

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



Marc Veyrat

Le franc-parler gastronomique

Philippe Etchebest

En cuisine comme sur le ring

Flora Mikula

Cuisine de femme à Paris

Recettes de chefs

C. Sinicropi, K. Matsushima et L. Sturbois

Genève à table

Evasions gourmandes

Hiroyuki Hiramatsu

Extrêmes gourmandises

Escale Bordelaise

Trois maisons mythiques

Brasseries à Prague

Ambiances et traditions

Reportages et interviews : Salvador Casaseca, Jean-Luc Le Formal, Philippe Da Silva, Philippe Guérin, Hugues Raybaud, Philippe Guiglionda, Roland Arriza, Pascal Nibaudeau Florence et Daniel Cathiard, Nah-Dja Tien, Stefano Brancato, Jacques Lambert...

L 15635 - 20 - F: 8,50 € - AL



Collections été indien

donnez de la lumière à vos tables

ARTS DE LA TABLE



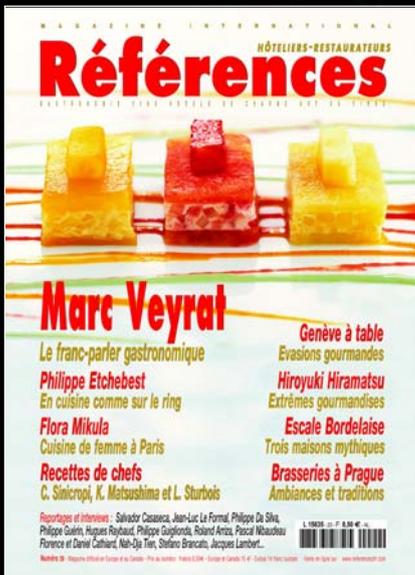
Restaurant La Pêcheur - Hôtel Palais de la Méditerranée à Nice - Photo: Marco Piretti © 2003 Arts de la Table

E.B.H. sas - Siège social: 21 chemin des Clémentiniers - 06803 Cagnes sur Mer Cedex - Tél. : +33 (0) 4 92 29 54 54

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

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

Internet: www.ebh-artsdelatable.com - E-mail: ebh.artsdelatable@wanadoo.fr



edito

Dans cette nouvelle édition de **Références Hôteliers-Restaurateurs**, **Marc Veyrat** vous invite à partager son amour de la nature et ses créations de saveurs inédites ; **Philippe Etchebest** est en cuisine comme sur un ring, tandis qu'à Paris, **Flora Mikula** confectionne des registres gourmands très féminins et qu' **Hiroyuki Hiramatsu** joue les beaux classicismes culinaires. A découvrir aussi, le **Regent Grand Hotel**, le **Chapon fin** et les **Sources de Caudalie**, dans la région bordelaise : ainsi que le **Couvent des Minimes à Mane**, le **Formal** et l'**Hostellerie des Gorges de Pennafort** en Provence. A Genève, les meilleurs chefs du moment nous font saliver avec des créations sans frontières, tandis qu'à Prague, les **Brasseries** racontent la belle histoire d'un patrimoine culturel haut en couleurs...

Bonne lecture

Jérôme CHAPMAN
Directeur de la Publication

Photo en couverture : © 2008 - Droits réservés - Les Sushis de Marc Veyrat

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 Christiane Courtioux (France - Sud Ouest),

Cécile D'Orville (Paris), Sandrine Véron (Suisse)

Cyril Demazis (Canada),

Martial Nuevo (Amérique du Sud),

Janet Oreilly (U.S.A.), Robert Kaelis (Australie)

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 et PAO Platinum

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.magazinereferences.com

vente au numéro ou par abonnement

et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 3^e trimestre 2008

© Copyright 2008

ISSN 1629-9817

Arts de la table...

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

Les couleurs de l'été indien sont au rendez-vous sur les tables chics et tendances, avec les collections Costa Verde et Mepra proposées par Ebh Arts de la Table.

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 aussi les collections *Eclipse*, *Opera* et *Isola* signées par un grand créateur de porcelaine : Costa Verde. EBH Arts de la Table, c'est de multiples objets utiles aux professionnels de la gastronomie avec des nouveautés signées Greggio, Luigi Bornioli, Italesse ou encore Deshouillères Chefs (ex Philippe Deshouillères). EBH Arts de la Table propose un

Show-Room et Salon Workshop permanents à Paris et à Nice, pour visualiser en détail l'ensemble de ses collections. A partir du mois d'octobre le Show Room de Nice sera fermé au grand public, pour devenir un lieu exclusivement réservé aux professionnels. Et bien sûr, EBH Arts de la Table vous donne rendez-vous sur les salons Equip'Hôtel 2008 du 15 au 19 novembre à Paris et Maison et Objets du 23 au 27 janvier 2009 à Paris. Les nouveaux catalogues EBH Arts de la Table seront disponibles (en novembre) et envoyés sur simple demande par e-mail à : ebh.artsdelatable@wanadoo.fr



Show Room Nice

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

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 Clémentinières 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



costaverde

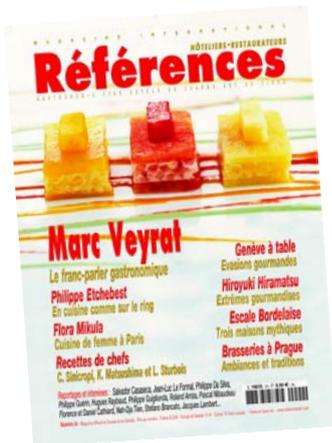
ARTS DE LA TABLE



MEPRÁ
S.p.A.

Créez l'ambiance de votre restaurant





N°20 sommaire



8 Actualités
Restaurants - hôtels

10 Au Café de Paris
Un banc de l'écailler princier

14 Le Byblos Saint-Tropez
fête ses 40 ans



18 Marc Veyrat
Ma cuisine en hommage à la nature



20 Interview
de Marc Veyrat

26 Philippe Etchebest
En cuisine comme sur le ring

36 Flora Mikula
Cuisine de femme à Paris



40 Hiroyuki Hiramatsu
Extrêmes gourmandises

44 Escale
bordelaise



46 Le Chapon Fin
Haut lieu de la gastronomie bordelaise



48 Les Sources de Caudalie
Un hameau dans la douceur girondine

52 Le Regent Grand Hôtel
à Bordeaux

56 Le Couvent des Minimes
avec Philippe Guérin

64 Le Formal
c'est fort bien



Création Philippe Gullin © 2008 - Photo réservée - Jérôme Chapman



© La Maison de Marc Veyrat



© La Maison de Marc Veyrat



© La Maison de Marc Veyrat



66 Philippe Da Silva
Bonheurs gourmands à Callas

68 Salvador Casaseca
Saveurs catalanes

70 Hôtels tout en Design
Icon Hotel à Prague

72 Hôtel Klaus K
à Helsinki

74 Hôtel Three Sisters...
à Tallinn en Estonie

76 Le Park Hotel
à New Dehli

78 Le Park Chennai
A Chennai en Inde

80 Rencontre
avec Hugues Raybaud



82 Genève à Table
Evasion aux quatre coins du monde

98 Prague
Les brasseries traditionnelles

116 In Vino Veritas
L'actualité du vin

118 Bio et Bon
Philippe Guiglionda à Gorbio

120 Recettes de chefs
C. Sinicropi, K. Matsushima et L. Sturbois

125 Fournisseurs
d'ici et d'ailleurs

130 C'est à lire





La 3e Trophée International des Toques Blanches au Golf de Saint-Cloud © 2008 - LM Le Golf

3^e Trophée International Club des Toques Blanches

C'est dans le cadre du prestigieux Golf de Saint-Cloud que s'est déroulé cet été, le 3^e Trophée International - Club des Toques Blanches. Cette manifestation a été créée et est organisée par Marine Liboz, présidente de LM Le Golf. Les Toques Blanches est une association amicale, qui a pour président, Pierre-Dominique Cecillon, ancien chef du Prince de Galles, a pour but de promouvoir la cuisine française en France et à l'étranger et de venir en aide à de jeunes talents en leur accordant une bourse et en les suivant dans leur parcours. Cette année encore de nombreux chefs ont répondu présents à cette invitation parmi lesquels, Michel Hache du 16 Haussmann, Eric Sanchez du Café Ké au Sofitel Paris Bercy - auteur d'un magnifique trou en un - ou Jean-Claude Lacipière du restaurant chez les Anges dans le 7^{ème} à Paris. Ils ont affrontés de grands chefs d'entreprises selon le principe de la Ryder cup en Match Play par équipes de deux en scramble. Au cours du parcours un petit déjeuner et des pauses gourmandes, généreusement offerts, par les sociétés partenaires, adoucissaient l'effort. Enfin, à l'apéritif et avant de passer à table, des massages et un orchestre de jazz reconfortaient les organismes fatigués. Comme l'année précédente, de nombreux partenaires sont restés

fidèles à l'épreuve, comme Johnson Diversey, Roger & Gallet, Evian, ou Varhona. Mais de nouveaux s'étaient également joint la fête - Turbot d'Espagne, Isles Prestige Travel ou Château Maïme pour ne citer qu'eux. A l'issue des matchs plays les Partenaires, Jean-Paul Lacombe de Gallimard et Nicolas Clément (invité Fairways), ont battu les chefs à savoir, François et Jérémie Cho du Woo Jung dans le 16^e à Paris. Enfin Jean-Pierre Cassagne de La Closerie des Lilas est l'heureux gagnant de la montre Blancpain. Tous les participants sont repartis heureux et se sont donnés rendez-vous pour l'année prochaine.

Démolition Party au Royal Monceau

Le 20 juin dernier a eu lieu au Royal Monceau, qui doit fermer ses portes pour rénovation, une soirée très particulière. En effet, entre les petits fours de Pierre Hermé et un concert de Thomas Dutronc nombre de personnalités du monde du spectacle ou de la politique, parmi lesquelles on pouvait voir Guillaume Canet, Jack Lang ou Marc Cerrone, ont entrepris la démolition du célèbre palace. Armés de marteau et revêtus de casque de chantier et de combinaison nos « peoples » ont donc mis la première main à la réhabilitation de l'hôtel. Celui-ci, désormais propriété d'Alexandre Allard, rouvrira ses portes en 2009 sur un concept de Philippe Starck et verra alors défiler artistes, musiciens et jeunes milliardaires.

Festival gastronomique chez Mövenpick Hotels @ resorts

Cette année, Mövenpick célèbre son 60^e anniversaire. Les établissements Mövenpick Hotels & Resorts sont de la fête et servent de la mi-septembre à la mi-décembre les grands classiques les plus appréciés des 60 ans d'histoire de Mövenpick. Une carte spécialement élaborée à cet effet vient compléter, pendant ces semaines, l'offre gastronomique courante. La chaîne Mövenpick Hotels & Resorts, à elle seule, compte aujourd'hui plus de 90 établissements en service ou en construction en Europe, en Afrique, au Proche et Moyen Orient et en Asie. De mi-septembre à la mi-décembre 2008, les clients pourront savourer les grands classiques Mövenpick : le tartare, le saumon fumé, l'émincé à la zurichoise ou encore le riz Casimir.

www.moevenpick-hotels.com



La Démolition Party au Royal Monceau



La Démolition Party au Royal Monceau



Les Nuits de Feu © Droits-réservés 2008

Stéphane Bern en ordonnateur des Nuits de Feu

Les 26^e Nuits de Feu qui se sont déroulés en début de saison estivale dans le parc du Château de Chantilly ont marqué les esprits et les yeux des participants. Le présentateur qui animait la soirée a déclaré après la clôture du résultat « n'avoir jamais autant ri ». Il faut dire que le vainqueur du concours, l'autrichien Christian Czech, a commencé son spectacle par des ronflements sonores !



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





Joël de Pretto, Jacques Lambert et Stefano Brancato © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Un Banc de l'Ecailler princier à Monaco

*Champignons
et crêpes Suzette
au Café de Paris Monte-Carlo*

par Catherine Riboud-Martin

Comme chaque année le Café de Paris à Monte-Carlo, sous la houlette de Stefano Brancato, son directeur, lance son fameux « Banc de l'Ecailler ». Un vrai festival de saveurs de la mer... Supervisé par Jacques Lambert, le chef des cuisines et traité par Joël de Pretto, l'écailler de la mythique brasserie. Au programme : huîtres de Bretagne, fines de claire, de belon ou spéciales creuses de Bretagne, portugaises « Côtes Bleues », bigorneaux, bulots (*escargots de mer*), crevettes grises de la Manche, bouquet de crevettes fraîches, langoustines, oursins du pays, palourdes, praires, tourteaux et violets sont au rendez-vous, jusqu'à la fin du mois de mars 2009, pour le plus grand plaisir des amateurs de fruits de mer. On n'oubliera pas non plus l'excellente « carte champignons » du 15 au 30 septembre 2008. En effet, comme chaque année à la même époque, la carte du Café de Paris prend ses couleurs automnales et propose au déjeuner et au dîner une thématique autour des champignons, qui décline ces petites merveilles de saveurs dans une multitude de préparations toutes plus goûteuses les unes que les autres. Le chef Jacques Lambert et toute son équipe mettent l'accent sur les saveurs terriennes et cuisinent des plats simples mais toujours hauts en saveur : omelette aux sanguins et fines herbes ; gratin de cèpes persillés au sabayon de parmesan ; le risotto aux cèpes et au safran ; le fin ragoût de morilles et son mélange de tagliatelles et légumes croquants ou encore cocotte de cèpes persillés et son foie gras de canard poêlé dans son jus. Hommage sera rendu à la fameuse Crêpe Suzette, tous les mercredis et jeudis soirs du 8 octobre 2008 au 31 mars 2009 afin de renouer avec le charme d'antan.

Toute au long de l'année, Jacques Lambert met à contribution son talent pour créer une cuisine savoureuse, créative et sans cesse renouvelée au gré des saisons.

© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



Café de Paris

Place du Casino

Monte-Carlo

98000 - Principauté de Monaco

Tél: Réservations : +377 98 06 76 23

Parking à proximité

Carte : à partir de 37 euros

Vers de nouveaux horizons...

Cruise'nFly

Courtier Spécialisé Croisières & Conseil en Voyages www.cruisefly.mc



CRYSTAL CRUISES
The difference is Crystal clear.

GRANDS ESPACES



Holland America Line

Majestic America
LINE



PETER DEILMANN CRUISES

WINDSTAR CRUISES
100% FROM ORDINARY



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.

Guides Michelin Hong Kong et Macao

Après Tokyo, le guide MICHELIN poursuit son développement à l'Est et arrive à Hong Kong et à Macao. Le guide MICHELIN ne cesse de se développer! Aux Etats-Unis, il couvre, aujourd'hui, quatre villes (New York depuis 2005; San Francisco l'année suivante; et, depuis la fin de l'année dernière, Los Angeles et Las Vegas). En Europe, 20 pays bénéficient de la sélection Michelin, des Pays Scandinaves, à l'Italie, en passant par la France et la République Tchèque. Enfin, en Asie, où, après le lancement réussi du premier guide MICHELIN Tokyo, en novembre dernier, Hong Kong et Macao s'apprêtent, d'ici quelques mois, à avoir leur petit guide rouge. Le guide MICHELIN sera alors présent dans 23 pays. En décembre 2008, le premier guide MICHELIN Hong Kong et Macao sera disponible en chinois et en anglais. Hong Kong possède des

hôtels de très grande qualité, raffinés, au service irréprochable et propose, par ailleurs, des restaurants aux cuisines très diversifiées. Quant à Macao, également appelée «le Las Vegas de l'Asie», cette ville a su se présenter, ces dernières années, comme une destination touristique importante avec une très belle offre hôtelière et gastronomique. Ces deux villes ont attiré, l'année dernière, chacune près de 30 millions de touristes, en faisant ainsi des destinations touristiques à part entière. Depuis la fin de l'année 2007, des inspecteurs Michelin sont à Hong Kong et à Macao. Ils y effectuent des visites, réalisent des repas anonymes dans les restaurants et dorment, là aussi anonymement, dans les hôtels pour juger du niveau des prestations offertes et de leur régularité et réaliser une présélection d'établissements à Hong Kong et Macao.

Splendia: Des destinations de rêve

Splendia déferle sur le secteur de la réservation en ligne d'hôtels de luxe et de caractère en France ... et dénicher un 2000ème hôtel ! Bien installée sur le marché international, Splendia connaît un succès fulgurant en France. L'entreprise a su s'imposer en peu de temps au premier rang des services de réservation en ligne dédiés aux voyageurs d'affaires et de loisirs. Aujourd'hui Splendia célèbre la mise en ligne de son 2 000ème hôtel, le Gansevoort South Hotel Spa and Residences, l'un des tout derniers nés des établissements en vogue à Miami. Lancée en 2004, l'entreprise dont le siège européen est basé à Barcelone, double son chiffre d'affaires tous les ans depuis trois années consécutives. Le site enregistre actuellement plus d'1 mil-



lion de visites par mois, dont 200 000 en provenance de la France, affichant en début d'été 2008 une préférence pour des destinations telles Paris, Marrakech et Barcelone. Comme le précise Elie de Coignac, co-fondateur, « Chacun a sa propre conception du luxe, c'est pourquoi nous parcourons le monde pour dénicher des hôtels résolument originaux, tout en veillant à offrir un service personnalisé et irréprochable. ».

www.splendia.com

SPLENDIA
Luxury & character hotels



La Maison Blanche © 2008 - Droits réservés

La Maison Blanche se met à l'heure mauricienne

Après avoir passé une bonne partie de l'été à savourer les délicieuses recettes de Thierry Vaissière sur la superbe terrasse, les clients et membres du célèbre restaurant parisien ne sont pas au bout de leurs surprises. C'est en effet, dans une Maison Blanche rénovée et repeinte d'un blanc immaculé, que l'île Maurice s'invite au haut du Théâtre des Champs-Élysées. Le staff des cuisines de l'Hôtel Heritage Resort & Spa, dont le restaurant est supervisé par les jumeaux Pourcel, s'installe du 2 au 9 octobre sur les toits de Paris. Ainsi, couleurs et saveurs de cette île de l'Océan Indien sont au programme, avec les épices, telles le carrillonné ou safran, le fruit de Jack et le giraumon, et du rhum arrangé, à boire avec modération.

Mais ce n'est pas tout, le restaurant a désormais son « boat Kim », bateau de collection des années 70, pour se croquer à St-Trop ! Et voguer le temps d'une mini-croisière sur la Seine en sirotant quelque bulles de champagne, puis déjeuner ou dîner en regardant la ville à ses pieds. Le comble du Luxe !

Réservez votre « Package Aqua Vita in Paris » mot de passe « St Tropez à Paris ». Valable jusqu'au 15 novembre prochain.

Téléphone : 01 46 05 59 14

Renseignements et réservations : Demander Laurence.

Bocuse d'Or 2009 un concours d'envergure internationale

Les 27 et 28 janvier prochains, vingt-quatre chefs venus du monde entier s'affronteront pour tenter de décrocher le titre de Bocuse d'Or. Cette édition promet un spectacle grandiose et d'un niveau jamais égalé. Des événements continentaux ont permis une première sélection des meilleurs chefs du monde et élargi le concours à de nouveaux pays. Le Sirha qui accueille le Bocuse d'Or sera une nouvelle fois le lieu où le meilleur de la gastronomie mondiale se rencontre, échange et inspire les tendances de la haute cuisine. Pour la première fois dans l'histoire du Bocuse d'Or, des présélections continentales ont été mises en place par le Comité. Pour 2009, la volonté du Comité d'Organisation d'ouvrir la compétition à d'autres pays, va changer le visage du Bocuse d'Or. Créé il y a plus de 20 ans, il s'impose comme un concours d'envergure internationale. Cette édition accueillera donc pour la première fois des chefs venus d'Estonie, de République Tchèque, de Malaisie et de Corée du Sud réunis à Lyon. **Les 24 candidats au Bocuse d'Or:** Australie: Luke Croston ; Japon : Yasuji Sasaki Bocuse d'or Asie ; Afrique du Sud: Diane Kay - Wild card ; Luxembourg: Jacques Schoumacker ; Belgique: Steve Deconinck - Wild card ; Malaisie : Farouk B. Othman - Pour le Bocuse d'Argent Asie ;



Massimiliano Alajmo et Robert Suk à la soirée de gala Red Dot Design Awards © 2008 - Droits réservés

Brésil : Mauro De Freitas Barros - Copa Azteca ; Mexique: Obed Ladron De Guevara Garcia - Copa Azteca ; Canada : David Wong ; Norvège: Geir Skeie - Bocuse d'Or Europe ; Corée du Sud: Jun-Hi Lee ; Pays-Bas: Wim Klerks ; Danemark: Jasper Kure - Bocuse d'Argent Europe ; République tchèque: Jan Vsetecka ; Estonie: Vladislav Djaychuk ; Royaume-Uni: Simon Hulstone ; Etats-Unis (La sélection du 26 et 27 septembre) ; Singapour: Tan Ri Zeng - Bocuse de Bronze Asie ; Finlande: Filip Langhoff ; Suède: Jonas Lundgren - Bocuse de Bronze Europe ; France: Philippe Mille ; Suisse: Stéphane Decottard ; Islande: Ragnar Omarsson ; Uruguay: Alvaro Verderosa - Copa Azteca.

Trophée Red Dot Design Pour Massimiliano Alajmo

Massimiliano Alajmo et Robert Suk ont reçu le trophée Red Dot Design Awards 2008 mention "best of the best". Lors d'une soirée de gala qui a eu lieu à Essen au Aalto Theater. Robert Suk est le chef de projet d'un studio de design (Rosenthal AG) qui a conçu les porcelaines de "ingredienti", une sublime collection de 15 assiettes, plats et bols. Massimiliano Alajmo est l'un des 5 chefs trois étoiles d'Italie. Installé à Padoue, son restaurant le Calandre est l'un des fleurons de la gastronomie transalpine. Il a participé avec Robert Suk à la création de ces porcelaines uniques.



L'Hôtel Embassy à Cannes © - Droits réservés

A l'hôtel Embassy, 4 étoiles situé au cœur de Cannes à deux pas de la divine Croisette, Roland Arriza a créé un lieu de luxe et de charme digne des grands palaces. Entièrement rénové, l'hôtel joue chambres spacieuses et belles à vivre, suites et junior suite grand luxe. Côté gourmandise, Roland Arriza a mis un point d'honneur à donner à son restaurant le « Scénario » un esprit très Festival du Film, complété d'une belle terrasse en extérieur... Ici le « film » se jouera dans l'assiette entremêlé de bonheurs gustatifs aux parfums de méditerranée. Plaisirs supplémentaires l'hôtel possède aussi un patio fleuri, un solarium et spa de nage sur le toit-terrasse ainsi que des salons privés et un business center.

Hôtel Embassy

6 rue de Bone
06400 Cannes - France
Tél. : +33 (0)4 97 06 99 00
reception@hotel-embassy.fr
www.hotel-embassy-cannes.com

Les 40 ans du Byblos Saint-Tropez

Mythique et indémodable, le Byblos vient de fêter cette année ses 40 ans... Membre des *Leading Hotels of the world*, Le Byblos de Saint-Tropez (propriété d'Antoine Chevame) est vraiment un hôtel de légende qui a marqué toute l'histoire de cette ville très Jet Set et Show Biz. Composé de 51 chambres et 45 suites (dont la fameuse suite Riviera -180 m²) dans un esprit provençal authentique avec vue sur de magnifiques jardins et une superbe piscine, l'hôtel (dirigé par Stéphane Personeni) est l'un des musts de la cité du Bailli jouant luxe et raffinement. Avec un Spa, un bar lounge, deux restaurants : le B (ex Bayader) et le Spoon (signé Alain Ducasse) ainsi que les fameuses Cave du Roy (Club), le Byblos représente tout un art de vivre chic « made in Saint tropez ». Côté gastronomie, le restaurant B, vient d'ailleurs de changer de chef de cuisine avec Vincent Maillard qui a fait ses classes dans d'excellentes maisons (Guy Savoy, la Belle Otero du Carlton de Cannes, la Pyramide à Vienne, le Louis XV à Monte Carlo, la Bastide de Moustiers et l'Hostellerie de Levernais). Le mythe continue...



Bord Piscine du Byblos © 2008 Droits réservés - Marcel Jolibois

Byblos Saint-Tropez
Avenue Paul Signac
83990 Saint-Tropez
Tél : + 33 (0) 494 56 68 00
Fax : +33 (0) 494 56 68 01
Email: saint-tropez@byblos.com
www.byblos.com
Chambres et suites : 315 à 2.500 euros



Une Chambre © 2008 Droits réservés - Hôtel Byblos

Chic et glamour, le Byblos a, depuis plus de 40 ans, marqué toute l'histoire de Saint-Tropez. Vrai point de rassemblement des personnalités du show business et des jet-setters du monde entier. C'est lieu mythique.



La terrasse du Spoon © 2008 Droits réservés - Hôtel Byblos



La salle du restaurant B © 2008 Droits réservés - Hôtel Byblos





La salle du restaurant l'Étincelle dans le Périgord chez Vincent Lucas © 2008 - Droits réservés



Mino Epifani, propriétaire du restaurant Il Vicoletto à Nice © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Le Verger de Corinne et Oriano Pansili
est une belle et bonne cantine pour gourmands avertis. Située à Nice, dans un quartier populaire, cette bonne table est reconnue pour sa cuisine de qualité à 12,80 euros (2 plats) et 15,80 euros (3 plats): tartare de saumon frais à la ciboulette, raviolis sauce au cèpes, poêlée de noix de saint-jacques avec son corail à la provençale, choucroute, tripes à la niçoise, et gnocchis faits maison entre autres. Ouvert tous les midis du lundi au samedi, la maison fait salle comble... Et pour cause!

Le Verger
1 rue Jean André
angle rue Sorgentino
06300 Nice
Tél.: +33 (0)4 93 26 19 70

Étincelle gourmande...

Installé avec son épouse, dans une traditionnelle Gentilhommière (restaurant et chambre d'hôtes) en plein centre du Périgord, Vincent Lucas fait parti de cette vague de chefs "nouvelle génération" qui sans trahir les traditions, s'est investi dans un modernisme culinaire très stylisé. En effet, Vincent Lucas qui a fait ses classes chez Philippe Bardau (La Cantine des Gourmets à Paris) et chez Nicolas Lebec (Les Fermes de Marie à Megève), exprime en cuisine toutes les influences de son périple professionnel. Il revisite à sa façon les traditions en créant des menus dégustation (et menus-carte) pour faire vivre à ses convives des sensations gourmandes inédites: mélanges sucré-salé, mariages d'épices, de céréales et de graines ou encore subtils jeux de saveurs « terre et mer » autour des meilleurs produits de région. Une cuisine qui sait jouer contraste et simplicité, sans minimalisme excessif, en total respect du produit telle est la philosophie de ce jeune chef : « du foie gras de canard, dans l'esprit d'une tarte bourdaloue, salade de mesclun à l'huile de noix, coulis noir de pruneaux » ou « aiguillette de st-pierre dorée au curry de Madras, biscotte de guacamole léger, tomate-pistou, embeurrée d'haricots du Val aux abricots secs et coriandre »... Ici, L'Étincelle se voit aussi dans les yeux des clients heureux.

www.gentilhommiere-etincelles.com

Vicoletto toujours !

Mino Epifani, le propriétaire du restaurant Il Vicoletto à Nice (06), donne un nouveau style à son établissement. Le restaurant a été entièrement redécoré du sol au plafond... Tout le design de la salle a été repensé... dans un esprit « salle à manger familiale italienne » plus cosy et chaleureuse... Tables carrées, nappages blancs et belles tonalités boisées... donnent l'harmonie à cette excellente maison dédiée à la cuisine traditionnelle italienne. Le fin du fin est l'installation d'une vinothèque toute en bois qui orne le fond du restaurant. On y trouve de véritables petits trésors des terroirs italiens. En effet, Mino n'hésite pas à aller déguster les derniers millésimes sur place dans les domaines transalpins pour ensuite faire découvrir à ses clients des vins inédits dans les trois couleurs... Une aubaine pour les amateurs curieux de nouveautés et de belles saveurs.

Il Vicoletto
6 bis rue de France
06000 Nice France
Tél. : +33 (0)4 93 87 39 55

Le Comptoir de Benoit

Alain Ducasse, ouvrira, en octobre 2008, « le comptoir de Benoit » à Osaka au Japon, dans le quartier de Nishi-Umeda, au 33^e étage de la Breeze Tower. C'est une adaptation spécifiquement osakaïte dans l'esprit de ses fameux "kappo", ces restaurants où on tranche et on cuit pour faire une cuisine directe, goûteuse et accessible, comme la cuisine des bistrotts. L'espace s'organise autour d'un grand comptoir qui s'ouvre directement sur la cuisine créant un lieu chaleureux, convivial, où les matériaux traditionnels comme le zinc se conjuguent à des formes très lisibles. La carte du Comptoir de Benoit s'ancrera dans le terroir d'Osaka avec toute la diversité des produits disponibles dans la région et qui seront représentés : les légumes d'Osaka et de Kyoto, le boeuf de Kobé, les volailles d'Awajishima, les poissons de la mer Setonai, exprimant ainsi l'éternelle passion d'Alain Ducasse pour les plus beaux produits de la terre et de la mer auxquels il rend ainsi hommage en mettant en avant tout le terroir local d'Osaka.

LE COMPTOIR
de
BENOIT.
OSAKA



JohnsonDiversey: Quand Hygiène Rime avec Harmonie...

Lorsque que l'on parle d'hygiène dans la restauration, les professionnels font souvent référence à JohnsonDiversey. Cette société spécialisée dans l'hygiène et la propreté apporte des solutions innovantes adaptées aux besoins de plus en plus pointus des grands chefs de cuisine. C'est la raison pour laquelle JohnsonDiversey est partenaire de nombreux concours de cuisine comme le prestigieux *Bocuse d'Or*. Mais son engagement ne s'arrête pas là ! En effet, pour la première fois, cette société est devenue un des sponsors du Festival de Jazz d'Enghien qui s'est déroulé début juillet. Le but de cette opération est d'aider de nouveaux artistes et de les faire connaître à tous. Grâce à JohnsonDiversey, les amateurs de Blues ont pu écouter sur la scène du *théâtre du Casino Barrière Enghien* Shanna Waterstown, une chanteuse américaine installée à Paris depuis peu. Son charisme sa voix puissante, bien en place et terriblement attachante à qui aucune tonalité ne manque a séduit un public averti venu l'écouter. Elle assurait la première partie d'un monstre sacré du Blues, Buddy Guy, excusez du peu! Shanna

Waterstown est appelée sans le moindre doute à devenir une Grande Dame et incontestablement le rayon de soleil qui réchauffera le blues et la soul dans toute l'Europe dans les mois et les années à venir.

« C'est un réel plaisir de promouvoir des personnes en harmonie avec les valeurs de notre entreprise : « *Volonté, Courage, Talent, Respect et Simplicité* » indique Christophe Litvine, un des dirigeants de l'entreprise.

Buddah-Bar Prague

Le premier hôtel Buddah-Bar et son légendaire *Buddah Bar Restaurant & Lounge* vont ouvrir à Prague à la fin de l'année. Le nouveau groupe *Buddha-Bar Hotels & Resorts* va faire de ce nouvel hôtel un des plus hauts standards 5 étoiles de la capitale tchèque. L'hôtel comprendra aussi un hammam et un *spa buddhattitude*. Installé dans un des quartiers les plus vivants de Prague, proche de la vieille ville, le Buddah Bar restaurant prévoit aussi une capacité de 250 places assises tandis que le *Siddharta-Café* en aura une centaine. D'autres projets de développement hôteliers Buddah Bar sont prévus: au *Panama*, en *République Dominicaine*, à *Paris*, *New York*, *Marrakech*, *Budapest*, *Sal Hasheesh (Egypte)* ainsi qu'à *Dubai*.

www.buddha-bar-hotel.cz

Votre musique personnalisée
Hôtels, bars, restaurants, Spas...

Créer votre propre compilation sur mesure
Pour distinguer votre image de marque

Riche catalogue de titres internationaux
Lounge, Chill Out, Nu Jazz...



Compilations à la carte

Informations et devis

E-mail: contact@referenceschr.com
Tél. : +33 950 07 16 62
Mobile : +33 611 64 80 13

Marc Veyrat

par Jérôme Chapman

Ma cuisine en hommage à la nature

*Ce natif de Savoie est un créateur insatiable.
Passionné d'herbes, plantes, racines et fleurs
sauvages comestibles, il privilégie avant tout
une cuisine saine en respect total avec
l'environnement tout en utilisant les techniques
les plus modernes... en hommage à la nature.
Il préconise une alimentation vraie...
autour des meilleures saveurs
pour le plus grand plaisir de ses clients.
20 sur 20 au GaultMillau, 3 étoiles au Guide
Michelin, ce cuisinier génial n'a pas fini
de faire parler de lui.*



Chips de truffes et lambons, mousse de truffes, plantain des rocalles



Canette rôtie, aspergelle colorante, cannelle, pommes de terre parisiennes





Mesclun, pissenlits de prairie, oeufs de caille pochés, café au lait réduit © Droits réservés Marc Veyrat

Interview de Marc Veyrat

propos recueillis par Jérôme Chapman

Bien enraciné à son terroir, l'homme au « sapé » noir est devenu l'un des plus grands défenseurs de la « cuisine santé ». Ses racines, son bon sens et sa vision réaliste de notre monde, le poussent à s'investir encore plus dans une démarche créative et novatrice et dans un travail de recherche sur les bienfaits des plantes et produits « bio » utilisés dans notre alimentation.

Quelle est votre philosophie globale de la cuisine ?

M.V. : La cuisine doit être avant tout du plaisir et de la créativité. Mais tout en respectant une éthique fondamentale : le respect de la planète et son environnement. Je pense que le 20^e siècle a fait beaucoup de dégât en terme d'environnement en créant des pollutions diverses et importantes... ayant pour conséquence tout un dérèglement de notre écosystème. Conscient de ses réalités, je me suis rapproché de **Nicolas Hulot**, et sans être alarmiste, je trouve la situa-

tion mondiale très critique et Nicolas Hulot m'a vraiment sensibilisé, sa mise en conscience m'a bouleversé à tout jamais. En ce qui concerne les aliments et notamment les ingrédients que nous utilisons pour faire nos plats, nous, les grands cuisiniers, devons avoir une éthique et être les vrais chefs de file de cette éthique : privilégier un produit sain, dénué de toute pollution. Quand je dis pollution, je pense poisons et je pense tout particulièrement aux pesticides, insecticides et herbicides utilisés dans l'agriculture ou encore

aux produits transgéniques entre autres, qui sont de vrais non-sens en terme vital... et malheureusement ces produits sont présents tous les jours dans nos assiettes pour le plus grand intérêt de multinationales peu scrupuleuses des lendemains de la planète et de la santé de l'homme. Pour ma part je suis partisan d'une agriculture raisonnée qui privilégie la culture biologique en total respect de l'environnement et de la santé humaine. D'ailleurs, je me suis intéressé depuis mon plus jeune âge aux plantes de mes terroirs dans les montagnes savoyardes... Initié par mon père et mon grand-père, j'ai été à très bonne école... L'école de la ferme où l'on apprend en toute modestie à côtoyer la nature au rythme des saisons avec ses animaux de cour, ses fruits, ses légumes, ses herbes, fleurs et végétaux. J'ai appris au fil des années à respecter profondément cette nature... Elle nous a tout donné... La nature, c'est avant tout la vie. Ce respect de la nature se retrouve dans tous mes plats et dans mon restaurant, j'accroche tout mon travail sur la cuisine environnementale... J'ai fait un inventaire complet des plantes comestibles de mon terroir. Aussi, réguliè-

ment, je pars en montagne avec 2 de mes assistants ou une de mes filles pour cueillir des plantes, des herbes et des baies sauvages.

Comment voyez-vous la cuisine de demain dans les restaurants de haute cuisine ?

M.V. : Pour moi, la cuisine de ces restaurants continuera son évolution vers les produits d'excellence et la notion de plaisirs d'exception... Je pense qu'avant tout, l'avenir c'est surtout les vrais produits... les produits bons pour la santé. Pour cela nous avons besoin d'un vrai choc culturel... Je pense que cette prise de conscience sera planétaire... Dans la cuisine de demain certains gélifiants devraient être interdits au même titre que d'autres produits hydrogénés ou transgéniques. Dans un proche avenir, je vais ouvrir un laboratoire de recherche (financé par l'Europe). Ce laboratoire sera installé dans les bois... hors du temps... Il me permettra de comprendre la molécule... Et sera ouvert aux cuisiniers pour y suivre des cours. Un chercheur du Groupe Reitzel sera avec nous pour suivre régulièrement nos recherches.



Polygones de fine gras de canard poilés, les autres milades d'arômes moyen-orientaux



interview de marc veyrat

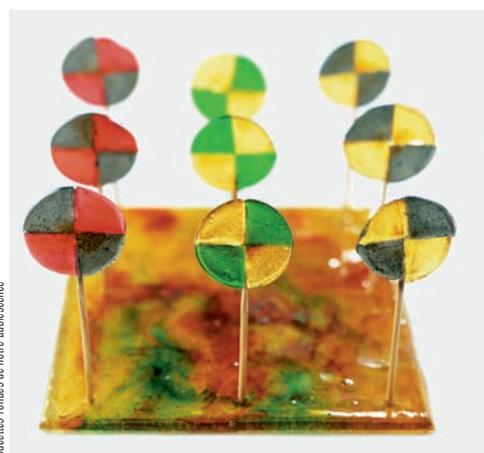
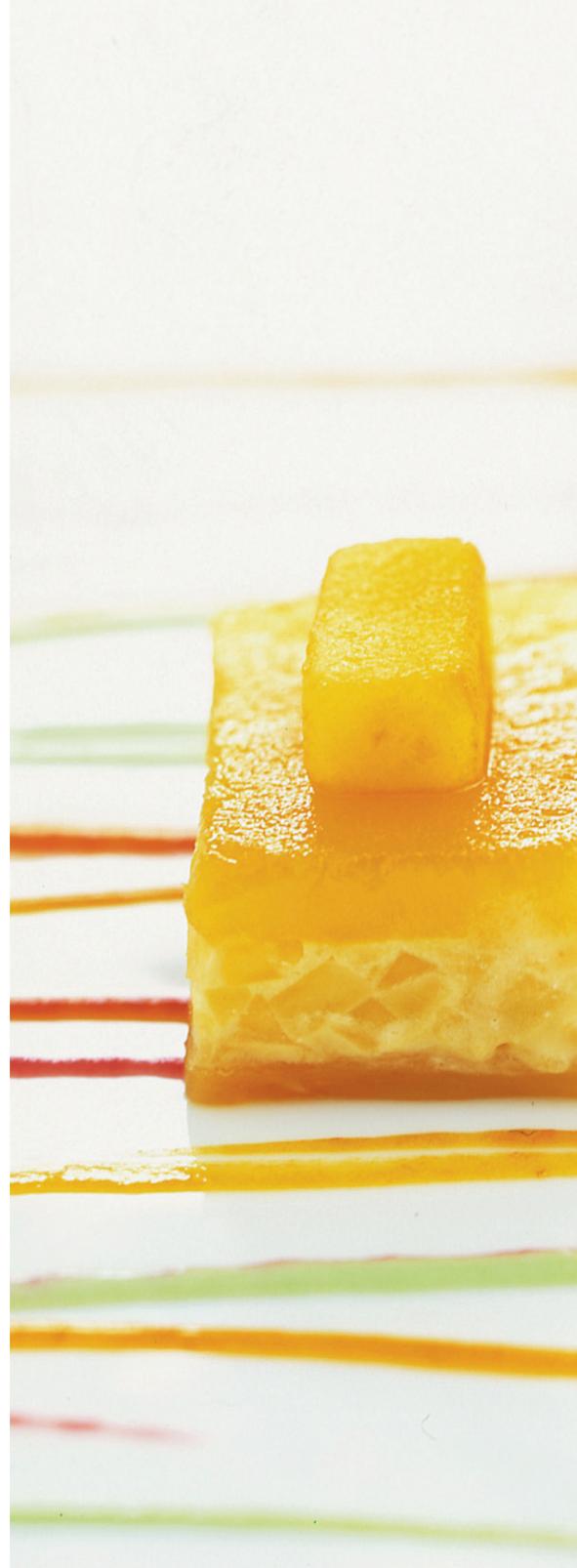
Marc Veyrat

Le franc-parler gastronomique

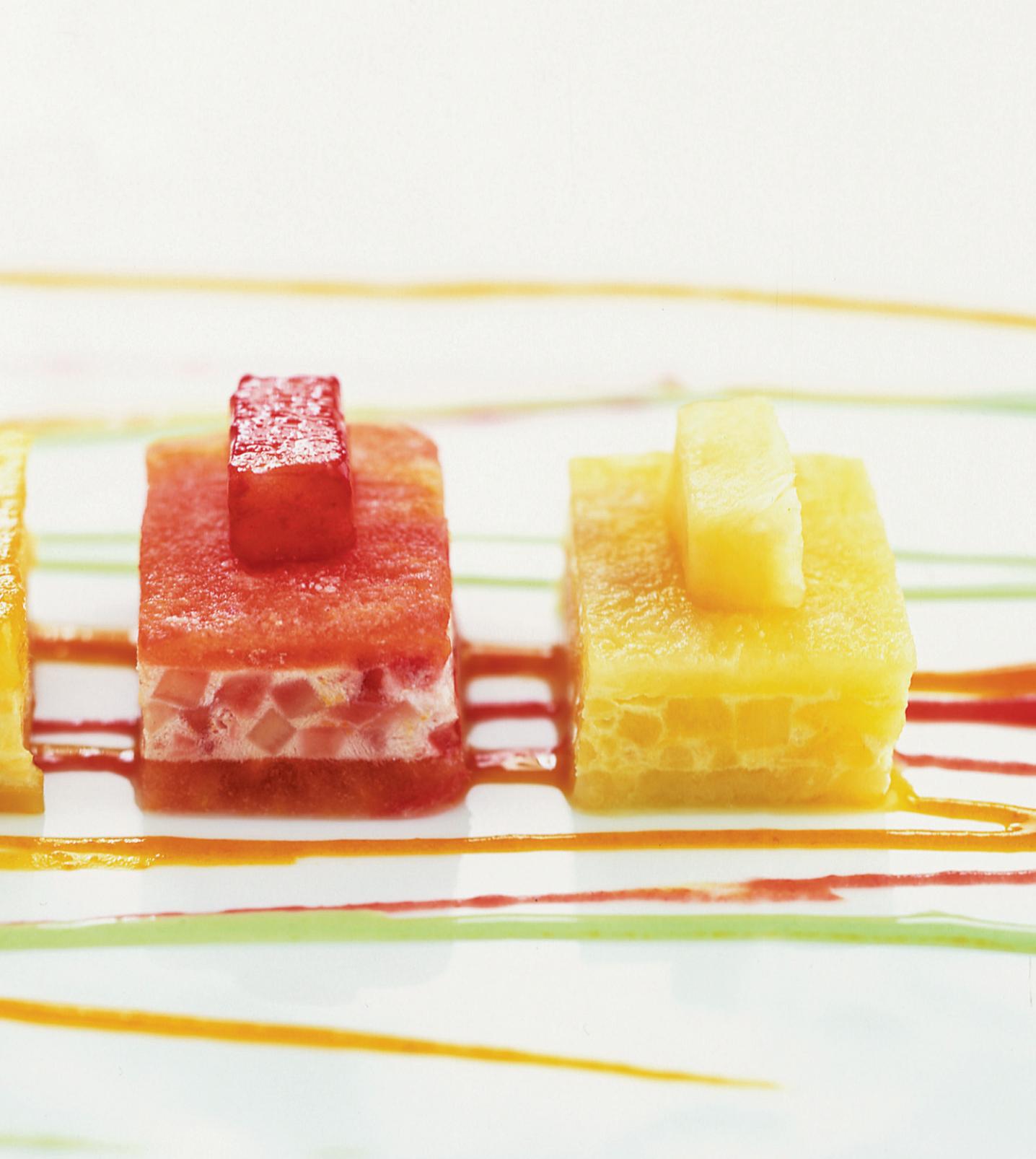
Marc Veyrat, l'homme au « sapé » noir (*chapeau savoyard traditionnel*), est un fils de paysans bien enraciné à son terroir. Ses racines, son bon sens et sa volonté de perfection, en ont fait l'un des plus grands défenseur de la « cuisine santé ». Dès la création de son premier restaurant dans le village familial de Manigod, il obtient une première étoile au Guide Michelin en 1986, la seconde viendra l'année suivante. Ce n'est qu'en 1992 qu'il décide de rénover une belle demeure sur les bords du lac d'Annecy pour créer son actuel restaurant l'Auberge de L'Eridan plus connu sous le nom de: *La Maison de Marc Veyrat*. Elu Chef de l'année en 1995, il est tout de suite fortement plébiscité par la presse étrangère, d'ailleurs la très célèbre revue américaine *Wine Spectator* le nomme à juste titre « meilleur chef de l'année ». Dans la foulée, il crée « La Ferme de mon Père » à Megève, un restaurant qui se veut une réplique de la ferme où il a passé son enfance. L'établissement sera revendu quelques années plus tard, mais au passage, Marc Veyrat récupère trois étoiles au Michelin pour ses deux restaurants. A l'époque, Marc Veyrat est le premier chef le plus étoilé du monde. Il est aussi le premier à recevoir du guide *Gault Millau* la note de

20/20 en 2003. Grâce à son fort tempérament et ses solides convictions, Marc Veyrat est également le premier chef de cuisine français à dénoncer les effets pervers de la « mal bouffe » et ses conséquences retentissantes sur notre santé. Adeptes des cuissons à basse température sans ajout de matières grasses, Marc Veyrat est aussi grandement apprécié et reconnu pour sa conception d'une cuisine originale qui privilégie l'utilisation d'ingrédients naturels : herbes, racines et fleurs sauvages des montagnes, concoctées avec génie. Ce cuisinier hors pair et atypique est aussi grandement médiatisé pour son franc-parler, ce qui lui vaut quelques détracteurs mais aussi des nombreux « aficionados », l'un ne va pas sans l'autre. Ainsi, certains de ses clients s'insurgent contre les sélections et classements de guides (*influencés par des lobbies peut-être?*) dont notamment le guide des restaurants 2008 sur internet: www.theworlds50best.com. qui ne le mentionne même pas. « Les classements sont subjectifs, on le sait très bien, mais j'y porte cependant mon attention ! » ajoute-il. Quand on sait que Marc Veyrat est de façon unanime toujours présent dans les guides les plus sérieux (*élu meilleur restaurant du monde l'année*

dernière - journal Morgenpost, meilleur restaurant d'Europe 2008), bon nombre de journalistes de la presse nationale et internationale s'étonnent qu'il ne soit pas intégré dans ce classement mondial. « Moi je ne suis pas étonné. J'ai pour habitude dans les enquêtes sur les restaurants, que les inspecteurs nous rendent visite. Comme mes confrères, 80% de ces personnes-juges ne nous ont jamais rendu visite récemment... Pire, dans 60% des cas n'ont jamais fréquenté nos établissements. J'ai d'ailleurs la liste des personnalités tout à fait honorables et compétentes, mais dont certains se posent la vraie question : a-t-on le droit de donner une note virtuelle? Je suis très fier de cuisiner dans le réel et d'être noté par l'ensemble des guides et des journalistes français, tout à fait crédibles car ils se permettent de nous juger et de nous noter que lorsqu'ils nous ont rendu visite. » confirme Marc Veyrat. Ce passionné de valeurs authentiques, n'a ni fini de faire parler de lui, ni fini de s'exprimer en toute sincérité. Toujours en quête de nouveautés et de savoureuses vérités, sa recherche de l'excellence ne s'arrêtera pas là... D'ores et déjà, il prévoit de faire passer son message au delà des frontières de l'hexagone.



Sucettes rondes de notre adolescence



Sushis de fruits mélangés à la française : ananas, tomate, mangue

Rognon de veau, lierre terrestre des îles, riz basmati aux noix séchées, bombon de cacao



Petite friture, tubes de mayonnaise sans jaune d'oeuf, poivre de sésame, isserpilum





Tout chocolat new look, yaourt cardamome, crème Guanaja

Marc Veyrat est reconnu pour la conception d'une cuisine originale qui privilégie l'utilisation d'ingrédients naturels : herbes, racines et fleurs sauvages des montagnes, concoctés avec génie.

Certains groupes financiers européens s'intéressent de près à sa démarche globale... et à son côté novateur et si respectueux de la nature. Pour ce chef de grand talent, c'est une immense reconnaissance. Aussi depuis le mois d'avril 2007, Marc Veyrat a totalement reconçu le design de sa « maison », avec une cuisine installée en plein centre de la salle du restaurant, pour offrir un vrai spectacle autour de la création de fabuleuses thématiques culinaires qui ont pour muse la nature... C'est du grand Marc Veyrat... Comment ne pas craquer sur son menu en 18 petits chefs d'œuvres gourmands successifs jouant plantes sauvages et arômes inédits : « yaourt virtuel, jus d'acha » ; « les raviolis de l'environnement de Manigod » ; « asperge verte sauvage déstructurée, fruit de la passion, écume romarin » ; « soupe d'ici dite

chinoise » ; « œuf à la coque, écume de maïs, piqûre de carvi » ; « nouilles disparaissantes (sans farine, ni oeuf), sorbet cardamine » ; « fêra du lao à l'unilatéral, légumes d'ailleurs croquants » ; Pièce de turbot, pinceau de verveine. Beignet des sous bois cuit l'azote » ; « langoustine pochée bonbon de serpolet. Boudin de perche, jus de verveine » ; « tartiflette déstructurée » ; « filet de boeuf, sirop de cresson » ; « lapin en grenade, citron mexicain, tige de mélisse » ; « pigeon cuit dans l'argile, chartreuse » ; « l'archeu de noire fierté régionale » sans oublier « les desserts de ma fille Carine ». Ainsi vont les plaisirs gourmands chez Marc Veyrat... qui n'a pas oublié de mettre à l'honneur sur sa carte quelques 1500 références issues des meilleurs vignobles de France et proposés par Nadège de Angelis, sa chef sommelière. La Maison de Marc Veyrat à Veyrier

du Lac, nichée à fleur d'eau, est vraiment l'une des plus grandes tables de France avec une cuisine dédiée totalement à la nature... Agrément supplémentaire : le plaisir de séjourner dans l'une des chambres ou suites dans un cadre enchanteur.

La Maison de Marc Veyrat L'Auberge de L'Eridan

13, vieille route des Pensières,
Veyrier-Du-Lac 74290 - France
Ouvert tous les jours de 12h à 14h30
et de 19h30 à 23h sauf mardi (à part
le soir en juillet-août), lundi et les
midis sauf le week-end.
Tél. +33 (0)4 50 60 24 00
Menu : 368 euros (18 créations)
Chambres : 260 à 880 euros
E-mail: contact@marcveyrat.fr
www.marcveyrat.fr



Bouillon tremblotant, parapluie rose, écume d'aneth



Foie gras dans ses fatits, bouillon de tiges grillées, fleurs jaunes, ardoises de feuilles vertes, carbor



Pour paprika de papa, fleurs de moulinette fraîche, crème de moulinette de Dijon



Superposé noir, ivoire, praliné, glace de lait de chèvre velouté

Toujours en quête de nouveautés et de savoureuses vérités, Marc Veyrat est un perfectionniste acharné sans cesse en recherche d'excellence



© Crédit photo - Hôtellerie de Plaisance - Le homard saon Philippe Ecbhast

Philippe Etchebest

par Marie-Christiane Courtioux

En cuisine comme sur un ring

*Philippe Etchebest,
deux étoiles Michelin 2008,
est en cuisine comme sur un ring
Quarante ans à peine et déjà une légende !
« Cet homme pressé se jette en cuisine comme
on monte sur un ring », disent de lui ses
proches. Le nom, la corpulence du rugbyman,
Philippe Etchebest est un physique,
un « tactile », digne héritier de son ascen-
dance basque. Son père faisait déjà courir
tout Bordeaux vers son « Chipiron » à la
sincérité typique du sud-ouest.*



© Crédit photo : Hostellerie de Plaisance

interview de philippe etcheboest

Philippe Etchebest © Doriane réservés 2008



Interview de Philippe Etchebest

propos recueillis par Marie-Christiane Courtioux

Philippe Etchebest a planté sa vie et son talent au sommet de l'un des sites les plus visités de France, la cité médiévale de Saint-Emilion. En novembre 2003, il « monte » à l'Hostellerie de Plaisance, adossée à la mythique église troglodyte, étape obligée des amateurs d'un terroir parmi les plus nobles du Bordelais. En 2008 le guide Michelin encourage l'ascension.

Deux Etoiles, qu'est-ce que ça change ?

P.E. : Rien en cuisine, car je me suis toujours fait fort d'évoluer, tout en restant moi-même. La technique est au service du chef, et non l'inverse. Je ne me définis pas par rapport à une mode. Je suis « out of mode » ! En revanche, côté bureau, administration, contacts presse, sollicitations, c'est une autre histoire que je partage avec mon épouse Dominique.

Vous avez été rugbyman professionnel, au Bègles-Bordeaux. Vous êtes passé à la boxe, remarqué par Jean-Claude Boutier, vous êtes toujours motard. Du collectif à l'individuel... Et en cuisine ?

P.E. : Je pourrais me reposer entièrement sur Frédéric Bernou, mon second, et Frédéric Messey, notre pâtissier. Mais je n'arrive pas encore à lâcher prise. Quand vous êtes MOF*, vous vous battez seul avec vos couteaux et vos gamelles et j'ai encore ce besoin de toucher, de tailler une saint jacques. J'ai besoin d'être dans l'action. Ne comptez pas sur moi pour prendre une feuille blanche et phosphorer une recette. C'est en cuisinant moi-même que les idées me viennent. J'ai besoin d'être en plein dedans. Du coup,

sur 30 essais, il m'en reste au moins 29 ! En 1999, sur un pari échangé avec son ami Michel Portos, j'ai décidé de présenter le concours de Meilleur Ouvrier de France. Besoin de faire le point. De savoir où j'en étais ! Les copains m'appelaient pour m'encourager, me donner des conseils. Fais ça comme ça. Ne tombe pas dans tel piège. Mes essais de fondant à la poire, au début assez réussi, perdaient toute personnalité, toute identité... J'ai décidé de me mettre aux abonnés absents et de suivre ma propre inspiration. De même

pour la finale. Au programme : canard au sang. Cinq jours pour « répéter ». J'ai dormi cinq heures par nuit. J'ai fait trois essais. Je les ai fait goûter, mais j'ai refusé tout conseil. Je m'étais lancé ce défi, savoir ce que je vaudrais vraiment en termes académiques.

Vous êtes attaché à ce terroir, Saint-Emilion ... et après ?

P.E. : Auparavant j'étais au Grand Barrail. Je n'ai pas eu à aller très loin. J'ai monté la « montagne » de Saint Emilion. C'est un village mer-

veilleux, d'une grande noblesse. On vient chez nous de la terre entière. Alors, New-York, Paris, Londres, pourquoi pas ! Mais pas tout de suite. Je ne suis pas un carriériste. Je ne cours pas après la people mania et le star system m'est étranger. J'ai de nombreuses sollicitations mais... j'ai encore beaucoup à faire ici, grâce à M. et Mme Perse qui ont su redonner toutes ses lettres de noblesse à la plus belle maison de Saint-Emilion.

**Meilleur Ouvrier de France 2000*





© Crédit photo : Hostellerie de Plaisance - Droits réservés - Le fameux "Opéra" de Philippe Etchebest

« J'utilise les épices avec parcimonie. J'en ai appris le travail avec un de mes maîtres, Jean-Marie Meulien, du temps du « Clos Longchamps » au Méridien Paris...»



Quarante ans à peine et déjà une légende ! C'est un homme pressé qui « se jette en cuisine comme on monte sur un ring », disent de lui ses proches. Le nom, la corpulence du rugbyman, **Philippe Etchebest** est un physique, un « tactile », digne héritier de son ascendance basque. Son père faisait déjà courir tout Bordeaux vers son *Chipiron* à la sincérité typique du sud-ouest. « J'ai toujours voulu jouer en première division ». Philippe Etchebest va bien aux vieilles pierres de Saint-Emilion, authentiques et vraies. Dans ce jeune homme tout d'une pièce, on perçoit illico besoin d'enracinement, de valeurs, refus de la tricherie. Ni calcul, ni affectation, sa cuisine est l'expression de sa nature profonde. A l'école de rigueur d'un **Dominique Toulousy**, il acquiert précision, virtuosité. Des techniques et des modes actuelles, il connaît le moindre secret. Il n'est pas en reste avec la génération des alchimistes et des esthètes. Ce **Meilleur Ouvrier de France**, cultive son excellence comme ses muscles ! « Je suis un homme de

défis permanents. Le rugby, la moto, la boxe aujourd'hui, c'est ma vie parallèle ». Besoin de cogner pour garder un mental de champion et tenir la direction d'une maison aussi exigeante que l'Hostellerie de Plaisance. Outre son plat culte, le foie gras poêlé sur une pâte à raviole et champignons de saison, cochon de lait, pigeon fermier, gros rougets et saint jacques de Normandie, tiennent les premiers rôles au gré du marché du jour. Ce jour là, une côte de veau de lait de pays, de grosses asperges blanches d'ici. Une crème de foie gras aérienne, un gressin de parmesan, les mise en bouche avertissent : on est chez un chef pâtissier, un éternel enfant qui réalise pour vous son pêché de gourmandise. Suivra une ribambelle de défis du jour. « J'aime improviser jusqu'à la dernière seconde ! » Il suffit de s'en remettre au flair de **Christophe Mitton**, le maître d'hôtel, pour choisir : version classique, ou touche exotique ? Ainsi, pas d'erreur d'aiguillage sur ce parcours de saveurs jalonné de

l'ormeau sauté posé sur lit de « noodles » aux algues et flan de bonite séchée ; l'œuf de poule, « jabugo 5 jotas », sur un lit d'œufs de poisson volant, wasabi, asperge, crumble et mousse de lait parmesan ; la langoustine rôtie, spaghetti de concombre/cumin, jus de crustacés acidulé, un croustillant de noix de cajou... iodé, amer, frais, croquant ! Influences thaïes, basques, latinas. Une escorte particulièrement recherchée flatte l'agneau princier du pays de Gironde, piment piquillo, pomelo, vinaigre balsamique, graine de quinoa, tapenade réglisse, soy sauce. Le parfum, l'acidulé, l'herbe, l'épice, jouent à cache-cache. « J'utilise les épices avec parcimonie. J'en ai appris le travail avec un de mes maîtres, **Jean-Marie Meulien**, du temps du « Clos Longchamps » au Méridien Paris. Je suis allé à Bangkok assez tard, en 2007. Mais arrivé là-bas, j'ai tout de suite reconnu ces saveurs. J'ai su que j'étais en plein dedans grâce à ce chef qui les avait découvertes avant qu'elles ne soient à la mode ».

« De toutes façons c'est simple, je suis « out of modes » ; Chez Ferran Adria à « El Bulli », j'ai été complètement bluffé, stupéfait par ce magicien hors pair. Mon ami **Thierry Marx** a plongé très vite dans la « cuisine moléculaire ». Moi pas.

Relooké par Alberto Pinto, l'hôtel de Chantal et Gérard Perse, se contente d'épouser le décor ambiant, un luxe inestimable, puisque ce sont des siècles de pratique vineuse souveraine, comme une petite Principauté du meilleur vin du monde !

© Crédit photo - Hostellerie de Plaisance - L'entrée somptueuse



© Crédit photo - Hostellerie de Plaisance - Le bar



Sur ce terroir de Saint-Emilion, Philippe Etchebest a trouvé la belle harmonie entre des goûts classiques et des mises en valeur très contemporaines.

« De toutes façons c'est simple, je suis out of modes ; Chez Ferran Adria à « El Bulli », j'ai été complètement bluffé, stupéfait par ce magicien hors pair. Mon ami Thierry Marx a plongé très vite dans la « cuisine moléculaire ». Moi pas. Ce n'est pas moi. Ça ne m'empêche pas de m'amuser à en glisser ici ou là. Cette petite boule rouge sur le cornet, qui rappelle un bonbon, attention, ça explose, c'est drôle et bon. Mais pas plus ! Moléculaire, épices, ce sont des techniques, des touches, des subterfuges à utiliser avec sobriété. Le principal, c'est tout de même le bon produit et ce cœur que le chef veut y mettre. » Du cœur, pour sûr, il en a Philippe Etchebest, pour exprimer son talent. Sur ce terroir de Saint-Emilion, il a trouvé la belle harmonie entre des goûts classiques et des mises en valeur très contemporaines. Pour le plaisir des yeux et des vins, la cave exposée en salle recèle ses reliques, un vrai trésor. Le bon accord avec les vins, naturellement, la question ne se pose pas ici, chez un des grands seigneurs du bordelais. Justement si.

« Nous avons une carte ouverte sur des vins du Val de Loire, des Bourgogne, des Languedoc-roussillon. Nous n'imposons pas. Certains clients surpris nous disent

qu'ils n'auraient pas osé faire une entorse au terroir local ». On oublierait le principal si on omettait de souligner la palette des couleurs et des textures, de l'entrée aux desserts. Le ton chaud d'un mousseux jivara/passion, croise la gelée de citron dans de drôles de compositions rafraîchies de sorbet ricqlès. Le plaisir des yeux précède celui des papilles et l'ouvre. Un rêve prend forme dans une construction architecturale poétique empreinte de légèreté. Le chef puissant a laissé la bride sur le cou du bon petit diable qui est en lui. L'insouciance de l'enfance. Ainsi, au sommet de la cité médiévale de Saint-Emilion, l'un des plus anciens et plus nobles vignobles du bordelais, dans la cité médiévale qui a décroché ces dernières années son classement au patrimoine mondial de l'Humanité, l'Hostellerie de Plaisance a fait une mue toute en discrétion, classe et sérénité. Relooké par Alberto Pinto, l'hôtel de Chantal et Gérard Perse*, se contente d'épouser le décor ambiant, un luxe inestimable, puisque ce sont des siècles de pratique vineuse souveraine, comme une petite Principauté du meilleur vin du monde ! Nul besoin d'étaler le luxe, quand des millénaires de calcaire vous fraient un passage troglodyte entre les différents niveaux de

la maison, adossée à la célèbre église. La salle à manger joue la sobriété de la pierre, du chêne cerné, des tons de gris, simplement rehaussés par de magnifiques lustres de ferronnerie et des appliques martelées or. La vaisselle de Bernardeau, toute simple, s'orne de quelques motifs d'or et de platine, dessinant des niches où le chef viendra déposer ses surprises.

Philippe Etchebest
Hostellerie de Plaisance
 Place du clocher
 33330 Saint-Emilion
 Tél.33 (0)5 57 55 07 55
 Service de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30
 Restaurant fermé le mercredi midi, le dimanche et le lundi toute la journée
 Menu d'ici et d'ailleurs 55 euros
 Menu découverte : 95 euros,
 120 Euros avec un plat en plus
 Forfaits vins : 50, 75, 80 euros
 (3,5 ou 6 verres)



© Crédit photo 2008 - Hostellerie de Plaisance - La salle du restaurant



Passionnée et talentueuse, Flora Mikula a su faire de son restaurant une table reconnue. Situé dans au cœur du fameux triangle d'or parisien, « les Saveurs de Flora » est un lieu cosy, jouant belle cuisine à prix d'amis.



© 2008 Droits réservés Les Saveurs de Flora



Flora Mikula

Cuisine de femme à Paris
par Jérôme Chapman



parfait de châtaignes en millefeuille de crêpe marrons confits © 2008 Droits réservés

Couleurs, saveurs et subtilités gourmandes sont chaque jour honorés par le talent de Flora dans un registre culinaire contemporain et une ambiance teintée d'esprit baroque.

Originnaire de la région d'Avignon et issue d'une famille de bonnes cuisinières, Flora Mikula fait ses classes auprès de grands chefs de cuisine tels Christian Etienne, Jean-Pierre Vigato et Alain Passard entre autres. Elle peaufine son savoir-faire à Londres, Saint-Barth et New-York auprès de la nouvelle génération de chefs français qui sont aujourd'hui bien en vue à l'étranger. Après l'ouverture de son premier restaurant L'Olivade à Paris (1996-2002) où elle excelle dans un registre purement provençal, elle se lance dans une nouvelle aventure avec les

Saveurs de Flora, au cœur du prestigieux « triangle d'Or » sur l'avenue Georges V, en s'exprimant de façon plus personnelle dans une cuisine de haute gastronomie sans oublier pour autant ses racines très sudistes. Son restaurant est à son image avec tout ce qu'il faut en touche féminine et rayonnement positif. Ainsi couleurs, saveurs et subtilités gourmandes sont chaque jour honorés dans l'assiette par le talent de Flora : « Soupe glacée de tomate au basilic, nem de chèvre et aubergine grillée » ; « pissaladière de sardines au caviar d'aubergine, huile

de tapenade » ; « escargots dans un os moelle au chorizo, arrosé de pistou » ; « capuccino de brandade, crumble piquillo's », « kebab d'agneau romarin et citron confit courgette menthe » ou encore « calamars et riz rouge de Camargue façon Paella »... Une cuisine tout un générosité et belles saveurs. A noter: une carte de vins abordable avec de bonnes sélections de vins du Sud proposées par son époux Raphaël: Domaine de la Janasse (Côtes du Rhône 2006) ou Château Barbanau (Côtes de Provence 2005). Une table cosy et gourmande à suivre...

Les Saveurs de Flora
36, avenue George V.
75008 Paris.
Tél. : +33 (0)1 40 70 10 49.
www.lessaveursdeflora.com.
Menus : de 29 (au déjeuner) à 68 euros.



La salle du restaurant © 2008 Droits réservés



Les Saveurs de Flora © 2008 Droits réservés



Mijote d'escargots dans un os à moelle au chorizo arrosé de pistou ©





Hironuki Hiramatsu Paris © 2008 Droits réservés

Hiroyuki Hiramatsu

Extrêmes gourmandises

par Jérôme Chapman

Hiroyuki Hiramatsu, chef de cuisine et homme d'affaire avisé, est un passionné de culture française et surtout de cuisine. Aujourd'hui, il est à la tête d'un groupe de restauration gastronomique de plus de 15 établissements... Avec un chiffre d'affaire dépassant les 35 millions d'euros, l'ensemble de ses activités est au zenith. L'enseigne parisienne Hiramatsu, située rue Longchamps, est une des valeurs sûres du panorama gourmand de la capitale française. Une belle réussite qui a commencé en 1982 avec l'ouverture de son restaurant en France.



Restaurant Hiramatsu Paris © 2008 Droits réservés



Restaurant Hiramatsu Paris © 2008 Droits réservés



Restaurant Hiramatsu Paris © 2008 Droits réservés



Restaurant Hiramatsu Paris © 2008 Droits réservés



Restaurant Hiramatsu Paris © 2008 Droits réservés



Issu d'une famille traditionnelle japonaise, **Hiroyuki Hiramatsu** n'était pas prédestiné à faire une carrière dans la gastronomie. Et pourtant, dès son plus jeune âge, il avait déjà une grande passion pour la culture française notamment la littérature et les belles saveurs. Que de chemin parcouru depuis l'époque où il commence en qualité de commis à l'*hôtel Nogara de Tokyo* pour s'initier aux « arts gourmands ». Un parcours qui le mènera en France apprendre auprès des plus grands. Quelques années plus tard (1982), il ouvrira son premier restaurant dans l'île Saint-Louis où il obtiendra rapidement une étoile au *Guide Michelin* pour finalement élire domicile dans le XVI^e arrondissement, rue Longchamps. Pour ce fils spirituel d'Antonin Carême, Auguste Escoffier et de Paul Bocuse, la cuisine est sacrée. L'ambiance de son restaurant parisien est à son image...tranquille et sereine... en harmonie totale avec une cuisine métissée et fusionnelle... lumières tamisées et minimalisme maîtrisé comme pour mieux faire comprendre que tout se joue dans l'assiette : « *chaud-froid d'artichauts et araignée de mer au caviar et nage d'ecrevisses au gingembre* », « *raviolis de foie gras aux asperges vertes et parfum de truffes noires* », « *rascasse rôtie à l'huile d'olive, ail doux, croustillants de pomme de terre, façon bouillabaisse* » ou encore « *pigeonneau rôti, fricassée de ris de veau à la saison en cornet, sauce aux truffes* ». Une cuisine toute en raffinement et belles saveurs, supervisée par son talentueux second **Ito Yoshiaki**, et à mettre en harmonie avec quelques très belles sélections de vins français issus des meilleurs vignobles.

Pour ce fils spirituel d'Antonin Carême, Auguste Escoffier et de Paul Bocuse, la cuisine est sacrée. L'ambiance de son restaurant parisien est à son image...tranquille et sereine



Restaurant Hiramatsu Paris © 2008 Droits réservés

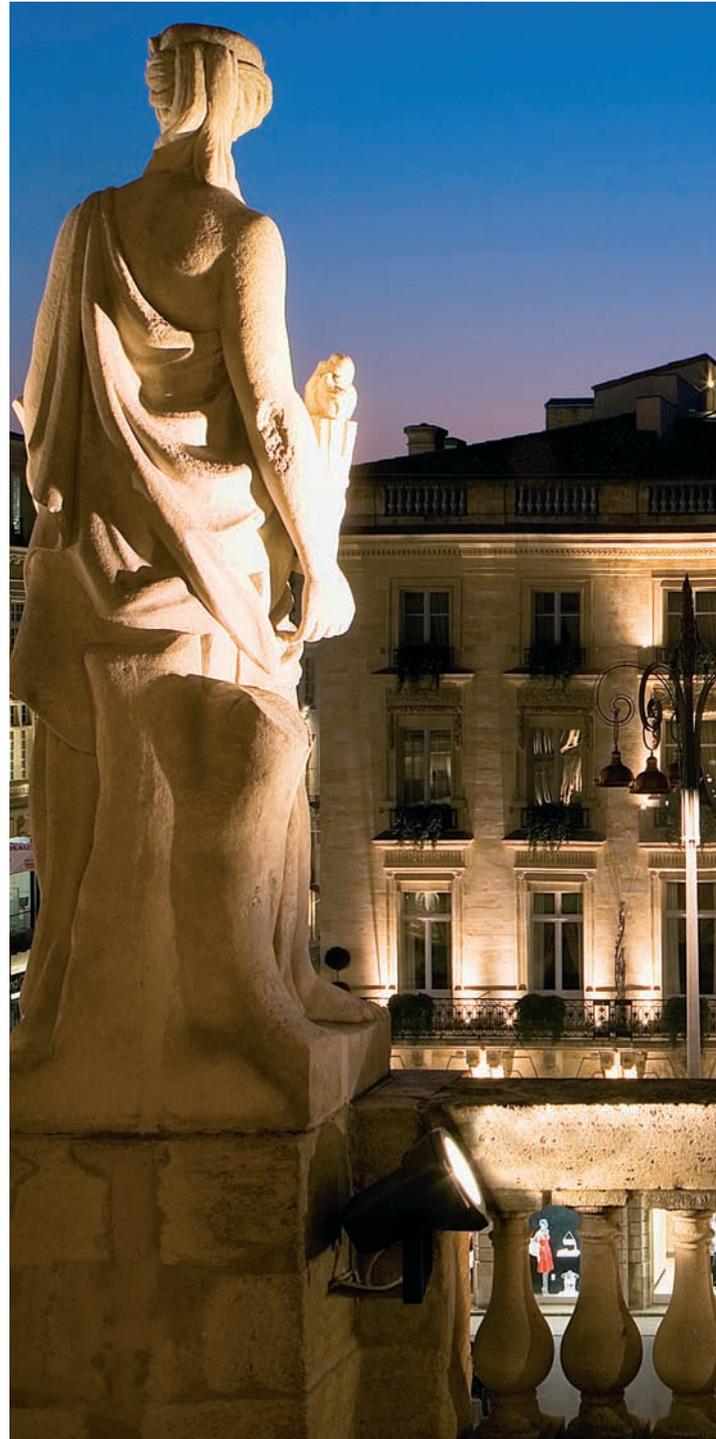
Hiramatsu

52, rue de Longchamp
75016 Paris - France
Tel : +33 (0)1 56 81 08 80
www.hiramatsu.co.jp/fr/
Menus : 48 (déjeuner), 130 euros
Carte : 160 à 235 euros (hors boissons)
Fermé samedi et dimanche



La salle de restaurant du Chapon Fin © 2008 - Droits réservés

Découvrir une ville qui a su sauter si bien du passé au présent qu'elle a été élue au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2008. Première étape, le Chapon Fin, une histoire au cœur du triangle d'or ; deuxième étape, une vie de château aux Sources de Caudalie, au cœur des Graves ; feu d'artifice, au nouveau Regent Grand Hôtel de Bordeaux et son restaurant gastronomique « le Pressoir d'argent ». Trois étapes, et plus que des bonnes tables, des lieux chargés de beauté et de sens.



Le Regent Grand Hôtel à Bordeaux © 2008 Regent Grand Hotel



Sources de Caudalie: les vignes et le Spa © 2008 - Droits réservés



Sources de Caudalie: L'île aux oiseaux © 2008 - Droits réservés



Escale bordelaise

par Marie-Christiane Courtioux

Le vignoble et les chais sont en pleine effervescence. Septembre, octobre, le bon moment pour redécouvrir Bordeaux, le temps d'une escale...



La salle du restaurant du Restaurant le Chapon Fin à Bordeaux © 2008 - Droits réservés



Les chefs © 2008 - Droits réservés

Le Chapon Fin *un haut lieu* de la gastronomie bordelaise

Maison associée aux grandes heures de Bordeaux,- dès 1870 Emile Zola y découvre les délices des huîtres du Bassin d'Arcachon! - Le Chapon Fin a fait plusieurs révolutions en un court début de siècle. Difficile à Bordeaux de se détacher des nourritures nobles et riches qui ont fait courir roi d'Espagne, divas et ministres de la République ! Symbole des années de gloire tarabiscotées, les rocailles* qui ont longtemps transformé les lieux en jardin d'hiver romantique. Même une récente envie de modernité n'aurait pu décider la Famille Cazes, propriétaire du bijou, à les gommer au nom de la mode et du design. D'ailleurs on lui en aurait voulu et la préciosité du décor sensiblement rococo vaut à elle seule le déplacement.

Côté cuisines, modernisées au cours de l'été, Nicolas Frion a réussi à réveiller le décor magique. De son célèbre prédécesseur, Joseph Sicart, il reconnaît n'avoir conservé que le respect pour une carrière exceptionnelle de 62 ans aux fourneaux !

Et l'amour des trésors gustatifs de la région. L'agneau, le foie gras de canard, les poissons de la criée du matin, le nouveau caviar de Gironde. La carte s'articule autour de ces valeurs sûres auxquelles chaque jour apporte sa contribution surprise... Tiens ! Des giroles ! Si rares, que... « *Je ne les sers pas en garniture ! J'en fais un plat* » pour les magnifier ». La girole croquante simplement poêlée au Noilly Prat, sera accompagnée de sa soupe de légumes verts émulsionnée à la menthe et de son flan au parfum de noisette.

En attendant une nouvelle bonne aubaine de saison, comme ces cèpes de Bordeaux, optez pour les valeurs, les rougets, associés à une chantilly d'anguille fumée (*étonnant, non ?*), la viande du Limousin à la pomme de terre fumée, les maigres du Bassin, plus difficiles à travailler que le turbot, mais pêchés à la ligne du jour, la barbue laquée à la réglisse, le pigeon aux légumes façon thaï. Nicolas Frion, si jeune, contrôle tout d'un ? il de professionnel chevronné, « *Je veux*

prolonger cette histoire, la redynamiser, rendre le Chapon Fin accessible à tous les amoureux et curieux de Bordeaux ».

A ses meilleurs clients, il donne quelques leçons de cuisine, mais hors de question d'en faire un business. Il accueille les artistes de l'opéra de Bordeaux pour des déjeuners lyriques. Côté vins, quant on sait que le propriétaire l'est aussi de Lynch-Bages et autres domaines de haute renommée - « *M. Cazes ne se contente pas d'être un grand businessman, il connaît l'art de recevoir ! se réjouit Nicolas Frion* »... on se laisse bercer au rythme de ce vieux port de la Lune qui a vu tant de navires déverser leurs richesses, et tant de convives festoyer de mets goûteux et loyaux.

Le Chapon Fin Bordeaux

5, rue Montesquieu

33000 Bordeaux

Tél. +33 (0)5 56 79 10 10

(fermé dimanche et lundi)

Le Chapon Fin a fait plusieurs révolutions en un court début de siècle. Difficile à Bordeaux de se détacher des nourritures nobles et riches qui ont fait courir roi d'Espagne, divas et ministres de la troisième République !



Les images © 2008 - Droits réservés



Le file gas © 2008 - Droits réservés



Vue générale des Sources de Caudalie © 2008



Florence et Daniel Carrière © 2008



L'île aux oiseaux © 2008



Les Sources de Caudalie

un hameau dans la douceur girondine

Une idée de génie a pris racine dans le terroir de « graves ». Complicité magique de la vigne et de l'eau. En 1990, sur une chartreuse oubliée des graves et quelques ceps d'une vigne à l'abandon, renaît d'abord le vignoble de Smith Haut Lafitte. Appel de la nature, hasard d'une rencontre scientifique, chance de trouver « la » source, intuition d'une famille surdouée du marketing ? Ainsi naissent en 1993 en les Sources de Caudalie (*Caudalie : ce terme technique désigne la longueur en bouche*) et leur spa au concept innovant. Le tannin du raisin, la pulpe du fruit, les pépins broyés, et voilà

les polyphénols du bon Docteur Eylaud (*Célèbre médecin, apôtre des vertus cardio-protectrices de la vigne et précurseur du « french paradox »*) revisités en cosmétiques de luxe et de charme. Le succès ne se démentira plus. Le hameau des sources de Caudalie allie désormais l'intendance d'un 4 étoiles Luxe, et l'intimité charmeuse d'une maison d'hôtes. Le décor, noyé dans un océan vert, est apaisant, feutré. Il raconte l'histoire du pays bordelais entre vigne et grands navires cinglant vers de lointains eldorados. Comme si on séjournait chez de riches amis



Le hameau des sources de Caudalie allie désormais l'intendance d'un 4 étoiles Luxe, et l'intimité charmante d'une maison d'hôtes.



L'étang © 2008

La piscine © 2008





La réception © 2008 -

de province, revenus de voyages au long cours, chargés d'épices, de draperies et de meubles précieux. Entre spa et cabane perchée, maison du lièvre et comptoir des Indes, la vie s'écoule tout en douceur. Deux tables restaurant les hôtes au gré de l'humeur et du programme minceur: auberge champêtre-tendance bistrot à la **Table du Lavoir**, gastro à la **Grand'Vigne**, style 18ème campagnard, et son « *miroir allégé* »

basses calories, mais plein de saveurs ! Ami du boeuf de Bazas, des légumes oubliés, des huîtres du bassin d'Arcachon, des andouillettes de grand-mère, le chef **Franck Salein** est un amoureux des produits de terroir, au point de livrer toutes ses bonnes adresses dans un livre à coquer (*Carnet des saveurs en Bordeaux* » / Alexandre Le Boulc'h-Franck Salein / SC2Editions) ! Pour un plaisir parfait, le vin se

savoure sur la terrasse panoramique de la **Tour des Cigares**, face au château et aux coteaux de Garonne. Dans la tiédeur du spa, loin de la civilisation, un rêve passe, celui d'une bergère royale ou la plus belle des lunes de miel.

Les Sources de Caudalie
Grand'Vigne, du mercredi midi au dimanche soir /
 Chemin de Smith Haut Lafitte
 33650 Bordeaux-Martillac
 Tél. : 33 (0)5 57 83 83 83

La terrasse du restaurant Grand'Vigne © 2008





Il était une fois Bordeaux, la place de la Comédie. Ouvrant sur le cœur mondain de la ville, face au Grand Théâtre de 1776, le Regent Grand Hôtel offre à ses hôtes 23.000 m² d'un voyage inattendu. Derrière la façade signée aussi « Victor Louis », assise sur d'imposantes colonnes doriques, la solennité du hall fait plus qu'un clin d'œil au temple du lyrique et aux destinations lointaines suggérées par la mappemonde. Le visiteur sera surpris par la pénombre ambiante. Sous la lueur des bougies, a-t-on voulu mettre en valeur le chatolement des moires ? Ou simplement escamoter le temps présent et lancer une invitation à l'opulence des siècles passés ?



Sous la baguette rôdée du décorateur Jacques Garcia, la mise en scène du lieu produit les accords exactement escomptés. Quelque chose de Berlioz ! Pas tonitruant, mais délibérément chargé dans les tons bordelais de rouges, prune, rouille, bleus forts, ors. Sous ces décors somptueux, qui devinera la lente opération sauvetage- partenariat du milliardaire bordelais Michel Ohayon et de l'architecte Michel Petuaud-Létang - d'un palace en péril qui revit aujourd'hui sous l'enseigne du groupe Rezidor. Qui saura le vide derrière la façade ?

Régent Grand Hôtel de Bordeaux *prestige et volupté*

Le groupe Rezidor ressuscite le palace bordelais, un mythe qui a vu Victor Hugo déclamer son appel pour l'Europe. Cuisine de la mer, école le Divellec-Mattagne-Nibaudeau.

Et que - mis à part le parquet à chevrons et le plafond peint de la magique salle de Marbre - tout est un étonnant « à la manière de »... carrément sublime, surchargé de marbres rares et violacés, de coquillages multicolores (*aller se repoudrer sans faute dans les commodités des dames, surprise signée Thomas Boog !*) Dans ce décor pompeux, entre deux cheminées « d'époque » et boiseries lustrées, la cuisine du bruxellois Yves Mattagne, mise en musique par Pascal Nibaudeau, son collaborateur au « Sea Grill », trouve sa juste place. En toute modestie, ce charentais aux commandes du piano le plus long d'Europe, affiche son admiration pour ses deux seuls maîtres, le chef belge, consultant de l'établissement, et son propre inspirateur, Jacques le Divellec, expert reconnu en saveurs de la mer. Le restaurant « Le Pressoir d'argent » est un hymne à ces fruits de plus en plus rares, une déclinaison amoureuse à

l'iode dans tous ses états, du plus subtil, une langoustine sucrée de Nouvelle Zélande, du plus précieux, une patte de crabe des glaces du grand nord, au plus puissant, le homard bleu de Bretagne. C'est pour lui -entre autres- le homard, que la maison a voulu remettre en scène le grand cérémonial du service, de la découpe et de la finition en salle. Ainsi le maître d'hôtel, presse d'argent en mains, exprimera sous les yeux ébahis de la tablée le suc des sucs du crustacés, dont il montera la plus savoureuse des bisques... Avec une pointe légère d'exotisme rochelais, tout exprime l'âme du produit de la mer. De la saint jacques au bar en croûte de sel, des huîtres de belon à l'association thon-foie gras, un usage modéré quasi minimaliste des épices, de la crème moussieuse, chaque composition sculpte un petit joyau d'évidence : c'est juste, beau et bon. Jusqu'au mariage si rustique de l'œuf,

de la pomme de terre et de la truffe, que Pascal Nibaudeau revisite en tendresse au jus de saint jacques, une cuisine caressante, tout simplement angélique. Il faut cette subtilité sensible pour contraster avec l'apparat théâtral du jardin d'hiver, des suites simples ou royale. Un couloir - galerie-comme-un-souk-de-luxe, jalonné de vasques monumentales d'orchidées, prolongera le plaisir d'un lieu où se concentrent les ingrédients de la richesse... C'est « *too much* » ? Ici, une certaine économie sur la mise en scène aurait pu passer pour une faute de goût !

Le Pressoir d'Argent
2-5 place de la Comédie-
33000 Bordeaux France
+33 (0)5 57 40 44 44
Du mardi au samedi 12 h
à 14 h / 19h à 22 h
Et également « L'Orangerie
», le « Victor Bar »,
la « Brasserie l'Europe »



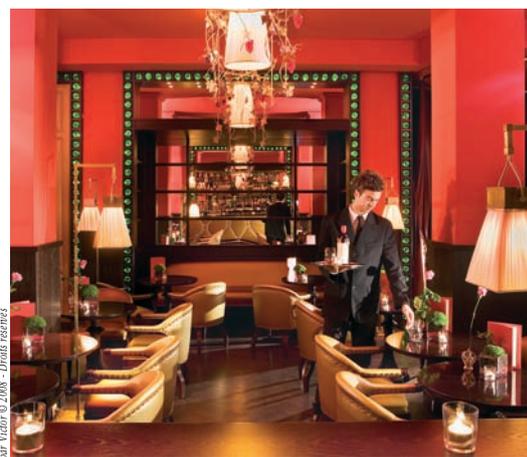
La presse à homard © 2008 - Droits réservés



À l'entrée du Pressoir d'Argent © 2008 - Droits réservés



La réception du Regent Canal Hôtel © 2008 - Droits réservés



Bar Victor © 2008 - Droits réservés



Pascal Nibaudeau © 2008 - Droits réservés



Les mini-dishes © 2008 - Droits réservés



La salle de Passeur d'Argent © 2008 - Droits réservés

La cuisine du bruxellois Yves Mattagne, mise en musique par Pascal Nibaudeau, son collaborateur au « Sea Grill », trouve sa juste place. En toute modestie, ce charentais aux commandes du piano le plus long d'Europe, affiche son admiration pour ses deux seuls maîtres, le chef belge, consultant de l'établissement, et son propre inspirateur, Jacques le Divellec, expert reconnu en saveurs de la mer.



Le Couvent des Minimes © 2008 Droits réservés

Le Couvent des Minimes à Mane

par Jérôme Chapman

Niché dans l'enceinte d'un ancien Couvent, l'hôtel, « La Maison », dirigé par Pierre-Alexandre Francin, a été conçu pour le plus grand bonheur d'une clientèle en quête de quiétude, de confort... et de gastronomie avec les créations gourmandes de Philippe Guérin.



Le Couvent des Minimes © 2008 Droits réservés

Jouant en toute harmonie : modernité, simplicité et pureté, le Couvent des Minimes est un havre de luxe et de raffinement pour un rendez-vous détente d'exception. Histoire, vieilles pierres et confort haut de gamme font de cet hôtel-restaurant et spa (L'Occitane), une destination hors du commun.



Le restaurant © 2008 Droits réservés Couvent des Minimes



Une chambre © 2008 Droits réservés Couvent des Minimes



Le restaurant © 2008 Droits réservés Couvent des Minimes

Dirigé par Pierre-Alexandre Francin (ancien attaché de direction de l'hôtel Meurice à Paris et ex-directeur général de la Villa Gallici à Aix-en-Provence), Le Couvent des Minimes a tout de suite trouvé le succès

Fondé en 1613 par le Marquis Melchior de Forbin Janson, pour les religieux des Minimes, un ordre mendiant institué par Saint Vincent de Paul, le Couvent des Minimes est devenu aujourd'hui un luxueux hôtel-restaurant et spa jouant charme et sérénité en totale harmonie avec son âme séculaire. Situé dans le petit village pittoresque de Mane, à quelques minutes de Manosque, ce couvent historique, ouvert au mois de juin, offre des prestations tout à fait privilégiées. Avec ses 46 belles chambres et suites nanties du plus grand confort, ce

lieu religieux a su garder toute sa spiritualité grâce au talent de Bruno Legrand, architecte spécialisé dans la restauration de châteaux et bâtisses classées. Dirigé par Pierre-Alexandre Francin (ancien attaché de direction de l'hôtel Meurice à Paris et ex-directeur général de la Villa Gallici à Aix-en-Provence), l'hôtel et le restaurant ont tout de suite trouvé le succès auprès d'une clientèle régionale, nationale et internationale. En quelques mois, l'établissement joue à guichets fermés. Le spa, créé par L'Occitane n'ouvrira

qu'en milieu d'automne, garant d'un succès supplémentaire. Si la partie hôtelière et l'espace spa ont déjà la vedette, il ne faudra pas oublier l'excellente gastronomie proposée par le talentueux Philippe Guérin, formé auprès d'Alain Chapel, Jean Bardet et les frères Pourcel entre autres. Entre tradition et modernité, la cuisine de Philippe Guérin est à la fois franche et délicate. Adeptes d'une gastronomie méditerranéenne légère et raffinée, avec parfois des accents italiens, Philippe Guérin manie avec justesse les parfums des



Le restaurant © 2008 Droits réservés Couvent des Minimes



Le restaurant © 2008 Droits réservés Couvent des Minimes



La terrasse © 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman







© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

herbes et les mariages inventifs de légumes et d'épices, concoctés dans le respect d'une devise bien à lui « *les saveurs doivent s'enrichir sans jamais s'annuler* ». Philippe Guérin aime avant tout les belles alchimies de goûts et les habiles compositions de couleurs dans l'assiette... « *J'aime faire plaisirs à mes convives en tout instant... sans complications... avec une cuisine pleine de saveurs et de créativité* ». En effet, au restaurant le « Cloître », Philippe Guérin a conçu une carte aux couleurs du soleil,

associant les parfums et les saveurs de la Provence à ceux de la Méditerranée. Composés de produits naturels, en partie cultivés dans les jardins du « Couvent des Minimes Hôtel & Spa », les mets proposés gardent le sens du terroir. Ses menus sont une ode aux richesses de la région. « *Les asperges de Saint Vincent en fricassée, en flanc, en velouté à la mousse de lait* », jouent une variation sur le thème de l'asperge de Provence, accompagnée de vinaigrette et de truffes, en flanc aromatisé à la livèche en velouté

parfumé à la citronnelle et recouvert d'une mousse de lait. Tandis que « *Le croustillant de cabillaud demi-sel, au romarin et jambon Jabujo accompagné d'une mouillette de brandade, de calamars et péquillos en marinade servi avec un jus de tomate au vieux vinaigre de Xérès, mariné au romarin, et cuit à la plancha* » invite à un savoureux voyage au pays du soleil. Quant au « *pigeonneau des Alpes de Haute Provence aux quatre épices, rôti à la rhubarbe, accompagné d'une escalope et foie gras chaud*

Philippe Guérin aime avant tout les belles alchimies de goûts et les habiles compositions de couleurs dans l'assiette...



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman



Une des superbes suites © 2008 Droits réservés - Couvent des Minimes



© 2008 Droits réservés - Couvent des Minimes



© 2008 Droits réservés - Couvent des Minimes



et d'un jus à la sauge-ananas », celui-ci marie exotisme et saveurs acidulées dans un registre plein terroir. Dans l'esprit de Philippe Guérin, on aimera par ailleurs les superbes desserts proposés par Franck Moulard : le chef pâtissier du "Couvent"... Desserts déclinés autour des fruits et produits de saison et de terroir... Citron Menthe : « tiramisu, crème de mascarpone au confit de citron, pop corn, glaçon en gelée mentholée, limonade gingembre et sucre Muscovado » ; Prunes et figues : « gâteau basque, marmelade de prunes, figues et fraise poêlées » ou encore Framboises et miel : « crème légère au miel de lavande, biscuit Dacquoise, framboises fraîches et macaron », le régal est toujours dans l'assiette. A ne pas oublier les originales sélections de vins de Simon Reynaud, le chef sommelier, qui sait avec brio trouver de vrais petits trésors régionaux à prix d'amis. Quant au service géré par Arthur Lutringer, le maître d'hôtel, il a l'image de la maison... tout en délicatesse.

Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa

Chemin des Jeux de Mai

F-04300 Mane en Provence

Tel : +33 (0)4 92 74 77 77 -

Fax : +33 (0)4 92 74 77 78

Email : reservations@couventdesminimes-hotelspa.com

www.couventdesminimes-hotelspa.com

Carte : 85 à 105 euros Menus : 50 et 90 euros

Chambres, suites et appartements : 150 à 1.030 euros

Ce lieu religieux a su garder toute sa spiritualité. Ainsi l'hôtel et le restaurant ont tout de suite trouvé le succès auprès d'une clientèle régionale, nationale et internationale.

Une chambre © 2008 Droits réservés - Couvent des Minimes





Julie Le Formel

Jean-Luc le Formal

à Aix en Provence

par Laurence Bonnefoix

Situé dans la petite rue Esparriat au centre ville, le restaurant de Jean-Luc le Formal et Yvonne Kruithof est devenu en quelques années une des tables incontournables d'Aix-en-Provence. Le restaurant, installé dans des caves voûtées historiques (époque Henri IV), a été renové l'an dernier avec une touche de modernisme supplémentaire afin de fusionner l'ambiance des lieux à l'esprit de la cuisine. Jean Luc Le Formal a fait ses classes dans de grandes maisons (Martinez de Carnes et Chez Bruno à Bruxelles) avant d'acquérir, il y a 7 ans, ce restaurant dans la vieille ville. Son établissement est reconnu sans conteste comme une table sûre. En effet, Jean Luc Le Formal sait jouer de talentueux registres gourmands avec une cuisine inventive renouvelée toutes les 6 semaines et proposée à prix d'amis à la carte comme aux menus sans faillir à la régularité de la qualité : « poêlées de ravioles de Romans, shiitake, aubergines grillée et riquette, espuma d'huile d'olives

aux truffes d'Alba » ; « foie gras de canard cuit à l'étamine au naturel, chips de pain d'épices, bouchon de navet confit à la crème de cassis, sorbet granny smith » ; « noix de saint-jacques et foie gras de canard destructuré, cappuccino de pur arabica » et « bœuf "Paleron" charolais en cuisson longue, purée de pomme de terre, grenaille au gingembre, carottes fanes poêlées à la noix de coco »... Couleurs, goût et raffinement sont dans vraiment l'assiette. On apprécie aussi les fromages (affinés par Gérard Paul) que Jean Luc Le Formal transforme en superbes assiettes gourmandes en les mariant avec des fruits frais et secs selon la saison.

Côté vins, la carte joue les belles références régionales avec entre autres : le Château Pibarnon (Bandol), le Château Simone (Palette) ou encore le Château Revelette (Coteaux d'Aix-en-Provence). Une des meilleures tables d'Aix-en-Provence à découvrir sans modération.

Restaurant Le Formal

32, rue Esparriat
13100 Aix en Provence - France
Tél + 33 (0)4 42 27 08 31
www.restaurant-leformal.com
Fermé samedi midi, dimanche et lundi
Carte : 30 à 60 euros
Menus :
19, 50 et 22, 50 euros (déjeuner)
33, 39 et 55 euros (menu truffes)



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman

© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman





Philippe Da Silva à Callas

par Patrick Kimsit

En plein cœur du Var à Callas, Philippe Da Silva est chef et maître des lieux de « *L'Hostellerie Les Gorges de Pennafort* ». Cet enfant du pays, a su tout de suite quelle était sa passion. Ainsi son chemin s'illumine de belles expériences professionnelles dans de grandes maisons. Ainsi il arrive par la « petite porte » au « *Chiberta* » à Paris en 1977, onze ans plus tard il en deviendra le chef des cuisines tout en continuant à affiner son savoir-faire auprès de grands chefs tel Louis Outhier à la Napoule, Roger Vergé à Mougins ou encore Charles Barrier à Tours, le tout complété par des formations en pâtisserie et chocolaterie chez Lenôtre. Et c'est en 1995 qu'il quitte le fameux « *Chiberta* » pour Callas, un petit village du Var, où il prend les rênes (avec son épouse Martine) de l'Hostellerie des Gorges de Pennafort, un établissement de charme qu'il dédiera à la gastronomie et au

bien être. Passion et talent, lui permettent d'obtenir dès l'année suivante une étoile décernée par le Guide Michelin (*qu'il a conservé avec brio jusqu'à ce jour*). Dans cette belle demeure provençale, entourée de verdure et d'un superbe canyon (*éclairé le soir*), Philippe Da Silva marie belles saveurs ensoleillées et inspiration de terroir : « *ravioli de foie gras et parmesan* », « *salade de langoustines à l'huile d'olive* », « *filet de daurade poêlé et risotto aux truffes* », « *bar rôti aux artichauts* », « *cassolette de homard aux fèves* », « *côte de veau aux légumes* » ou « *selle d'agneau farcie et rôtie, jus au truffé* ». Une cuisine tout en équilibre et servie avec générosité... Côté vins, Philippe da Silva a mis un point d'honneur sur une carte riches en crus fort bien choisis issus de toutes les meilleures régions de France en parfaite harmonie avec les plats proposés à la carte. On n'oubliera pas la partie hôtel (avec

piscine et tennis privé) comprenant 16 chambres joliment agencées et idéales pour un séjour pleine détente dans la campagne varoise. Une adresse incontournable en Provence.

Hostellerie le Gorges de Pennafort

Route départementale 25

Callas - 83830 France

Tel : +33 4 94 76 66 51

Fax : +33 94 76 67 23

A la Carte : 75 à 145 euros

Menus : 45 (déjeuner), 56,72 et 135 euros

Chambre : 135 à 380 euros.

www.hostellerie-pennafort.com

Haute saison du 1er mai au 30 septembre et du 24

décembre au 1er janvier - Fermeture de l'établissement

entre la mi-janvier et la mi-mars. Fermeture du

restaurant : Hors saison : le lundi, mercredi midi et

dimanche soir. En juillet-août : le lundi, mercredi midi





Salade de maquereau et de poire © 2008 Droits réservés

Salvador Casaseca : Saveurs catalanes

par Laurence Bonnefoix

Situé à Viladrau, petit village renommé pour ses eaux minérales au cœur du *Parc Naturel de Monteseny* en Catalogne (Espagne), le *Xalet (chalet)* de Salvador Casaseca est un lieu magique, loin des frasques et tumultes des grandes villes. En effet, cette petite demeure de charme se compose de 8 chambres et d'un restaurant, sertis d'un écrin de verdure et d'un jardin paysagé centenaire. On vient surtout ici pour déguster une authentique cuisine de terroir catalane: lasagne de poulpe aux pommes de terre confites ; raviolis d'épinards aux pignons et

fromage catalan ; lentilles en verdure au foie gras ; morue aux textures d'orange du pays ou encore tripes à l'ancienne façon catalane... le plaisir est dans l'assiette. Salvador Casaseca cuisine toujours avec générosité, mariant traditionnelles saveurs de terroir et subtiles inspirations pour le plus grand plaisir de ses clients. On n'oubliera pas une excellente sélection de vins de région proposés par Salvador Casaseca, le tout presque à prix coûtant... La bouteille de vin, issue des terroirs environnants, achetée 9 euros est revendu 12 euros. Une aubaine pour les amateurs.

Xalet La Coromina

Salvador Casaseca
Carretera de Vic, 4
Viladrau
17406 Girona - Catalogne - Espagne
Tél : +34 93 884 92 64
E-mail : xaletcoromina@xaletcoromina.com
Menus : 25 et 40 euros



Soupe de petits gris et de thym © 2008 Droits réservés



Morue à l'orange © 2008 Droits réservés



Glace maison © 2008 Droits réservés





Le bar Jet Set © 2008 The Icon Prague



La façade de l'hôtel © 2008 The Icon Prague



L'entrée de l'hôtel © 2008 The Icon Prague

Hôtels :

Tout en design

par Jan Rajniš, Jérôme Chapman, l'agence Avantgarde Prague et Laurence Bonnefoix.

*Hôtels design ou Boutiques hôtels,
ils ont tout simplement du charme et du style.
Voici, à travers le monde, quelques hôtels
tout à fait uniques...
de Prague à New Dehli en passant par Chennai,
Helsinki et Tallinn en Estonie...
Pour le plaisir d'un accueil chaleureux
et d'un séjour agréable...*



Le bar de l'hôtel © 2008 Jérôme Chapman

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE - PRAGUE

• **THE ICON** • Stylé, urbain, moderne et confortable, Situé dans l'un des quartiers en vogue de la capitale tchèque, The Icon est l'un des hôtels les plus designs du moment. Créé par Nah-Dja Tien, l'esprit des lieux est résolument contemporain...

Chambres aux lignes épurées avec climatisation silencieuse, literie haut de gamme signé par la société suédoise Hästens (*le summum en matière de literie*), télévisions à écrans plats et chaînes satellites, Wifi gratuit dans toutes les chambres, parquet au sol, salles de bain tout confort... et coffre-fort à empreintes digitales (*un des rares hôtels à posséder ce nouveau type de coffre dans les chambres, plus besoin de composer un code, l'empreinte digitale du pouce suffit*), The Icon connaît un succès grandissant depuis son ouverture. Originalités supplémentaires : le petit-déjeuner est servi en salle toute la journée jusqu'à minuit non-stop... Le week-end, des soirées musicales avec D.Js et expositions d'artistes animent les lieux... tout au long de l'année. Et de nombreuses sociétés de productions viennent tourner des scènes de film dans l'hôtel ou effectuer des "Model's shootings"... The Icon a vraiment la cote d'amour...

The Icon

V Jámí 6
110 00 Prague
tel.: +420 221 634 100
fax: +420 221 634 105
e-mail: info@iconhotel.eu
reservation@iconhotel.eu
Tarifs moyen : 181 euros



Le Design des chambres © 2008 The Icon Prague



La réception de l'hôtel © 2008 The Icon Prague



La salle de réunion de l'hôtel © 2008 The Icon Prague



L'esprit Klaus K © 2008 Design Hotels



La réception au Klaus K © 2008 Design Hotels



L'une des salles du Klaus K © 2008 Design Hotels



Un des restaurants du Klaus K © 2008 Design Hotels

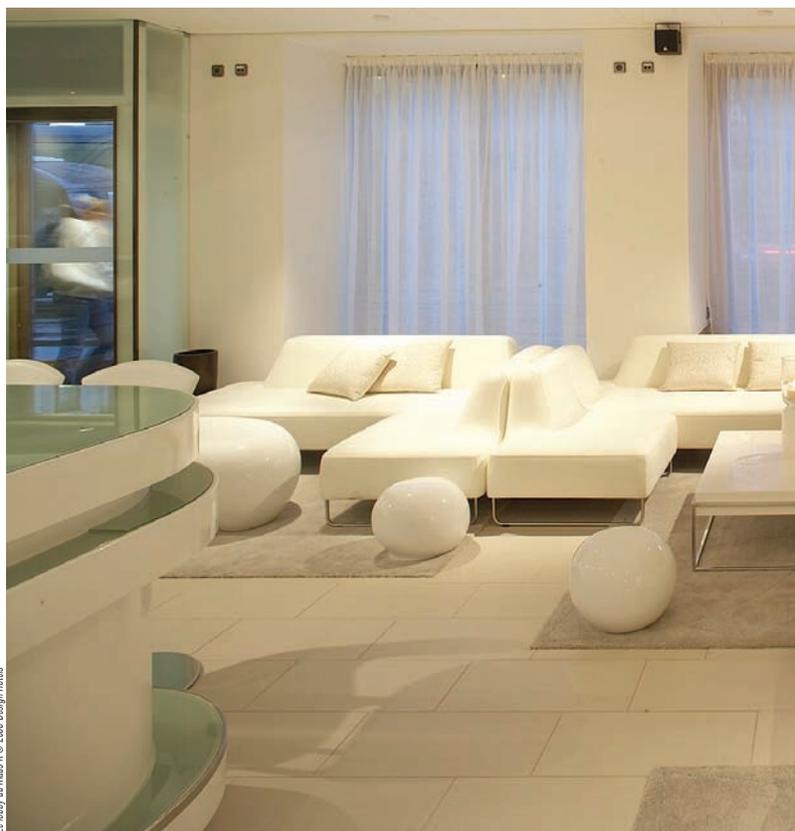
Tout en "design", ce bel hôtel situé à quelques minutes du port et un des musts de la capitale finlandaise. Avec 137 chambres dont 2 suites, confort et bel accueil sont au rendez-vous.

HELSINKI FINLANDE

• **KLAUS K** • Dirigé par Marc Skvorc, ce bel hôtel, idéalement placé, à deux emjambées du port et du marché couvert, d'Helsinki (*membre des DesignHotels*) est certainement une des meilleures références du moment. Avec ses 137 chambres dont 2 suites (*de 15 à 55 m²*), le Klaus a tout pour séduire : chambres décorées avec goût, literie exceptionnelle, équipement high tech (*internet Wifi et ethernet, télévision par satellite...*). L'hôtel a même gagné deux fois de suite le prix du meilleur design. Il n'en faut pas moins pour créer le succès.

Pour le plaisir des gourmets, l'hôtel compte trois restaurants (*et un bar lounge*) de qualité: l'Ilmatar, le Toscanini et l'Ahjo. Le service restaurant est assuré aussi en chambre pendant les heures d'ouverture des restaurants. On notera aussi un spa et fitness situés dans l'hôtel pour le bien-être des clients.

Klaus K
Bulevardi 2-4
00120 Helsinki
Finlande
Reservations (Europe):
+ 800 37 46 83 57
E-mail: reservations@designhotels.com
www.designhotels.com/klausk
Tarifs : 180 à 550 euros



Le lobby du Klaus K © 2008 Design Hotels



The Three Sisters © 2008 - Design Hotels



The Three Sisters © 2008 - Design Hotels



The Three Sisters © 2008 - Design Hotels



The Three Sisters © 2008 - Design Hotels

L'hôtel est une vraie réussite du genre. Composé de 23 chambres décorées avec élégance et raffinement, l'hôtel Three Sisters joue modernité et charme d'antan. Boiseries à l'ancienne, matières et couleurs aux tonalités chaleureuses.

TALINN - ESTONIE

• **THREE SISTERS** • Ouvert en 2003, ce bel hôtel (5 étoiles), fréquenté par des personnalités et célébrités du monde entier, est un véritable petit joyau historique. Situé dans le centre médiéval de Tallinn à 2 emjambées de la mer, l'hôtel Three Sisters est composé de 3 maisons de village datant du 14^e siècle. Conçu avec talent par l'architecte Martinus Schurman and le designer Külli Salum, l'hôtel est une vraie réussite du genre. Nanti de 23 chambres décorées avec élégance et raffinement, l'hôtel Three Sisters joue modernité et charme d'antan. Boiseries à l'an-

cienne, matières et couleurs aux tonalités chaleureuses, esprit cosy et ambiance rustique donne à cet hôtel tout son charme. Le plus, c'est aussi l'excellent restaurant, certainement l'un des meilleurs de Tallinn, où Aleksander Fedin, le chef de de la maison, concocte une cuisine haute en qualité dans l'esprit des pays du nord.

The ThreeSisters

Pikk 71/Tolli 2,
Tallinn 10133 Estonie
Reservations (Europe):
+ 800 37 46 83 57
E-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/threesisters
Chambres-suites : 195 - 443 euros



The Three Sisters © 2008 - Design Hotels

Avec 220 chambres dont 4 suites présidentielles, le Parkhotel est l'un des musts en matière de luxe à New Dehli. Situé dans le cœur du quartier d'affaires, l'hôtel surplombe l'historique Jantar Mantar.



The ParkHotel New Dehli © 2008 Design Hotels

The ParkHotel New Dehli © 2008 Design Hotels





The ParkHotel New Delhi © 2008 Design Hotels

NEW DEHLI INDE

• **PARK HOTEL** • Situé dans le centre du quartier d'affaires, l'hôtel surplombe l'historique *Jantar Mantar*. Avec 220 chambres dont 4 suites présidentielles, le Parkhotel est l'un des musts en matière de luxe à New Dehli. Ce bel hôtel boutique, dirigé par *Abhijit Bose*, s'ouvre sur de spacieux espaces ornés d'œuvres d'art et de meubles raffinés. A chaque étage, son room ser-

vice spécial 24h/24, pour servir la belle clientèle internationale qui séjourne ici. Ainsi chaque chambre ou suite possède tout les raffinements désirés jusqu'aux baignoires japonaises dans les salles de bain, tandis qu'au « *Residence Lounge* » du 10^e étage se joue la partie gastronomique tout en saveurs exotiques agrémenté d'un « *Bar Lounge* » avec DJ et musique pour animer les fins de soirées. L'hôtel propose aussi un superbe espace spa et fitness.

The Park New Delhi

15 Parliament Street
New Delhi 110001 - Inde
Reservations (Europe):
+ 800 37 46 83 57
E-mail: reservations@designhotels.com
www.designhotels.com/parknewdelhi
Tariifs : 175 - 262 euros



The ParkHotel New Delhi © 2008 Design Hotels



The Park Chennai © 2008 Design Hotels

Doté de 214 chambres et suites, la décoration de l'hôtel (signé par le célèbre cabinet d'architecte *Hirsch Bedner & Associates de Los Angeles*) rend hommage au côté « *Kitsch de Bollywood* ».

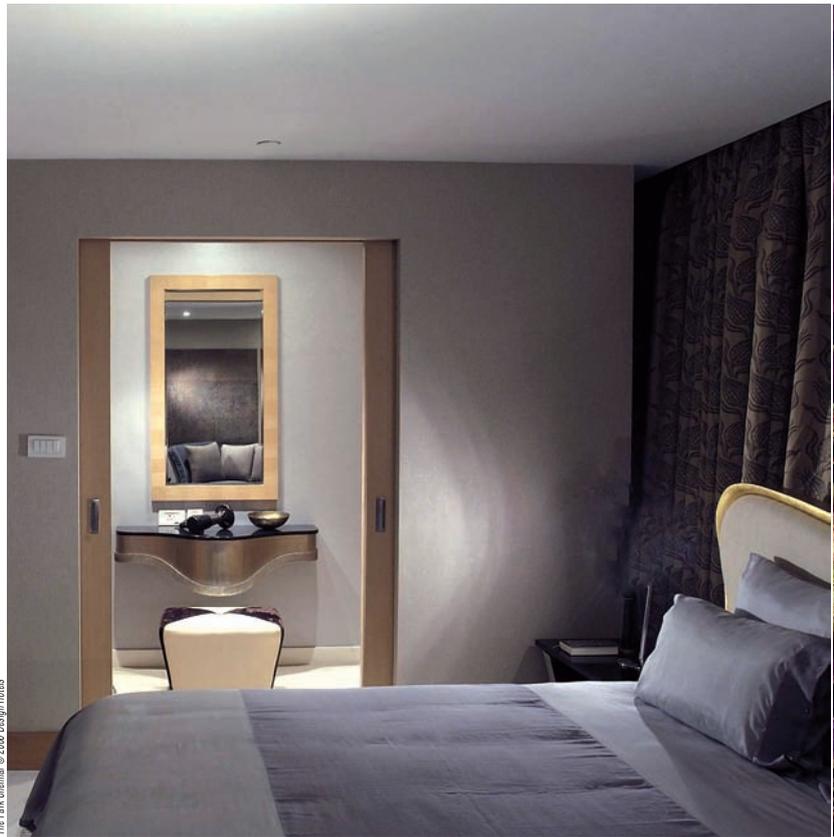
CHENNAI - INDE

• **PARK CHENNAI** • Ouvert en 2002, Le Park Chennai, dirigé par *VV Giri*, se situe en plein cœur du quartier de *Tamil Nadu*. Doté de 214 chambres et suites (9), l'hôtel a été conçu par le célèbre cabinet d'architecte *Hirsch Bedner & Associates* de Los Angeles. L'esprit de l'hôtel rend hommage au côté « *Kitsch de Bollywood* ». Le lobby s'ouvre sur un atrium de plusieurs niveaux créant un espace baigné de lumière et couleurs chaleureuses. Toutes les chambres proposent une atmosphère reposante... et un très grand confort agrémenté d'équipement technologique de

dernière génération. Côté gastronomie, le restaurant le *Lotus* offre une très belle palette de cuisine thaï traditionnelle... Par ailleurs, un espace spa et fitness (comprenant *sauna* et *jacuzzi*) se trouve en étage... pour satisfaire les désirs de la clientèle internationale qui fréquente régulièrement l'hôtel.

The Park Chennai

601 Anna Salai
Chennai 600 006 - Inde
Res.: +800 37 46 83 57
E-mail: reservations@designhotels.com
www.designhotels.com/parkchennai
Chambres: 205 à 295 euros



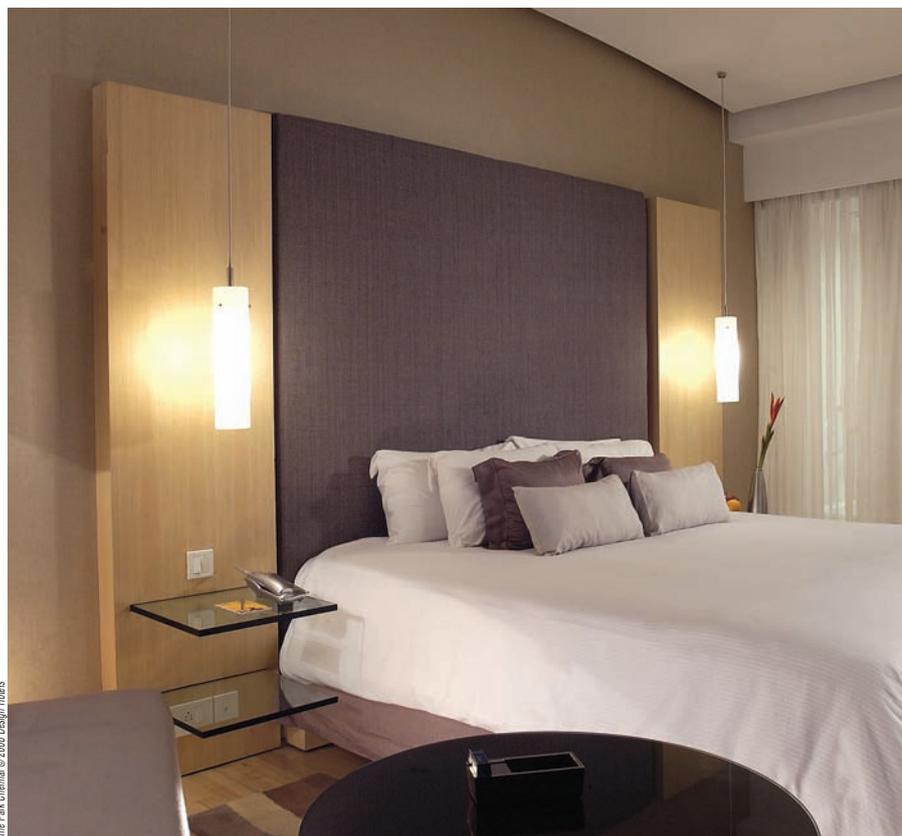
The Park Chennai © 2008 Design Hotels



The Park Chennai © 2008 Design Hotels



The Park Chennai © 2008 Design Hotels



The Park Chennai © 2008 Design Hotels

Rencontre avec Hugues Raybaud

Propos recueillis par Jérôme Chapman

Hugues Raybaud a fait toute sa carrière au Grand Hôtel à Cannes. Après avoir gravi tous les échelons, il dirige aujourd'hui l'un des plus discrets palaces cannois de la Croisette, récemment rénové... Gardien des grandes traditions hôtelières, il met tout son savoir-faire et sa passion au service de ses clients...

Quel à été votre parcours?

H.R. : Natif du Var, j'ai fait l'école hôtelière de Nice (*Paul Augier* de 1976 à 1981) où j'obtiens successivement un BTH et BTS - gestion hôtelière. J'y étais à l'époque où **Gérald Passédât** suivait ses cours au lycée hôtelier de Nice. Je fais mes premiers pas dans le métier "en salle" en effectuant beaucoup de stages en établissements: au *Martinez* à Cannes (1977) ou encore à York (UK). J'effectue d'autres stages en collectivité, c'était un passage obligé (à l'époque) pour apprendre le métier et avoir une vue d'ensemble de ses activités. Après l'obtention de mes diplômes, je fais plusieurs saisons dans des établissements cannois notamment au fameux *Majestic* (1982 à 1984) au service réception et à l'*hôtel Montfleury* (en 1985). Ce n'est que dans le courant de l'hiver 1985 que j'intègre le **Grand Hôtel** pour un remplacement. Et depuis, j'y suis resté. Les propriétaires de l'hôtel m'ont fait confiance et m'ont donné ma chance. Ainsi j'ai tout sim-

plement commencé au poste de réceptionniste, pour ensuite passer chef de réception, puis directeur d'hébergement et pour finalement arriver à la direction générale.

Quelle est votre philosophie dans le travail?

H.R. : Ma philosophie dans le travail, c'est avant tout le don de soi en offrant toute notre hospitalité à nos clients... Avec 76 chambres et sa situation en plein centre de la Croisette, nous avons un établissement qui permet une gestion plus conviviale que nos confrères cannois... C'est aussi le seul palace de la Croisette appartenant à un propriétaire particulier et ne faisant pas parti d'un groupe hôtelier. Ainsi cette capacité de chambres nous permet aussi un contact et des relations plus rapprochés avec notre clientèle... Ce que l'on ne peut pas faire lorsqu'on gère 200, 300 ou 500 chambres. Je me considère un peu comme un hôte, je suis à la disposition de mes clients une grande partie de la journée. Je suis à leur écoute et je m'occupe de leur

moindre désiratas... C'est du service rapproché qui requiert une grande attention. Cette proximité avec les clients me plaît énormément, et c'est ce qui me passionne dans ce métier. Pour moi, il y a vraiment "un esprit Grand Hôtel", c'est le "client d'abord". Ainsi avec mes collaborateurs nous avons une devise: être présents à chaque instant auprès du client... avec le souci d'une grande qualité de service dans le moindre détail. Pour nous, le client n'est pas un numéro de chambre, c'est un hôte vraiment privilégié.

Le nouvel esprit de l'hôtel plaît-il à la clientèle ?

H.R. : Oui, absolument. En 2006, nous avons réalisé des travaux qui ont duré 7 mois pour un montant financier de 7 millions d'euros d'investissement. Nous avons procédé à la rénovation complète de l'établissement dont les parties techniques pour 70% du budget et 30 % pour le reste. Au final, le nouvel esprit du grand Hôtel, dans un style moderne et très chic, plaît énormément

à notre clientèle. Dans le même élan, nous avons voulu mettre en phase la plage (que nous avons en concession) avec l'hôtel, pour un investissement de 650.000 euros de travaux. Nous avons créé un bar extérieur, une superbe cuisine et bien d'autres aménagements. C'est un beau succès, la plage a séduit notre clientèle. Ainsi, nous affichons une très belle réussite à l'hôtel et sur la plage... Je suis très satisfait du succès du Grand Hôtel. Mais ce n'est pas fini... Nous avons mis en place une dynamique qui débouchera certainement sur de nouveaux projets dans l'avenir. Dans l'immédiat, nous cherchons à mettre en valeur notre restaurant le Park 45 qui bénéficie d'une situation exceptionnelle sur la Croisette. Nous avons fait un appel de candidatures pour embaucher un jeune chef de cuisine.

Grand Hôtel Cannes

45, Boulevard Croisette
06400 Cannes, France
Tél.: +33 4 93 38 15 45
info@grand-hotel-cannes.com
www.grand-hotel-cannes.com



Hugues Raybaud © 2006 - Credit photo - Jérôme Chapman

rencontre avec hugues raybaud





Genève à table

Evasion aux quatre coins du monde

Par Sandrine Véron

Ville de goût, élégante et raffinée, la somptueuse cité calvine opère depuis peu un virage réussi vers le chic cosmopolite.

Profondément internationale, Genève nous fait sentir aux quatre coins du monde. Une diversité culturelle qui enchante et que l'on retrouve, par petites touches inspirées, côté fourneaux.

Créative et audacieuse, voire aventurière, la gastronomie genevoise surprend. Et séduit. Balade parmi les plus belles tables de Genève...





Philippe Chevrier © 2008 - Droits réservés

Genève à table

Evasion aux quatre coins du monde

Dominant vignes et vergers, cette maison d'exception est le terrain de jeu de Philippe Chevrier, l'un des plus précieux ambassadeurs de la gastronomie suisse. Le Domaine de Châteauvieux, 2 étoiles Michelin, fait partie des « Grandes tables du Monde ».

• Domaine de Châteauvieux •

Au sommet d'une colline, dominant les vignes, le Domaine de Châteauvieux est une vieille ferme vigneronne, ancienne dépendance du Château de Peney, au cœur de ce qui pourrait nous faire penser à une petite Provence genevoise. Passé le porche d'entrée, nous voici dans une belle cour intérieure pavée où trônent d'anciens pressoirs dans une symphonie de fleurs sur fond de vieilles pierres. A l'intérieur, même ambiance, des vieilles poutres et des boiseries, une majestueuse cheminée et des tables de bois massif incarnent la Suisse telle qu'on l'aime, chaleureuse et rustique. C'est dans cet antre que Philippe Chevrier, le terroir chevillé au corps, propose une cuisine inspirée, magnifiée et modernisée avec sagesse. Et même si elle sait se faire audacieuse, voire

aventurière, elle reste ancrée dans la tradition et n'est jamais aussi belle que quand elle se met en scène. Les flambages et les découpages en salle sont sublimes de classicisme. Le *Saint-Pierre* de roche rôti entier au four et découpé devant vous est un spectacle à ne pas rater. Rendez-vous de l'esthétisme et du savoir manger, le Domaine de Châteauvieux offre un festival de produits exceptionnels : *tarte renversée de joues de cochon aux radis blancs, grecque de légumes et jus de braisage à la coriandre ; thon rouge grillé à la fleur de thym et à l'ail, caviar d'aubergines à la tomate séchée et émulsion aux zestes de citron ; crabe « Royale » de Norvège mariné aux pâtes fraîches parfumées au lemon grass ; côtes d'agneau de l'Adret aux herbes potagères, barigoule d'artichauts*

et crosmesquis, jus de sarriette. Le final est dans la même couleur avec des framboises de Machilly flambées - devant vous - à l'eau de vie et crème de cassis, meringue à la crème double, glace de mascarpone. Et pour accompagner cette perfection de goûts, la superbe cave du restaurant offre de miraculeuses découvertes notamment des grands crus du vignoble genevois. Le Domaine de Châteauvieux est l'adresse incontournable de la région.

Domaine de Châteauvieux

16, Chemin de Châteauvieux
Peney-Dessus
CH-1242 Satigny - Genève
Tél : +41 22 753 15 11
Fax : +41 22 753 19 24
info@chateauvieux.ch
www.chateauvieux.ch



Agneau de l'Imouasin © 2008 - Droits réservés



Tartare de thon © 2008 - Droits réservés



Macaron vanille et frais de bois © 2008 - Droits réservés



Rainaldini Lamas © 2018 - Direitos reservados



Jean-Marc Bessire dans son "jardin à herbes et plantes" © 2008 - Droits réservés



Le bonnard © 2008 - Droits réservés



La salle © 2008 - Droits réservés



Corinne et Jean-Marc Bessire © 2008 - Droits réservés

Genève à Table

Evasion aux quatre coins du monde

• **Le Cigalon** • Rien ne prédestinait ce petit bistrot de campagne, blotti discrètement contre la douane de *Belle-Idée*, à devenir le repaire des amateurs de cuisine marine. Pas de lac à portée de vue ni même une petite rivière pour l'ambiance, mais une maison familiale où l'on se sent chez soi très vite. On pousse la porte et on comprend mieux. A l'entrée, un petit bar où trônent des bouteilles d'eau du monde entier ouvre le chemin. Passé le comptoir, la salle de restaurant, aux allures joliment marines, est une invitation à prendre le large. Un premier plongeon, histoire de se mettre en conditions avant de se laisser emporter par la fraîcheur de la cuisine de Jean-Marc Bessire. Sur la table, le gros sel est à portée de main tout comme le pain aux algues et l'huile d'olive de Galilée. De l'huile plutôt que du beurre

salé comme le voudrait la thématique car le chef aime lorgner gentiment du côté de la méditerranée. Une cuisine saine et légère qu'il a fait sienne. Au Cigalon, tout est donc réuni pour jeter l'ancre au cœur du naturel, du frais, du bon. La spécialité du restaurant vaut à elle seule le détour. Tous les deux jours, une caissette de poissons frais venant directement de la Criée de Sète est accommodée selon l'inspiration du chef. Le menu du marché porte bien son nom. Autre spécialité, celle de l'été, le menu tapas est une déclinaison surprise 100% poissons servie à l'ensemble des convives. A la carte, on se laisse séduire par un ceviche de cabillaud parfumé au kumbawa servi en gaspacho, un rappel aux origines équatoriennes du chef. On continue l'immersion avec des aiguillettes de Saint-Pierre rôties sur peau aux chanterelles et sali-

cornes, divines de tendresse, ou plus « corsé », les filets de sardines marinées, dentelles croustillantes à l'encre de seiches au brocciu Corse. Et pour les gourmands esthètes, rien de tel que des médaillons de homard du Maine en vinaigrette de carapace et copeaux de truffe d'été. Côté vins, l'épouse du chef, Corinne, n'est pas en reste. Sa carte généreuse donne une large place au vignoble genevois et permet de faire de belles découvertes comme ce riesling sylvaner de Sarah Meylan ou le cabernet franc de Jacques Meinen, deux vins audacieux magnifiquement réussis.

Restaurant Le Cigalon

(1 étoile Michelin)

39 route d'Ambilly

CH - 1226 Thônex • Genève

Tél. +41 22 349 97 33

www.le-cigalon.ch

Fermé dimanche et lundi

Cet ancien bistrot de contrebandiers à deux pas de la douane de Belle-Idée est aujourd'hui le refuge gourmand des amoureux de l'océan. Un long et délicieux plongeon au cœur d'une belle cuisine de la mer.



Les langoustines © 2008 - Droits réservés



La tomate © 2008 - Droits réservés



Le thon © 2008 - Droits réservés



Olivier Samson © 2008 - Droits réservés

Genève à Table

Evasion aux quatre coins du monde

• Restaurant du Parc des Eaux Vives •

Logé majestueusement tel un joyau dans son écrin de verdure, le restaurant du Parc des Eaux Vives est une élégante bâtisse d'autrefois. Le site est historique et constitue un haut lieu de la région genevoise. La maison de maître datée du 18^e siècle fut transformée en restaurant de luxe vers 1900 avant d'appartenir au domaine public trente ans plus tard. La belle époque du restaurant débuta dans les années 60 et le conduisit à la renommée qui l'établit aujourd'hui comme un fleuron du patrimoine et de la gastronomie genevoise. Dîner au Parc des Eaux Vives, double étoilée Michelin, est un pur moment d'exception. Au pied de la bâtisse, le parc à l'anglaise déroule son tapis de verdure orné de sublimes rhododendrons jusqu'au lac, laissant découvrir une vue grandiose, la plus belle de Genève. Un cadre unique plébiscité par une clientèle huppée qui n'aime rien de mieux que se détendre sur la somptueuse terrasse panoramique. Au Parc, le luxe est une seconde nature. Un

raffinement tout en subtilité et en retenue. Le décor du restaurant est un original mélange de styles. Lourdes tentures, tons gris et couleurs chaudes se côtoient avec une rare élégance, comme cette vue sur les cuisines, si discrète. Ici, la clientèle apprécie autant le luxe de l'endroit que la volupté de la cuisine de l'audacieux **Olivier Samson**. Ce jeune breton, au talent insolent, continue d'étonner les plus grands, mariant avec témérité et exigence d'excellents produits aux parfums de grand large. Faisant la part belle aux poissons et aux fruits de mer, le chef offre une cuisine personnelle, simple et sans artifice - à son image. Mais point trop n'en faut. Comme le ciel de Bretagne, elle aime surprendre et se faire tantôt acidulée, tantôt douceureuse, souvent marine et pétulante, solidement ancrée dans son terroir mais toujours curieuse d'autres horizons. La carte des mets parle d'elle-même : « homard bleu en vinaigrette de passion et avocat Haas et ses perles du japon condimentées », « langoustine du Pays

Bigouden à la plancha et son riz noir du Piémont, pastèque et concombre », « rouget de roche juste saisi à la flamme, artichauts macau et pisté de courgette, socca minute » ou encore « agneau du Limousin en filet doré au piment d'Espelette, pimientos del pequillo au délice des Cabasses, suc de roquette, pommes soufflées »... Côté douceurs, les desserts du remarquable chef pâtissier Arnaud Visinoni sont absolument divins comme ce tofu de chocolat aux senteurs de Bergeron, compotée d'abricots, chantilly à la verveine. Au Parc des Eaux-Vives, le summum de l'excellence a toujours le dernier mot.

**Restaurant Hôtel
Parc des Eaux Vives**
2 étoiles Michelin
82, *Quai Gustave Ador*,
1211 Genève 6
Tél : +41 22 849 75 75
Fax : +41 22 849 75 70
info@parcdeseauxvives.ch
www.parcdeauxvives.ch

Dans son écrin de verdure ouvert sur le lac, ce fleuron du patrimoine et de la gastronomie genevoise propose une cuisine aux parfums de grand large. Une table surprenante, comme le ciel de Bretagne.



La salle de restaurant © 2008 - Droits réservés



Les fruits © 2008 - Droits réservés



Le Pigeon © 2008 - Droits réservés



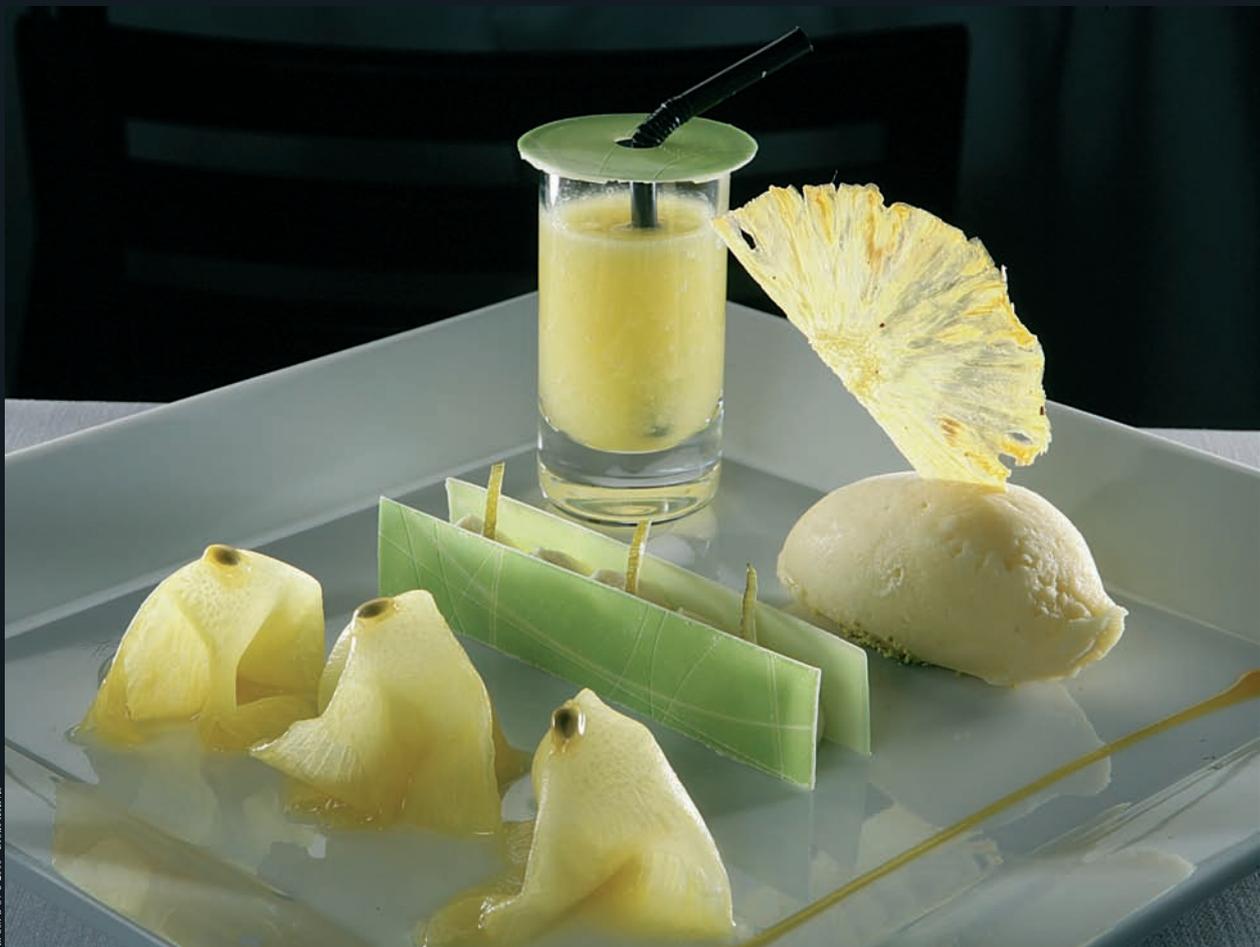
Le Tournaire © 2008 - Droits réservés



La Grumpy Smith © 2008 - Droits réservés



Au bon d'O © 2008 - Droits réservés



Au bon d'O © 2008 - Droits réservés



La terrasse - Au Lion d'Or © 2008 - Droits réservés

Genève à Table

Evasion aux quatre coins du monde

• Au Lion d'Or •

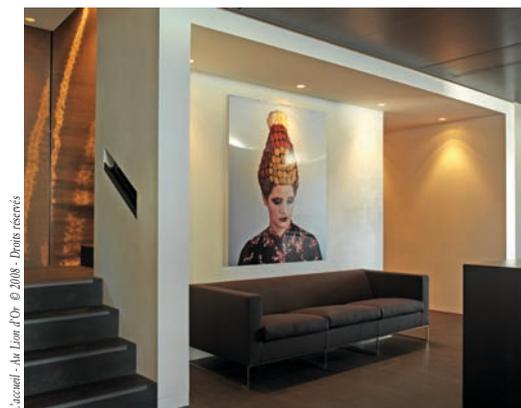
En montant à Cologny, tranquille village sur les hauteurs de Genève, la vue se dégage difficilement sur le Lac Léman. Ce n'est qu'en arrivant à l'Auberge du Lion d'Or (1* Michelin) que le panorama se livre, extraordinaire, presque irréel. Cette vue unique et privilégiée sur la rade de Genève est le cadre enchanteur de ce restaurant, tenu non pas d'une main mais de deux mains de maître. Amis depuis longtemps, le savoyard Gilles Dupont et l'irlandais Thomas Byrne se sont associés voici douze ans pour prendre en main la destinée de ce haut lieu de la gastronomie genevoise, récemment rénové par l'architecte parisien Jean-Michel Wilmotte. Matières nobles, lignes sobres et éclairages subtils font

du lieu un temple zen, d'une rare élégance. Et c'est baigné d'une douce lumière changeante que les hôtes goûtent à la cuisine des deux complices, une cuisine personnelle, passionnée, voire lyrique, à l'image de leur goût commun pour la musique. Dans une symphonie parfaitement maîtrisée, les saveurs de l'Orient, de l'Asie et de la Méditerranée se mêlent avec grâce à des produits de saison d'une extrême fraîcheur : satay de grosses langoustines, nems de croque-légumes, marmelade de piments rouge « Asia » ; dos de cabillaud épais mariné aux épices douces, arlequin de légumes à l'indienne mousseline de chou fleur au curry de l'île Maurice ; mignons de veau et condiment provençal, petits farcis de légumes méditerranée, risotto

Carnaroli à l'écorce de citron ; lingot de chocolat noir Mangaro, sorbet de menthe poivrée ... Le voyage est dans l'assiette. Côté vins, la carte propose de beaux flacons, remarquablement commentés par David Grange, un sommelier compétent et audacieux, jamais en manque d'idées. Le Lion d'Or n'a pas fini de vous faire voyager.

Auberge Au Lion d'Or
1 étoile Michelin
5, place Pierre-Gautier
1223 Cologny - Genève
Tél : +41 22 736 44 32
Fax : +41 22 786 74 62
info@liondor.ch
www.liondor.ch

La vue unique sur la rade de Genève vaut à elle seule le détour. Associée à la cuisine arc en ciel et au décor très zen du restaurant, elle vaut vraiment le voyage.



L'accueil - Au Lion d'Or © 2008 - Droits réservés



La salle de restaurant - Au Lion d'Or © 2008 - Droits réservés



Dominique Gauthier © 2008 - Droits réservés

Profondément élégante, cette table de palace ose jouer la carte de la modernité et de la créativité dans le pur respect du produit. Un classicisme revisité qui s'exprime avec harmonie dans la plus grande simplicité.

Genève à table

Evasion aux quatre coins du monde

• **Le Chat Botté** •

Au pied du Lac Léman, non loin de la prestigieuse et huppée rue du Rhône, l'Hôtel Beau-Rivage est plus qu'un luxueux palace cinq étoiles. La plus ancienne maison privée de Genève est une véritable institution qui a de tous temps su maintenir son identité. Il y règne une alliance subtile entre la tradition et la réalité contemporaine, sans jamais céder au compromis. Point de rencontre exceptionnel dès son ouverture en 1865, il a accueilli l'Impératrice Elisabeth d'Autriche, le Roi Louis II de Bavière, l'Empereur du Japon Akihito et plus récemment le Prince Rainier, le Dalai Lama ou encore Alain Delon. Le restaurant, le Chat Botté, est tout aussi prestigieux même si le chef, Dominique Gauthier, ose jouer la carte de la personnalité affirmée et de la créativité, avec ce trait d'audace qui le distingue si bien des autres tables de palace. Le décor élégant, au classicisme assuré avec ses superbes tentures, ses épais tapis et ses meubles de style n'a d'égal

que la cuisine, inspirée et rigoureuse, profondément créative. Pour ce chef amoureux de la nature qui cueille lui-même ses légumes et ses herbes dans son jardin maraîché, le produit est tout. Revisité dans le pur respect des goûts et sans artifice, il se teinte de notes méditerranéennes dans de belles alliances épurées. Les langoustines du Cap rôties en Kadaïf simplement assaisonnées d'une vinaigrette aux agrumes et d'une chiffonnade de basilic figurent parmi les mets préférés des hôtes du Chat Botté. Comme d'ailleurs les gigotins de grenouilles de Vallorbe en tempura agrémentés d'une douceur de pousses d'épinards et d'une émulsion d'ail doux. A la carte, cet été, le dos de saumon sauvage au caviar sibérien, simplement grillé avec un filet d'huile d'olive fait figure de vedette. La barbue de Roscoff grillée et ses courgettes de Nice en fleur farcies de parmesan sont également très appréciées. Côté terre, la côte de veau double de Simmental, découpée en salle et

servie pour deux convives, est délicieusement fondante comme les pommes qui l'accompagnent, parfumées aux olives noires grossanes. Le plateau de fromages, somptueux, ne fait qu'augurer un final sublime. La fraîcheur d'abricots de Provence au thym citronné est effectivement à la hauteur de ce beau moment de haute gastronomie. La cave, plus que centenaire, est à l'image du restaurant, stylée, riche en belles et prestigieuses références. L'été, la terrasse dominant le lac a pour toile de fond les cimes enneigées du Mont-Blanc.

Hotel Beau Rivage
Restaurant Le Chat Botté
 13 Quai du Mont-Blanc - CH 1201
 Genève
 Tel: +41 22 716 66 66
 Fax +41 22 716 60 60
 info@beau-rivage.ch
 www.beau-rivage.ch



La vue sur le lac © 2008 - Droits réservés



L'ambiance © 2008 - Droits réservés



Les plats © 2008 - Droits réservés



La table en cuisine © 2008 - Droits réservés

Raymond et Jeanne © 2008 - Droits réservés



La salle © 2008 - Droits réservés



La terrasse de l'après-midi © 2008 - Droits réservés

Dans ce cadre ultra moderne, à table ou juché sur de hauts tabourets, tous les sens s'éveillent à la belle cuisine

Marek Radlitsch, chef exécutif du Kampa Group © 2007 - Droits réservés - Vojtěch Vlk



Les Jargonnaires © 2008 - Droits réservés

Genève à Table

Evasion aux quatre coins du monde



Jérôme Manificier © 2008 - Droits réservés

• Vertig'O •

Le restaurant Vertig'O tout en harmonies contemporaines de bleu, de gris et d'aubergine propose une cuisine inventive et séduisante, à l'unisson du décor. Dans ce cadre moderne, à table ou juché sur de hauts tabourets, les sens s'éveillent : la vue d'abord avec la présence de bois wengé et d'ébène de Madagascar, le goût ensuite avec une cuisine aux accents méditerranéens empreinte de créativité et de simplicité. En coulisses, le Chef Jérôme Manificier, travaille dans le respect du produit et des saveurs. Après avoir fait ses gammes auprès du célèbre chef étoilé Gérard Rabaey au Pont de Brent à Montreux (3* Michelin), il a pris les rênes du Vertig'O, après plus d'un an de rénovation.

Dans ce restaurant idéalement posé au pied du Léman et redécoré avec un goût très sûr par le designer Jacques Garcia, le chef offre une gastronomie épurée, simple et goûteuse, teintée de soleil. A la carte, les langoustines rôties en vinaigrette de tomates, petit farci aux amandes fraîches, panisse aux olives sont une véritable ode à la méditerranée, comme le pressé de légumes grillés aux aubergines blanches et basilic tomates grappes à l'huile d'olive et girolles marinées. Le rouget de roche farci au tourteau et son riz façon paella aux pistils de safran ou le pavé de sandre cuit « à la plancha », légumes à la fleur de sel, tomates confites caramélisées sont tout autant gorgés de soleil. Et que dire si ce n'est qu'on touche le divin

avec le carré et selle d'agneau du Limousin rôtis aux pommes de terre cuites au jus, barigoule d'artichauts violets parfumés au thym. Côté douceurs, c'est le même enchantement avec le craquant de pignons de pin, mousse au lait d'amande oreillons d'abricots juste rôtis. Une table décidément très ensoleillée.

Vertig'O

11, Quai du Mont Blanc

CH - 1201 Genève

Tél : +41 22 909 60 00

Fax : +41 22 909 60 01

www.hoteldelapaix.ch

Fermé samedi, dimanche, jours fériés.

Situé dans l'un des plus beaux palaces de Genève, l'Hôtel de la Paix, le Vertig'O est un magnifique restaurant au décor post moderne. Ici, chic cosmopolitain et senteurs méditerranéennes font la paire.



Le fraise-chochou © 2008 - Droits réservés



Les langoustines © 2008 - Droits réservés



Claude Legras © 2008 - Droits réservés

Genève à Table

Panorama de rêve sur le Léman et le Jura, virtuosité et générosité de l'affable Claude Legras, doux retours en enfance... l'émotion prend toute sa saveur dans ce superbe restaurant.

• **Auberge de Floris** • Nichée à flanc de colline en surplomb du lac, dans la petite localité d'Anières, l'Auberge de Floris, une authentique bâtisse villageoise revisitée, est sans conteste l'un des plus beaux établissements de la République. La vue sublime sur le Léman est à couper le souffle. Dans cette oasis de sérénité magnifiquement décorée, la simplicité est de mise, légèrement colorée par un goût assumé pour la surprise. Chef virtuose, Claude Legras est passé maître dans l'art d'étonner. Et c'est avec un talent indéniable et une rare précision que l'homme au col tricolore met en valeur des produits de première qualité, associés en d'harmonieuses symphonies. Au Floris, l'étonnante valse

des saveurs n'a d'égal que la ronde des émotions, qui surgissent au hasard des dégustations. Ici, le *jambon Pata Negra* est tranché devant vous et proposé avec une fleur de courgette farcie au chorizo, un sorbet au xérès et des péquillos. Là, l'*osso de turbot, accompagné de petits farcis à la provençale*, crépite sur sa pierre de montagne, dans un bain de vapeur aromatisée à la mélisse. Ici encore, la *poitrine de cochon laineux est confite à la verveine puis glacée au miel et graines arborigènes*. Doux final, la *fraise garriguetta est servie en granité de fraise tagada, soupe tiède, tiramisu mousseux*. Manifestement, Claude Legras a un penchant pour les saveurs méditerranéennes, les épices et les parfums

inédits. Une cuisine authentique et généreuse qui a su rester humble, à l'image de son chef d'orchestre. Pas de chi chi donc mais une osmose de goûts et de couleurs relevés d'assez de culot pour titiller les sens. Une table chaleureuse loin des clameurs de la ville.

L'Auberge de Floris

1 étoile Michelin

287, route d'Hermance

CH - 1247 Anières • Genève

Tél. +41 22 751 20 20

Fax. +41 22 751 22 50

resa@lefloris.com

www.lefloris.com

Fermé dimanche et lundi

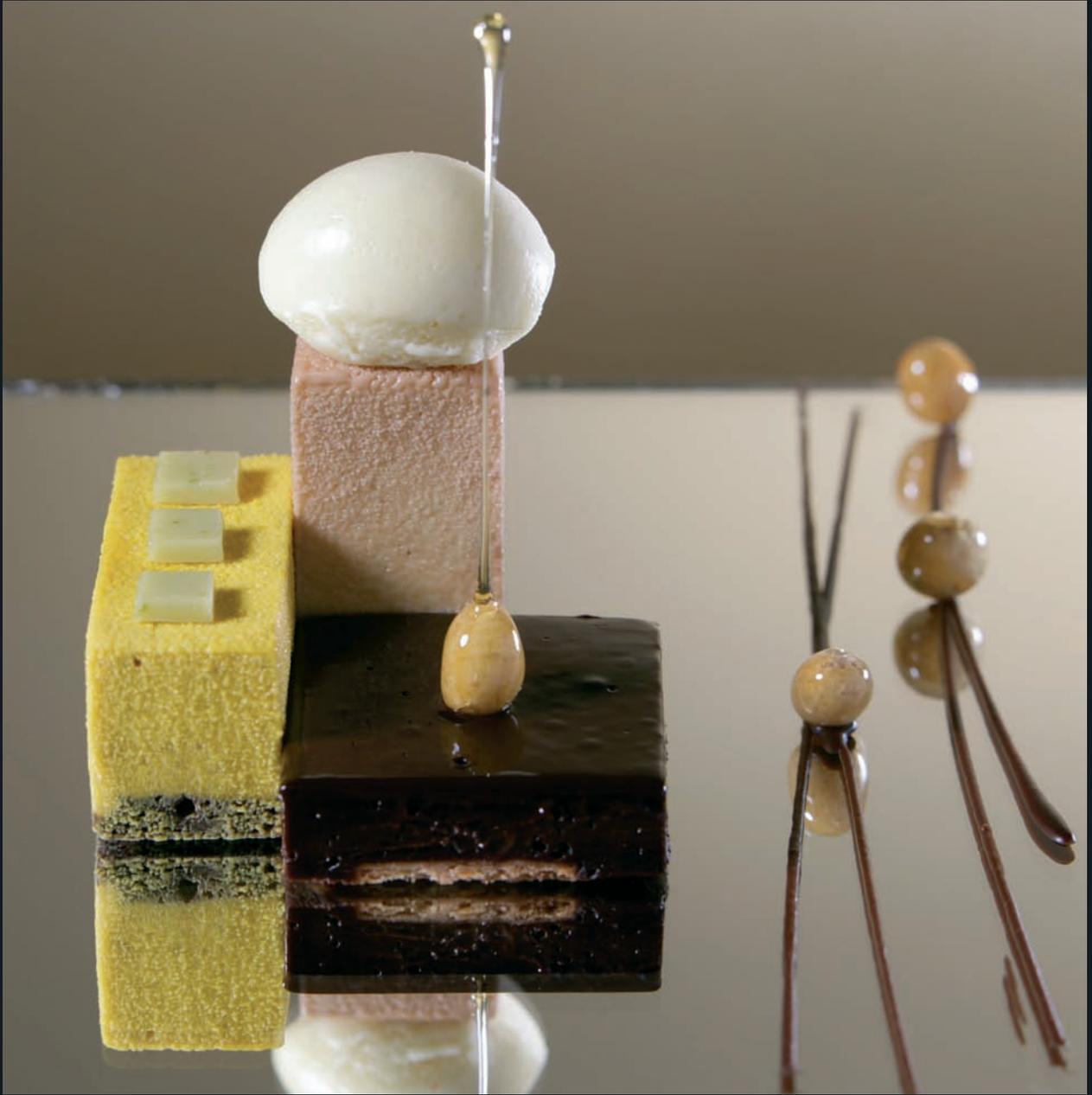


Création de Claude Legras © 2008 - Droits réservés



Création de Claude Legras © 2008 - Droits réservés

Création de Claud Legras © 2008 - Droits réservés



Création de Claud Legras © 2008 - Droits réservés



Création de Claud Legras © 2008 - Droits réservés





Brasserie U Fleků © DivineFactory.net

Bruyante, chaleureuse, enfumée, souvent aussi pleine que les chopes de bière qu'on y sert avec générosité...la brasserie pragoise demeure un monde en soi où les mêmes habitués s'installent depuis des décennies. Ne quittez pas Prague sans avoir fréquenté l'un de ces lieux historiques aux murs patinés qui ont tout vu et entendu. On donnerait cher pour qu'ils puissent aussi parler...



Baráčníká Rychta © DivineFactory.net



U Zlatého Tygra © DivineFactory.net



Prague : Les brasseries historiques

Reportage : Jan Rajniš, Jérôme Chapman et l'agence Avantgarde Prague
Textes : Madeleine Rouschmeyer

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



Brasseries U Kalicha - U Švejků - Töpfer & bratr © DivineFactory.net - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

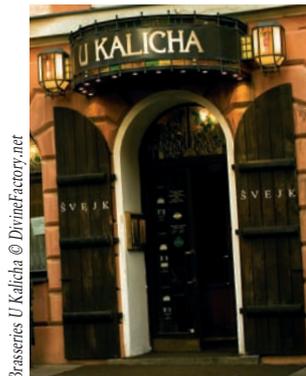
Malá Strana, le quartier des brasseries

Chaque hospoda a sa marque de bière pression attitrée qu'on sert surtout en chopes de 0,5l. Votre consommation s'alignera en simples traits marqués en bas de l'addition.

Le soleil se couche au château de Prague, une belle journée de visite s'achève dans la lumière rougeoyante du soir. En descendant vers le fleuve, profitez du plaisir d'une autre découverte : celles des brasseries de Malá Strana, ancien village aux petites ruelles étroites et au charme provincial. Les habitants du quartier n'ont pas perdu les bonnes habitudes et continuent de se retrouver dans

des auberges de toutes générations, dont la variété est le signe d'une vitalité retrouvée. L'incontournable d'abord : U Cerného Vola, « Au boeuf noir », institution incontestée du quartier. Vastes salles voûtées, fenêtres à verre épais et murs ornés d'armoiries créent un cadre typique et agréable. Chacun s'installe à sa guise autour des grandes tables en chêne sombre

que partagent sans formalité habitants du quartier et touristes de passage. Les tireuses à bière fonctionnent à plein régime et délivrent une des meilleures bières tchèques, la Kosel (« Le bouc » en tchèque), blonde ou brune. Vous pouvez également manger sur le pouce camembert à l'huile, saucisses piquantes à la moutarde ou autres spécialités nationales.



Brasseries U Kalicha © DivineFactory.net



Brasserie U Fleků © DivineFactory.net



Brasserie U Fleků © DivineFactory.net





Klásterní Pivovar Strahov © DivineFactory.net



Klásterní Pivovar Strahov © DivineFactory.net



Klásterní Pivovar Strahov © DivineFactory.net



La nouvelle génération ensuite : le café-brasserie **U Zavěšenýho Kafe** (« *Au café suspendu* »), jeune, étudiant et cosmopolite. Le cadre est gai et coloré, l'accueil chaleureux, l'ambiance détendue et familiale, la cuisine variée. Louable exception : la carte est entièrement traduite en français ! Dans les chaudes soirées d'été, au détour d'une minuscule ruelle, le sympathique **U Osla V Kolébce**

(« *A l'âne dans la crèche* ») vous accueille sur la terrasse de sa cour, aux accents populaires et villageois : le linge pend aux balcons, les clients somnolent sous les parasols, les conversations vont bon train...

Un peu de nostalgie ? Pensez à l'historique **U Kocoura** (« *Au chat* ») en bas de la rue Neruda, qui connut longtemps les faveurs incontestées de tout bon pragois qui se respecte. Les belles voûtes Renaissance accueillent désormais un public plus dispersé, le lieu un peu boudé des habitués. La **Budweiser** blonde ou brune servie ici reste excellente et le calme du lieu bienvenu pour des conversations de fin de soirée. Un dernier verre ? Rendez-vous sans hésiter **U Hrocha** (« *A l'hippopotame* ») entre le jardin Wallenstein et la place de Malá Strana. Minuscule, bruyant, enfumé et rapidement plein à craquer... toutes les caractéristiques d'une brasserie traditionnelle semblent réunies. L'endroit existe en fait depuis une quinzaine d'année seulement, mais les habitants du quartier en ont vite fait leur nouveau bastion.

Les voûtes sont historiques, la bière Pilsner servie avec l'art et la manière, la cuisine traditionnelle et copieuse : on lui prédit à coup sûr un bel avenir...

Les adresses:

U Cerného Vola,
« *Au boeuf noir* »
Loretánské náměstí 107/1
118 00 Prague 6 - Hradčany
Tél.: +420 220 513 481
Accessibilité: Tram 22, 23
arrêt Pohofelec
Ouvert du lundi au dimanche de 9h à 22h

U Osla V Kolébce & U Magistra Kelly
(« *A l'âne dans la crèche et chez Maître Kelly* »)
Jánský vršek 8,
118 00 Prague 1- Malá Strana
Tél : +420 257 217 770
www.oselkelly.estranky.cz
Tram 12, 20, 22, 23 - arrêt Malostranské náměstí
Ouvert tous les jours de 11h à 22h

U Zavěšenýho kafe (« *Au café suspendu* »)
Úvoz 6,
118 00 Prague 1- Hradčany
Tél.:+420 605 294 595
www.zavesenyhokafe.cz
Tram: 12, 20, 22, 23 -
arrêt Malostranské náměstí
Ouvert tous les jours de 11h à minuit

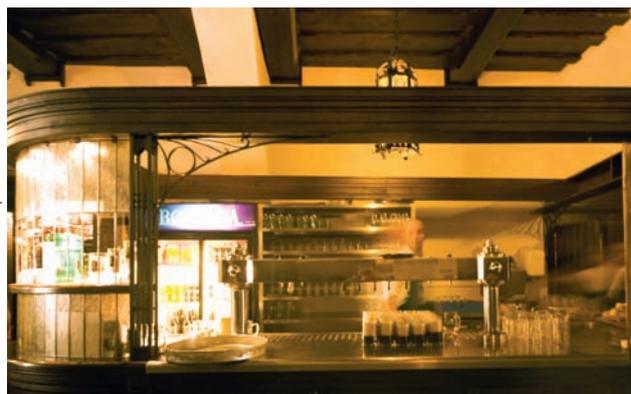
U Kocoura (« *Au chat* »)
Nerudová 205/2
118 00 Prague 1- Malá Strana
Tél: +420 257 530 107
Tram: 12, 20, 22, 23 - arrêt Malostranské náměstí
Ouvert tous les jours de 11h à 23h

U Hrocha (« *A l'hippopotame* »)
Thunovská 178/10,
118 00 Prague 1- Malá Strana
Tél.: +420 257 316 890
Métro ligne verte A - station Malostranská
Tram: 12, 20, 22, 23 - arrêt Malostranské náměstí
Ouvert tous les jours de 11h à minuit

Dans les brasseries tchèques la bière fraîche et dorée se boit et se commente souvent avec passion et grande fierté nationale.

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

Brasserie U Fleků © Dvinefactory.net





Baráčnícká Rychta © DivineFactory.net

Brasserie Baráčnícká Rychta

Niché dans les profondeurs de Mala Strana, ce bistro de la vieille école est un fabuleux trésor. Sombre, mais chaleureux, éclairé par de larges lampes cuivrées, il a su préserver une atmosphère authentique, à des prix abordables pour la population locale. Un véritable pub tchèque, où l'on sert une bière merveilleuse et unique en son genre : la Svijany, pour accompagner des plats traditionnels consistants. Si vous y déjeuner ou dînez, n'oubliez pas d'y goûter le célèbre « koleno », jarret de porc dont la brasserie s'est fait une spécialité. L'histoire du Baráčnícká Rychta est emblématique de l'esprit d'indépendance nationale. Il a été ouvert en 1934 par des membres d'une organisation patriotique tchèque – les Baráčník – dont la première branche fut fondée en 1874 pour s'assurer que la culture tchèque ne disparaisse pas face à la pression de l'Empire germanique. L'endroit tient son nom du lieu de réunion de cette organisation – une petite auberge du nom de Baracek à Kotlina. L'association est vite devenue très populaire et on dénombre aujourd'hui encore près de 30 000 membres dans tout le pays – membres qui se retrouvent autour d'une histoire commune et de leurs traditions ... Au rez-de chaussée, la petite brasserie a ses inconditionnels adeptes : de vieux « cols bleus » qui partagent leur table avec des « pantalons taille-

basse » dans le vent ou des étudiants. Au sous-sol se trouve une large salle de concert de l'époque communiste, qui propose sa scène aux groupes de rock locaux, notamment « The Breakers », jouant dans un style des années 50 et qui régale les foules. Un cadre exceptionnel et une sociabilité à la tchèque, à apprécier sans modération...

Brasserie Baráčnícká Rychta

Tržiště 23/255,

Malá Strana, Prague 1

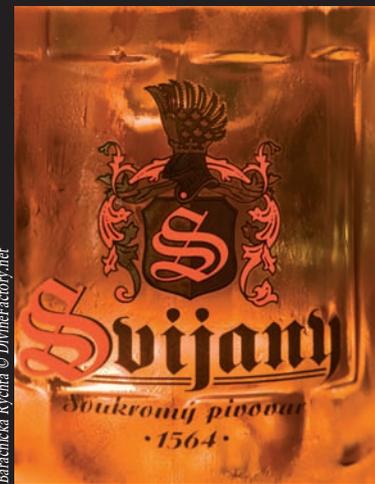
Tél : +420 257 532 461 - +420 606 612 949

www.baracnickarychta.cz

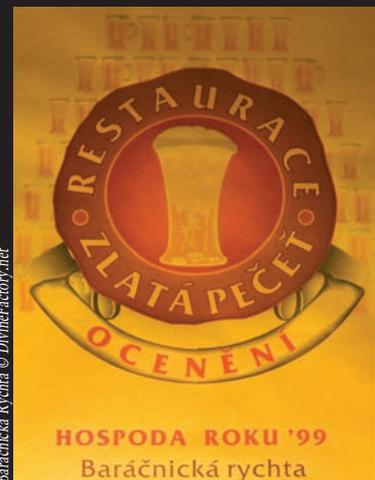
Accessibilité : Métro ligne verte A – station Malostranská

Tram: 12, 20, 22, 23 - arrêt Malostranské náměstí

Ouvert du lundi au samedi de 11h à minuit, et le dimanche de 11h à 21h.



Baráčnícká Rychta © DivineFactory.net



Baráčnícká Rychta © DivineFactory.net

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



Brasserie Klášterní Pivovar Strahov

Après une promenade dans les jardins, bois et vergers de la colline de Petřín, une authentique brasserie d'abbaye vous attend, dans un petit coin de campagne enchanteur et bucolique assez inattendu dans le centre d'une capitale.

Dépendant du célèbre monastère de Strahov fondé au 12e siècle, cette brasserie est attestée dès le Moyen-Age, au tournant du 13e et du 14e siècle. C'est dire si l'établissement actuel peut se targuer d'une longue tradition, intimement liée à celle du monastère de Prémontrés, dont les deux clochers baroques constituent un des points de

repères les plus connus de Prague.

La bière *Saint-Norbert* brune ou ambrée, qui tire son nom du fondateur de l'ordre, est toujours produite sur place dans les grandes cuves en cuivre qui ornent la grande salle.

Elle figure bien entendu au tout premier rang sur la carte des boissons à côté de bières saisonnières spéciales : la délicieuse bière blanche de blé *Weisen*, la blonde de Pâques, les brunes de la *Saint Venceslas* et de Noël.

Une belle façon de rythmer le calendrier liturgique...

Klásterní Pivovar Strahov a Svatý Norbert

Strahovské nádvoří 301

11800 Prague 1

Tél. +420 233 353 155

www.klasterni-pivovar.cz

Accessibilité : Tram 22, 33 - arrêt Pohofelec





Brasserie U Pinkasů © DivineFactory.net

Brasserie U Pinkasů

Sur Jungmannovo náměstí – place irrégulière coincée entre les rues tortueuses de la vieille ville et les grands axes de la nouvelle, derrière l'enceinte du cloître médiéval franciscain se joue une confrontation de différents mondes entre un bas-relief gothique, un insolite lampadaire cubiste et la belle entrée Renaissance de la brasserie U **Pinkasů**, qui est sans nul doute l'une des meilleures adresses de la capitale tchèque. Petit retour en arrière : en 1843 exactement, **Jakub Pinkas**, tailleur de son état, découvre la fraîche et blonde Pilsner et tombe d'emblée sous le charme. Abandonnant fil et aiguille, il ouvre la première brasserie de Prague qui sert cette nouvelle bière à la couleur étincelante et à la mousse épaisse. Succès immédiat et début d'une belle histoire... On continue d'aller « chez Pinkas » pour sa Pilsner, servie dans différentes pièces aux ambiances variées. Une cave médiévale en sous-sol, des petites pièces voûtées au rez-de-chaussée, des salons plus feutrés à l'étage pour les déjeuners privés. Partout, l'ambiance est populaire et chaleureuse. Les grands classiques de la brasserie tchèque sont sur la carte, des amuse-gueules aux consistants plats en sauce. Aux beaux jours, pro-

fittez de la superbe terrasse installée dans le côté en ruine de Notre Dame des Neiges et surplombée par la nef aérienne la plus audacieuse de son temps. Charme romantique certain, pour tous les amoureux de vieilles pierres et de bonne bière... Mústek!

Brasserie U Pinkasů (« chez Pinkas »)

Jungmannovo náměstí 16/15
110 00 Prague 1- Vieille Ville

Tél.: + 420 221 111 150

Fax: + 420 221 111 153

www.pinkasu.cz

Accessibilité: Métro B ligne verte - station



Brasserie U Pinkasů © DivineFactory.net



Brasserie U Pinkasú © DivineFactory.net

*On vient « chez Pinkas » pour sa fameuse Pilsner, servie dans différentes salles aux ambiances variées...
Une cave médiévale en sous-sol, des petites pièces voûtées au rez-de-chaussée, des salons plus feutrés à l'étage pour les déjeuners privés.*



Brasserie U Pinkasú © DivineFactory.net



Brasserie U Pinkasú © DivineFactory.net

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



Brasserie U Zlatého Tygra © DivineFactory.net



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

Brasserie U Zlatého Tygra © DivineFactory.net



Brasserie U Zlatého Tygra © DivineFactory.net

Brasserie U Zlatého Tygra

Au royaume du tigre, l'étranger doit montrer patte blanche et prendre patience. Les habitués règnent ici en maître et peu de nouveaux venus pourront s'asseoir autour d'une des grandes tables en chêne.

Au détour d'une des plus vieilles rues de Prague, un tigre exotique et doré vous accueille. Attention, brasserie culte ! Sitôt entré, un immense brouhaha de chopes de bières, d'éclats de rires et de conversations animées vous assaille. La salle est étroite, enfumée et continuellement bondée.

Au royaume du tigre, l'étranger doit montrer patte blanche et prendre patience. Les habitués règnent ici en maître et peu de nouveaux venus pourront s'asseoir autour d'une des grandes tables en chêne. Profitez au comptoir de l'ambiance typiquement tchèque de cette brasserie qui accueille *Bill Clinton*, *Vaclav Havel* et les plus célèbres sportifs, artistes et intellectuels du siècle dernier. Avec un peu de chance, on vous fera une petite place et vous racontera entre deux pintes quelques histoires de ce lieu mythique. On retrouve ici l'univers tour à tour trivial, tendre et ironique de *Bohumil Hrabal*, célèbre écrivain amoureux des brasseries qui y

prenait régulièrement ses quartiers. La bière est réputée la meilleure de Prague et elle y est appréciée à sa juste valeur.

Brasserie U Zlatého Tygra

(« Au tigre d'or »)

Husova 17,

110 00 Prague 1- Vieille Ville

Accessibilité : Métro ligne verte A station *Staroměstská*

Ouvert du lundi au dimanche de 15h à 23h



Brasserie U Zlatého Tygra © DivineFactory.net



Brasserie U Zlatého Tygra © DivineFactory.net



Kolkovna : © Kolkovna

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

Brasserie Kolkovna

Elu meilleure brasserie tchèque de Prague en 2004, le Kolkovna était l'un des premiers restaurants à s'enorgueillir du titre de « *Pilsner Urquell Original Restaurant* ». En 1820, à l'emplacement de ce restaurant était établie une ancienne imprimerie, chargée de l'affranchissement. Aujourd'hui, le Kolkovna combine sur deux étages un restaurant et une brasserie, et quand le temps le permet, la terrasse

extérieure est aussi très appréciée. L'atmosphère y est unique dans un décor traditionnel, où domine le beau comptoir en cuivre où l'on vous sert notamment une excellente bière brune, la Kosel. La carte propose une large gamme de plats tchèques, copieux et typiques : soupes et bouillons, jambon de Prague, goulasch, sviakova, canard rôti, « moineau de Moravie »...Un

lieu idéal pour la découverte des saveurs d'Europe centrale. Les alentours de la brasserie sont agréables, c'est une pause idéale si vous vous trouvez n'importe où aux abords de la place de la Vieille Ville ou dans le quartier juif. Elle se situe également à quelques pas de l'avenue la plus chic de Prague, la rue de Paris, une concentration de tous les magasins de luxe de la capitale.



Kolkovna : © Kolkovna

Brasserie Kolkovna

V Kolkovně 8,

110 00 Prague 1- Vieille Ville

Tél : +420 224 819 701

www.kolkovna.cz

Accessibilité : Tramway 17 – 18

arrêt « Staroměstská »

Métro ligne verte A station « Staroměstská »

Ouvert tous les jours de 11h à minuit



Kolkovna : © Kolkovna

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



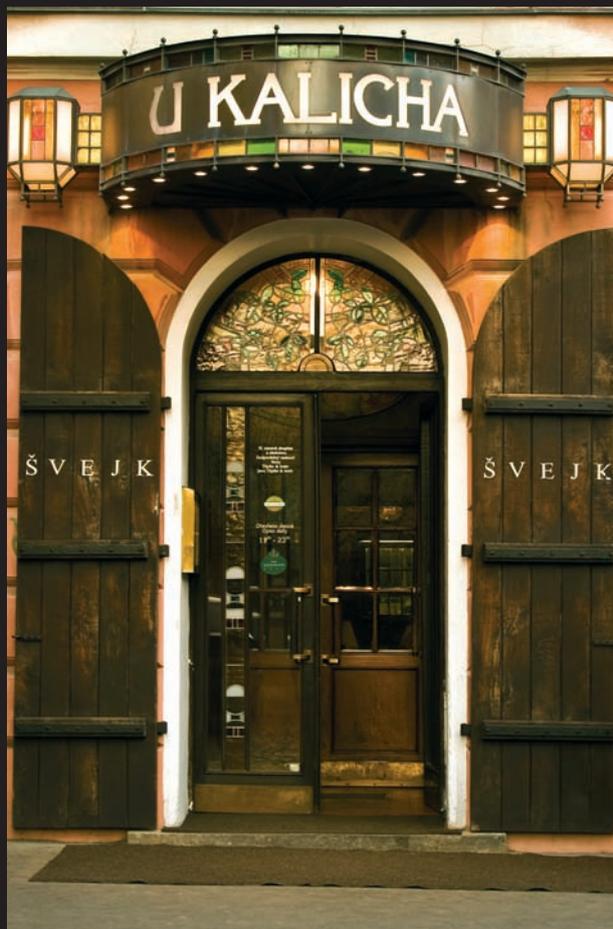
Kolkovna : © Kolkovna



Kolkovna : © Kolkovna



Brasseries U Kalicha © DivineFactory.net



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

Brasseries U Kalicha - U Švejků - Töpfer & bratr

La plus célèbre scène de comptoir de la littérature tchèque se déroule ici, « Au Calice », le 28 juin 1914. Le truculent dialogue entre le brave Soldat Chveik, bonhomme naïf et imbécile, le gérant Palivec et le policier borné Bretschneider a pour objet principal le portrait de l'empereur François Joseph, que le gérant du café a retiré du mur parce que « les mouches chiaient dessus »... C'est ainsi que la petite brasserie de Vinohrady passa à la postérité « littéraire »...

Remontant au milieu du 19^e siècle, l'établissement U Kalicha situé tout près du Musée National s'est depuis largement agrandi. Les personnalités et touristes du monde entier s'y pressent pour tenter d'y retrouver l'esprit absurde, grotesque et satirique du chef-d'oeuvre de Jaroslav Hášek. Celui-ci est partout évoqué avec humour, du menu personnalisé rappelant les personnages du roman aux aphorismes et caricatures ornant les murs de la salle principale. Idéale pour accueillir les groupes, celle-ci est animée en musique tous les soirs de l'année. Les individuels préféreront la salle à l'entrée, très représentative des petites brasseries de quartier fleurissant à Vinohrady, ou le minuscule de la

brasserie « U Švejků » attenante, qui a su lui aussi conquérir son public.

Alors, comme lance avec candeur Chveik à sa joyeuse compagnie : « A 6 heures après la guerre, on se retrouve Au Calice ! »

Brasseries U Kalicha (« Au calice »)

U Švejků (« Chez Chveik ») -

Töpfer & frère

Na Bojišti 12-14

120 00 Prague 2 - Nouvelle Ville

Tél.: +420 224 912 557,

+ 420 296 189 600/01

www.ukalicha.cz



Brasseries U Kalicha © DivineFactory.net



Brasserie U Fleků © DivineFactory.net

Brasserie U Fleků



Brasserie U Fleků © DivineFactory.net



Brasserie U Fleků © DivineFactory.net

Brasserie pragoise la plus connue à l'étranger, « U Fleků » fait désormais partie des icônes du patrimoine pragoise. Il faut dire qu'elle ne date pas d'hier : fondée en 1499, elle compte parmi les plus anciennes de la capitale...et ne désemplit pas. Dans les rues animées de la Nouvelle Ville, tout près du Théâtre National, sa façade basse est l'une des rares à avoir échappé aux grands travaux de réhabilitation du début du 20e siècle. La belle horloge en fer forgée y trône toujours en bonne place, et vous confirme qu'il n'y a pas d'heure pour une bonne bière...

Brune, fraîche et légère, celle-ci est produite et brassée sur place et préparée selon les recettes anciennes. Dans la salle de brassage qui a gardé son aspect historique, elle est toujours élaborée dans de belles cuves de fermentation et de réfrigération en bois de chêne.

Succès aidant, la vieille maison « chez les Flek » s'est agrandie et compte actuellement plus de 1350 places dans ses très nombreuses salles et sa terrasse. Fresques et tableaux réjouissants où la bière est à l'honneur, décors historisants, mobilier en bois, vitraux colorés, grands chandeliers en fer forgé : toutes les salles offrent des

ambiances chaleureuses et variées aux patronymes insolites. L' Académie, le siège historique de la brasserie, la salle des Chevaliers au style très romantique, le Boudin et sa belle voûte gothique...un incroyable labyrinthe de salles et une armée de serveurs vous accueillent dans ce lieu étonnant, sans équivalent à Prague.

Brasserie U Fleků (« Chez les Flek »)

Křemenskova 11

110 00 Prague 1

tél.: +420 224 934 019/20, +420 602 660 290

www.ufleku.cz

Accessibilité: métro ligne B - station Karlovo náměstí ou Národní Třída

Tram : 3, 9, 14, 24- arrêt Lazarska

Ouvert tous les jours de 9h à 23h

Ici, le ton est à la diversité, et vous pourrez déguster un très large assortiment de bières en pression, sans filtre ni pasteurisation, toutes fabriquées devant vos yeux.



Pivovarský Dům © DivineFactory.net

Brasserie Pivovarský Dům

Ouverte depuis 1998, cette mini-brasserie de la Nouvelle Ville s'est installée durablement dans le paysage pragois, et séduit les vrais amateurs de bière en quête de nouvelles saveurs. Ici, le ton est à la diversité, et vous pourrez déguster un très large assortiment de bières en pression, sans filtre ni pasteurisation, toutes fabriquées devant vos yeux. De la classique et légère tûpán blonde ou brune aux variétés plus originales comme la bière de banane, la bière à la cerise, au café ou à l'ortie, la carte invite au gré des saisons à un véritable voyage gustatif. Elle fait aussi la part belle aux bières étrangères, de la Stout irlandaise à la Pale ale indienne. Typique des brasseries de quartier de Prague, le cadre de la « *Maison de la bière* » est simple et fonctionnel, des

chaises Thonet aux grandes cuves en cuivre au comptoir. Les verres girafes entre amis et les plats tchèques servis avec générosité sont partagés dans une ambiance très festive, jeune et cosmopolite. Pour les vrais fans, la mecque reste le **Pivovarský Klub** (ou « *Club de la bière* »), dans le quartier de Karlín, appartenant au même propriétaire. Strictement non fumeur, il propose un choix immense de bières pression et en bouteille. Vous y découvrirez de vraies raretés produites par des petites brasseries indépendantes de Prague, de Bohème et du monde entier. Le must.

Pivovarský Dům (La « *Maison de la Bière* »)

Ječná/Lípová 15 - 120 44 Prague 2

Tél.: +420 296 216 666

www.gastroinfo.cz/pivodum/

Accessibilité: métro ligne B - station Karlovo náměstí ; ligne C - station I.P.Pavlova

Tram 4, 6, 10, 16, 22, 23 - arrêt tĕpánská

Ouvert tous les jours de 11h à 23h30

Pivovarský Klub (Le « *Club de la Bière* »)

Křižíkova 17,

180 00, Prague 8- Karlín.

Tél./fax: 222 315 777

www.gastroinfo.cz/pivoklub/

Accessibilité: métro lignes B et C - station Florenc Tram 8, 24 - arrêt Florenc

Ouvert tous les jours de 11h à 23h30



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



Pivovarský Dům © DvineFactory.net



Pivovarský Dům © DvineFactory.net



Pivovarský Dům © DvineFactory.net



© 2008 Cap et Cimes

Chefs du monde ambassadeurs du Bordeaux

Conseillés par le très avisé Jean-Pierre Xiradakis, propriétaire du mythique « *La Tupina* », les Côtes de Bordeaux ont désigné leur cinq nouveaux ambassadeurs dans le monde. Tous, jeunes chefs reconnus pour leur talent, fervents défenseurs de la gastronomie authentique, et exerçant à l'étranger, Ils sont invités à venir découvrir l'univers gastronomique et viticole de la région de Bordeaux, et à bénéficier d'une formation exceptionnelle à la faveur d'un échange avec des chefs et vigneron français. Retenez leurs noms, promis à un bel avenir: Richard Esper exerce à Las Vegas, au restaurant *Bellagio*. Raphaël Vézina, le benjamin de 19 ans, en apprentissage au *Lycée Hôtelier et de Tourisme Paul Augier de Nice*, a déjà de belles expériences - en Suisse avec le chef Jean-Jacques Noguier ou en Espagne avec les chefs Xavier Pellicer et Angel Pascual- et à Québec où il travaillera avec son père au restaurant *Le Laurie*

Raphaël. Linda Violago, (photo ci-dessus) illustre le décollage gastronomique du pays basque espagnol. Canadienne d'origine, elle exerce aujourd'hui ses talents de sommelier au restaurant *Mugaritz* à Errenteria. Le quatrième, Tjaco van Eijken, n'est autre que le chef d'Alain Ducasse au *Spoon* de Hong-Kong depuis 2005. Le périple des Côtes de Bordeaux s'est terminé à Singapour avec la sélection du chef du restaurant *Au Jardin*, Galvin Lim Fong Kang, remarqué pour son style culinaire fait d'équilibre et de contrastes de saveurs et de textures, dans une incroyable combinaison de produits. Les cinq dîners de sélection ont permis de faire déguster notamment : un *Château Haut Bertinerie 2006 (Premières Côtes de Blaye)*, un *Château Montfollet 2005 (Blaye)*, un *Château de Plassan 2005 (Premières Côtes de Bordeaux)*, un *Château Poupille 2004 (Côtes de Castillon)* ou un *Château Suau 2005 (Cadillac)*.

Nouveaux chais au Château Fieuzal

Stephan Carrier, le nouveau directeur de Château Fieuzal, grand cru classé de Graves à Léognan, a annoncé la mise en chantier de nouveaux chais pour accueillir la récolte 2010 : 6000 mètres carrés de chais, cuiviers et bâtiments agricoles, rénovés et agrandis dans le respect du style architectural, et la recherche d'une manutention la plus moderne et la plus douce possible pour le raisin et le vin.



Château Fieuzal © 2008

Ampuis capitale de la Sirah 2008

La sirah est un cépage originaire de la vallée du Rhône septentrionale en plein développement international. Il était normal que les meilleurs experts se réunissent à Ampuis, en mai dernier, pour goûter 384 échantillons venus de 23 pays du monde. 128 médailles, reconnues comme un critère de sélection fiable, ont été décernées. Au top ten, trois vins français : **1/Australie:** *Witchmount Estate Shiraz 2004 (Witchmount Estate)* - **2/Canada:** *Pillitteri Estates Shiraz Icewine 2006 (Pillitteri Estate Winery)* - **3/Afrique du Sud:** *Hartenberg the Stork Shiraz 2005 (Hartenberg Estate)* - **4/France:** *Saint Joseph*

AOC - L'Arzelle 2006 (Les vins de Vienne) - **5/France:** *Minervois AOC - Cuvée St Fructueux 2005 (Sarl Pujol Izard)* - **6/USA:** *Earthquake Shiraz 2005 (Michael - David Winery)* - **7/Australie:** *St Andrews Shiraz Clare Valley 2002 (Taylors/ Wakefield Wines)* - **8/Chili:** *Vina la Rosa Don Reca - Shiraz Cachapoal Valley 2006 (Vina la Rosa sa)* - **9/France:** *Saint Joseph AOC « Esprit de Granit » 2006 (Cave de Tain l'Hermitage)* - **10/Argentine:** *Callia Magna Shiraz 2007 (Salentein Family Of Wines)* Tous les résultats sont disponibles sur le site : www.sirah-du-monde.com



www.sirah-du-monde.com

Rebondissement à Saint-Emilion

Après son annulation par le tribunal administratif de Bordeaux, le feuillet du classement des vins de Saint-Emilion vient de connaître un nouvel épisode : le retour au classement de 1996, à la faveur d'un amendement du Sénat. En 2006, un certain nombre de châteaux avaient été oubliés dans ce classement qui établit la hiérarchie de la qualité et des prix. Ces « *non reconduits* », parmi lesquels, *Cadet Bon*, *La Marzelle*, *La Tour du pin Figeac*, *Villemaurine*, avaient intenté un recours et retrouvent leur classement de 1996. Grâce au sénat, on sort du vide juridique, mais le malaise est réel car des sommes considérables sont en jeu. Les huit promus de 2006, aujourd'hui déclassés, comme *Grand Corbin-Despaigne*, *Monbousquet*, *Troplong Mondot*, *Fleur cardinale*, sont bien décidés à se

battre pour récupérer une promotion méritée par leurs investissements et leur travail acharné. Ces vins ne perdront pas d'un coup le niveau de qualité atteint, mais comment éviter d'éventuelles contestations de la part de clients, qui achètent autant la mention « *premier grand cru* » que le contenu du flacon ? De l'avis des experts, les acheteurs ont besoin de repères. Un classement est nécessaire et il peut jouer sur les prix dans une fourchette de 15 à 30 %. Et que dire de l'impact à venir sur le foncier ? Face à un sentiment de terrible injustice, le président de l'Association des Grands Crus Classés de Saint-Emilion, *Alain Moueix*, estime que sur la base du classement de 1996, il faut trouver le moyen de réintroduire les promus de 2006.



2008 © Vinexpo Asia

Vinexpo Asia, un marché en plein boum

8868 visiteurs professionnels ont visité Vinexpo Asia 2008, à Hong Kong, soit une fréquentation en hausse de 28,8 %. Parmi 19 pays de la sphère Asie-Pacifique, la Chine

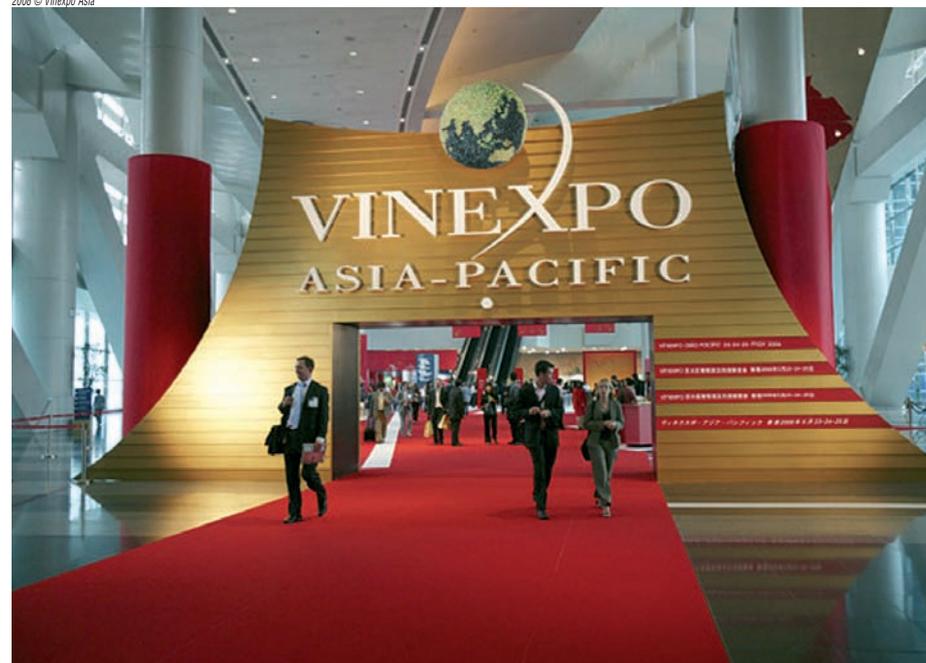
continentale double le nombre de ses visiteurs, importateurs, grossistes, détaillants, sommeliers et Food & Beverage managers, acheteurs du duty-free, de compagnies aériennes et de chr. 692 exposants de 32 pays ont présenté la plus large gamme de vins et spiritueux jamais proposée dans un seul lieu en Asie-Pacifique, offrant à la dégustation quelques 70 000 bouteilles et sensibles aux progrès des dégustateurs d'une édition à l'autre. L'Asie-Pacifique est la première consommatrice mondiale de

spiritueux (47% de la consommation mondiale). D'après l'étude Iwsi/Vinexpo, elle connaîtra le plus fort développement pour le marché du vin dans les cinq prochaines années avec plus de 8% de croissance annuelle comparé à une moyenne mondiale de 1%. Le chiffre d'affaires (au détail) sur les vins tranquilles en Asie en 2006 s'est établi à 4,753 milliards de US dollars et devrait augmenter de 33,9% d'ici à 2011. Prochain rendez-vous, du 21 au 25 juin 2009 à Bordeaux.



2008 © Vinexpo Asia

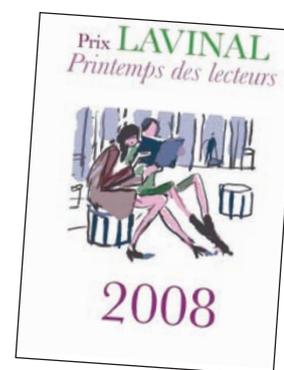
2008 © Vinexpo Asia



par Marie-Christiane Courtioux

in vino | veritas

En Bref...



Prix littéraire Jean Michel Cazes
*Vins, culture et patrimoine sont indissociables. Témoin, le prix littéraire que décerne chaque année Jean-Michel Cazes, propriétaire (entre autres) de château Lynch Bages et Cordeillan-Bages, en Médoc. Le prix Lavinal – printemps des lecteurs 2008- a été décerné à Eric Laurent pour son livre « Renaissance italienne » (Editions de Minit). En fait de renaissance, c'est d'abord celle du hameau de Bages qui est fêtée en cette occasion littéraire. Bages, un vieux quartier de Pauillac (Médoc, Gironde) a été restauré de fond en comble par le mécène Jean Michel Cazes. L'amateur de vins et de pierres y trouvera une place délicieusement typique, le café Lavinal, la boulangerie « au baba d'Andréa », la galerie Bages-Bazar... Inutile de faire le voyage en Italie ! *Prix décerné à un auteur francophone non encore reconnu parmi une sélection proposée par la Librairie Mollat de Bordeaux.*



Armando Rossi et Philippe Guiglionda © 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Bio et bon

avec Philippe Guiglionda

par Catherine Riboud-Martin

Installé sur les hauteurs de Gorbio, **Philippe Guiglionda** (licencié en relations internationales), est un cultivateur pas comme les autres. C'est en 1998 qu'il décide d'acquérir un terrain bien ensoleillé de plusieurs hectares pour cultiver fruits et légumes entièrement bio. « Je me suis installé ici pour apporter ma pierre à l'édifice... pour l'écologie. De plus, c'était la naissance de ma première fille et j'ai voulu aussi lui apporter une nourriture saine. Si les débuts n'ont pas été faciles, aujourd'hui, je suis très satisfait. Mes produits sont reconnus et je vends sur les marchés de Menton (le samedi et dimanche), dans des magasins spécialisés à Monaco et à des restaurants comme le Vista Palace où **Charles Séméria**, le chef des cuisines, passe régulièrement commande et vient même chercher quelques fois ses produits sur place. Les chefs de

cuisine comme **Charles Séméria** sont rares. D'autres préfèrent acheter moins chers, mais beaucoup moins bio et moins savoureux. Pour ma part, je me suis spécialisé dans les produits de goût totalement bio: fraise Mara des bois, courgette trompette, tomate cœur de bœuf. Mes fruits et légumes mûrissent sur les plantes et pas dans des "frigos", d'ailleurs je n'ai pas de frigo... Pour la culture, j'applique la bio dynamique donc aucun engrais de synthèse ni granule, mais uniquement du compost naturel et du fumier, le tout arrosé à l'eau de source de la Mourgua qui se situe au dessus de mon exploitation. Avec mon collaborateur **Armando Rossi**, je ramasse les fruits et légumes la veille ou le matin et je les vends le jour même. Pour assurer la demande, mes productions sont diversifiées : fraises, framboises, prunes, figues, abricots, cerises, melons

Cyrano, melon canaries, pastèques, pommes de terre Mona Lisa, haricots (beurre, verts, coco et violets), choux verts, fenouil, blettes, aubergines, radis roses, radis ronds noirs, navets, épinards, basilic genovese à grosses feuilles, des piments habanero et poivrons. Je produis aussi toutes sortes de salades : mâche, sucrine (en été), roquette, batavia, feuille de chêne, romaine.. Pour les tomates (cœur de bœuf et cobra), j'ai quatre rotations par an... de juin à décembre). Que du bonheur pour mes clients toute l'année ».

Gorbiologique

19 chemin du Doyen Rochar
06500 Gorbio - France
gorbiologique@yahoo.fr
Tél. 06 62 85 60 35

Pour la culture, Philippe Guiglionda applique la bio dynamique donc aucun engrais de synthèse ni granule, mais uniquement du compost naturel et du fumier, le tout arrosé à l'eau de source de la Mourgua, située juste au dessus de son exploitation.



© 2008 Droits réservés - Jérôme Chapman

La Langouste

aux légumes d'un minestrone



Christian Sinicropi

La recette de Christian Sinicropi (Hôtel Martinez - Cannes)

Ingrédients pour 4 personnes

4 langoustes (roses de Méditerranée) de 400 g chacune, 1 filet de jus de citron vert, 1 pincée de raifort. 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, 2 c. à s. de vinaigre blanc, 1 filet d'huile d'olive, sel, poivre du moulin. 1/2 oignon rouge, 2 carottes, 1 courgette violon, 2 côtes de blettes (avec le vert), 1 noisette de beurre demi-sel, 1 gousse d'ail, 1 c. à s. de vin blanc, 1 poignée de haricots cocos, 1 feuille de sauge, sel de Camargue. 140 g de feta, 25 g de criste marine (algues), 3 brins de cerfeuil, 3 brins de basilic, 2 fleurs de courgette, 1 filet d'huile d'olive, 1 filet de jus de citron. 1 filet d'huile d'argan

Déroulement de la recette :

La langouste : Dans une casserole portez à ébullition 3 litres d'eau avec tous les ingrédients du court-bouillon. Plongez les langoustes entières dans le bouillon en ébullition. Laissez-les frémir 4 min. Écumez le bouillon. Égouttez les langoustes. Réservez 4 petites louches de bouillon et chinoisez-le. Otez la tête des langoustes. Coupez-les en deux ainsi que les coffres dans le sens de la longueur. Réservez. Au moment de servir : arrosez les chairs d'un filet de jus de citron vert et badigeonnez-les au pinceau d'une pointe de raifort.

La garniture : Détaillez l'oignon en pétales. Faites-le cuire à l'anglaise. Réservez. Lavez et épluchez les carottes et la courgette. À l'aide d'une mandoline, taillez-les en petites bandes. Faites-les cuire à l'anglaise. Réservez. Lavez et épluchez les blettes. Séparez le vert du blanc. Coupez-les en petites bandes. Faites-les fondre dans le beurre avec la gousse d'ail et le vin blanc. Réservez. Déposez les haricots dans 1 litre d'eau froide salée avec la sauge. Portez à ébullition puis laissez frémir pendant 20 min (les cocos doivent être fondants en bouche). Réservez 4 petites louches d'eau de cuisson. Laissez refroidir les cocos dans leur bouillon avant de les égoutter dans une passoire. **La salade fraîcheur :** Taillez la feta en petits dés. Mélangez-la avec les cristes marines. Ajoutez quelques feuilles de cerfeuil et de basilic ciselées. Coupez les fleurs de courgette en julienne. Au moment de servir : assaisonnez la salade fraîcheur d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron. **Finition :** Mélangez les bouillons de cuisson des langoustes et des cocos réservés. Mixez 1 c. à s. de cocos fondants avec un filet d'huile d'argan dans le bouillon chaud. Plongez dans ce bouillon les légumes de la garniture pendant 4 min. **Présentation :** Servez les légumes dans des assiettes creuses. Disposez une petite quantité de salade fraîcheur. Dressez les demi-langoustes avec la tête. Arrosez d'un filet d'huile d'argan.

POISSONNERIE



DELOYE

ZI Saint Esteve
Route de la Baronne
Tél. : 04 93 07 11 91
Fax : 04 93 31 79 21
email : poissonnerie.deloye@wanadoo.fr



la recette de



Christian Siniocropi

Courgettes Trompette

en risotto aux vongoles, fleur de courgette en tempura, salade riquette et copeaux de parmesan



Restaurant Kei's passion à Nice

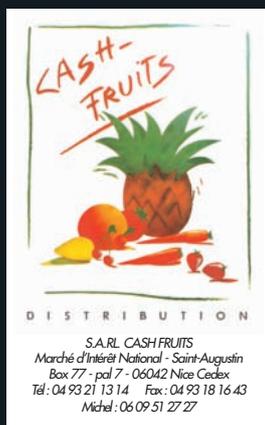
La recette de Keisuke Matsushima - Kei Passion Nice

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de riz<<Arboino>> - 60 g d'oignon haché - 30cc de fond blanc - 50 cc de jus de vongole - 15g d'huile d'olive - Parmesan rapé - Persil haché - 2 kg de vongoles - vin blanc - courgettes trompette - salade riquette - copeaux de parmesan - piment d'esplette - huile d'olive vierge extra.

Déroulement de la recette :

Tailler une courgette trompette en rondelle , ensuite braiser les rondelle, après la cuisson écraser les rondelles ,et conserver au froid. Chauffer une grande casserole a sec , ajouter les vongoles arroser avec 200g de vin blanc , couvrir le tout , brasser pendant 3-4min. Passer au chinois ,pour récupérer le jus de cuisson ,et éviter de continuer la cuisson, garder au frais. Bien melanger avec baguette japonaise, 1 jaune d'oeuf et 200 g d'eau, puis petit à petit ajouter la farine pour obtenir une pâte assez compacte, attention à ne pas trop brasser la pate et à ne pas casser le grain de gluten. Chauffer la caserole, ensuite ajouter un filet d'huile d'olive suer avec les oignons, lorsque les oignons ont une couleur transparente y ajouter le riz. Mélanger l'ensemble continuer a suer pendant 2-3 min pour obtenir un riz clair., ajouter petit a petit le fond blanc chaud mélanger a l'aide d'une spatule en bois en fin de cuisson ajouter le jus de vongoles, les vongoles, les courgettes trompette ecrasées, le parmesan rapé, sel , poivre , l'huile d'olive et le persil haché. Tailler des lamelle de courgette trompette ,separer les fleur de courgette , fariner seulement des lamelle de courgette et puis plonger dans l'appareil à tempura, puis frire à 160-180. Dresser le risotto au fond , ensuite décorer avec les tempuras , copeaux de parmessan, salade riquette et l' huile d'olive.



la recette de

Kei matsushiruma



Daurade rose rôtie

daurade rose rôtie polenta légère olives et chorizo



Columbus Hôtel à Monaco

La recette de Laurent Sturbois - Hôtel Columbus Monaco

Ingrédients pour 4 personnes

2 daurades roses de 800 grs en filet - 80grs polenta fine - 80 cl lait - 10 grs de beurre - 100 grs olives dénoyautées - 160grs de chorizo espagnol - 4 feuilles de basilic frais - 1 grappe de tomates cerise - 3 pièces tomates fraîches - 50grs oignon blanc - 1 gousse d'ail - 5cl huile olives.

Déroulement de la recette :

Ciseler l'oignon et hâcher l'ail. Faire suer à l'huile d'olives, ajouter les tomates mondées et coupées en quartiers pour réaliser un coulis; mixer le tout après quinze minutes de cuisson assaisonner réserver au chaud ; bouillir le lait avec le beurre, saler, ajouter la polenta puis mélanger en laissant gonfler 3 à 4 minutes pendant ce temps déposer les filets de daurade coté peau salés poivrés dans une poêle légèrement huilée et cuire uniquement de ce coté en maintenant la cuisson très rose ;ajouter dans la polenta fluide les olives émincées et le chorizo en petits bâtonnets vérifier que selon la variété des olives celles-ci pourraient être plus salées que d'autres. disposer la polenta en fond des assiettes creuses verser autour un cordon de coulis de tomates poser les filets de daurade ajoutez une trache de chorizo légèrement poêlée et une feuille de basilic en décoration et le tour est joué bon appétit tapez le nom, la description, la liste d'ingrédients et les explications de la recette. appuyez sur tab après chaque ingrédient. pour modifier les colonnes, cliquez sur colonnes dans le menu format. pour modifier la taille de papier, cliquez dans le menu fichier sur mise en page, puis sur l'onglet papier. enregistrez la recette en cliquant sur enregistrer sous dans le menu fichier. conseil : si vous souhaitez annuler vos modifications, cliquez sur annuler dans la barre d'outils standard ou appuyez sur la touche retour arrière.




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

la recette de



salmon sturbois

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

Le Decanter, c'est royal...

Ce nouveau produit est tout simplement un objet du futur : il est beau, et il permet, à la fois, d'oxygéner le vin, de libérer ses saveurs, de le filtrer mais aussi de le décanter. C'est un appareil de bon goût combiné à un procédé original. Quand vous versez le vin sur la bulle, la rigidité de sa surface fait que le vin l'enrobe et ainsi expose tout le vin à l'air. Ensuite, il coule doucement dans le décanter et est prêt à être servi. En d'autres termes, ce concept effectue un travail d'oxydation important après quoi, le vin totalement aéré peut attendre et être servi grâce à un robinet placé à la base de l'appareil. L'élément-clé du système est la bulle à vin. Cette dernière est rempli pres-

qu'à moitié d'eau traitée, ce qui lui donne de la stabilité quand vous décantez un vin rouge.

bacchusconcept@neuf.fr
www.winesceptre.fr



Le brut Canard-Duchêne Millésimé 2002

Le champagne idéal pour fêter la nouvelle année...Gourmand avec ses notes de fruits secs, légèrement corsé, il dégage des arômes de fruits compotés. Tout en équilibre, il est le fruit d'un assemblage minutieux. Rond et frais la subtilité du chardonnay est tempérée par la structure des pinots. Vif, élégant et complexe, c'est le champagne des instants complices et festifs. A flacon

rare, tenue élégante, ce brut revêt pour les fêtes de fin d'année ses habits de lumière avec sa coiffe et son étiquette aux accents d'or, mettant en valeur le blason de cette illustre maison, qui vient de souffler ses 140 bougies. Le brut millésimé se pare également d'un coffret irisé... Un habillage de fête pour un champagne gourmand à souhait.

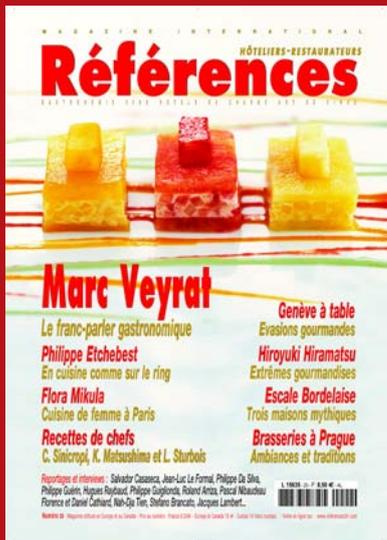


"COUP DE PATES @ c'est le coup de main à votre savoir faire. Sonder le marché, observer les tendances, élargir votre offre, satisfaire et fidéliser vos clients c'est notre challenge quotidien. Notre mission est de vous proposer les produits les meilleurs, les plus innovants, les plus sûrs. Mais aussi de vous aider à gérer vos imprévus, vos surcharges de travail et à pallier vos manques de personnels. Être 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



Hôteliers-Restaurateurs Références

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°20 - 2008



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

ABONNEZ-VOUS POUR LES PROCHAINS NUMÉROS



Hôteliers-Restaurateurs Références

ÉDITION INTERNATIONALE

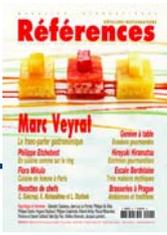
OFFRE SPÉCIALE 2 NUMÉROS DENIS MARTIN + JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

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°20 - 2008



Hôteliers-Restaurateurs Références

ÉDITION INTERNATIONALE

LE NUMÉRO 20 SEUL: MARC VEYRAT

Oui, Je veux recevoir Références Hôtels Restaurateurs International
 N°20 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°20 - 2008

Ad Vinam Eternam 



Conseils & Expertise

dans la conception
des cartes de vins
restaurants & hôtels

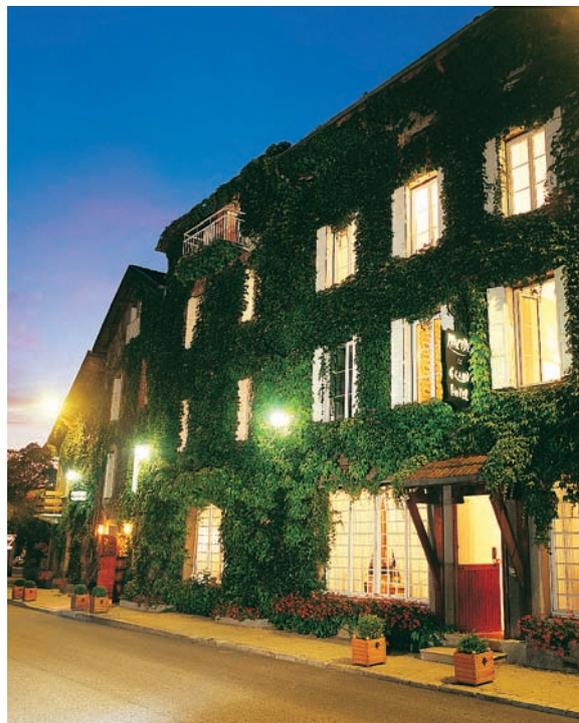
101 RUE DU MOULIN
34160 SAINT GENIES DES MOURGUES
TÉL. 04 99 63 67 50 - FAX : 04 99 63 25 20
ave@advinameternam.com

Tous Talents Conjondus

Weekendsk.fr se développe...

Weekendsk.fr, spécialiste des séjours et week-ends thématiques en France sur Internet, s'attaque désormais au marché corse. Couvrant 100% du territoire métropolitain et souhaitant développer son offre sur le territoire français, Weekendsk.fr se présente aujourd'hui auprès des hôteliers corses. Expert des packages thématiques, Weekendsk.fr propose aux hôteliers insulaires de nouvelles possibilités de vente en bénéficiant des 700 000 visiteurs uniques mensuels du site www.weekendsk.fr. Un partenariat gagnant-gagnant

Weekendsk.fr propose un concept valorisant et rémunérateur. En devenant partenaire, les hôtels bénéficient d'une large visibilité afin de développer rapidement leurs ventes. Un nouveau canal de distribution, une page dédiée www.weekendsk.fr, des mises en avant dans la presse grâce à des opérations promotionnelles... et un système simple : aucun frais d'entrée et le paiement du montant du package automatique, déduit de la commission. Et dès 2009, la distribution des séjours à échelle européenne !




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 : fernando@pensato.com

Domaine de Lagrèzette en ligne

Le Domaine de Lagrèzette annonce l'ouverture officielle de sa boutique en ligne. Univers dédié aux amateurs de bon vin et aux néophytes désireux de trouver le bon produit, la boutique en ligne du Château Lagrèzette est avant tout un outil d'achat simple et efficace. Elle s'adresse à tous ceux qui souhaitent commander et déguster les cuvées qui font la renommée du Domaine. Auparavant exclusivement disponibles à la vente dans les boutiques Lagrèzette, en direct du Château et chez Nicolas, les cuvées du Domaine sont à présent directe-

ment accessibles de chez soi, par caisses de trois, six ou douze bouteilles. La boutique en ligne permet également de découvrir l'ensemble de la gamme des vins Lagrèzette et propose une brève présentation du Domaine et de son propriétaire, Alain Dominique Perrin. La boutique en ligne du Domaine de Lagrèzette est actuellement disponible en version française.

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

www.boutique-lagrezette.com



Antoine Boucomont (PDG de Le Delas), Marc Spierlein (Président de la Semmaris) et Richard Dell'Agroia (Député Maire de Thiais) © 2008 - Droits réservés

Le Delas à Rungis s'est agrandi en grande pompe

Le Delas s'est agrandi juste avant l'été avec de nouveaux services pour ses clients : *ouverture 24h/24 du lundi matin au samedi matin, livraison multi-températures à prix coûtant, commandes-types, poissonnerie et boucherie avec ateliers de découpe à façon, cave à vins etc...* Ainsi Antoine Boucomont, PDG de Le Delas, a présenté le nouveau concept à l'ensemble de la profession. De très nombreux producteurs et vignerons, fidèles fournisseurs de Le Delas, étaient venus des quatre coins de la France, mais aussi d'Espagne et d'Italie, pour faire goûter leurs pro-

duits et proposer des mariages mets-vins aux prospects et clients de l'entreprise de Rungis. Ce festival de saveurs s'est clôturé par une grande réception au coeur du magasin Le Delas. Élus, chefs, restaurateurs et chefs d'entreprises se pressaient entre les étales pour (re)découvrir le concept Le Delas et déguster ses superbes produits.

Le Delas

1, Avenue de Normandie
94597 Rungis cedex - PLA 184
Tél. : +33 1 45 12 38 00
Fax : +33 1 46 87 85 82
www.ledelas.fr



L'ambiance à la réception de Le Delas à Rungis 2008 - Droits réservés

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

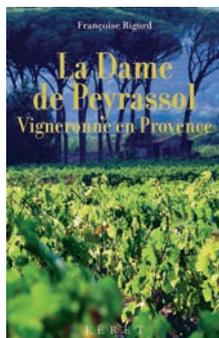
Fax : 04 94 75 34 72

e-mail : profconcept@aol.com

Hedis
L'hygiène et la vie

C'est à lire

Livres, guides et magazines



La Dame de Peyrassol

par Françoise Rigord

Avec La Dame de Peyrassol Françoise Rigord nous entraîne à sa suite dans une aventure provençale que nous découvrons avec bonheur. Dans une première partie, ce livre nous conduit de son enfance tourangelle à sa réussite professionnelle éclatante. Née en 1944 à Loches, elle quitte sa région natale pour Paris afin de suivre des études commerciales et de communication. Après un bref passage aux côtés d'Aristote Onassis, c'est par amour qu'elle s'installe en Provence auprès de son mari. Devenue vigneronne par passion, elle est confrontée à un univers masculin, voire machiste. Elle nous décrit alors ses combats, ses blessures, ses coups de gueule, ses joies et ses réussites en toute sincérité. De main de maître, elle porte ses vins à bout de bras jusqu'à une reconnaissance nationale, puis mondiale. Dans le second volet de l'ouvrage, nous découvrons avec bonheur la vie de Peyrassol, ancienne commanderie templière, les secrets de l'élaboration des vins, la tradition d'accueil d'un grand cru, ainsi que le lien indispensable de cet univers à la gastronomie provençale, reconnue et aimée, bien au-delà de nos frontières. Un livre complet, où la Provence apparaît sous son vrai jour, celui d'une terre vigneronne.

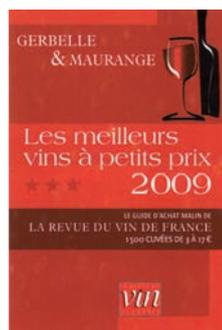
Éditions Feret

177 pages - 19 euros

Cuisine et gourmandises de stars

Philippe Maurange et Antoine Gerbelle

Le guide « Les meilleurs vins à petits prix », reconnaissable par sa couverture rouge, est l'outil incontournable pour les amateurs qui recherchent de bonnes bouteilles sans se ruiner. Les auteurs, Philippe Maurange et Antoine Gerbelle, membres du comité de dégustation de La Revue du vin de France, sillonnent depuis des années le vignoble français et nous offrent ici



une sélection entièrement renouvelée de 1500 cuvées à des prix imbattables (de 3 à 17 euros). Le guide « Les meilleurs vins à petits prix 2009 » comblera les consommateurs et répondra à toutes leurs questions. Dans la huitième édition de leur guide, Philippe Maurange et Antoine Gerbelle livrent toutes les adresses en Champagne, Bourgogne, à Bordeaux, etc. et décernent plus de 100 coups de cour aux jeunes talents, les vignerons les plus prometteurs, espoirs de leur vignoble. Le guide « Les meilleurs vins à petits prix 2009 » est disponible en librairie depuis le jeudi 14 août 2008.

Revue du Vin de France :

15 euros

Le Guide Cadhi

par la CADHI

Le guide annuel édité par la Centrale d'Achat Des



Hôteliers Indépendants propose un mode pratique de recherche par rubrique et par fournisseur couvrant tous les secteurs d'activités et comprenant des fiches techniques et de nombreuses informations.

Édité par la Cadhi
www.guidecadhi.com

Trucs de cuisine

par Carinne Teyssandier

Après Cuisine TV et France 3, Carinne Teyssandier présente la rubrique Gourmand tous les jours aux côtés de William Leymergie dans Télématin sur France 2. Toujours souriante et généreuse, Carinne Teyssandier est un cordon bleu. Son truc à elle, une ribambelle d'astuces qui n'ont l'air de rien, mais qui font pourtant toute la différence. Carinne Teyssandier livre tous ces petits et grands secrets pour faire de chaque plat un festin de chef ! Des légumes à la pâtisserie en passant par les viandes, épices ou différentes techniques, ces astuces faciliteront la réussite de toutes les recettes.

Trucs de cuisine par Carinne Teyssandier - Canal+ Editions - 216 pages, 10,90 euros



Le Guide du Bordeaux

par Oz Clarke

Le Guide du Bordeaux d'Oz Clarke - avec sa généreuse iconographie, sa cartographie évocatrice, ses étiquettes et ses tableaux de garde et de millésimes - offre un somptueux panorama de ce vin célèbre entre tous, sur le ton passionné et très personnel de ce grand critique. Au sommaire : les Grandes régions viticoles et leurs châteaux : Médoc, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Côtes et Entre-Deux-Mers, etc. les Lieux, paysages et cépages ; l'économie et marché du Bordeaux ; les créateurs du Bordeaux d'aujourd'hui ; Plus de 300 grands châteaux du Bordelais de A à Z, avec leurs étiquettes ; le guide des millésimes ; guide d'achat et carnet d'adresses en Bordelais L'auteur : Oz Clarke est un oenologue mondialement reconnu. La finesse de son palais, la qualité de sa plume, la justesse de ses prévisions, font de cet amoureux du vin une référence incontournable. Pour com-



prendre sa passion pour le sujet, il faut remonter à ses jeunes années : étudiant à Oxford, il s'inscrit au club des étudiants amateurs de vin et gagne ses premiers concours de dégustation. C'est le début d'une passion qui ne le quittera plus. Ses émissions sur la BBC, notamment Food and Drink, sont diffusées dans le monde entier. Édité chez Gallimard - 320 pages 29 euros.

Cocoon-In

Cocoon-in est un bimestriel haut de gamme dédié au bien-être et aux tendances au travers du luxe. Mixte bilingue, Cocoon-in se décline en trois



parties : "Ma vie" (mode, joaillerie, évasion, sport, gastronomie, etc.) ; "Ma maison" (visite, décoration, high-tech, etc.) ; "Mon corps" (santé, soins, spiritualité, etc.) Le concept du magazine : le bien-être sous toutes ses formes, et avec la forme pour en parler ! Sobriété, élégance, fraîcheur et innovations, telles sont les caractéristiques énoncées par les lecteurs et annonceurs. La diffusion, atypique et pertinente, se scinde en deux parties : régionale, de Monaco à Saint-Tropez, gracieuse ciblée et payante en kiosque au National. La diffusion gracieuse est pour une première partie nominative auprès des professions libérales et médicales, ainsi que Chefs d'entreprise. Pour la seconde partie, elle se fait via des lieux haut-de-gamme type hôtels 4* et 4* Luxe, Plages, restaurants gastronomiques, Limousines avec chauffeur, etc. Le but est d'optimiser la pertinence de lectorat sur la Côte d'Azur.

Édité par les éditions d'Euphensia.



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