroslav Kalina** concocte ici une cuisine contem-

poraine dans l'esprit du moment, créant au gré de ses inspirations des plats «plein saveurs». Une cuisine créative qui mêle avec bonheur l'influence de l'école française et les traditions culinaires tchèques revisitées : «salade aux asperges et aux pommes accompagnée de crème à l'estragon et de homard mariné», «filet rôti de loup de mer accompagné d'une raviole farcie aux coquillages, sauce au safran», «pot au feu de poulet nourri au maïs, accompagné de légumes de printemps et de foie gras, citron confit au sorbet de citron au gingembre». Côté vin, la cave est

riche de plus de 200 références millésimées issues des viticultures moravienne, tchèque et autres pays du monde. Une étape gourmande incontournable qui séduira les gastronomes les plus exigeants.

Ada

Hôtel Hoffmeister

Pod Bruskou 7, Prague 1.

République Tchèque

Tél. : +420 251 017 133

E-mail : restaurant.ada@hoffmeister.cz

www.hoffmeister.cz

Carte : 1.000 à 1600 Couronnes Tchèques (40 à 72 euros environ)



Restaurant Ada © 2008 - Droits réservés



Restaurant Ada © 2008 - Droits réservés



Restaurant Ada © 2008 - Droits réservés



Restaurant Ada © 2008 - Droits réservés



Restaurant Ada © 2008 - Droits réservés



Le restaurant V Zátíší © 2008 - Droits réservés

Prague à Table Une escapade pour fins gourmets

• **V Zátíší** • Le V Zátíší Wine Restaurant est l'un des secrets les mieux gardés de la Vieille Ville. Etabli sur la charmante place de Bethléem, cet intime et élégant restaurant sert une cuisine exceptionnelle, avec une excellente gamme de vins d'accompagnement. Il fut l'un des premiers restaurants de Prague à ouvrir ses portes après la Révolution de velours. Il n'a cessé depuis de se distinguer, et les nombreuses récompenses internationales reçues au fil du temps attestent de son caractère d'exception. En 1996, le V Zátíší a obtenu la prestigieuse récompense du « meilleur restaurant en Europe Centrale et Orientale » par les guide Egon Ronay's Seagram. En 2001, il a également été nommé « meilleur restaurant de Prague » par le gourmet 2001. Il est surtout très apprécié par les habitants locaux, les diplomates et hommes d'affaires. Bien que son service soit reconnu comme

l'un des meilleurs de Prague, il s'y trouve toujours une atmosphère détendue et informelle ; les serveurs sont là avant tout pour conseiller et assister les hôtes, avec professionnalisme et amabilité. Le menu propose une fine sélection de poissons (*bar, lotte rôtie, etc.*), des viandes d'agneau, de bœuf, de chevreuil et d'autres préparations tchèques et internationales, servies avec un assortiment de légumes frais. Les nombreux desserts y sont fondants et copieux. Pour une expérience culinaire unique, commandez le menu « le Meilleur de la Bohême » ou le menu « le Meilleur du V Zátíší », et leurs recommandations de vins. Les menus sont établis et conçus par le chef **Jacques Aufferays**. L'espace a été récemment réaménagé dans une ambiance plus contemporaine, réalisé par la célèbre designer tchèque **Barbora Škorpilová**. Inspiré du nom du restaurant, le cadre évoque avec humour un at-

lier de peintures, où l'on retrouve des barreaux d'échelle peints, une bibliothèque, des fleurs en plâtre, des bougies suspendues, des éclairages inclinés... Le restaurant expose également une belle collection de peintures, avec les oeuvres de Špáta, Švabinský et Zrzavý notamment. Un restaurant calme et raffiné, qui convient aussi à l'organisation de cocktails, de repas d'affaires, de réceptions de mariages ou d'autres occasions spéciales.

V Zátíší

Betlémské nám. / Liliová 1

Prague 1, 110 00 - CZ

Tél: +420 222 221 155

Email: vzatisi@zatisigroup.cz

www.zatisigroup.cz

Carte : Prix moyen pour 2 plats (hors boissons) :

34 euros - 950 Couronnes Tchèques



Le restaurant V Zátíší © 2008 - Droits réservés



Le restaurant V Zátíší © 2008 - Droits réservés



Milton Horvitz © 2008 - Droits réservés





Pálffy Palác Club © 2008 - Droits réservés

Prague à Table

Une escapade pour fins gourmets

• Pálffy Palác Club •

Dans un palais baroque en plein coeur du quartier de Malá Strana, au pied du promontoire du château et tout près du palais Wallenstein, se loge l'une des meilleures tables de Prague, l'étonnant restaurant **Pálffy Palác** et son ambiance de luxe très classique. Le lieu est saisissant : stucs baroques au plafond, boiseries dorées, grands miroirs et lustres scintillants élargissant

l'espace, parquet qui craque, mobilier du XVIII^e et amples rideaux, intérieur éclairé à la bougie, grands vases de lys odorants et cristal de Bohême sur les tables ... Une atmosphère « Grandeur et décadence » originale, pour apprécier une cuisine haut-de-gamme très raffinée préparée par le jeune chef de cuisine **Lukáš Vácha**. Le Pálffy est considéré comme une des meilleures tables gourmandes pragoises.

Pálffy Palác Club

Valdštejnská 14 Malá Strana,
Prague 1, République Tchèque

Tél. +420 2 53 57 05 22

www.palffy.cz

Entrées : 300 - 550 Czk

Plats principaux : 500 - 650 Czk

Desserts : 250 - 300 Czk

Tout près du palais Wallenstein, se loge l'une des meilleures tables de Prague, l'étonnant restaurant Pálffy Palác et son ambiance de luxe très classique.



Pálffy Palác Club © 2008 - Droits réservés



Pálffy Palác Club © 2008 - Droits réservés

Prague à table

Une escapade pour fins gourmets

le Kampa Park jouit d'une très belle notoriété en étant considéré comme la table gastronomique la plus en vogue de Prague... Se côtoient ici hommes d'affaires, jet set internationale, stars de cinéma ou encore tout le gotha local.

• **Kampa Park** • le Kampa Park fait partie du Kampa Group, composé de quatre restaurants (*Kampa Park, La Provence, Cowboys, Hergetova Cihelna*) parmi les meilleurs de la capitale tchèque, d'un autre à Bratislava (*le Monde*) en Slovaquie et d'un service traiteur pour toutes sortes d'événements. Fondé en 1994 par **Nils Jebens**, homme d'affaire d'origine norvégienne, le Groupe Kampa a mis le cap sur la qualité des prestations dans tous ses établissements. Passionné de belle cuisine et grand amateur de vins français... Nils Jebens a su aussi s'entourer d'équipes très compétentes en cuisine et en salle sous la houlette de **Marek Raditsch**, son chef exécutif pour tous les restaurants. Situé à fleur d'eau (*sur la Vltava*) au pied du *Pont Charles*, le Kampa Park jouit d'une très belle notoriété en étant considéré comme la table gastronomique la plus en

vogue de Prague... Se côtoient ici hommes d'affaires, jet set internationale, stars de cinéma ou encore tout le gotha local. Ainsi, été comme hiver, le Kampa Park ne désemplit pas. Jouant de multiples ambiances propices aux moments gourmands : vaste salle voûtée ocre-rouge, petit jardin d'hiver, *terrasse Baccardi* donnant sur le très pittoresque *Canal du diable* ou terrasse sur le toit... Les lieux ne manquent vraiment pas de charme. Côté cuisine, **Marek Raditsch**, a su mettre en place une carte ouverte aux belles saveurs mariant tradition et esprit contemporain. On apprécie la richesse de la carte de vin (*150 références*) proposée par **Guillaume Lahournat**, le sommelier attiré (*qui a fait ses classes au Louis XV à Monte-Carlo auprès de Jean-Pierre Rous - 1999*). Une table gourmande incontournable à Prague.

Kampa Park

Na Kampě 8b,
Prague 1 - Malá Strana
Tel.: +420 296 826 112
Fax: +420 257 533 223
E-mail: kontakt@kampapark.com
Prix moyen pour 2 plats (hors boissons) : 48 euros - (1350 Kč)

La salle principale du Kampa Park © 2008 - Droits réservés Kampa Group





Mis J. Johns © 2008 - Tous droits réservés. Vinona Group



Une des salles du restaurant la Provenca à Prague © 2008 - Droits réservés



Le Tartare au citron © 2008 - Droits réservés

*Partagé en deux salles
sur deux étages,
l'établissement joue
en "stéréo"
deux ambiances
différentes*

Marek Radtisch, chef exécutif du Kampa Group © 2007 - Droits réservés - Vojtěch, VIK



Prague à Table

Une escapade pour fins gourmets

• **La Provence** • A quelques pas de la place de la Vieille ville, cet agréable restaurant (*Kampa Group*) propose une fine et authentique cuisine à la française. Partagé en deux salles sur deux étages, l'établissement joue en "stéréo" deux ambiances différentes : esprit provençal en sous-sol, un brin rustique, romantique à souhait, avec ses chaises et tableaux à l'ancienne, ses bougies sur les tables, le tout agrémenté d'un piano pour de sympathiques

animations en live... Atmosphère chaleureuse garantie, tandis, qu'au rez-de-chaussée, c'est un style plutôt « *brasserie parisienne* » (un mélange conceptuel que l'on ne trouve qu'en dehors de France) offrant un cadre plus conventionnel particulièrement adapté aux repas d'affaires. Considéré comme une table gourmande de renom, le restaurant La Provence rencontre un grand succès à Prague avec d'excellents plats français (l'adjectif n'est pas de trop) que l'on aimera certainement

accompagner de très bons vins tchèques, espagnols, italiens ou français proposés par le très professionnel **Guillaume Lahourmat**. La place est idéale pour dîner « romantique » ou ripailler de façon conviviale entre amis.

La Provence

Štuparstká 9,

Prague 1 - Staré Město

Tel.: +420 296 826 155

E-mail: kontakt@laprovence.cz

Prix moyen pour 2 plats

(hors boissons) : 34 euros - 950 Kč

Ce restaurant de cuisine française joue avec talent deux ambiances différentes : esprit provençal et « brasserie à la parisienne »

La partie Brasserie à la Parisienne du restaurant La Provence à Prague © 2008 - Droits réservés





La salle principale du restaurant Cowboys du Kampa Group © 2007 - Droits réservés

Prague à Table *Une escapade pour fins gourmets*

• **Cowboys** • Si pour les français, le concept Steak House est un peu dépassé... de 30 ans, il a belle vie à Prague... où la clientèle américaine est fortement présente... Situé dans la vieille ville juste en dessous du fameux Château de Prague, L'ancien "Bazaar" (nom du précédent restaurant), repris par **Nils Jebens** (Kampa Group) est devenu un lieu de rencontre à la mode, chic et décontracté de la capitale tchèque... Les salles voûtées, datant

du 14^e siècle, créent une ambiance fort agréable pour de belles soirées entre amis. On aime aussi le jardin sur le toit dominant le tout Prague, idéal pour les belles soirées d'été, auquel on accède en montant les fameuses **69 marches** (toutes numérotées). Côté cuisine, on y sert les grand classiques des steak-houses avec la qualité en plus (viandes Angus d'origine américaine de première qualité) dont notamment d'excellents T-Bone Steaks, mais le

fin du fin sont aussi les fruits de mer proposés en saison (*certainement les meilleurs de Prague*)... le tout dans une atmosphère conviviale et musicale. A noter : une très belle cave à vins proposant des sélections de toutes les régions du monde.

Cowboys

Nerudova 40,
Prague 1 - Malá Strana
Tel.: +420 296 826 107
Fax: +420 257 534 848
E-mail: kontakt@cowboysrestaurant.cz

*Propriété de Nils Jebens,
(Kampa Group)
Cowboys Steak House
est devenu un lieu
de rencontre à la mode,
chic et décontracté de la
capitale tchèque...*



Poulet (élevé au grain) servi au Cowboys © 2007 - Droits réservés



Le jardin sur le toit du Cowboys, dominant le tout Prague © 2007 - Droits réservés





Nils Jebens accompagné de Kateřina Nosek (Directeur Marketing du Kampa Group) présente la soirée de lancement de la semaine gastronomique © 2008 - Vojtěch Vík

L'Orangerie au Kampa Park

par Karine François-Delahaye

C'est au cours d'une brillante soirée le mardi 8 avril, que le **Kampa Park** a donné le coup d'envoi d'une semaine gastronomique en accueillant à Prague le chef français de l'Orangerie à Paris, **Michel Del Burgo** (ex-Taillevant 3 étoiles), et son épouse **Conchita**, pour un menu dégustation auquel étaient conviées personnalités françaises et pragoises ainsi que quelques journalistes privilégiés venus de l'Hexagone, dont notamment **Marie-Christine Delacroix** (*Madame Figaro*), **Michèle Villemur** (*Régal, VSD*) ou encore **Jérôme Chapman** (*Références Hôteliers-Restaurateurs*) entre autres... Cet événement gourmand orchestré dans les règles de l'art par **Nils Jebens**, fondateur du **Kampa Group**, fût talentueusement rythmé par les tempos savou-

reux du menu dégustation proposé par Michel Del Burgo et son assitant **Olivier Génique** : « duo de foie gras, bonbon seringué au nectar de cassis et confit entier au sel fumé, sucre pétillant, confiture de figues aux épices » accompagné d'un *Saint-Veran, Domaine de Cordier « En Faux » 2006* en entrée ; « morilles crémees, jus de rôti » en parfait accord avec un *Côtes-du-Rhône, Mas de Libian 2006* ; « lomo de cabillaud demi-sel au caviar gris d'oscietre, bouillon d'herbes amères au goût de noisettes, beurre acidulé au citron confit » et un *Chateaufort du Pape blanc, Mont-Redon 2006* ; « pigeonneau du Poitou rôti au pain d'épices, arachides grillées, céleri rave en risotto, concentré de jus de cerise » en totale alchimie avec un *Graves,*

Château Haut-Selves 2003, et pour finir « cannelonis d'ananas au chocolat ivoire, bâtonnets confits à la vanille, crème glacée rhum vanille, muscat » et son *Beaumes de Venise, Jaboulet 2005*. De la très haute cuisine concoctée par un des meilleurs chefs français ! Pour réussir ce bel événement, tout le personnel des cuisines du Kampa Park avait été mobilisé par **Marek Raditsch**, le chef exécutif du Kampa Park, afin d'apporter sa contribution en travail et bonne humeur à la réussite de cette soirée, qui fût aussi grandement appréciée par les superbes sélections de vins français faites « haut la main » par **Guillaume Lahournat**, le sommelier du Kampa, venant apportées leurs notes bacchiques en parfaite harmonie avec l'excellent menu de Michel Delburgo.



Michel Delburgo explique son menu © 2008 - Vojtěch Vík



L'ambiance dans la salle principale du Kampa Park © 2008 - Vojtěch Vík



Michel Delburgo applaudi par les invités © 2008 - Vojtěch Vík



Michèle Villemur, Nils Jebens, Marie-Christine Delacroix et Michel Delburgo © 2008 - Jérôme Chapman



Marie Radtsch, Michel Delburgo et Olivier Génique et bonne humeur en cuisine © 2008 - Vojtěch Vík



Conchita Delburgo mise à l'honneur © 2008 - Vojtěch Vík



Guillaume Lahoumari, sommelier du Kampa Park © 2008 - Vojtěch Vík

Cet événement gourmand orchestré dans les règles de l'art par Nils Jebens, fondateur du Kampa Group, fût talentueusement rythmé par les tempos savoureux du menu dégustation proposé par Michel Del Burgo et son assistant Olivier Génique.



La cathédrale de Prague, construite par Charles IV. - Photo Scripta Menent Monaco

Charles IV et l'âge d'or tchèque

Par Liana Marabini

Clin d'œil sur un grand roi bohème et empereur germanique, éduqué en France, créateur de la viticulture tchèque

L'histoire de Prague commence au XIV^e siècle et elle est étroitement liée à l'histoire d'un homme, qui a participé activement au rayonnement culturel de la ville: **Charles IV**, grand roi, mécène, cultivé et humaniste illuminé. C'est grâce à lui que la ville fut élevée en 1344 au rang d'archevêché, ce qui entraîne la construction d'œuvres gothiques exceptionnelles telles que la **Cathédrale Saint-Guy de Prague** et le **Pont Charles**. C'était seulement le début de la flamboyante ascension de la ville. Pour faire face à la croissance démographique de sa capitale, le 3 avril 1347, Charles IV signe un décret décidant la plus grande opération d'urbanisme du Moyen Âge. Il décide de réunir les divers quartiers extérieurs pour en faire une ville neuve. Monarque particulièrement érudit, en 1348 il fonde l'**Université Charles de Prague**, la première uni-

versité d'Europe centrale et première université allemande. Prague devient ainsi la plus importante ville de l'Europe centrale. En 1355, Charles IV, devenu empereur du Saint Empire romain germanique fait de Prague la capitale de l'Empire. (*Il reste empereur jusqu'à sa mort, le 29 novembre 1378*). Enfin, par l'**Édit de la Bulle d'Or** rédigé en 1356, Charles IV affirmera les droits et l'indépendance intérieure de la Bohême et proclamera le tchèque, langue officielle du royaume.

Mais qui était Charles IV?

Né le 14 mai 1316, il est le fils de Jean l'Aveugle, roi de Bohême et de Pologne, comte de Luxembourg et d'Elisabeth Premyslovna, héritière par son père Venceslas II de la couronne de Bohême. Baptisé Venceslas (*Václav en tchèque*),

il choisit de prendre le nom de son oncle et parrain, le roi de France, Charles IV lors de sa confirmation. Son père, **Jean de Luxembourg**, en conflit ouvert avec sa mère, Elisabeth de Bohême, décide de soustraire son jeune fils à l'influence maternelle: tout d'abord éloigné au château-fort de Krivoklát, il est ensuite envoyé parfaire son éducation chevaleresque à la cour de son parrain Charles IV de France où il arrive le 4 avril 1323 et où il restera sept ans. C'est une période très importante dans la vie du futur empereur: il découvre le style français, la passion pour la bonne cuisine et surtout pour les vins d'exception. Pendant sept ans il parfait son éducation cosmopolite; il parle couramment cinq langues: le latin, l'allemand, le tchèque, le français et l'italien. Bien que mineur, il épouse une française, Blanche de Valois,

grâce à une dérogation du pape Jean XXII. En 1330, il quitte la France avec son épouse, tout d'abord pour son comté de Luxembourg où reste Blanche de Valois. Le règne de Charles IV est, sur le plan artistique, le premier âge d'or de la Bohême. Charles IV, roi mécène, fait venir à Prague des artistes de toute l'Europe, qui réalisent des enluminures de manuscrits (*Jean de Troppau*) ou des peintures sur bois (*Nicolas Wurmsler*). Il fait de son domaine tchèque le centre artistique et administratif du Saint Empire. Mais il garde dans le cœur les souvenirs de sa seconde patrie, la France et ses vins fabuleux. A son retour en patrie, il emmène avec lui des cépages français, qu'il fait planter en Bohême. Les terres de la plupart des villes du nord de la Bohême étaient en pente, et avec des conditions climatiques naturelles qui convenaient parfaitement à la culture de la vigne. L'empereur Charles IV fit preuve d'une remarquable clairvoyance, lorsque le 16 février 1358, il émit un décret ordonnant la plantation de vignobles sur toutes les collines qui s'y prêtaient (*pour Prague et le 12 mai 1358 pour le Royaume de Bohême*). Grâce à lui, le cépage "**Bourgogne bleu**" (*ou Pinot noir en France*), apparut dans les vignobles tchèques. Les Tchèques commencèrent à l'appeler "**Rouci modré**" ou "**Cernà aranka**". On cultivait aussi des cépages allemands **Nemcina** (*Traminer*), Tarant blanc, Lampart blanc et la variété venant

de Hongrie "**Klenice**" (*Gohér*). Le siècle de Charles IV voit naître beaucoup de plats typiques de la gastronomie tchèque. La majorité des repas sont constitués de viandes en sauce, marinées ou cuites dans le vin. En voilà des exemples: **Svíčková** - le "*must*" du plat principal tchèque, rôti de bœuf servi avec une riche sauce aux légumes et à la crème, surmonté d'une cuillerée de confiture d'airelles et accompagné de **knedlíky** (*quenelles de pain*). Il s'agit du plat traditionnel lors des mariages. **Nadivka** - plat typique de Pâques, sorte de clafoutis salé à base d'œufs, de chapelure, d'orties hachées et de jambon.

Carpe de Noël - au moment de Noël, la tradition veut que l'on serve une carpe dont les filets sont frits dans de la chapelure en escalope.

Bramborak - galette (*aujourd'hui de pomme de terre, mais au XIV siècle, quand la pomme de terre n'existait pas en Europe, était confectionnée avec de la pâte de pain*) à l'ail et à la marjolaine cuites à la friteuse. Il remplace souvent le knedlík comme accompagnement ou se mange tel quel.

Parmi les repas rapides typiquement tchèques, il existe les "**noyés**" (*utopenici*), des saucisses conservées dans du vinaigre et le fromage frit (*smazeny syr*), morceau d'edam pané, peu diététique mais très réconfortant quand la température descend. Mais quel était le plat préféré de Charles IV ? C'était le **kouglöf** : un plat qu'il

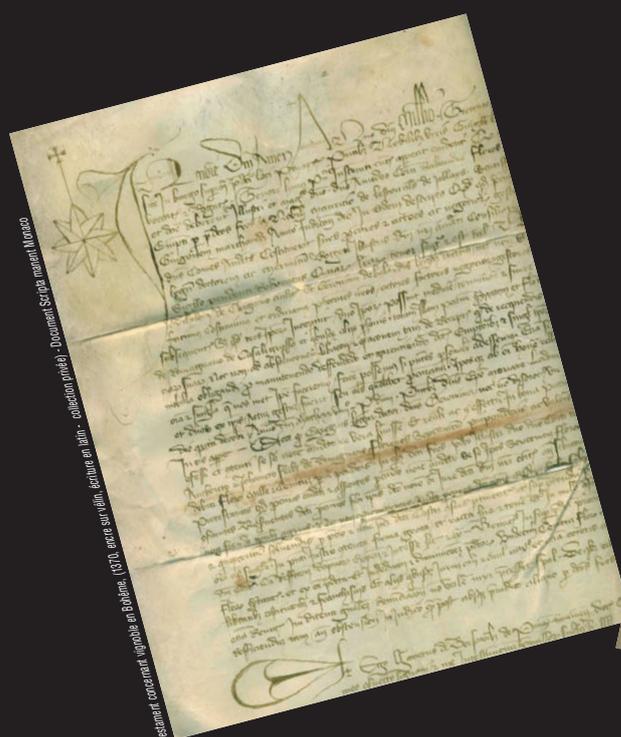


Gravure coloriée à la main du Pinot Noir (extrait du volume II de l'Ampélographie de Viala et Vermorel. - Document Scripta manent Monaco)

avait goûté pour la première fois à Strasbourg en 1355, l'année de son couronnement comme empereur. C'est peut-être ce plat qu'il aimait tant qui le convainca à faire un grand don à cette ville. En effet, en 1358 Strasbourg, affranchie du pouvoir épiscopal est reconnue ville libre impériale par Charles IV.

Renseignements :

www.scriptamament-monaco.com



Testament concernant Vimpole et Bohème, 1370, écrit sur vélin, écriture en latin - collection Viala - Document Scripta manent Monaco



Breviaire appartenant à Charles IV (1350) - Bibliothèque d'Assises (Ravenna) - Document Scripta manent Monaco



Hôtel Josef © 2008 Design Hotels

Hôtels : vous avez dit design ?

par Janet O'Reilly, Cyril Demazis, Laurence Bonnefoix, Catherine Riboud-Martin et Jérôme Chapman.



Hôtel Josef © 2008 Design Hotels

Boutiques hôtels, hôtels design ou tout simplement hôtels de charme, Voici, à travers le monde, quelques hôtels tout à fait originaux...

de Prague aux îles Fidji en passant par Hambourg, Copenhague, Barcelone, Chypre, et Jakarta en Indonésie... Pour le plaisir de découvrir...



Hôtel Josef © 2008 Design Hotels



Hôtel Josef © 2008 Design Hotels

Situé en plein centre de Prague L'hôtel Josef propose un grand confort et un luxe de raffinement.

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE PRAGUE

- **HÔTEL JOSEF** • Ce bel hôtel au design très moderne, créé par l'architecte designer **Eva Jiricna**, et dirigé par **Manfred Tobolka**, est situé en plein centre de Prague. Disposant de 109 chambres, l'hôtel propose un grand confort et un luxe de raffinement (Internet haut débit, Fauteuils Baleri et accessoires Philippe Starck entre autres), ainsi qu'une salle de fitness sur le toit et des salons de conférences pouvant recevoir jusqu'à 70 personnes.

Hôtel Josef
Rybná 20
110 00 Prague 1
République Tchèque
Reservations (Europe): +800 37 46 83 57
e-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/josef
Tarifs : 140 - 398 euros



Le bar Barego, chic et design de l'hôtel Mandarin Oriental Prague © 2007 - Mandarin Oriental

Dirigé par Clemens Hoerth, Le Mandarin Oriental est l'un des musts de la capitale tchèque. Construit en partie sur l'édifice d'un ancien monastère (datant du 14^e siècle), ce bel établissement joue romantisme et esprit baroque.

PRAGUE RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

• MANDARIN ORIENTAL •

Situé dans le quartier historique de la *Malá Strana* au cœur du vieux Prague (à quelques enjambées du Pont Charles), l'hôtel Mandarin Oriental (5 étoiles luxe - Mandarin Oriental Hotel Group), dirigé par Clemens Hoerth, est l'un des musts de la capitale tchèque. Construit en partie sur l'édifice d'un ancien monastère (datant du 14^e siècle), ce bel établissement composé de 99 chambres et suites (dotées des dernières technologies: écrans plasma, internet haut débit...), baigne dans un havre de quiétude

de. Splendide architecture, jardin intérieur, arcades renaissance, l'atmosphère joue romantisme et esprit baroque. On aimera aussi le Spa ultra moderne, le Barego (lounge-bar) pour prendre l'apéritif ou encore l'Essensia, le restaurant gastronomique de l'hôtel, proposant cuisine fusion de type asiatique et de superbes sélections de vins.

Mandarin Oriental

Nebovidska 459/1
Prague 1- Malá Strana
République Tchèque
Tél. +420 233 088 888
E-mail: moprg-pr@mohg.com
www.mandarinoriental.com/prague



Le jardin intérieur de l'hôtel Mandarin Oriental Prague © 2007 - Mandarin Oriental



Living d'une suite de l'hôtel Mandarin Oriental Prague © 2007 - Mandarin Oriental



Le lobby du Spa de l'hôtel Mandarin Oriental Prague © 2007 - Mandarin Oriental



Une suite de l'hôtel Mandarin Oriental Prague © 2007 - Mandarin Oriental

HAMBOURG R.F.A.

• **25HOURS** • Avec un style architectural créé par **Evi Märkltetter** et **Armin Fischer** (*célébres designers d'intérieur - 3 Meta*), l'hôtel 25 hours à Hambourg, dirigé par **Kai Hollmann**, est une vraie réussite du genre. Situé dans les quartiers à l'ouest de la ville, l'hôtel a été construit sur l'emplacement d'un ancien entrepôt, dont le style date des années 50. Destiné à une clientèle en quête d'originalité et de créativité, l'hôtel joue « *esprit des années 50/60* » dans toute sa splendeur. L'ambiance des lieux est résolument moderniste entremêlant décoration très

contemporaine agrémentée de différents jeux de lumières et couleurs mariant éclairages vifs comme le rouge et le rose, le soir venu, rappelant les tonalités d'un club lounge, ou bien, lumières blanches et dorées le jour. Côté confort, les 104 chambres et studios (*de 22 à 32 m² dont 7 studios*) offrent un maximum de bien-être. Espaces, design, literie, rangements, salles de bains et équipements électroniques (*télévision, internet haut débit...*) y sont très bien pensés et l'ensemble offre une ergonomie très réussie. Autre originalité, c'est la partie bar-lounge et restaurant *Day&Night*, qui propose

dans une atmosphère très « hype », un espace approprié pour boire un verre en musique ou dîner gourmand avec une cuisine fusion germano-italienne (*très originale*). L'hôtel possède aussi une agréable salle de séminaire pouvant recevoir des groupes jusqu' à 50 personnes pour réunion d'affaires ou les réceptions et la création d'événement. Un hôtel vraiment très design!

Hôtel 25hours
Paul-Dessau-Straße 2
22671 Hamburg
République Fédérale Allemande
Tarifs chambres : 105 - 155 euros

Hôtel 25hours - Hambourg © 2008 - Design Hotels



Hôtel 25Hours - Hambourg © 2008 - Design Hotels





L'ambiance des lieux est résolument moderniste entremêlant décoration très contemporaine agrémentée de différents jeux de lumières et couleurs mariant éclairages vifs comme le rouge et le rose, le soir venu, rappelant les tonalités d'un club lounge...

Hôtel 25Hours - Hambourg © 2008 - Design Hotels



Hôtel 25Hours - Hambourg © 2008 - Design Hotels

Avec ses 268 chambres dont 27 suites, l'Hotel Skt Petri est l'exemple parfait du style architectural Minimaliste Scandinave renové par l'architecte-designer contemporain Erik Møller.



Hotel Skt Petri © 2008 - Design Hotels

Hotel Skt Petri © 2008 - Design Hotels



Hotel Skt Petri © 2008 - Design Hotels





**DANEMARK
COPENHAGUE**

• **HOTEL SKT PETRI** •
Situé au cœur de Copenhague, l'**Hotel Skt. Petri** a ouvert en 2003, à l'emplacement d'un grand magasin, datant des années 1930 (*construit par Wilhelm Lauritzen*). C'est l'exemple parfait du style architectural Minimaliste Scandinave renoué par l'architecte-designer contemporain **Erik Møller**. Au total 268 chambres dont 27 suites (*55 chambres avec*

terrasse) font le plaisir de la clientèle internationale qui fréquente l'hôtel. L'espace, les formes et les couleurs ont été particulièrement étudiées pour créer une atmosphère de détente. Erik Møllers a travaillé avec un grand artiste des Arts visuels, **Per Arnoldi**, pour créer le concept de l'hôtel. Bar, café, restaurant, salle de fitness, salles de conférences (jusqu'à 250 personnes), ici tout a été créé pour satisfaire le client le plus exigeant.

Hotel Skt Petri

Krystalgade 22
1172 Copenhagen K
Danemark
Information (Europe): +800 37 46 83 57
e-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/sktpetri
Tarifs : 240 -2.800 euros

Hotel Skt Petri © 2008 - Design Hotels





La réception - Cram Hotel © 2007 - Design Hotels



Le Lobby - Cram Hotel © 2007 - Design Hotels

Une chambre - Cram Hotel © 2007 - Design Hotels





Le restaurant Carles Gaig - Cram Hotel © 2007 - Design Hotels

BARCELONE ESPAGNE

• **CRAM HOTEL** • Situé dans le centre de Barcelone, à 10 minutes de la Place Catalunya et des célèbres Ramblas, ce bel hôtel de style contemporain (*de la chaîne Design Hôtels*), dirigé par **Hector Gonzalez**, a été ouvert en février 2005. Avec sa façade, datant de 1892, l'hôtel a totalement été reconçu dans un esprit moderne par le célèbre architecte espagnol **Josep Rui**. L'hôtel s'enroule autour d'un

espace central, jouant formes arrondies entremêlant couleur orange et vermillon bien frappées. Composé de 67 chambres et suites, la Cram Hôtel offre confort et raffinement de haut standing: mobilier signé **Edison Barone** et **Derin Sariyer**: parquet en bois exotique au sol, salle de bain ultra-modernes, internet wi-fi et télévision à écran plat... et à chaque chambre son ambiance particulière, ses rangements pratiques. On n'oubliera pas la piscine sur le toit avec son

bar, surplombant tout Barcelone. Comble du luxe, l'hôtel Cram abrite aussi un restaurant gastronomique étoilé au Michelin : la table de **Carles Gaig**... Un chef talentueux et renommé en Catalogne.

Cram Hotel

Aribau 54
08011 Barcelone - Espagne
Tél : +800 37 46 83 57 (Design Hôtels)
Tél : +34 93 216 77 00
Email : info@hotelcram.com
www.hotelcram.com

Cram Hotel © 2007 - Design Hotels



L'hôtel Almyra s'ouvre majestueusement sur un immense domaine de 3 hectares de jardins verdoyants face à la mer... Sur la plage, les Kyma suites, qui disposent de terrasses sur le toit avec une vue imprenable sur la mer sont un must totalement exclusif.



Almyra Hôtel - Chypre © 2008 - Design Hotels

Almyra Hôtel - Chypre © 2008 - Design Hotels





Almyra Hôtel - Chypre © 2008 - Design Hotels

CHYPRE PAFOS

• **ALMYRA** • Dirigé avec grand professionnalisme par **Thanos Michaelides**, ce superbe hôtel de luxe, les pieds dans l'eau bleu de la Méditerranée, s'ouvre majestueusement sur un immense domaine de 3 hectares de jardins verdoyants. Construit dans les années 1972 (*Paphos Beach Hotel*), il a été complètement rénové et relancé sous le nom d'**Almyra** par *Thanos Hotels* en 2003, afin de satisfaire

les desiratas d'une clientèle internationale exigeante. Composé de 190 chambres et suites, l'hôtel joue design, charme et confort à la « méditerranéenne » ; Les **Kyma suites** (« vague » en grec) disposent de terrasses sur le toit avec une vue imprenable sur la mer et le petit port éclairé la nuit. L'hôtel dispose aussi de deux piscines d'eau douce dont une spécialement pour les enfants. Pas moins de quatre restaurants ont été ouverts dans l'esprit contemporain

de l'hôtel. **Rob Shipman**, Chef des restaurants gastronomiques (*ex chef du Nobu de Londres*) y compose des alliances de saveurs originales mêlant cuisine japonaise et méditerranéenne.

Almyra

Poseidonos Avenue
8042 Pafos

Chypre

Reservations : +800 37 46 83 57

E-mail: reservations@designhotels.com

www.designhotels.com/almyra

Tarifs chambres et suites :

90 - 845 euros

Almyra Hôtel - Chypre © 2008 - Design Hotels







Kemang Icon à Jakarta © 2008 Design Hotels



The Levante Parliament © 2007 Design Hotels

Dirigé par Thivagaran Kesavan, correspond aux nouveaux concepts hôteliers proposant en standard des suites à la déco « design et artistique » alliant haute technologies et innovations dans un confort privilégié.

JAKARTA INDONÉSIE

• **KEMANG ICON** • Situé dans l'un des quartiers les plus chics de Jakarta (*l'une des villes les plus urbanisées de la planète*), peuplé de galeries d'art, de boutiques de livres, de restaurants et de luxueuses résidences, l'hôtel **Kemang Icon** (*by Alila*), dirigé par **Thivagaran Kesavan**, correspond aux nouveaux concepts hôteliers proposant en standard des suites à la déco « design et artistique » alliant haute technologies et innovations dans un confort privilégié. Conçu par le designer indonésien **Sardjono Sani** (*l'un des plus côtés du pays*), l'hôtel s'ouvre sur un superbe lobby-réception décoré d'une sculpture de Ganesh (*une pierre de taille millénaire*), de deux miroirs provenant du palais de sultan de *Surakarta* et d'une œuvre peinte par le grand maître indonésien **Srihadi Soedarsono**. Surmonté d'une mezzanine de trois niveaux, l'hôtel, conçu avec des revêtements en matériaux nobles...

granit, onyx, marbre, acier et verre, possède vraiment un cachet très moderne. Au Kemang Icon, l'« art de vivre » est primordial. Composé de 12 suites très « haut de gamme » spacieuses et décorées avec goût, l'hôtel propose à ses clients un service très personnalisé (*choix des oreillers, des fragrances dans la chambre, des produits pour la salle de bain, du type de cuisine désirée pendant le séjour...*). Appréciable aussi, le petit restaurant de l'hôtel, **The Edge**, où l'on peut déguster une cuisine locale de haute qualité, ainsi qu'un espace Spa et Wellness.

Kemang Icon
Jalan Kemang Raja 1
Jakarta 12730
Indonesie
Reservations (from Europe):
+ 800 37 46 83 57
E-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/kemangicon
Suites: 160 à 570 US \$



Kemang Icon à Jakarta © 2008 Design Hotels

Composé de 19 villas de luxe, avec piscine privée et personnel attenant (maître d'hôtel pour chaque villa), entouré par une jungle tropicale dense, le « Resort » offre tout le confort moderne digne des plus grands palaces, le tout les pieds dans l'eau « turquoise » des lagons de l'Océan Pacifique...



Vatulele Resort - Iles Fidji © 2008 - Design Hotels

Vatulele Resort - Iles Fidji © 2008 - Design Hotels





Vatulele Resort - Iles Fidji © 2008 - Design Hotels

ILES FIDJI VATULELE ISLAND

• **VATULELE RESORT** •
Situé dans le pacifique sud sur une longue plage de sable blanc de la côte ouest de la plus grande des îles Fidji (à 25 minutes d'avion Taxi de Nadi International airport), le Vatulele Island Resort, dirigé par **Nicholas et Christine Juett**, est dédié au farniente loin du tumulte des grandes villes. Composé de 19 villas de luxe, avec piscine privée et personnel attendant (*mâitre d'hôtel pour*

chaque villa), entouré par une jungle tropicale dense, le « Resort » offre tout le confort moderne digne des plus grands palaces, le tout les pieds dans l'eau « turquoise » des lagons de l'Océan Pacifique...

A chaque villa, ses grandes fenêtres ouvertes sur l'océan, ses terrasses, sa décoration relaxante, ses salles de bains dans un luxe de détente... pour un séjour de rêve : *sans téléphone, sans journal, sans télévision, sans chaussure et sans échange d'argent*, tel est

la devise du « Resort »... entièrement dédié à la relaxation et au bien-être.

Vatulele Resort

Iles Fidji
Reservations : +800 37 46 83 57
E-mail: reservations@designhotels.com
www.designhotels.com/chedimuscat

Vatulele Resort - Iles Fidji © 2008 - Design Hotels



Plaisirs gourmands

et week-end *de rêve* sur la Riviera





Sébastien Giannini © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Sébastien Giannini

Terrasse gourmande sur la Baie des Anges

L'arrivée du nouveau chef **Sébastien Giannini**, en février, marque la volonté de changement de l'hôtel **Le Méridien** à Nice. Dans le cadre de son vaste programme de rénovation, la cuisine évolue aussi en proposant désormais un esprit plus méditerranéen, autour de produits authentiques et de saison. A 27 ans, Sébastien Giannini est un chef « confirmé ». Ce disciple d'Auguste Escoffier et membre de l'Académie Nationale de Cuisine, a déjà effectué un parcours professionnel riche en expériences. Formé par **Guy Gedda**, Le Pape de la cuisine provençale, et **Philippe Joannès**, son ambition le mène successivement au célèbre hôtel

Kilimandjaro à Courchevel et à *L'Ecurie de Castellas* à Ramatuelle. En 2004, il prend les commandes des cuisines du bistrot gastronomique cannois, 'Chez Vincent & Nicolas' puis de celles d'établissements plus exclusifs tels que 'Les Mille Chandelles', restaurant gastronomique de l'hôtel 4 étoiles luxe, *La Vignette Haute* à Auribeau, membre de « Châteaux & Hôtels ». Pour Sébastien Giannini, chaque jour est un défi qu'il relève avec brio mariant belles saveurs et inspirations du moment : « feuille à feuille de canard présentée comme un nougat, Rosevalti tiède et jus corsé » ; « pavé d'ombrine clouté aux olives Taggiasche,

polenta crémeuse et son émulsion au vieux Parmesan » ou encore « filet de boeuf poêlé, pomme de terre Adora cuite dans le curcuma, embeurrée de chou et lard crispies ». De la belle cuisine servie au restaurant le 'Colonial Café' ou sur la terrasse (au 9^e étage) offrant une vue panoramique sur la Baie des Anges.

Le Colonial Café

Le Méridien Nice
1, Promenade des Anglais
Nice 06000
Tél : +33 (0)4 97 03 40 37
Tél : +33 (0)4 97 03 40 95



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Stéphane Viano © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Bienvenue chez Stéphane Viano

par Catherine Riboud-Martin

Chez Viano, le niçois, tout se joue entre belle ambiance, musique lounge et cuisine à tendance gastronomique sans complication. Pour cet ancien chef pâtisier du restaurant le Massoury (où il exerçait, avec Charles Séméria, à la fin des années 80, sous la houlette de Jean-Max Haussy), la belle cuisine doit se "décomplexer". Après avoir lancé son premier restaurant, le Relais Saint-Jean à Aspremont, où il excelle en cuisine, il descend de ses collines niçoises pour prendre en mains le fameux *Don Camillo de Franck Cerrutti*, qu'il tiendra pendant quelques années avant de faire l'acquisition d'un restaurant au 26 boulevard Victor Hugo... en plein centre de Nice... Pour son nouveau restaurant, il conçoit lui même l'ensemble du design : décoration, sonorisation, cuisine etc... afin de donner une patine tout à fait personnelle à sa nouvelle adresse. Ouverte depuis plus de 2 ans, sa table se veut aussi discrète que qualitative sans tapage médiatique. Côté belles saveurs, Stéphane Viano sait composer avec sagesse une cuisine fusion « à la niçoise » créative et contemporaine : « *salade de filets de rougets, copeaux de foie gras crus, artichauts et huile de noix* », « *borsotti de Mémé Emma* », « *pastilla de légumes confits, escalope de foie gras chaud et jus caramélisé* », « *pavé de loup à la plancha, légumes cuits en cocotte et jus de ratatouille émulsionné* », « *tranche de thon frais mi-cuit aux graines de sésames, légumes du moment, sauce douce au Kikoman* » ou encore le fameux « *carré de veau rôti au four avec des herbes, courgettes sautées avec des olives de Nice* ». Que du régal dans l'assiette! Les aficionados apprécieront aussi la très belle ambiance des lieux entremêlant avec bonheur gastronomie et esprit lounge-bar.

Situé en plein centre de Nice, sur la prestigieuse avenue Victor Hugo, le 26 de Stéphane Viano, est devenu en toute discrétion un lieu de raffinement gourmand dans une ambiance très « Hype ».

© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



Stéphane Viano

26 boulevard Victor Hugo
Nice - 06000
Tél: +33 493 824 863
Parking à proximité
Carte : à partir de 37 euros
Menus : 32 et 58 euros



Mourad Dougui © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

Mourad Dougui : métissages de Méditerranée

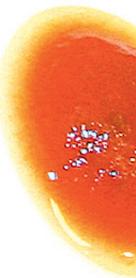
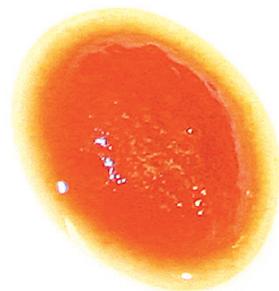
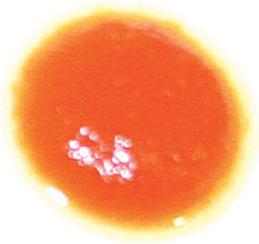
par Laurence Bonnefoix

Né dans un petit village au cœur de la Tunisie et issu d'une famille de cinq enfants, Mourad Dougui a gravi tous les échelons pour devenir chef de cuisine. Un rêve qu'il concrétise au NH Hôtel à Nice, 14 ans après ses débuts en qualité d'aide-cuisinier. Passionné et créatif, ses recettes sont baignées de soleil.



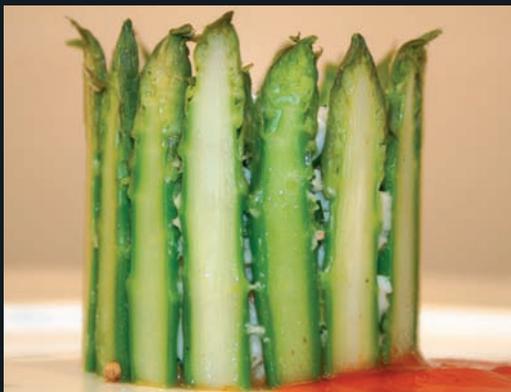
Kéfta à la tunisienne au raz el hanout © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman

C'est dans le restaurant **L'Oliveraie** dans l'enceinte du **NH Hôtel** à Nice (premier hôtel en France du groupe hôtelier espagnol NH qui possède plus de 330 hôtels dans le monde) que **Mourad Dougui** exerce son talent. Successivement commis, chef de partie et second de cuisine, il apprit son métier autour des fourneaux... Cependant il n'a pas oublié son initiation aux belles saveurs, alors qu'il était tout enfant quand sa grand-mère lui préparait les plats typiques de sa région : *Mloukhia* (ragoût de viande), *Molokheya*, *Bricks d'agneau*, *tajines*, *Broudou Khodhra* (Potage de légumes) etc... De belles inspirations qu'il sait fusionner avec brio dans les multiples recettes qu'il propose à L'Oliveraie. Une cuisine métissée de belles saveurs de Méditerranée comme l'excellente *Kefta de*



Kefta à la tunisienne au raz el hanout © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman





Grand-Mère au raz el hanout, un pur petit délice. D'ailleurs dans un petit recueil qu'il garde précieusement à la maison, il a noté l'ensemble des recettes de sa grand-mère. Ainsi à la carte du moment, il met à l'honneur quelques belles créations ponctuées de fines touches orientales : « *crème de petit potiron parfumé au cumin de Nabeul (un petit village près d'Hammamet)* » ou « *Filets de rouget mariné à l'huile d'olive vierge de Dougga (ancienne ville romaine de Tunisie)* ». Pour cet aficionado de **Marc Veyrat** et de **Ferran Adrià**, l'art culinaire est sacré. Il a fait de la belle cuisine son crédo. A chaque saison, Il n'hésite pas à tester de nouvelles saveurs, en cuisine comme à la maison, sans jamais oublier ses racines épicées de souvenirs gourmands mémorables. Sa culture méditerranéenne lui fait souvent privilégier les produits locaux qu'il assemble selon son humeur et au gré de ses inspirations : « *couronne des gambas enrobé d'asperges vertes sauce provençale* », « *tartare de filet de daurade parfumé aux épices venu d'ailleurs, vinaigrette à l'orange* », « *carré d'agneau piqué au thym citron juste rôti, dans son jus, légumes frits* » ou encore « *clémentine rôtie au vin du pays, glace caramel beurre salé, sauce pistache* » en dessert. Que du bonheur dans l'assiette agrémenté d'un service de qualité supervisé par **Joey Postel**, le responsable de la restauration. A noter que la décoration du restaurant sera complétement renouvelée dès la fin de l'année dans l'esprit très contemporain du Groupe NH Hotel.

Pour Mourad Dougui
 aficionado de Marc
 Veyrat et de Ferran
 Adrià, l'art culinaire est
 sacré. Il a fait de la belle
 cuisine son crédo. A
 chaque saison, Il n'hési-
 te pas à tester de nou-
 velles saveurs en cuisine
 comme à la maison

© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



L'Oliveraie NH Hotel Nice

2-4 Parvis de L'Europe 06300 Nice FRANCE
 Tél. +33 (0) 492 00 80 00
 Fax. +33 (0) 493 26 27 00
www.nh-hotels.com

Suggestion du jour - L'entrée, le plat, le dessert : 35 euros
 L'entrée et le plat ou le plat et le dessert : 25 euros
 A la carte : 27 à 65 euros



Yannick Franques

Restaurant Le Saint Martin

par Laurence Bonnefoix

• **Le Saint Martin** • Bâti et achevé en 1936 sur les fondations d'une ancienne Commanderie Templière, le **Château Saint-Martin & Spa**, propriété de la famille **Oetker** (« **Oetker Hotel Collection** »), est niché dans un site enchanteur de quatorze hectares. Composé de 51 chambres « *junior-suites* » dont 6 bastides privées aux prestations grand luxe, ce bel établissement est aussi l'un des fleurons historiques de la prestigieuse chaîne *Relais & Châteaux* et aussi une destination gourmande de haut niveau avec l'arrivée en cuisine du nouveau chef **Yannick Franques**. Alliant tradition et modernité, cet ancien élève d'**Alain Ducasse**, **Christian Constant** ou **Eric Fréchon** revisite avec panache les grands classiques de la gastronomie pour les 3 restaurants de l'hôtel: **Le Saint-Martin**, **La Rôtisserie** et **L'Oliveraie** (restaurant autour de la piscine, ouvert en été). A chaque table, Yannick Franques propose une gastronomie d'excellence... Cet artisan de l'authentique,

donne toujours la priorité aux produits les meilleurs aux 3 tables du Château. Si *La Rôtisserie* et *L'Oliveraie* sont destinées à des repas informels plus orientés vers la simplicité, *Le Saint-Martin* joue des registres de haute cuisine avec de savoureux façonnages gustatifs renouvelés quatre fois dans l'année pour honorer chaque saison. Ainsi la carte du moment fourmille de belles créations : « *langoustine en carpaccio tiédie, écume de carottes au carvi, bigorneaux et riquette au poivre de Sarawak* » ; « *foie gras poché, bouillon d'artichaut à l'huile de noisette torréfiée, condiment d'olives niçoises* » ; « *loup à la plancha, pousses de tétragone à la coriandre, vierge d'agrumes, amandes et olives noires* » ; « *agneau rôti au poêlon, carré de chèvre frais en croûte, cannelloni de courgettes, jus d'ail en chemise* » ou encore « *pigeon à la broche, cuisse confite en brochette de fenouil sec, Ventrèche au poivre, jus perlé d'olives...* ». Côté desserts, on aimera

aussi les talentueuses gourmandises du chef pâtissier **Jean-Michel Manière** : « *sablé chocolat et olives confites, agrémenté de sa glace au basilic - (Grand Cru Alpaco 66%)* » ou encore « *tarte soufflée Saint-Martin et sa crème glacée à la vanille de Tahiti* ». Irrésistible... Pour parfaire le tout, le nouveau sommelier, **Jean-Christophe Rault**, viendra apporter sa touche experte avec une sélection de crus parfaitement adaptés à chaque repas... Une table d'exception.

Le Saint Martin

Château Saint Martin
Avenue des Templiers.
06 140 Vence - France
Tél + 33 (0)4 93 58 02 02
reservation@chateau-st-martin.com
www.chateau-st-martin.com
www.oetkerhotels.com
Fermé lundi et mardi
Carte et menus : 62 à 130 euros



© 2008 - Droits réservés - Château Saint Martin



© 2008 - Droits réservés - Château Saint Martin



© 2008 - Droits réservés - Château Saint Martin

© 2008 - Droits réservés - Château Saint Martin



Frédéric Garnier au centre et ses collaborateurs © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

Frédéric Garnier

par Jérôme Chapman

Subtiles saveurs au Mas de Pierre

Arrivé en fin d'année 2007 au Mas de Pierre à Saint-Paul de Vence, **Frédéric Garnier** a pris en main les cuisines de la Table de Pierre en remplacement de **Nicolas Navarro**. Ce jeune dijonnais de 31 ans a déjà un parcours éloquent : successivement son chemin le mènera à l'« Hôtel de la Poste » à Saulieu, au restaurant « Les Gourmets » à Marsannay la Côte (21) et au restaurant « Laurent » (2 étoiles à Paris) avec **Joël Robuchon** (*conseillé culinaire*). Il aura la chance de croiser le chemin d'**Alain Ducasse**, qui le nomme chef de partie dans son restaurant « Alain Ducasse » à Paris, puis au « Plaza Athénée ». Fidèle à Alain Ducasse, il poursuit son ascension en 2001, en qualité de chef de partie au restaurant « Louis XV » à Monaco. En 2003, il revient dans sa région d'enfance en tant que sous-chef au restaurant « Les Gourmets » en Côte d'Or. Mais, très

rapidement en 2004, Alain Ducasse lui propose une nouvelle aventure comme *chef formateur* à l'école « Alain Ducasse formation » à Argenteuil. Dans la même année, son savoir-faire le mènera à nouveau à Monaco au poste tant attendu de Sous-chef du « Louis XV ». Un parcours de passion qui mènera ce jeune chef de 31 ans jusqu'aux cuisines du Mas de Pierre, où chaque jour il met à contribution son talent avec une cuisine simple et gustative dédiée aux saveurs méditerranéennes. Ainsi la carte de printemps sent bon la guarrigue et le gibier marin : « *encornets justes saisis, bouillon et légumes de saison liés au lard paysan, une pointe de piment d'Espelette* » ; « *épaule d'agneau des Pyrénées, frottée d'herbes de l'arrière pays, pomme de terre écrasée à l'huile d'olives* » ; « *baudroie cuisée comme une daube à la niçoise, trofies*

caramélisées au jus, tomates confites et pitchoulines » ; « *pansotti aux herbes pilées puis farcis à la bourrache, fricassée d'écrevisses pattes rouges, jus de la presse* » ou encore « *turbot sur l'arête, primeurs de nos paysans cuisinés en cocotte lutée, sucs citronnés aux palourdes* »... Plaisirs gourmands assurés !

La Table de Pierre

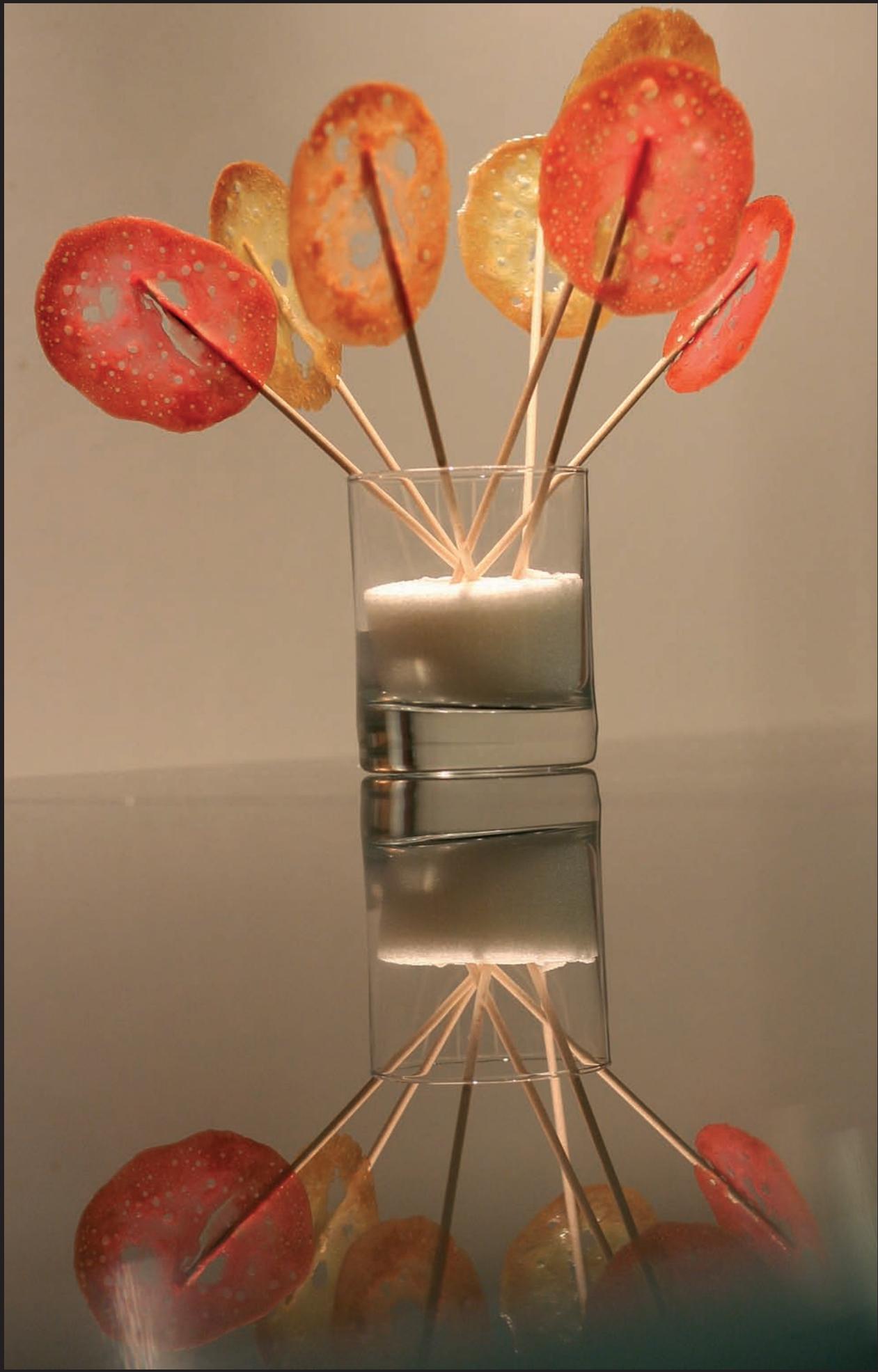
Le Mas de Pierre
Route des Serres
06570 Saint-Paul-de-Vence
Tel : +33 (0) 4 93 59 00 10
Fax : +33 (0) 4 93 59 00 59
eMail : info@lemasdepierre.com
www.lemasdepierre.com
A la Carte : 85 à 99 euros



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman





Laurent Godano et son équipe © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

Laurent Godano : Le Park à Mougins

par Laurence Bonnefoix

Installé derrière les fourneaux du restaurant Le Park à Mougins depuis août 2006, Laurent Godano enchante chaque soir ses convives par d'habiles mariages gustatifs mêlant cuisine classique et esprit contemporain en fonction de chaque saison.

• **Le Park** • Installé derrière les fourneaux du restaurant **Le Park** à Mougins depuis août 2006, **Laurent Godano**, n'est pas un inconnu. Tout a commencé pour lui en 1989, au **Carpaccio** à Villefranche/Mer, où il officiait en qualité d'apprenti-commis. Sa passion pour la cuisine lui a permis de gravir tous les échelons de la profession : 1^{er} commis au **Pavillon Ledoyen**, puis chef de partie au **Regin's** à Paris, commis au **Carlton** en 1993, suivis de plusieurs expériences successives qui le mèneront dans les cuisines du restaurant de **Jean Bardet** à Tours en qualité de second, et finalement aux cuisines du **Parc à Mougins**. Dirigé par **Eric Joinville**, ce restaurant ne manque pas de cachet. Agrémenté d'un immense parc de verdure de 18.000 m², où se nichent de mul-

tiples terrasses, jardins et bassins, les lieux sont tout à fait propices pour de joyeuses fêtes gourmandes. C'est dans une belle et vaste salle de réception aux multiples inspirations (300 m²) que Laurent Godano enchante chaque soir ses convives par d'habiles mariages gustatifs mêlant cuisine classique et esprit contemporain en fonction de chaque saison. Autour de lui, une équipe jeune et motivée constituée d'**Eric Bouton**, son second, **Christophe Charcosset**, son chef de partie viande, **Sébastien Giraud**, son chef de partie poisson et **Marc Mauro Di Mauri**, son chef pâtissier, apporte à chaque service sa contribution talentueuse pour faire de chaque plat un petit délice gourmand comme l'atteste les gourmandises de la carte de printemps : « œuf mollet/mariné,

copeaux de thon séché, asperges à la croque au sel », « biscuit vapeur, pois chiche, herbes de garrigue, tomate Mozza Di Buffalla, vinaigrette texturée d'olives Taggiasches », « bacalao de Bilbao, paëlla de petit épeautre aux crevettes grises et thym frais », « saint-pierre snacké, poudre de marjolaine, gratin de blettes aux verts », « magret de canard laqué poivrées, légumes croq'Coriandre en saké » ou encore « transparence de pana cotta coco, suspension passoa aux saveurs des îles créoles ».

Le Park

10, avenue Saint Basile
06250 Mougins
tél. +33 (0)4 92 28 07 45
Carte : 49 à 89 euros
Menus : 50 à 80 euros
Ouvert le soir



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman





David et Marc entourés de leurs fidèles collaborateurs © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

Chez les Sordello, le poisson est roi

par Patrick Kimsit

Avec en toile de fond les remparts du Vieil Antibes, le Restaurant de Bacon, table mythique de la Riviera, est aussi l'un des meilleurs restaurants de poissons de la Côte d'Azur, voir de France. On peut y déguster entre autres bonheurs gourmands, une fabuleuse bouillabaisse faite maison. Tout a commencé au Buffet de Bacon en 1948 (composé d'une toile de tente et deux tréteaux), la famille Sordello n'y vendait que pan bagnats, bières et limonades, mais ce n'est qu'en 1950 que l'établissement devient le Restaurant de Bacon, petite guinguette de bord de mer, fort sympathique, où officie aux fourneaux **Alphonsine Sordello**, cuisinière confirmée. Pendant vingt ans, elle prépare soupe de poissons, bouillabaisse, fritures, avec l'aide précieuse de ses

deux fils **Etienne** et **Adrien**, dit "Didi". C'est sous leur conduite au fil des années et avec l'aide de **Serge Philippin**, chef depuis 1978, que le restaurant devient étoilé par le guide Michelin en 1979. Fréquenté aujourd'hui par une riche clientèle mondiale, amateurs de poissons exigeants ou stars de cinéma, entre autres, le Bacon a acquis une renommée internationale et une reconnaissance professionnelle qui viennent couronner les efforts de deux générations de Sordello. La troisième pointe déjà à l'horizon... Avec **Eve**, **Marc** et **David**, qui devront dans un proche avenir prendre les rênes de cette table exceptionnelle. En attendant, pour Etienne et Didi, l'histoire continue... A chaque jour, ses retours de marché et de pêches...avec ses poissons réservés par les petits pêcheurs locaux... Si

pour Etienne et Didi, le poisson n'a pas de secret... il leur faut cependant obtenir le meilleur... tous les jours... Un exercice auquel ils sont rodés depuis plusieurs décennies. Ainsi à la carte du moment, on apprécie plaisirs gourmands et saveurs marines : « délices de Loup aux truffes du Haut Var », « fricassée de rougets tièdes à l'estragon », « filet de Poisson selon la pêche en papillote accompagné de sa garniture du Marché », « bouillabaisse dégustation », « langouste royale grillée, sauce corail » ou pour finir un « chapon à la provençale » entre autres. Côté vins, la cave regorge d'excellents millésimes issus des meilleurs crus de Loire, du Bordelais ou encore de Provence... On n'oublie pas le service sans faille. Noblesse oblige !

Restaurant de Bacon

Boulevard de Bacon

Cap d'Antibes

06160 Antibes - France

Tél. : + 33 (0)4 93 61 50 02

Fax : + 33 (0)4 93 61 65 19

e-Mail : contact@restaurantdebacon.com

www.restaurantdebacon.com

Menus : 49 (déjeuner), 79 (dîner) euros

A la Carte : 99 à 150 euros

Juillet et aout dîner à la Carte uniquement



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



La salle du restaurant de Bacon © 2008 Droits réservés - Restaurant de Bacon

Etienne, Eve, Didi Sordello et Serge Philippin à droite © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

A chaque jour, ses retours de marché et de pêches...avec des poissons réservés par de petits pêcheurs locaux... Si pour Etienne et Didi, le poisson n'a pas de secret... il leur faut cependant obtenir le meilleur...tous les jours... Un exercice auquel ils sont rodés depuis plusieurs décennies.



François Chauveau

Un des meilleurs chefs de la Riviera...

par Jérôme Chapman

Situé dans une crique à l'orée du Cap d'Antibes, le "Restaurant Les Pêcheurs", fait partie du Beach Resort « Les Pêcheurs » - famille Ferrante (au total trois restaurants et une plage de sable fin nichés entre le "Port Gallice" et le "Port des Croutons"). Agrémenté d'un grandiose panorama embrasant les îles de Lérins et le massif de l'Estérel, le "Restaurant Les Pêcheurs" est une table reconnue et appréciée. **François Chauveau**, est le "chef des cuisines" (certainement l'un des meilleurs de la Riviera) des restaurants du Beach Resort « Les Pêcheurs ». Francis Chauveau, qui a fait les beaux jours de l'Amandier à Mougins (1979-1988) et de la fameuse Belle Otero (2 étoiles Michelin) au tout dernier étage de l'hôtel Carlton (1989-2001) entre autres, y cultive de concert humilité, discrétion et talent (à méditer pour certains chefs)... Avec sa position dominante, sa splendide vue mer et sa majestueuse terrasse le "Restaurant Les Pêcheurs" surplombe des jar-

dins à l'ambiance exotique complantés de palmiers et de plantes méditerranéennes. L'architecture et la décoration d'intérieur du restaurant, créés par **Jean-Christophe** et **Marie Bruniaux**, sont particulièrement réussis. Dans l'esprit d'un voilier "hi-tech", les lignes pures de l'architecture donnent à l'entrée une tonalité sophistiquée. Portail en tôle d'acier perforé et allée en teck évoquent la passerelle d'un bateau. Ici, matériaux et formes plongent le client dans un univers du luxe unique. Parquet en Iroko, bar façon "coque de voilier", boiseries murales en bambou déplié rythmées par des incrustations en aluminium brossé, évoquent un esprit "Marina" dernière génération. Les fauteuils capitonnés ont été dessinés par Jean-Christophe Bruniaux, d'un bleu gris métallisé ainsi que les spacieuses tables rondes nappées assurent, quant à eux, le confort et le raffinement de la table. Grâce à ses baies vitrées qui s'effacent totalement, le restaurant se déploie sur sa terrasse et sa vue féeriques.

Un contexte idéal pour apprécier la cuisine de Francis Chauveau, assisté par **Hervé Busson**, son second. Côté accueil et service, c'est **Angelo Gelpi**, le directeur de la restauration, qui orchestre avec maestria, le bien-être des clients en salle avec une équipe souriante, attentive et dynamique. Le "Restaurant Les Pêcheurs" est vraiment une des grandes tables de référence de la Riviera...

Restaurant Les Pêcheurs

10, bd Maréchal Juin

06160 Cap d'Antibes - France

Tél . 04 92 93 13 30

e-mail : info@lespecheurs-lecap.com

www.lespecheurs-lecap.com

De Juin à Mi-Septembre, le restaurant est ouvert tous les soirs.

Menu : 45 ,65 et 90 euros (hors boissons).

Carte aux alentours de 100 euros

Service voiturier - Parking privé (100 places). À côté, parking privé du Port Gallice (400 places).

Francis Chauveau © 2008 Droits réservés - Photo Gabriel



© 2008 Droits réservés - Photo Gabriel Martinez



© 2008 Droits réservés - Photo Gabriel Martinez



© 2008 Droits réservés - Photo Gabriel Martinez





Le cabillaud selon Arnaud Poette © 2008 - Droits réservés

Arnaud Poette au Restaurant Eden Roc

par Jérôme Chapman

• **Restaurant Eden Roc** • Originaire de Soissons, **Arnaud Poette** est né dans une famille picarde. Meilleur Apprenti-Cuisinier de France en 1977, c'est ainsi qu'il débute sa carrière sur les routes initiatiques de la gastronomie française. De 1977 à 1982, il alternera ses premières « saisons » entre Loire-Atlantique et Haute Savoie. A l'été 1983, après un hiver opportun au *Tschuggen Grand Hôtel* de Arosa, en Suisse, le chef de de l'Eden Roc, **Michel Poitou**, l'engage en qualité de chef de partie. Arnaud Poette reviendra ainsi chaque été à différents postes jusqu'à 1992 où il prendra la fonction de chef des cuisines de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc en

remplacement de Michel Poitou. Embarqué dans une formidable aventure humaine, ce capitaine de cuisine au long cours enchante depuis 16 ans les papilles des plus grands de ce monde. Son crédo « *couleurs-senteurs-saveurs* » envoûte à chaque fois les habitués des lieux toujours en quête de belle cuisine... Cette clientèle, si attentive à la régularité et aux infimes détails qui font la différence, ne pardonne pas la médiocrité... Aussi tout doit être parfait à chaque instant, y compris dans l'accueil et le service qui ne souffrent d'aucune défaillance ; Le sourire est présent et le geste très professionnel. En plus d'équipes fort efficaces, en salle et en cuisine, Arnaud

Poette a su s'attacher aussi le talent de **Lilian Bonnefoi**, son chef pâtissier, complice depuis 1995 (*élu Meilleur Chef Pâtissier de la Côte d'Azur en janvier 2008*). Comblé de bonheur, Arnaud Poette se réjouit cette année de voir ses cuisines agrandies et entièrement rénovées afin de pouvoir donner le meilleur de lui-même, avec l'assistance précieuse de ses deux seconds : **Richard Petillion** et **Olivier Gaiatto** qui veillent avec une attention de tous les instants à la parfaite confection des plats, mariant créativité et belles tonalités gustatives de Méditerranée sans excentricité. Ainsi à la carte de printemps du restaurant Eden Roc, on se réglera de cette cuisine « *pleine saveur* » toujours autour des meilleurs produits de saison... Gage d'excellence oblige. Si la carte change régulièrement, on n'oubliera pas on plus les grands classiques de la maison, qui ont fait, au fil des ans, le renom de cette table mythique, tels les « *filets de rougets de roche poêlés à l'Antiboise* » ou encore le « *loup de mer sauvage façon Eden-Roc au basilic, mousseline de fenouil* »... Indémontable !



Arnaud Poette © 2008 - Droits réservés



Françoises de Lilian Bonnefoi © 2008 - Droits réservés

Eden Roc

Hôtel du Cap
Boulevard JF Kennedy
06601 Antibes - France
Tél. : 33 (0)4 93 61 39 01



le grand hôtel à cannes



Le Park 45 - Crédits photo © 2008 Grand Hôtel Cannes



La Plage du Grand Hôtel - Crédit photo © 2008 Grand Hôtel Cannes

Le Grand Hôtel à Cannes

par Jérôme Chapman

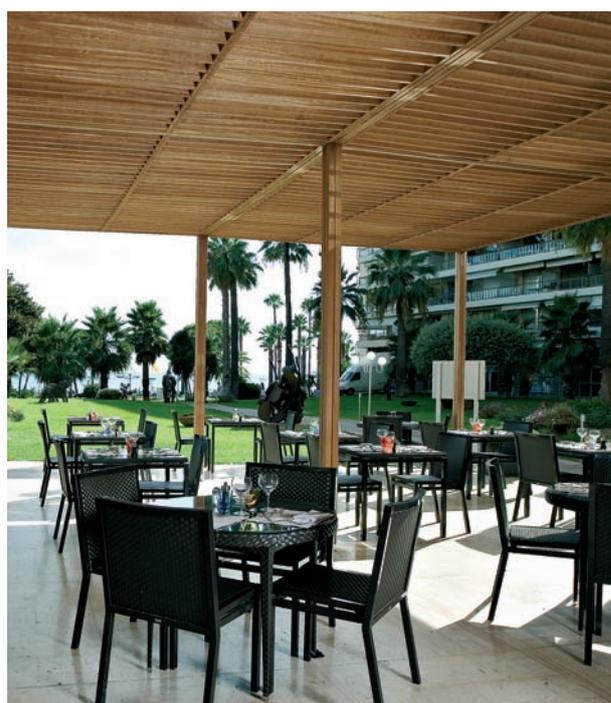
Situé en plein centre de la Croisette à Cannes, le Grand Hôtel, quatre étoiles luxe, affilié au Groupe Warwick Hôtels, joue charme et discrétion dans un havre de verdure face à la mer. Un lieu unique pour une clientèle en quête de raffinement.



La salle du restaurant Park 45 - Crédit photo © 2008 Grand Hôtel Cannes

Dirigé depuis plus de 10 ans par **Hughes Raybaud**, ce bel hôtel cultive un art de vivre tout à fait singulier assurant raffinement et discrétion. Sa position stratégique en plein centre de la Croisette, sa terrasse, son bar, son restaurant, ses jardins face aux belles eaux bleues de la Méditerranée et ses chambres lumineuses et spacieuses (40 m² minimum) en font un must hôtelier unique en son genre. Tout récemment l'hôtel a été entièrement rénové dans une tonalité « très année 60 »... apportant une délicieuse patine "millésimée" aux 76 chambres et suites dotées de prestations et d'équipements de dernières générations: climatisation silencieuse, télévision à écran plat, internet haut débit, salles de

bain haut de gamme en marbre et bois exotique entre autres. Toutes les suites sont situées au 11^e et dernier étage et agrémentées de larges terrasses avec jacuzzi privé. Comble du luxe, c'est un des étages les plus hauts de la Croisette offrant un panorama fantastique sur la baie de Cannes. Côté gastronomie, l'hôtel met aussi en avant, dans son restaurant **Le Park 45**, une cuisine dédiée aux belles saveurs, concoctée par le chef des lieux, aussi discret que talentueux, qui sait avec brio apporter son lot de plaisirs gourmands : « terrine de foie gras à la poire confite, chips de pomme », « minute de homard tiède sur brunoise de légumes, vinaigrette de lentilles », « nage de coquilles



La terrasse du Grand Hôtel - Crédit photo © 2008 Grand Hôtel Cannes



Terrasse de chambre avec vue sur mer - Crédit photo © 2008 Grand Hôtel Cannes



Une chambre de luxe - Crédit photo © 2008 Grand Hôtel Cannes

Le Grand Hôtel à Cannes

par Jérôme Chapman

Le restaurant du Grand Hôtel est devenu une table reconnue idéale pour déjeuner ou dîner chic à Cannes. Le Grand Hôtel, c'est aussi une superbe plage qui est aussi en période de festival, le rendez-vous de manifestations prestigieuses

*saint-jacques au champagne, julienne de carottes et céleri », « marbré de volaille et légumes de saison, jeunes pousses, vinaigrette de châtaignes », « traditionnelle soupe de poissons de roche, croûtons à l'ail, rouille maison », « bourride de loup et de lotte aux épices, mueslibrôt en aioli » ou « rôti de turbot mariné à la vanille, coulis de betterave rouge ». Dans le style de l'hôtel, le restaurant, a totalement été repensé dans une déco très "design" avec de beaux nappages blancs, vaisselles et verreries contemporaines. Il est devenu une table reconnue idéale pour déjeuner ou dîner chic à Cannes avec en agrément un accueil et service de qualité supervisé avec élégance par **Joris Le Breton**, le directeur de la restauration. L'autre atout du*

Grand Hôtel, c'est son bar-lounge et sa belle terrasse... On peut y déguster toutes sortes de cocktails préparés par le barman de la maison. Le Grand Hôtel, c'est aussi une superbe plage de luxe, complément indispensable d'un séjour de détente agréable sur la Côte d'Azur. Située juste au bas des jardins de l'hôtel, la plage, avec ses parasols bleu et blanc, est aussi en période de festivals et congrès, un rendez-vous de manifestations prestigieuses... tout au long de l'année. A noter, qu'entre autres aménagements l'hôtel possède aussi quelques salles de séminaires mises à la disposition de la clientèle d'affaire en toutes saisons. Au final, on aime le charme discret de ce bel hôtel du centre Croisette avec son personnel attentionné et attaché à la satisfaction totale du client.

Le Grand Hôtel

45 La Croisette
06400 Cannes
Tél : +33 (0) 4 93 38 15 45
Fax : +33 (0) 4 93 68 97 45
eMail : info@grand-hotel-cannes.com
Chambres : 200 à 470 euros
Suites : 500 à 2800 euros



Terrasse avec jacuzzi - Crédit photo © 2008 Grand Hôtel Cannes



Une des grandes suites du Grand Hôtel - Crédit photo © 2008 Grand Hôtel Cannes





Café de Paris à Monte-Carlo

par Patrick Kimsit



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

Stefano Brancato et Jacky Lambert... Un tandem gagnant

En plein cœur de Monte-Carlo, centre d'attraction *people* incontournable, la mythique Brasserie 1900 du **Café de Paris**, dirigée avec talent par **Stefano Brancato**, joue à « *guichets fermés* » événements et thèmes gourmands renouvelés tout au long de l'année. Au café de Paris, nouvelle saison est toujours synonyme de nouvelles inspirations. Ainsi la récente carte mise en place le 19 mars 2008 sent bon les spécialités printanières et estivales jonglant avec bonne humeur autour d'un festival de saveurs appétissantes dans l'assiette. Chaque jour le chef, **Jacques (Jacky) Lambert**, et ses équipes de cuisine, mettent à l'honneur de nombreuses suggestions dans l'esprit du moment (*sans oublier la gastronomie monégasque dont les fameux barbagnians servis en amuses-bouche*) : « *crème de légumes aux croûtons* », « *soupe de poissons de roche à la rouille* », « *cocktail de crevettes roses sauce calypso* », « *foie gras frais de canard maison cuit à l'ancienne et ses petites brioches* »,

« *caviar sevruga azeri et blinis* », « *farci du pays et panisses, feuilles de mesclun* », « *noix de saint-jacques cuites à la plancha parfumées à la citronnelle et vanille, avocat et shiso* », ou encore « *loup de la méditerranée grillé au fenouil purple* »... Une vraie carte brasserie, avec ses plats canailles, ses grands classiques et aussi de belles assiettes pour petites et grandes faims ou pour les « *retours de casino* » **chanceux**. Pour les équipes de cuisine ou de salle, chaque service est un challenge permanent pour satisfaire plus d'un millier de clients par jour. Grâce à un service rapide et attentionné, prodigué par les brigades de salle, tout le beau monde très *Jet-Set*, client des lieux, convole en belles agapes gourmandes dans la joie, la bien-séance et le chic décontracté de la Principauté. La toute dernière nouveauté du Café de Paris, depuis le 1^{er} mai 2008, est l'installation d'un kiosque à glaces **Morelli's Gelato** (*une des meilleures glaces du monde - référencée chez Harrods*). Les glaces Morelli's, sont directe-

ment produites par le Café de Paris dans un laboratoire spécialement mis en place à cet effet. Autre nouveauté à partir du 12 juin : le Café de Paris propose de 20h à 00h30 sur son « *Bar-Terrasse* » des soirées animées par un orchestre... au rythme de superbes cocktails préparés par le barman du célèbre Café. Ainsi toute l'année, le Café de Paris enchante sa belle clientèle de thématiques gourmandes et festives grâce aux belles idées de Stefano Brancato et Jacques Lambert... Un vrai tandem gagnant...

Café de Paris

Place du Casino

98000 Monte-Carlo

Principauté de Monaco

Ouvert tous les jours de 8h à 2h du matin

Tél : (377) 98 06 76 23

A la Carte : 35 à 95 euros



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



Concours Le Neptune d'Or en présence de Marc Veyrat : Premier rang en bas : Gérard Viaud, Paul Obadia, Frédéric Jourdan-Gassin, Marcel Lesoille, Marc Veyrat, David Martin

Agecotel 2008



à Nice

Retour sur images



Les stands à Agecotel 2008.

Agecotel 2008

Organisé tous les 2 ans dans l'enceinte du Palais des Expositions de Nice, le salon Agecotel 2008 a affiché un très beau succès pour sa toute dernière édition.

Organisé tous les 2 ans au Palais des Expositions de Nice par **Nicexpo**, le salon Agecotel 2008 (destiné aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration) a affiché un beau succès pour sa toute dernière édition. Les quelques 15 000 visiteurs du salon ont pu découvrir de nombreux produits alimentaires, boissons ou matériels ainsi que moult animations proposées sur 4 jours.

Côté animations, 6 concours, ont mis à l'épreuve de nombreux professionnels régionaux ! Tout d'abord, le concours de La **Perle d'Or** (présidé par **Marc Veyrat** et animé par **Marcel Loissile** - champion du monde d'ouverture d'huitres) qui a eu lieu le lundi 4 février a mis à l'honneur les meilleurs écaillés de la région PACA. Ont été récompensés pour leurs compositions des plus beaux plateaux de coquillages et fruits de mer: **Max Bourgeois** de La Brocherie II (premier lauréat), **Laurent Pastor** de La Gauloise (second lauréat) et **Eric Montegani**, Restaurant Albert I^{er} (3^e lauréat).

Dans la même journée de 14 à 18 heures : fut présentée la première partie du concours **Le Neptune d'Or**. Parrainé par **Marc Veyrat** et présenté par **David**

Martin. Il s'agissait pour une douzaine de chefs renommés de la région de s'affronter devant un jury de journalistes et de chefs, en confectionnant un plat aux ingrédients imposés : huitres, coquilles Saint Jacques et langoustines.

Le mardi 5 février sur le stand de l'**APCIG**, avait lieu la remise des Trophées du Terroir. L'*Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin* avait organisée pour la 1^{re} fois, sous le haut patronage du **Ministère du Tourisme**, des trophées symbole d'un label de qualité. Le jury était composé des journalistes locaux membres de l'**APCIG**, de deux grands chefs régionaux et présidé par le président national de l'**APCIG**, **Jean-Claude Mariani**. Après un tour de France des régions, la finale aura lieu à Paris dans le courant de l'année 2008. Tous les lauréats recevront un diplôme et une affichette et figureront aussi sur le site de l'**APCIG**. Furent ainsi récompensés de ce label les établissements régionaux suivants : **Josy-Jo** - Madame Josy Bandecchi, **La Merenda** - Monsieur Dominique Le Stanc, **Lou Pebre d'Ai** - Monsieur Jérôme Carteri, **Le**

Concorde - Monsieur Alain Bœuf, **Chez Fonfon** - Monsieur Pinna, **Le Bistrot du Paradou** - Jean-Louis et Mireille Pons, **L'Hôtel de l'Avenue** - Monsieur Jean-Louis Genovesi, **Les Arcades** - Mimi et Dédé Brothier, **Chez Odile** - Madame Odile Rogati, **La Capeline** - Corinne et Laurent Laugier, **La Regalido** - Monsieur Jean-Pierre Michel, **Lou Mas du Juge** - Madame Granier, **La Tonnelle** - Pascale et Gil Renard, **La Petite Fontaine** - Madame Nicole Fontana et **le restaurant Chez Daniel et Julia** - Daniel et Julia. Dans la même journée furent aussi remis les prix du Trophée « *Le Chef des Chefs* », organisé par l'*e-mail Gourmand*, de **Gérard** et **Michèle Bernar**, qui consacra le chef des chefs de cuisine, le chef des chefs pâtisseries de restaurant et le chef des chefs sommeliers. Ce sont les lecteurs de l'*E-mail Gourmand* qui avaient voté en direct depuis le début de l'année qui ont constitué le jury. Ainsi ont été récompensés pour les *Trophées 1,2,3 Chefs Cuisiniers* : **Joël Garault**, Hôtel Hermitage, à Monaco, **Jean-Denis Rieubland**, Hôtel Negresco à Nice et **Jacques Chibois**, La Bastide Saint Antoine à Grasse.

Paul Obadia, Directeur Général de Nicexpo et Frédéric Jourdan Gassan, Président de Nicexpo, et organisateurs d'Agecotel



Concours du meilleur Ecailler la Perle d'Or



Démonstration de cuisine à l'azote des Toques Brûlées



Démonstration de sculpture sur glace des Toques Brûlées



Démonstration de cuisine moléculaire des Toques Brûlées



Concours Trophée International Jeunes Talents Auguste Escoffier en présence de Christian Willer

Les lauréats pour 1,2,3 Chefs Pâtisseries sont **Lilian Bonnefoi**, Eden Roc Hôtel du Cap au Cap d'Antibes, **Jean-Michel Llorca**, Le Moulin de Mougins à Mougins, **François Raimbault**, l'Oasis à Mandelieu La Napoule et pour les Trophées 1,2,3 Sommeliers : **Bruno Scavo**, Sporting Club et Casino à Monaco, **Pascal Paulze**, L'oasis à Mandelieu la Napoule et **André Toscano**, Hôtel Martinez à Cannes.

Cette fin de journée fut riche en événements avec la suite et fin du **Neptune d'Or** ainsi que sa remise des prix qui mettait à l'honneur le talentueux **Francis Scordel** et son chef de partie **Sébastien Kaczmarek** du *Mas d'Artigny* à Saint-Paul, **Pascal Garigues** de *Hôtel Hermitage* - SBM à Monaco et **Emilien Windels** de *Hôtel Negresco* à Nice.

Mercredi 6 février étaient décernés les **Trophées Max Cartier**, représentés par une poêle artistique réalisée par le sculpteur. C'est en fait trois concours en un. Il s'agissait tout d'abord pour 12 chefs répartis en 6 équipes de préparer un plat salé et un plat sucré. Un jury composé de journalistes et de chefs décerna respectivement la 1^{ère} **Poêle du Meilleur Chef (plat salé)** à **Christophe**

Dié de l'*Hôtel de Mougins* à Mougins (*St Pierre en papier carta, légumes en souvenir de Hong Kong*) et du Meilleur Chef (*plat sucré*) à **Marika Van Beurden** de l'*Hôtel du Castellet* (Zénitherranée)

La 2^e fut attribué à 3 hôtels plébiscité par une enquête anonyme pour la qualité de ses services : furent récompensés : le *Palais de la Méditerranée* à Nice, le

Moulin de Mougins à Mougins et Le Clos des Arts à La Colle sur Loup. Le 3^{ème} prix **Max Cartier** récompensa le plus beau stand d'Agecotel représenté par La **Boulangerie de Demain** (*Ets Roquet ; Ets Alma Farine - distributeur de la farine Banette ; Ets Tout Technique Distributeur du matériel Bongard*). Le Salon Agecotel 2008 s'acheva sur cette dernière remise de

prix. Durant ces 4 jours de salon, pendant qu'avaient lieu concours et remises de prix, les nombreux visiteurs purent apprécier la qualité des prestations et produits présents sur les stands.



Marcel Lesolle et Marc Veyrat



Les créations pour les fêtes de Pâques - Photo : Didier Carrié - © 2008

Monsieur Chocolat

par Jérôme Chapman

• Après avoir travaillé plus de 20 d'années comme chef pâtissier auprès de grand chef de cuisine renommés tels **Marc Veyrat**, **Jacques Maximin** ou encore **Bruno de Lorgues**, **Didier Carrié** a relevé le défi de créer sa propre entreprise, une expérience qui manquait à son palmarès de talentueux pâtissier. Il y a plus 3 ans, c'est un coup de cœur qui l'amène à racheter une petite fabrique artisanale à Agay (à quelques kilomètres de Saint-Raphaël dans le Var), fondée il y a 40 ans par **Roger Pelleron**, un passionné du chocolat... Une passion qui le gagnera aussi dès les premiers jours. Il achète même une boutique **Le Palet d'Or**, non loin de là. Devenu artisan-chocolatier, Didier Carrié se lance dans d'originales créations pour toutes occasions. Il crée aussi le *Mimosa de la fleur au chocolat*, une nouvelle recette dont il vient de déposer le brevet. « *Le Mimosa d'Agay est un chocolat unique, tout doux, roulé dans la poudre de mimosa cristallisée...*

et crée une délicieuse surprise. Une truffe de chocolat blanc parfumée avec du mimosa, de l'écorce de citron confit et le tout légèrement relevé d'une liqueur de plantes ». Tout récemment, à l'occasion des fêtes de Pâques, Didier Carrié innove encore en créant des sujets peints et colorés à la main. Des pièces uniques aussi belles à voir qu'à déguster... « *On essaye de rester au plus près de la réalité dans les couleurs en utilisant de petits pistolets ou encore des aéroglyphes, jonglant avec de multiples teintes issues de colorants liposolubles, beurre de cacao ou dans certains cas du chocolat blanc. Mais avant toutes choses, on commence toujours par faire le noir de l'œil, puis le blanc, les crêtes ou autres décors avec de petits pincesaux. Certaines pièces passent une quinzaine de fois entre mes mains ou celle de mon chocolatier Jonathan. Le chocolat qu'on utilise est 100% beurre de Cacao dont certains ont même des origines très nobles ou sont issus de*

pures plantations comme pour le chocolat noir. On utilise en général pour le chocolat noir un 70% de Cacao. Pour les fêtes de Pâques, nous privilégions un chocolat au lait à 38%. Il a un goût très chocolat au lait que les enfants adorent, alors que pour Noël, nous utilisons un 44% de cacao avec un goût plus prononcé qui plaît beaucoup plus au grandes personnes. Quant à nos pralinés ils sont aussi fabriqués à l'ancienne au sucre cuit, ainsi que d'autres produits tel le Gianduja que nous fabriquons nous-même ». Fort de cette belle passion, Didier Carrié est récompensé par le succès, ses créations s'exportent aussi à l'étranger et il a en projet l'ouverture de 2 nouvelles boutiques dans un très proche avenir. Gage de ce succès, ses clients l'appellent aussi **Monsieur Chocolat**.
Tél. Magasin 04 94 82 00 88
Tél. Fabrique 04 94 82 05 19
www.le-palet-d-or.com



Didier carrié (à droite) et un jeune collaborateur - © 2008 Jérôme Chapman



La Corne d'abondance et les fameux Mimosas d'Agay - © 2008 Didier Carrié



Les créations pour les fêtes de Pâques - Photo : Jérôme Chapman - © 2008



Les Oeufs de Pâques - Photo : Jérôme Chapman - © 2008



Les créations pour les fêtes de Noël - Photo : Didier Carrié - © 2007

Le chocolat : un péché plein de vertus ...

par Liana Marabini

Le chocolat trouve ses origines sur la presqu'île de Yucatan, l'un des états du Mexique, où les Mayas ont découvert le cacao vers l'an 600 et en ont fait l'une des bases de leur alimentation. Ils ont baptisé le fruit de l'arbre aux cabosses "*cacau*", origine du mot "*cacao*". Très croyants, les Mayas considéraient le cacao comme un breuvage rituel symbole de volupté et d'abondance et l'associaient aux offrandes funéraires des hauts dignitaires mayas. Ils prêtèrent rapidement au cacao de nombreuses vertus aphrodisiaques, comme celle d'éveiller leurs sens.

Chez les Mayas Pipil, les fèves de cacao étaient offertes douze jours après une naissance, au moment du choix du prénom de l'enfant. Lors du rituel de puberté, le corps des jeunes garçons était enduit d'un mélange d'eau de pluie, de pétales de fleurs et de poudre de cacao. Afin d'assurer une meilleure récolte, les Mayas procédaient à une offrande auprès du dieu aztèque de la lune: Quetzalcoatl. La légende veut que Quetzalcoatl ait ravi le cacao au pays des fils du Soleil pour le donner ensuite aux hommes. Ce roi-prêtre souhaitant devenir immortel fit appel au magicien Titlacan pour préparer un breuvage. Il le but et perdit la tête. Il brûla alors tous ses palais, enterra ses trésors et transforma les arbres de cacao en espèce ne donnant plus de fruits. Il quitta ensuite son royaume pour le pays de la jeu-

nesse en promettant à son peuple de revenir leur rapporter les trésors perdus. Ne voyant pas Quetzalcoatl revenir, les Mayas prirent alors grand soin des quelques cacaoyers épargnés par sa colère. C'est alors que le cacao devint le fruit et le symbole du paradis perdu et commença sa grande aventure à travers le monde.

Cap sur le nouveau monde

En 1519, **Hernan Cortès** partit conquérir le Nouveau Monde avec 700 de ses hommes et découvrit ainsi les Aztèques et leur breuvage sacré. Il fut accueilli comme un dieu par l'empereur aztèque Moctezuma (son arrivée correspondant avec le retour prévu du dieu Quetzacoatl). Soucieux d'asseoir le pouvoir espagnol sur le Nouveau Monde, Cortès comprit très vite tout le profit économique que l'on pouvait tirer du cacao. Il reprit les exploitations de cacaoyers et perçut l'impôt sur les cultures en lieu et place des gouvernements locaux. Ensuite, il intensifia la récolte du cacao. En 1528, devenu gouverneur du Mexique, après avoir fait disparaître la population aztèque, Cortès expédia le cacao comme une vulgaire monnaie d'échange à la cour d'Espagne. Le cacao y fut apprécié à sa juste valeur, car il permettait d'acheter sur les marchés toutes sortes de marchandises. Un intense commerce de fèves s'instaura alors entre

l'Amérique Latine et l'Espagne. Au début du XVII^{ème} siècle, les Espagnols tentèrent d'implanter la culture du cacao aux Antilles et en Jamaïque, puis vers La Havane et Veracruz, en Nouvelle Espagne. Pendant toute cette période, le cacao faisait principalement l'objet d'un commerce sur le continent sud-américain, la Nouvelle Espagne étant de très loin le premier pays consommateur. Les exportations vénézuéliennes de cacao furent alors échangées contre l'argent des mines mexicaines. Ensuite, le cacao fut réexporté du Mexique vers Cadix en échange de produits manufacturés et alimentaires, à leur tour réexpédiés vers le Nouveau Monde. Ce circuit d'échange du cacao assurait du travail à de nombreux intermédiaires: caravaniers, négociants... En revanche, il faisait l'objet de convoitises et les bateaux le transportant étaient régulièrement attaqués par des corsaires.

Le Chocolat conquît l'Europe

Peu à peu, le cacao franchit les frontières et ce n'est qu'en 1615 qu'il fut introduit en France grâce à **Anne d'Autriche**, fille du roi d'Espagne Philippe II, et épouse de Louis XIII. Le chocolat connut ensuite un grand succès à la cour du roi de France grâce à **Marie Thérèse, infante d'Espagne** et femme de Louis XIV, qui lui vouait une véritable

passion. En 1659, un certain **David Chaillou** ouvrit la première fabrique de chocolat à Paris. Le chocolat se répandit en Europe chez les privilégiés de l'aristocratie et de la grande bourgeoisie, vers 1646 en Allemagne, en 1657 en Angleterre, en 1697 en Suisse. Enfin, il fallut attendre 1720 pour qu'en Italie, le chocolat soit accueilli avec enthousiasme, de Florence à Venise. Il faut attendre le XIX^{ème} siècle pour voir se développer dans toutes ses formes la tablette de chocolat, grâce à **Menier**. C'est à ce moment que l'on commença à croquer le chocolat, auparavant servi surtout en boisson et rarement sous forme solide. En 1875, après l'invention du lait en poudre par **Henri Nestlé**, ce dernier s'associa avec **Daniel Peter**, un chocolatier suisse. Ils eurent l'idée d'ajouter ce lait aux tablettes de chocolat, créant ainsi les premières tablettes de chocolat au lait.

Informations :

<http://www.scriptament-monaco.com>



Les Maya écrivaient sur des morceaux d'écorce qu'ils repliaient ensuite. Cette double page représente un dieu marchand au visage noir et des cultivateurs de cacao.

Les Aztèques versaient le chocolat de haut pour le faire mousser. (à gauche)
Codex précolombien représentant "Theobrama cacao" avec ses cabosses poussant dans un bassin rempli de terre. (à droite)



Curiosités... amusantes

Barthélémy Colomb, frère de Christophe, se trouvant sur l'île de Guanaja, vit accoster une pirogue chargée de marchandises et rapporta les propos suivants:
"Des sortes d'amandes étaient utilisées en guise de monnaie en Nouvelle Espagne, dont les indigènes semblaient faire grand cas. Je remarquai que quelques unes de ces amandes étant tombées à l'eau, tous essayaient de les ramasser comme s'ils avaient perdu un œil".
Ceci illustre bien le caractère sacré accordé, à cette époque, aux fèves de cacao.

Madame de Sévigné, qui mettait un point d'honneur à être dans l'air du temps, fut une grande adepte de cette boisson exotique très en vogue dans les salons. Elle fit de nombreuses allusions au chocolat dans ses correspondances et à une époque elle accorda au chocolat des vertus sulfureuses. Elle colporta une étonnante rumeur qui voulait qu'une de ses amies, la Marquise de Coëtlogon, prit tant de chocolat pendant sa grossesse qu'elle accoucha d'un bébé "noir comme le diable", qui mourut quelques temps après sa naissance.

Le marquis de Sade vouait un véritable culte au chocolat auquel il attribuait des vertus puissantes : aphrodisiaque, désinhibant, objet de convivialité et de bonne santé. Lors d'une fête, il servit à ses convives des chocolats fourrés de poudre de cantharide (utilisé dans les préparations aphrodisiaques) dont l'effet fut immédiat. Le bal dégénéra dans des proportions inavouables et le célèbre marquis fut obligé de fuir la France en 1772.



« Premières Côtes de Blaye » court en tête

Cette appellation dynamique est présente sur tous les fronts, gastronomique et sportif ! Le syndicat des Premières Côtes de Blaye développe son partenariat avec la célèbre épreuve du *Marathon des Premières Côtes de Blaye*, sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde. Plus de 500 coureurs étaient inscrits à l'édition 2008, la 5ème, dont le tracé de 42 kilomètres traverse 14 communes de l'appellation et 12 châteaux viticoles, égayés d'animations et de dégustations.

Chasse aux vins étonnants

Eric Reppert est un chasseur de bouchons. Dans sa cave, 5000 bouteilles trouveront vite preneurs. Ce ne sont que de petits bijoux des terroirs viticoles français. De Loire en Bourgogne, du Languedoc en Beaujolais, il traque inlassablement les productions

« étonnantes ». Vins étonnants par leur cépage rare, par leur vinification atypique, par leur production confidentielle.

Chacune de ces perles est travaillée, parfois à contre courant de la réglementation – d'où une grande majorité de « vins de table » – par des hommes et des femmes volontaires, pleins d'humour (voir plus loin) qui sont autant de joailliers du terroir.

Dernièrement, Eric a servi et commenté les vins d'un dîner découverte au « canard-jazz », un bistrot à squatter d'urgence à Bordeaux. Sur la cuisine toute simple et franche de **Jean Claude Furnari**, il

Les marathoniens ont le privilège de terminer leur course sur tapis rouge déployé dans la cour de la Citadelle de Blaye, une des œuvres maîtresses de Vauban (18 mai). Ce terroir complexe aime les merlots rouges, les cabernet-francs et malbec, sur sa partie argilo-calcaire. Sur ses buttes argilo-graveleuses, excellent les cabernet-sauvignon et sauvignon blanc. Un des derniers week-end d'avril, il a réussi l'accord parfait avec l'asperge du Blayais, autre spécialité du cru.

a proposé un cabernet d'Anjou rosé moelleux **Bablut 1970**, le plus cher de la sélection, à 30 euros environ, un « *Swimming poule blanc Ancestra* » 2006, un chardonnay de **Cyril Alonso** en Mâconnais.

Sur une tête de veau (exceptionnelle!), un pur bourboulenc cultivé au pied de la Clape, sur un hectare d'ancien marais salant à Fleury d'Aude, d'où une longue finale saline.

Eric Reppert avoue une affection toute spéciale pour un sauvignon de Saint Bris le Vineux, issu d'une poche de résistance au chardonnay de la région. On l'a compris, rien que du tempérament, du caractère, des émotions gustatives et humaines, et une surprise elle aussi étonnante, chaque bouteille n'exède pas les 8 à 10 euros pièce... Y en aura-t-il pour tout le monde ?

www.vins-etonnants.com



Le fameux château Yquem © 2008 Sotheby's

Château d'Yquem affole les enchères...

Mi-avril, un collectionneur de vins rares a eu le privilège d'acquérir 136 bouteilles de **Château d'Yquem**, au cours d'une vente exceptionnelle organisée par **Sotheby's** à Londres et dirigée par **Stephen Mould**, chef du département Vins européens. Le lot, âprement disputé entre trois amateurs, a atteint la somme de 456.000 euros, le record à ce jour pour la place de Londres. Cette « collection verticale » de millésimes de 1892 à 2001, « sacrifiée » par le PDG **Pierre Lurton**, et comportant des merveilles, n'avait jamais quitté les caves célèberrimes du premier grand cru classé du sauternais (*Sauternes, Gironde*). **La vieille Dame** de 1892 a atteint le maximum des enchères à 25.000 euros. Un **1935** a été adjugé à 2000 euros.

Serena Sutcliffe, directrice du département international des Vins a eu ces mots définitifs : « *De tous les vins de sauternes, Yquem est celui qui semble indestructible et offre une émotion gustative sans égale.* » Pierre Lurton a confirmé ce diagnostic : « *Le vin d'Yquem, d'une robe exceptionnelle, a acquis au fil du siècle des arômes de fruits confits, des saveurs confiturées, de pâtes de coing* »... Le propre des grands seigneurs du bordelais. Le chanceux acquéreur osera-t'il ouvrir les précieux flacons pour vérifier ce dont personne à vrai dire ne doute ? La vente avait également lieu par Internet, à l'initiative de **Bernard Le Marois**, de *Wineandco.com* qui a réussi un beau coup médiatique.



Le fameux château Yquem © 2008 Sotheby's

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



Christophe Château, Directeur de l'Union, et Laurent Capenne, entourent Andreas Larssen © 2008 Cap et Cimes

Dégustation du Millésime 2007 de l'Union des Côtes de Bordeaux

Fin mars, la toute jeune **Union des Côtes de Bordeaux** a présenté en avant première son millésime 2007 en présence d'un invité surprise, le meilleur sommelier du monde 2007, **Andréa Larsson**. Alors que les prévisions étaient pessimistes, dues à des conditions climatiques difficiles, importateurs, négociants, courtiers et restaurateurs ont pu découvrir -autre belle surprise- des productions nullement décevantes. Le lourd travail des viticulteurs a payé et permis de sortir un millésime qui compense son manque

de puissance par son équilibre, son fruité et sa fraîcheur*. C'est la promesse d'un vin de plaisir qui comblera le marché, avide actuellement de ce type de vins friands. La dégustation du millésime a eu lieu au nouveau **Régent Grand Hôtel** de Bordeaux, un cadre de grande élégance qui restitue au cœur du Bordeaux historique les codes architecturaux du 18^e siècle, et classe les **Côtes de Bordeaux** dans le haut de gamme. Pour **Christophe Château**, président de l'Union, la manifestation s'est

vue une forme de baptême du regroupement des Côtes, âgé de 3 ans, qui représente désormais 1600 viticulteurs, et 900.000 hectolitres de vin, le 1/6^e de la production bordelaise.

**Climatologie du Millésime 2007 : après un avril chaud et sec, les mois de mai, juin et juillet, frais et pluvieux, ont nécessité un gros travail pour limiter les attaques de parasites et favoriser la maturation du raisin. Il a fallu attendre pour vendanger, parfois jusqu'au 10 octobre.*

Dégustation du Millésime 2007 de l'Union des Côtes de Bordeaux au Régent Grand Hôtel © 2008 Cap et Cimes



En Bref...

Pape, un label très disputé
Le vin, le Pape et les plaideurs : la fable se joue au tribunal de Carpentras. Après 34 ans de coexistence pacifique, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape attaquent ceux de « L'enclave des Papes », revendiquant à leur profit l'exclusivité de la mention « Pape ». Ceux de Valréas, Visan, Richerenches et Grillon (Vaucluse) en appellent à l'histoire des papes en Avignon, et l'achat de droits seigneuriaux des dites cités par un certain Jean XXII en 1317. L'Enclave des papes est née. Elle résiste à tous les aléas. Une révolution, deux Empires, deux monarchies et cinq républiques n'ont pas raison de son statut particulier. En 1974, la marque est créée et se défend d'avoir fondé son succès sur un emprunt ou une imitation de sa papale voisine. En 2008, le Pape sera-t-il le seul témoin à n'avoir pas son mot à dire pour trancher le litige ?

Vins en vert... Côtes de Bourg et de Blaye s'engagent pour l'environnement. Ils viennent d'inaugurer à Villeneuve une station commune de traitement des effluents viticoles. Une réalisation exemplaire qui a obtenu le concours des département, région, CUMA, chambre d'Agriculture...

Rencontre avec Pedro Hernández

Propos recueillis par Jérôme Chapman

Homme de passion et gardien des traditions, Pedro Hernández produit, sous la marque Martin Raventos, certainement les meilleurs jambons d'Espagne. Issus de races "puros ibéricos", ses "jamones" sont conservés précieusement en cave comme de grands millésimes.

A quand remonte la création de votre entreprise?

P.H. : Tout a commencé dans les années 1930. Ma famille avait une entreprise d'élevage en Salamanque. Nous y élevions des cochons de pures races ibériques. Depuis ses années-là jusqu'aux années 1960, nous nous sommes concentrés sur la préservation de la pureté de la race. Par la suite nous avons commencé à nous intéresser à la production et à l'affinage du jambon. Et c'est au tout début des années 1990, que nous avons finalement créé la marque **Martin-Raventos**... Nous avons ouvert une boutique spécialisée à Barcelone sous le nom de **Jamonísimo**.

Quelles doivent être les qualités d'un jambon ibérique?

P.H. : C'est tout d'abord les arômes et la texture. Pour obtenir un grand jambon ibérique, il faut des cochons de race pure, un élevage spécifique et l'obtention d'une maturité suffisante pour pouvoir développer les arômes. La dénomination Jamón ibérico (jambon ibérique) est soumise

à des normes très sévères. Les cochons sont issus d'une race spéciale qui est sans doute le dernier cochon européen qui vit librement sous les chênes de nos terroirs montagneux en Andalousie, en Salamanque et dans l'Extra-madure. Et pour obtenir son goût si particulier, le cochon doit être nourri principalement avec des glands. En effet, les glands sont la base de la nourriture des cochons ibériques durant la montanera, cette période pendant laquelle ils circulent en toute liberté en pâturage. Ainsi lorsque les cochons ont été nourris exclusivement avec des glands, leur jambon peut être dénommé « de bellota », c'est vraiment la plus haute qualité. Si en revanche, ils sont nourris avec d'autre nourriture, ils seront alors dénommés « recebo ». Il y a plus de 5 millions de jambons ibériques qui sont produits par an...Chaque animal nécessite d'une hectare et demie de terrain de « montanera » (pâturage) donc si nous avons en Espagne 815.000 hectares ça nous donne maximum 500.000 jambons ibériques de bellota par année.

Cela veut dire que tous les jambons ibériques ne sont pas tous de même qualité, et qu'il faut être extrêmement prudent, si l'on veut bénéficier d'un pur produit de qualité.

Quels sont les critères de qualité de Martin-Raventos?

P.H. : Pour moi, la philosophie de travail est très importante. L'essentiel est avant tout d'obtenir la plus haute qualité pour le produit final. Pour cela, nos jambons sont tous produits à partir de race 100% ibériques, nourris exclusivement au gland et issus des terroirs du sud-ouest de l'Espagne (Salamanque)... dans le plus grand respect des normes de l'appellation (race, terroir, nourriture, abattage etc...). Par la suite, nos jambons sont mûris en cave pendant plus de 3 ans. Nous sommes le seul jambon ibérique qui tarde une année de plus à sortir au marché sans prêter attention aux demandes du marché. En effet, avec l'expérience nous nous sommes aperçus que c'était pendant cette 3e année que les jambons développaient

au maximum tous leurs arômes. Nous avons mis un point d'honneur à ne proposer des jambons d'une très grande qualité dans le plus grand respect des traditions. Je ne veux pas oublier, je veux conserver cette mémoire, l'histoire des saveurs qui forment part de mes racines... Sans entrer dans des similitudes qui sont, à ce jour, de grande actualité dans le monde de la gastronomie! Je compare nos jambons à de grands millésimes de vins de Bordeaux... Et à la façon des grands Châteaux, je propose des jambons millésimés mûris en cave avec une garantie de qualité irréprochable... destinés à une clientèle de connaisseurs en quête d'authenticité et de produit "haut de gamme". D'ailleurs parmi nos clients, j'ai l'honneur de compter Ferran Adrià ou encore Joël Robuchon... Dans la boutique, je possède une petite "Alcôve gourmande" pour faire des dégustations privées...

Jamonísimo

Provenza, 85.

Barcelone -Espagne

Tél.: +34 934 390 847



Peña Hernández © 2008 - Credit photo - Jérôme Chappain

rencontre avec **peña hernández**



Credit photos : Droits réservés - 2007 - © Jérôme Chapman

Sébastien Kaczmarek et Francis Scordel



francis scordel

la recette

Chapon de méditerranée

en Medley de légumes fanes,
tempura de pistes,
Vierge aux olives noires Taggiashes
et vinaigre balsamique

La recette de **Françis Scordel**
Hôtel Mas d'Artigny (Saint-Paul de Vence)

Ingrédients pour 4 personnes

4 chapons de Méditerranée (Poissonnerie Deloye) 350/400 chacun - 4 mini fenouils - 4 mini carottes - 4 mini navets - 4 mini poireaux - 4 mini betteraves - 12 tomates cerise-grappe - 200 g. de pois gourmands - Sel - Poivre - Huile d'olives

Progression :

Garnir, après avoir écaillé les chapons, sur le dos, puis désarêter - Réserver - Cuire à l'anglaise les mini-légumes et les rafraîchir - Confir avec de l'huile d'olives, le sel et le poivre, les tomates cerises au four à 140°C, pendant 30 minutes. Réserver. Pour les tempuras et pistes : utiliser 300 g. de pistes, 150 g. de farine, 100 g. de maïzena, 25 g. de levure fraîche, 33 cl de bière, du sel et du poivre au moulin. Nettoyer les pistes, les laver et éponger. Mélanger la farine et la levure ensemble, puis incorporer la bière. Réserver. Pour la sauce vierge : utiliser 3 cébettes, 100 g. d'olives noires Taggiashes, 1 tomate "Cœur de Bœuf", 10 feuilles de basilic, 1/4 de litre d'huile d'olives du pays, 6,5 cl de vinaigre balsamique, du sel et du poivre au moulin. Laver et émincer les cébettes, couper la tomate "Cœur de Bœuf" en dés. Ensuite émincer le basilic, mélanger le tout. Mouiller avec l'huile d'olives et le vinaigre balsamique. Finir avec les olives noires Taggiashes dénoyautées. Saler et poivrer.

Dressage et finition :

Utiliser une barquette de fleurs comestibles (Auda). Mettre au four les chapons, arrosés d'huile d'olives avec du sel et poivre au moulin (12 minutes à 200 ° C). Passer les légumes fanes à l'huile d'olives, puis assaisonner. Frire les pistes. Dresser les chapons avec les légumes entre les 2 filets, puis parsemer de tempura de pistes. Arroser de sauce vierge et déposer quelques fleurs comestible par-ci et par-là dans l'assiette.

Crédit photos : Droits réservés -2008 © Jérôme Chapman



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

charles séméria la recette



Crédit photos : Droits réservés - 2008 © Jérôme Chapman

Charles Séméria et Pascal Hairabédian



Crédit photos : Droits réservés - 2008 © Jérôme Chapman



Daurade Royale de Méditerranée

Piste, fèves, Gel tiède en vert et noir

La recette de Charles Séméria
Hôtel Vista Palace (Roquebrune Cap-Martin)

Ingrédients pour 8 personnes

1 Belle daurade royale de 2,5 kg - 400 grs de Piste - 12 tomates cerise grappe - 2 kg de fèves - 400 g. de fenouil sauvage - deux feuilles de gélatine - 4 gr d'écorce de cédrat râpé - encre de seiche - huile d'olive - 4 g. d'agar-agar

Progression :

Ecailler, vider lever en filet la daurade. Partager chaque filet et mettre à mariner avec un filet d'huile d'olives extra vierge, un bulbe de fenouil sauvage émincé finement et une cuillère à soupe de brunoise de peau de cédrat blanchit. Réserver au moins 1 heure au frais. Dans une poêle antiadhésive, mettre un peu d'huile de la marinade, démarrer la cuisson coté peau et cuire à l'unilatérale tout doucement en couvrant le récipient, pour obtenir une cuisson mixte peau doré et chair vapeur cédrat/fenouil.

Nettoyer, enlever les yeux et le cartilage, lavé dans l'eau avec la glace pilée, puis mélanger avec un peu d'appareil à tempura très liquide. Frire au moment du dressage dans un peu d'huile d'olive à 180°, égoutter sur un papier absorbant.

Monder et épépiner les 12 tomates cerise grappe, les faire sécher au four à 50° pendant 1h30. Elles seront montées en brochette sur une tige fine de fenouil sauvage séchée en alternance avec les pistes.

Pour le gel, marquer un fumet avec l'arête de la daurade, cuire 20mn à très faible bouillon,

Passer les 400 grs de fenouil sauvage à la centrifugeuse, récupérer 200 ml de jus et le mélanger

à 200ml de fumet, porter à ébullition, faire fondre 4 grs d'agar-agar et l'ajouter au liquide ainsi que deux feuilles de gélatine et 4 gr d'écorce de cédrat râpé, séparer le liquide en deux et ajouter à l'un d'eux une cuillère à café d'encre de seiche, mouler séparément dans des cadres en inox filmé, 3mm d'épaisseur, et laisser prendre au frais, découper et dresser sur l'assiette, réchauffer au four à 70°.

Finir l'assiette avec un peu d'huile d'olive marinée avec le cédrat en brunoise.

MOMENTS GOURMANS



LES PÊCHERIES DE L'Océan

Marée locale
et d'importation en gros

Marché Municipal

06500 Menton

Tél. 04 93 35 71 38

Fax : 04 93 35 28 78

contact@lpomenton.com

lpomenton.com

philippe da silva la recette



Crédit photos : Droits réservés - 2008 © Jérôme Chapman

Philippe Da Silva - Hostellerie des Gorges de Pennafort

Crédit photos : Droits réservés - 2007 © Jérôme Chapman





Fricassée de Homard

au Sauternes et curry

La recette de Philippe Da Silva

Hostellerie des Gorges de Pennafort (Callas - 83)

Ingrédients pour 2 personnes

2 homards de 500 gr pièce, 1 cuil. à soupe de brunoise (petits dés de 2 mm) de navet (pelé), 1 cuil. à soupe de brunoise de carotte (pelée), 1 cuil. à soupe de brunoise de céleri rave (pelé), 1 cuil. à soupe de brunoise de fenouil (épluché), 1 cuil. à soupe de brunoise de courgette (non pelée, bien lavée), 1 cuil. à soupe de feuilles de basilic ciselées finement, 2 cuil. à soupe de fèves pelées, 2 asperges cuites, 2 pois gourmands cuits, 2 morilles, 3 étoiles d'anis, 1/3 de cuil. à café de curry en poudre, 1/4 de cuil. à café de safran en poudre, 60 gr de beurre, 15 cl de crème liquide, 15 cl de Sauternes, gros sel, sel fin, poivre du moulin

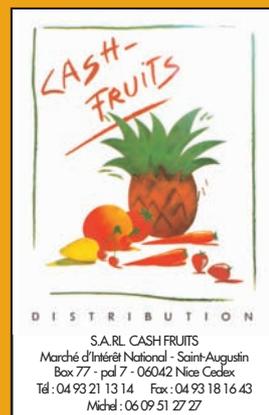
Progression :

Faire bouillir une grosse quantité d'eau (10 litres) dans une casserole, la saler. Plonger ensuite les 2 homards, les cuire 5 minutes à ébullition, puis les égoutter, les laisser refroidir, les décortiquer soigneusement afin de récupérer les queues et les pinces. Faire bouillir de l'eau dans une casserole, la saler puis commencer par blanchir les carottes, le céleri et le navet pendant 1 minute à ébullition. Ajouter ensuite la brunoise de fenouil et de courgette, les pois gourmands et les fèves, laisser bouillir une petite minute supplémentaire. Les brunoises doivent être légèrement croquantes. Puis les prélever, les rafraîchir rapidement dans de l'eau froide additionnée de quelques glaçons. Les égoutter, puis les réserver sur un papier absorbant. Faire réduire de 3/4 à frémissement, 15 cl de Sauternes dans un petit poêlon avec 3 étoiles d'anis. Verser ensuite 15 cl de crème liquide, porter à ébullition, remuer à l'aide d'un fouet, puis ajouter sur feu doux 1/3 de cuillère à café de curry en poudre et 1/4 de safran en poudre, bien mélanger; saler, poivrer. Incorporer ensuite au fouet, toujours sur feu doux, 50 gr de beurre bien froid, coupé en petits morceaux. Retirer le poêlon de la plaque de cuisson. Rectifier l'assaisonnement. Enlever les étoiles d'anis. Chauffer 10 gr de beurre dans une poêle anti-adhésive, ajouter les pinces et les queues de homard, saler, poivrer. Ajouter les brunoises de légumes, réchauffer le tout en enrobant bien de matière grasse, remuer à l'aide d'une spatule.

Dressage et finition :

Dresser 2 assiettes creuses: émulsionner la sauce au curry et safran. Dresser harmonieusement les queues et les pinces de homards avec la brunoise de légumes dans les assiettes, verser la sauce dessus. Décorer avec les pois gourmands, les asperges et les morilles.

MOMENTS GOURMANS



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

SO YANG , le Thé vert au Cognac

• Oser pour la première fois, le mariage de deux produits synonymes d'authenticité et d'excellence : le **Thé vert** récolté en Asie, élaboré avec des règles ancestrales, consommé traditionnellement depuis des générations et le **Cognac**, produit avec rigueur, depuis plusieurs siècles, symbole d'un savoir-faire français. Ce nouveau produit cible La femme active, décisionnaire et créative retrouvera dans cette boisson, toutes les qualités qui la caractérise. Un packaging qui lui correspond, un univers dans lequel elle se sent à l'aise, des codes esthétiques qui lui sont familiers, un parfum, un goût et une légèreté qui

la séduisent. Servir glacé. Un verre, deux glaçons et trois centilitres de **SO YANG** suffisent au plaisir.
www.so-yang.com

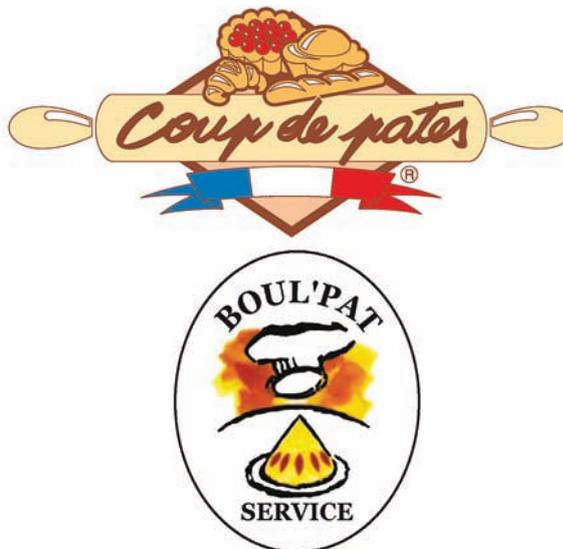


Goldfinger, un Champagne d'exception...



offrir une bouteille de champagne prend alors une toute autre dimension : les bulles d'exception habillées d'or - d'où l'origine de son nom - prennent l'allure d'un bijou, d'un cadeau rare, d'un objet de collection. Disponible uniquement dans les clubs sélects et sur internet, il est **le cadeau le plus Jet-Set** qui soit, détonnant, chic et glamour. Livré frais dans les 2 heures à Paris en le commandant sur www.goldfinger.fr, c'est un cadeau en or qui fera pétiller vos amis de plaisir. Elaboré à Berru, en Champagne, le champagne GOLDFINGER est un savant dosage : 70% chardonnay, 20% pinot meunier, 10% pinot noir. Assemblage sur 3 ans, 4 ans de bouteilles avant consommation, deux crus représentés (Berru et Montbré), uniquement des têtes de cuvées. Brillante dorure, avec une bulle très fine et persistante. Un arôme agréable et élégant, avec prédominance de notes de fruits mûrs et floraux. En bouche, il est frais, puissant, crémeux et minéral, avec certains contacts margosés (fruits secs) de qualité www.goldfinger.fr (Livré en 24h dans un coffret cadeau.)

Un champagne divin : GOLD-FINGERRetenez bien ce nom, c'est celui donné à un champagne d'exception dont les belles caractéristiques le situent dans la classe des plus exquis selon les grands sommeliers. A produit d'exception, écrin de collection ; celui-ci est inspiré de la haute joaillerie. La bouteille est scellée avec un numéro et est accompagnée d'un certificat d'authenticité. Ce qui est unique et en fait un vrai joyau, c'est l'étiquette dorée à l'or fin aux armoiries de Goldfinger. Plus tendance que le traditionnel bouquet de fleurs, plus précieux que la cuvée classique,



"COUP DE PATES @ c'est le coup de main à votre savoir faire. Sonder le marché, observer les tendances, élargir votre offre, satisfaire et fidéliser vos clients c'est notre challenge quotidien. Notre mission est de vous proposer les produits les meilleurs, les plus innovants, les plus sûrs. Mais aussi de vous aider à gérer vos imprévus, vos surcharges de travail et à pallier vos manques de personnels. Etre proche de vous, à l'écoute de vos besoins, de vos préoccupations et de vos souhaits c'est notre ambition car nous sommes « spécialiste » de produits surgelés depuis plus de 18 ans.
 COUP DE PATES @ est votre partenaire pour vous aider à mieux vivre la passion de votre métier !"

SAS Boul'Pat Service

M.I.N des Arnavaux
 B.P 431
 13312 Marseille Cedex 14
 Tel. : +33 (0)4 95 05 17 60 - Fax. : +33 (0)4 95 05 17 69



Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

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

Oui, Je veux m'abonner à Références Hôtels Restaurateurs International et je recevrai
 les 4 prochains numéros pour 32 € (France Métropolitaine), 64 € (étranger).
 les 8 prochains numéros pour 65 € (France Métropolitaine), 130 € (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°19 - 2008



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

**ABONNEZ-VOUS
POUR LES
PROCHAINS NUMÉROS**



Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

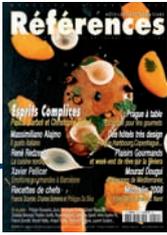
**OFFRE SPÉCIALE 2 NUMÉROS
DENIS MARTIN + JEAN-FRANÇOIS PIÈGE**

Oui, Je veux recevoir Références Hôtels Restaurateurs International
 le N°17 et le N°18 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°19 - 2008



Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

LE NUMÉRO 19 SEUL: PASCAL BARBOT

Oui, Je veux recevoir Références Hôtels Restaurateurs International
 N°18 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°19 - 2008

Ad Vinam Eternam 



Conseils & Expertise

dans la conception
des cartes de vins
restaurants & hôtels

101 RUE DU MOULIN
34160 SAINT GENIES DES MOURGUES
TÉL. 04 99 63 67 50 - FAX : 04 99 63 25 20
ave@advinameternam.com

Tous Talents Conjondus

Nouveauté : Sels de vins au Delas

La nouvelle épicerie fine de **Le Delas** propose du sel aromatisé aux vins. **Pascal Delbeck**, producteur du **Château Belair** à Saint-Émilion, a perfectionné son procédé consistant à marier les cristaux de sels aux arômes de différents cépages. Après plusieurs essais, il est arrivé à ses fins et propose un assortiment de trois sels provenant des marais salants de l'île de Ré qu'il aromatise selon un procédé dont il détient le secret de fabrication. «*Fleur de Merlot*», «*Fleur de Cabernet*» et «*Fleur de Syrah*» apportent leur lot d'arômes et sont présentés dans de jolies bouteilles de 37,5 cl. Commentaire du Chef Conseil Le Delas : « *Le sel est riche en*

saveurs, sa couleur est idéale pour des présentations réussies. Excellent pour aromatiser les grillades de viandes et de poissons ! ». Avec près de 12 000 références réunies sous un seul toit, Le Delas est un grossiste unique en France et dans le monde, une fantastique vitrine alimentaire offrant une diversité de produits gastronomiques et de gammes inégalée. Fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs, la Maison Le Delas a doublé la surface de son magasin de Rungis et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients. www.ledelas.fr



Avec ZUCCEROO, osez la couleur !

• Original et surprenant, il est design et coloré mais non parfumé, existe aussi en version sucre de canne et se présente de multiples façons : Noir, blanc, rose, pourpre, violet, rouge, orange, jaune, citron, vert, turquoise, bleu clair, bleu foncé, or, argent le sucre ZUCCEROO se décline en 2 applications : • à froid : il accompagne parfaitement thé, café, chocolat chaud, coupe de fruits et s'utilise

dans les cocktails et les décorations alimentaires (pâtisseries, entremets), • à chaud comme le suggère Bruno Dinel, maître boulanger et vice champion d'Europe, avec ses toutes nouvelles créations dont le Macaron Or 2008.

www.zucceroo.fr

E-mail : info@zucceroo.fr

Tél : +33 (0)3 88 184 498



Fernando Pensato



ACETO BALSAMICO DI MODENA 0,25 e

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 0,25 e

74 bd d'Italie - 98000 Monaco
Tél. +377 97 77 34 34 - Fax : +377 92 16 76 21
Email : fernandop@pensato.com



Les cuisines du Café de Paris à Monte-Carlo © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Developpement durable au Café de Paris à Monte-Carlo avec JohnsonDiversey

Le fameux **Café de Paris** à Monte-Carlo (S.B.M.) en Principauté de Monaco a mis en place dans ses cuisines de nouvelles mesures afin de préserver la planète et qui ont pour effet de réduire les émissions de déchets de façon notoire. Un acte qui au quotidien fait preuve d'un grand civisme comme le confirme **Stefano Brancato**, directeur du célèbre établissement : « nous avons mis en place une démarche développement durable avec la société **JohnsonDiversey** qui nous permet de réduire nos émissions de déchet de

24%, de réduire la consommation d'eau et d'électricité sur les machines à laver de 5%, d'apporter plus de sécurité au personnel à l'utilisation des produits et à sensibiliser le personnel à la démarche du respect de l'environnement nous utilisons quand c'est possible des produits **EcoLabel** et pour la désinfection des produits **Biocides**. La démarche de **JohnsonDiversey** nous a séduite car elle intègre tout le cycle de vie des produits et nous avons pu mesurer l'impact de la démarche vis à vis de la planète ».



Les cuisines du Café de Paris à Monte-Carlo © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman

SOLUTIONS SANITAIRES HIGH-TECH

Le lavage et la désinfection des mains avec l'unique Robinet Multi-fonctions « NO-TOUCH ». Des mains sèches en moins de 10 secondes grâce à la Nouvelle génération d'essuyage à air pulsé.

MISCEA France S.A.S

23, rue Jean de Riouffe
06400 CANNES

Contact :

www.courrier.misceafrance@gmail.com
Tél / Fax : 04 93 98 40 74

Professional Concept

Notre devise « Servir vos exigences d'hygiène et d'entretien »

Notre métier

Distribuer des produits et matériels d'hygiène, d'entretien et piscine

Notre engagement

Apporter des solutions de maîtrise de coût
Proposer des innovations
Offrir une démarche environnementale globale

Notre société

Membre d'un groupe national avec une stratégie de proximité
Efficace et réactif sur l'ensemble de la P.A.C.A.
Stockage régional de 2500m² basé à la Garde (83)

Notre environnement

Hôtellerie-Restaurant, Collectivités Publiques,
Etablissements de Santé, Entreprises de Propreté

Nos principaux partenaires :

Kimberly-Clark Professional

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning



Téléphone : 04 94 08 46 98

Fax : 04 94 75 34 72

e-mail : profconcept@aol.com

Hedis
L'hygiène et la vie

C'est à lire

Livres, guides et magazines



Le Guide Lebey par Claude Lebey

Pour sa 22^e édition, la « Bible » des bistrot parisiens est entièrement renouvelée. En librairie depuis le 1^{er} février 2008, c'est déjà 22 ans de succès pour une sélection exigeante et méticuleuse comprenant 351 bistrot et 41 nouvelles adresses – dont les plus récentes ont ouvert depuis le 26 décembre 2007, sélectionnés par Claude Lebey, avec sa rigueur et sa compétence bien connues. Autre nouveauté c'est un index « Où bien manger quoi ? » avec les meilleures adresses pour déguster un plat ou un produit précis. Le Petit Lebey 2008 des Bistrot Parisiens est une petite mine d'or pour ceux qui veulent manger bon sans se ruiner. Avec une présentation très détaillée et pratique : les plats principaux de la carte, les menus, les jours et heures d'ouverture et le métro le plus proche. La date et les détails sur le repas le plus récent. En fin d'ouvrage figurent de nombreux index très utiles : • par ordre alphabétique • par arrondissement • bistrot classés par genre • bistrot ouverts le week-end et le lundi • bistrot par

gamme de prix. Et toujours les mêmes symboles pour le jugement sur la qualité de la cuisine : 1, 2 ou 3 Cocottes Staub.

Éditions Albin Michel
264 pages - Prix : 12,50 euros

Cuisine et gourmandises de stars de Arnaud Poette et François Simon

Appliqué depuis 23 ans à diriger une brigade de 45 personnes au sein d'un mythe inégalé, Arnaud Poette, Chef



de tous les possibles, sort de sa discrétion légendaire et nous livre ses « recettes de stars » élaborées avec la complicité de son dévoué Artiste-Pâtissier Lilian Bonnefoi. Au croisement de l'excellence et de la dévotion, ces deux inséparables ont appris à jongler entre les habitudes et les désirs extrêmes d'une clientèle hors normes, dont on découvre que les « extravagances » présumées se résument bien souvent aux préparations les plus simples. Du cheeseburger de Kevin Costner aux muffins aux myrtilles de Sharon Stone, en passant par le Gaspacho de Cameron Diaz ou la salade bio de Tom Cruise, il en résulte un livre de recettes inédites, présenté par François Simon, chroniqueur gastronomique inspiré.

Éditions Assouline : 144 pages

Julie cuisine avec 3 fois rien de Julie Andrieu

C'est avant tout une nouvelle façon de cuisiner, ou l'art de réinventer les classiques, pour une cuisine créative, maligne et de qualité ! Comme dans son émission « Julie cuisine », Julie Andrieu propose des idées toutes simples pour épater vos proches au quotidien. Un livre plein d'astuces et d'images à croquer... 39 recettes originales pour prendre plaisir à inventer des plats sans aller faire son marché : risotto au Champagne, soufflé d'après-dîner, parmentier de cabillaud aux olives, oeufs brouillés aux gésiers et aux champignons, sombre banane, crème brûlée aux figues... « La modestie des moyens, qu'ils soient alimentaires ou techniques, a toujours été source de dépassement et de créativité. [...] Je prends un malin plaisir à cuisiner sans être allée faire les courses, conjuguant ce qu'il me reste dans mes placards, mon réfrigérateur et mon congélateur. ». Une étude très sérieuse a démontré récemment que trois Français sur quatre n'avaient jamais tenté de faire une mayonnaise. Heureusement, l'enquête ne nous apprend pas combien ils sont à ne pas savoir comment elle se prépare. La réussite



d'une mayonnaise relève d'une alchimie de gestes et de petits détails qui suffisent à assurer le succès aux plus néophytes d'entre nous, Suivez le guide !

Albin Michel - 5,90 euros.

Ces huiles, j'en fais quoi ? par Jean-Paul Laillet

Aromatiques et étonnantes ! Que faire de mon huile d'argan rapportée d'Essaouira ? Avec quoi marier cette huile de pistache à la saveur rare ? En marinade, en vinaigrette ou en cuisine, un simple filet de ces huiles odorantes et insolites suffit à réveiller un plat : 180 recettes et idées gourmandes : Risotto au crabe, parfum de noisette ; Mousse onctueuse à l'eau de rose et pistache ; Gazpacho de poivrons rouges à l'huile de pignons de pin ; Boeuf mariné au sésame ; Purée marrons-céleri à l'huile de noix de pécan ; Thon mi-cuit caramélisé à la coriandre et



aux cacahuètes ; Salade de patates douces et brisures de marron glacé à l'huile d'argan ; Gratin de pommes de terre et saint-marcellin à l'huile de noix ; Moelleux pamplemousse rose et violette à l'huile d'olive ; Mousse chocolat blanc-nougat à l'amande douce. Autour de 10 huiles aromatiques et étonnantes,

plus de 60 recettes et 120 idées pour tester de nouvelles alliances salées ou sucrées. Les Albin Michel

96 pages - 7,90 euros

Etoile, le nouveau magazine du guide MICHELIN



Michelin et Glénat, acteurs incontournables de l'édition gastronomique avec, respectivement, le guide MICHELIN et de nombreux ouvrages de chefs, se sont naturellement associés afin d'offrir aux lecteurs, gourmets et gourmands, un magazine leur permettant de découvrir des tables et des chefs, des destinations gourmandes, de partir à la rencontre des hommes et des lieux qui font la gastronomie d'aujourd'hui, de suivre un inspecteur sur les routes de France, de flâner dans les rues et les quartiers d'une ville avec un chef qui livre aux lecteurs ses bonnes adresses, de découvrir de nouveaux horizons, de nouvelles saveurs... Tous les deux mois, Étoile, réalisé en coédition entre Michelin et Glénat, offrira à ses lecteurs ce que la gastronomie donne de meilleur.

www.etoilemagazine.fr

Glénat - 120 pages

4,90 euros.



Entreprise partenaire, responsable et citoyenne du monde



JohnsonDiversey est la première société d'hygiène professionnelle à avoir signé la charte du Nettoyage Durable du syndicat AISE, signe de son engagement global en faveur du respect de l'environnement. Ses actions concernent aussi bien ses produits que ses méthodes de fabrication : toutes les usines européennes sont certifiées ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18001.

1950
Usines dotées d'un contrôle d'émissions polluantes

1990
Lancement des systèmes concentrés (réduction des déchets d'emballage)

2000
Lancement du programme SafeKitchen (sécurité et environnement en cuisine)

2005
Signature de la charte du Nettoyage Durable de l'AISE

2007
Poursuite de notre approche reposant sur le cycle de vie du produit

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