

M A G A Z I N E I N T E R N A T I O N A L

HÔTELIERS-RESTAURATEURS

Références

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



Alain Passard

Cuisine légumière et Ecole du Feu

Yoshi Monte-Carlo

Le Japon selon Robuchon

Reportages et interviews : Marc Veyrat, Christian Sinicropi, Philippe Jourdin,
Jean-Marie Amat, Michel Portos, Jean Ramet, Jean-Pierre Xiradakis, Romain Fornell
Lis Hoeg, Hynek Vávra, Pavel Culek, Giuseppe Lavazza, Benoît Violier...

L 15635 - 21 - F: 8,50 € - AL



Numéro 21 - Magazine diffusé en Europe et au Canada - Prix au numéro : France 8,50€ - Europe et Canada 15 € - Suisse 24 CHF - Vente en ligne sur : www.referenceschr.com

france • montpellier - le jardin des sens • joigny - la côte de saint jacques • bordeaux • chateau lafitte - les sources de caudalie • cap d'agde - hôtel du golf • perpignan - hôtel la ville duflot • norway • oslo - åpent bakeri • kanon hallen • tjuvholmen • united kingdom • london - harrods 5J's • germany • berlin - maremoto • spain • gerona • roses - elbulli • girona - el celler de can roca • figueres - motel empordà • caldes de malavella - melià golf vichy catalan • otot - les cols • begur - hotel alguablava • llagostera - els tinars • llançà - miramar • roses - la llar • vall de banyà - ca l'enric • gombren - fonda xesc • pals - sa punta • santa cristina d'aro - les panolles • barcelona • sant celoni - racó de can fabes • sant pol de mar - sant pau • àbac • lasarte • can gaig • fonda gaig • petit comitè • drolma • taller del bulli • neichel • principal del fragaluz • la xina • can piqué • espai sucre • moo • la pineda • comerç 24 • el racó d'en freixa • ca l'isidre • alkimia • oriol balagué • roig robí • koyshunka • lluçanés • icho • can barris • sitges - fragata • vikings • sagàs - els casals • vic - can jubany • rajadell - cal miliu • collsuspina • can xarina • manresa - aligué - la sala • madrid • madrid - puerta 57 (estadio santiago bernabeu) - mandi - casa narcisa - ramón freixa - la gabineteca - la màquina - casa nemesio - el asador madrileño • cáceres - atrio • álava - hotel riscal, elciego • la rioja - casa toni • viña tondonia • valladolid - bodegas pesquera • valencia - ca sento • torrijos • alicante • denia - el poblet • ondara - casa pepa • tarragona • cambrils - can bosch • reus - museu gaudí • vendrell - hotel ra • calafell - hostal l'antiga • tortosa - el parc • castellón • morella - el cid • el mesón del pastor • asturias • langreo - langrehotel • gijón - las delicias - somio park • a coruña • santiago de compostela • galera • narón - casa marcial • mugardos - la posada del mar • ferrol - a gabeira - illas gabeiras • sevilla • sevilla - hotel eme - gastromium • guipúzcoa • hondarribia - arroka berri • lleida • lleida • gimenells - malena gastronomia • Málaga • marbella - mesana - la proa • huesca • huesca - las torres • fraga - pepito casanovas • soria • soria - el baluarte • toledo • villacañas - montes • pontevedra • o grove - a traña • huelva - peix (estadio nuevo colomino)

GARCIA & CASADEMONT, S.A.

Zona recinto ferial - C/ Alemania, 47

17600 Figueras (Gerona)

Tel. (+34) 972 51 01 00

Fax (+34) 972 67 20 83

www.garciasadademont.com

*nuestros clientes nos avalan
our customers are our best guarantee
nos clients sont notre meilleure garantie*



cocinas de confianza • reliable kitchens • cuisines de confiance



el celler de can roca - girona

Références

HÔTELIERS-RESTAURATEURS

Alain Passard

Cuisine légumière et Ecole d'été

Yoshi Monte-Carlo

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

Le Japon à l'hôtel

edito

Le printemps commence avec la cuisine légumière d'Alain Passard dans un arpège de belles saveurs tandis qu'à Monte-Carlo Joël Rochuchon réinvente la cuisine du Soleil Levant. A Cannes, Sébastien Broda prend les rênes du restaurant Park 45 au Grand Hôtel et Christian Sinicropi continue sa poétique cuisine à la Palme d'Or. A Fayence, Philippe Jourdin signe de beaux registres gourmands entre « terre et mer ». A Bordeaux, la gastronomie fait sa révolution en douceur. De l'autre côté des Pyrénées, Romain Fornell dans sa belle maison du Languedoc Roussillon propose de la bistronomie à prix d'amis. A Arrhus au Danemark, Lis Hoeg lance sa cuisine très féminine. A l'est, Prague joue la star tendance de l'Europe. En Italie, Giuseppe Lavazza continue à créer l'événement dans le monde du café. En Suisse, Benoit Violier a conçu dans un très bel ouvrage sur l'ensemble du gibier à poils d'Europe.

Bonne lecture avec Références Hôteliers-Restaurateurs

Jérôme CHAPMAN

Directeur de la Publication

Photo en couverture : © 2009 - Le Homard © L'Arpège - J.C. Amiel
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

Rédacteur en chef adjoint

Michèle Villemur

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

et sur Internet www.magazineréférences.com

vente au numéro ou par abonnement

et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 2^e trimestre 2009

© Copyright 2009

ISSN 1629-9817



N°21 sommaire



Le bouquet selon Philippe Jourdin © 2009 Dorothea Krenn - Four Seasons Resort



Le poulet selon Philippe Jourdin © 2009 Dorothea Krenn - Four Seasons Resort



Gaëlle, Bouillabaisse revisité © 2009 Dorothea Krenn - Four Seasons Resort



6 Un must Hotelier
Hyatt Regency Paris Madeleine

8 Actualités
Restaurants - hôtels

10 Philippe Mille
Lauréat Bocuse de Bronze



14 Marc Veyrat à Prague
Projet écologique

18 Alain Passard
La cuisine légumière et l'école du feu



24 Yoshi
Le Japon selon Robuchon

32 Le Park 45
Magie culinaire sur la Croisette



36 Christian Sinicropi
Poète culinaire

40 Faventia
Philippe Jourdin

44 Bordeaux
à Table



62 Romain Fornell
Bistro Gastro à Barcelone

66 Lisager
Cuisine de femme
au Danemark



72 Prague Tendances
Restos, cafés, Hôtels et Spa

74 Le Café de Paris
de Pavel Culek



Agneau, Rouleau de printemps © 2009 Droits Réservés Michel Fortin



Foie gras façon mancarna © 2002 Droits Réservés Michel Fortin



© 2008 - Droits réservés - L'Esprit



L'Esprit de cabana © 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapuis



80 La cuisine tchèque
d'Hynek Vávra

86 Prague
Boutique Hôtels & Spa



94 Les Cafés de Prague
Historiques et typiques

104 Lavazza
Italianissime



108 In Vino Veritas...
L'actualité du vin

110 Benoit Violier
La cuisine des gibiers à Poils
d'Europe



112 Truffes à Sarlat
On fête le diamant noir

116 Recette : Rolls de homard
de Thierry Paludetto et Pino Strafache

120 Cuisines de style
de Garcia & Casademont

122 Fournisseurs
D'ici et d'ailleurs

130 C'est à Lire
ou écouter



Hyatt Regency Paris Madeleine

Chic et Glamour

Elégant et discret « Boutique Hôtel », avec ses 86 chambres et suites, le luxueux Hyatt Regency Paris - Madeleine est situé sur le très parisien boulevard Malesherbes, à quelques pas de la Place de la Madeleine et des théâtres. Dirigé avec Maestria par **Philippe Zuber** (*directeur général*), cet hôtel est un must de raffinement et confort. Tout récemment à l'occasion de ses 10 ans, les deux restaurants de l'hôtel, dirigés par **Franck Lépinay**, ont été repensés. *La Chinoiserie*, avec son coin cheminée, s'est enrichie d'un style très Art Déco avec des tonalités « ébène et or », finalisé par **Pascal Deprez**, quant au *Café M*, celui-ci est devenu un bar à *Champagne & Snacking* « chic et glamour » toujours dans un style année 30. Ainsi pour le déjeuner, le chef **Franck Paget** a misé sur une cuisine contemporaine, mariant subtilement tradition française et saveurs du monde, autour des produits du marché du jour. *La Chinoiserie* est connue aussi pour ses « Brunchs Littéraires » au cours desquels auteurs célèbres et aficionados sont conviés. Originalité supplémentaire au Hyatt Regency Paris Madeleine, c'est le tout grand soin apporté au Petit déjeuner. Tendance Bio ou Tendance Américain, à vous de choisir. Composé d'une belle variété de produits issus de l'Agriculture Biologique (*Label Bio/Organic - certifiés Ecocert*), le Petit déjeuner Bio permet d'apprécier une sélection de graines, céréales, d'huiles de colza ou d'olive... et un large éventail de fruits séchés, galettes de riz nature ou nappées de chocolat... Quant au Petit Déjeuner Américain, celui-ci est destiné aux vrais amoureux de petit déjeuner ou ceux qui n'auront pas le temps de déjeuner... Composé, bien évidemment de tous les produits Bio/ Organic présents sur le buffet, il propose en outre une sélection de plats chauds : gaufres, pancakes, œufs... Une coupe de champagne est même servie les week-ends et jours fériés!

Hyatt Regency Paris-Madeleine

Paris, 75008 - France

Tél. : +33 1 5527 1234 Fax: +33 1 5527 1235

E-mail : paris.madeleine@hyatt.com

Internet: paris.madeleine.hyatt.fr

Menus, Carte : 35, 47 et 54 euros



La Chinoiserie © 2009 Droits réservés - Hyatt Regency Paris Madeleine



Le Café M © 2009 Droits réservés - Hyatt Regency Paris Madeleine

Tout récemment
à l'occasion
des ses 10 ans,
les deux restaurants de
l'hôtel Hyatt Regency
Paris Madeleine, ont été
repensés dans des
tonalités « ébène et or »



Le Café M © 2009 Droits réservés - HyattRegency Paris Madeleine



Le Café M © 2009 Droits réservés - HyattRegency Paris Madeleine





La nouvelle terrasse du Café de Paris © 2009 - Droits réservés Café de Paris Monte-Carlo



L'école de cuisine Alain Ducasse © Droits-réservés 2009 - Alain Ducasse

La Nouvelle Ecole de cuisine Alain Ducasse

Dès le 11 mai, la nouvelle Ecole Ducasse ouvrira ses portes au cœur de la capitale française dans le 16ème arrondissement de Paris ! Le site, entièrement rénové et décoré par les soins du designer Pierre-Yves Rochon, est situé rue du Ranelagh et dispose de quatre cuisines, d'une cave de dégustation et d'une boutique. Cette école a pour vocation de transmettre la passion et le savoir-faire d'Alain Ducasse et de ses chefs amateurs de cuisine du monde entier.

Café de Paris à Monte- Carlo Terrasse grand luxe

Avec une terrasse totalement rénovée, exploitable toute l'année, le Café de Paris a misé sur les grands atouts de sa terrasse extérieure.

Cet espace ouvert, tempéré et protégé, opérationnel en toute saison permet à la clientèle de profiter de l'ensoleillement, de la vue dégagée sur la Place du Casino (*véritable cœur battant de Monte-Carlo de jour comme de nuit*), et de la quiétude d'un espace sans voiture. Ainsi trois mois de travaux ont été nécessaires pour rénover et réaménager la terrasse de la célèbre brasserie de luxe du Café de Paris, apportant des « plus haut de gamme indéniables » : structure aérienne, parée de vélums étanches entièrement rétractables (*en totale harmonie avec l'architecture de la Place du Casino et le style Belle Epoque de l'établissement*), brumisateurs et éclairages intégrés. Une atmosphère idéale en toute saison tout en conservant le bénéfice d'être en plein air. De même, la disposition des tables a été repensée pour optimiser la circulation des quelques 110 serveurs et maîtres d'hôtel qui animent le service en continu, du petit-déjeuner à tard dans la nuit. 1100 couverts sont servis quotidiennement en moyenne avec des pics d'activité qui peuvent aller jusqu'à 2 700 couverts par jour en période de Grand Prix. Le Bar-Terrasse, entièrement rénové, y occupe une position



Jean-Luc Naret fête la centième du Michelin © Philippe Gajic

stratégique et centrale. La partie de la terrasse donnant de plein pied sur la Place du Casino reste exclusivement dédiée à la formule boisson. 2 000 à 3 000 clients y sont accueillis chaque jour.

Ces travaux s'inscrivent dans une politique globale de conduite du changement, initiée l'an passé au Café de Paris, avec notamment la rénovation des cuisines, la modernisation des salles de banquet du salon Bellevue et l'arrivée du célèbre glacier Morelli's. D'autres projets sont à l'étude et se feront par vagues successives dans les périodes où l'activité est plus calme. « Nous sommes dans un esprit de remise en question permanente. Il s'agit d'innover en termes de qualité, de confort, et d'efficacité dans le service et les prestations offertes, pour répondre aux attentes de notre clientèle » reconnaît Stefano Brancato, Directeur du Café de Paris. A la carte, le changement est également à l'ordre du jour avec la mise en scène de produits de saison, les spécialités estivales, suggestions du jour et l'organisation de semaines gastronomiques thématiques. Enfin, pour compléter son offre de services innovants, le Café de Paris, proposera prochainement aux amateurs de machines à sous, le privilège de s'adonner aux plaisirs du jeu en plein air, dans le cadre d'un véritable casino ouvert. Cette salle de jeu à l'air libre et la terrasse de la brasserie bien que mitoyennes constitueront deux espaces distincts et non communicants.

Michelin fête sa 100ème édition

Le Michelin fête cette année sa centième édition. Un événement qui fut célébré en grande pompe à la soirée de lancement du guide 2009 au Musée d'Orsay tout début mars en présence de nombreux chefs multi-étoilés. Cette centième fut aussi fêtée par 100 éditions artistiques originales du guide 2009 « concoctées » par 100 artistes sélectionnés sur concours, chacune des œuvres parrainée par un chef étoilé. Avec ce centenaire, c'est aussi l'ère des nouveautés avec des versions du guide Michelin (*France et pays d'Europe*) sur Iphone et sur Nokia.

Petit rappel: La sélection 2009 du guide Michelin France reflète le grand dynamisme de la cuisine en France. C'est en effet la première fois, depuis de très nombreuses années qu'autant de restaurants accèdent à leur première étoile : en tout, quelques 63 nouvelles «une étoile» ont ainsi été décernées cette année. De même la sélection 2009 compte 86 nouveaux Bibs Gourmands, restaurants offrant un excellent rapport qualité/prix (29 euros maximum en province et 35 euros à Paris).



La centième du guide Michelin © Philippe Gajic



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



Avantgarde Prague ■ Kaprova 13, Staré Město, 110 00 - Prague 1, République tchèque
Tél fixe : +420 774 311 468 ■ Tél mobile : +420 774 311 468 ■ Fax : + 420 242 487 553
info@avantgarde-prague.cz ■ www.avantgarde-prague.cz





Mille Mercis

par Michèle Villemur

Philippe Mille, second au Meurice, rafle la médaille de bronze au Bocuse d'Or.

« Nous avons tenu à donner le nom de « Jardins à la française, hommage à Lenôtre » à nos compositions culinaires ! » dit d'emblée Philippe Mille qui, depuis plus d'un an et demi était déterminé à monter sur les marches du podium Bocuse d'Or, un redoutable concours de cuisine. Le chef prouve aujourd'hui qu'il a visé juste et c'est tant mieux ! Encouragé par une première place au *Concours National de Cuisine Artistique*, l'ambitieux du affronter une deuxième épreuve. « Mes prix : plat de viande et de poisson, obtenus à *Stavanger* en Norvège furent gagnés in extremis ! ». Entraîné à la dure par deux grands chefs : l'un à l'hôtel Meurice, Yannick Alléno et l'autre à Biarritz, hôtel du Palais, Jean-Marie Gautier, le compte à rebours se mit en marche sans tarder ! Enfin, vint l'épreuve finale lors du Sirha 2009. « Notre victoire met en avant l'effort d'un travail d'équipe, réussi. Je les remercie tous ! » déclare Philippe, trente trois ans, marié et papa d'une petite fille. Le sourire s'affiche maintenant sur les lèvres de Hugo et Yu, ses assistants en cuisine au palace parisien. Ils n'oublieront jamais la volonté du chef qui n'a pas baissé les bras. « On s'est exercé comme des sportifs ! » avoue Yu. « Les produits imposés : Bœuf et produits de la mer que

j'ai eu à travailler pour douze personnes en cinq heures trente furent d'une incroyable exigence... préparer et cuire côte, filet, queue, joue de bœuf ou cabillaud, crevettes et Saint-Jacques de Norvège réclamèrent une concentration et une précision sans relâche et c'est vrai que l'on a perdu quelques points à ce niveau là ! » dit Philippe Mille. « A aucun moment il fut aisé de décrocher l'or du Bocuse... les Norvégiens et les Suédois ont été les meilleurs, nous le reconnaissons franchement ! ». « Aujourd'hui, je suis fier de cette médaille de bronze mais cela ne changera pas mon travail au Meurice... pour l'instant je suis avec le chef à qui je dois beaucoup, ensuite, on verra... ! ». Après une expérience prometteuse à l'Aubergade de Ponchartrain, au Drouant à Paris avec Yannick Alléno, au Pré Catelan, Lasserre, à l'hôtel Ritz puis au Scribe, Philippe Mille, originaire du Mans est un homme bien dans sa toque. « C'est un discret, un acharné de boulot, un très modeste avec lequel je travaille depuis quatorze ans ... je me souviendrai de la surprise que nous lui avions réservée après sa première victoire ! »... dit Yannick, heureux d'avoir aidé son poulain. « On lui a bandé les yeux... et quand il les rouvrit, il découvrit la veste que Paul

Bocuse lui avait dédiée en guise d'encouragement ! ».

Alors, à quoi songeait Philippe Mille avant, après, mais certainement pas pendant la finale du Bocuse d'Or à Lyon ?... A sa grand-mère quand elle lui enseignait la recette du pot-au-feu, un parfum qui le fit devenir cuistot ! Et maintenant que peut bien faire Philippe lorsqu'il lui reste une seconde en dehors des cuisines ? Il se balade avec femme et petite fille et parfois entre chez les bouquinistes.

« J'achète de vieux livres de recettes, histoire de savoir ce qu'aimaient Apicius et Escoffier ! »... Et si le passionné était lui aussi ce gourmand intarissable ? Il voyagerait pour s'imprégner des cultures du monde et des autres. Hélas, le temps lui manque, ici. Philippe Mille remporte un combat mais pas sans doute une guerre dans la jungle des cuistots immortels. « Partager avec les miens les valeurs de la vie, voilà tout ce qui m'importe... Ici, à l'hôtel, le bonheur est palpable, il se lit dans les yeux avant d'envoyer les plats en salle ! ».

Le Meurice

228, rue de Rivoli
75001 Paris - France
Tél.: + 33 (0)1 44 58 10 09
www.lemeurice.com

Vers de nouveaux horizons...

Cruise'nFly

**Courtier Spécialisé Croisières
& Conseil en Voyages**
www.cruisenfly.mc



CRYSTAL CRUISES
The difference is Crystal clear.

GRANDS ESPACES



Holland America Line

Majestic America



PETER DEILMANN CRUISES

WINDSTAR CRUISES
100% FROM DENMARK



Cruise'nFly

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

Informations : croisieres@cruisenfly.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.

LES NOUVEAUX ÉTOILÉS MICHELIN 2009

Un seul nouveau 3 étoiles: Le Bristol (Paris 8^{me}) - Eric Fréchon

9 nouveaux 2 étoiles: Arles (13) L'Atelier de Jean Luc Rabanel, Bordeaux / Bouliac - (33) Le St-James, Chasselay - (69) Gury Lassausaie, Lyon (69) Mère Brazier, Paris 1^{er} L'Espadon, Pont-du-Gard / Collias (30) Hostellerie Le Castellas, Porto-Vecchio (2A) Casadelmar, Tourrettes (83) Faventia, Versailles (78) Gordon Ramsay au Trianon.

63 nouveaux "Une Étoile": Ambierle (42) Le Prieuré, Arles (13) La Chassagnette - Avignon (84) Le Saule Pleureur - Barbizon (77) Les Pléiades - Biarritz (64) Les Rosiers - Bitche (57) Le Strasbourg - Blainville-sur-Mer (50) Le Mascaret - Boulogne-Billancourt (92) Ducoté Cuisine - Bourges (18) Le d'Antan Sancerrois - Bourges (18) Le Piet à Terre - Le-Bourget-du-Lac / Les Catons (73) Atmosphères - Caen (14) Incognito - Cahuzac-sur-Vère (81) La Falaise - Calvi (2B) Emile's - Carcassonne / Aragon (11) La Bergerie - La Chapelle-de-Guinchay (71) La Poularde - Chartres (28) Le Grand Monarque - Chassagne-Montrachet (21) Le Chassagne - Cholet (49) Au Passé Simple - Collioure (66) Le Relais des Trois Mas - Conteville (27) Auberge du Vieux Logis - Courchevel / Courchevel 1850 (73) Le Kilimandjaro - Cucuron (84) La Petite Maison - Les Deux-Alpes (38) Chalet Mounier - Dijon / Prenoys (21) Auberge de la Charme - Dougne (81) Les Saveurs de St-Avit - Gignac (34) de Lauzun - Hagondange (57) Quai des Saveurs - Le Havre (76) Jean-Luc Tartarin - L'Île-Rousse (2B) Pasquale Paoli - Langumberg (57) Chez Michèle - Lannilis (29) Auberge des Abers - Lembach (67) Auberge du Cheval Blanc - Mont-de-Marsan (40) Les Clefs d'Argent - Monte-Carlo (Principauté de Monaco) Mandarine - Montlivault (41) La Maison d'à Côté - Munster / Wihr-au-Val (68) Nouvelle Auberge - Mür-de-Bretagne (22) Auberge Grand'Maison - Paris 6^e Fogón - Paris 7^e Le Jules Verne - Paris 7^e 35^e Ouest - Paris 8^e L'Arôme - Paris 16^e etc... - Paris 17^e Agapé - Paris 17^e Bigarrade - Perpignan (66) Park Hôtel - Pujaut (30) Entre Vigne et Garrigue - Saint-Florent (2B) La Roya - Saint-Jean-Cap-Ferrat (06) La Table du Cap - Saint-Joachim (44) La Mare aux Oiseaux - Saint-Pée-sur-Nivelle (64) L' Auberge Basque - Saint-Rémy-de-Provence (13) Marc de Passorio - Sainte-Sabine (24) Étincelles-

La Gentilhommière - Strasbourg (67) Umami - Tournus (71) Rest. Greuze - Tours (37) Rive Gauche - Valence (26) La Cachette - Valence (26) Flaveurs - Vence (06) Les Bacchanales - Vence (06) Château St-Martin & Spa - Ventabren (13) La Table de Ventabren - Versailles (78) L'Angélique - Viré (71) Relais de Montmartre -

Suppression 3 Etoiles: Cancale (35) Maisons de Bricourt. **Suppressions 2 Etoiles:** Mougins (06) Alain Llorca - Le Moulin de Mougins, Paris 8^e Les Élysées. **Rétrogradation de 2 Etoiles à 1 Étoile:** Pau / Jurançon (64) Chez Ruffet. **Suppressions 1 Étoile:** Amboise (37) Château de Pray, Amboise (37) Le Choiseul, Ampus (83) La Fontaine d'Ampus, Avignon (84) D'Europe, Avignon / Le Pontet (84) Auberge de Cassagne, Béhuard (49) Les Tonnelles, Biot (06) Le Jarrier, Bouilland (21) Hostellerie du Vieux Moulin, Le-Bourget-du-Lac (73) La Grange à Sel, Caen (14) Le Pressoir, Cagnes-sur-Mer (06) Le Cagnard, Cergy-Pontoise / Corneilles-en-Vexin (95) Maison Cagna, Châlons-en-Champagne / L'Épine (51) Aux Armes de Champagne, Châtillon-sur-Chalaronne L'Abergement-Clémenciat (01) St-Lazare, Chinon (37) Au Plaisir Gourmand, Collioure (66) Le Neptune, Condrieu (69) Hôtellerie Beau Rivage, Grimaud (83) Les Santons, Honfleur (14) La Ferme St-Siméon, Le Lavandou / Aiguebelle (83) Le Sud, Lyon (69) Mathieu Viannay (Mathieu Viannay a repris le restaurant Mère Brazier à Lyon, où il obtient 2 étoiles), Mercurey (71) Hôtellerie du Val d'Or, Metz (57) Au Pampre d'Or, Monte-Carlo (Principauté de Monaco) Vistamar, Mulhouse / Rixheim (68) Le Manoir, Paris 1^{er} Goumard, Paris 8^e Copenhague, Paris 14^e Maison Courtine, Pernes-les-Fontaines (84) Au Fil du Temps, Rouen (76) L'Écaille, St-Lyphard (44) Auberge de Kerbourg, St-Priest-Bramefant (63) Château de Maulmont, Sarreguemines (57) Thierry Breiningier - Le Vieux Moulin, Sélestat (67) Hostellerie Abbaye de la Pommeraie, La Souterraine (23) Château de la Cazine, Strasbourg (67) Serge and Co, Strasbourg / La Wantzenau (67) Relais de la Poste, Tourrettes-sur-Loup (06) Les Bacchanales (Christophe Dufau s'est installé à Vence (06) où il obtient 1 Étoile), Urt (64) Auberge de la Galupe.



Patrick Raugeard au Mandarin © 2009 - Droits réservés Port Palace

Patrick Raugeard: Une étoile pour Mandarine à Monaco

Bravo à l'artiste, Patrick Raugeard, pour l'obtention de son étoile Michelin 2009, obtenue au Restaurant Mandarin au Port Palace à Monaco. Fort d'un parcours riche en expériences dont notamment *Lenôtre*, *Ladurée*, *le Doyen* ou *Alain Passard* à Paris, Patrick Raugeard s'est fait aussi connaître au célèbre restaurant la *Mère Poulard* au Mont Saint-Michel. C'est en 2000 qu'il prend les rênes du "Zebra Square" de Patrick Derderian à Monaco où il relève avec brio le niveau de ce type d'adresse "fashion" en mettant le cap sur une cuisine de qualité et d'inspirations personnelles. Ainsi, fidèle à ses principes Patrick Raugeard ne trahira jamais sa philosophie du bon produit pour le plus grand bonheur de ses « aficionados ». Adeptes de beaux classicismes, il aime finesse des saveurs et respect du produit ... avec toujours un zeste de modernité habilement maîtrisé. Ce qui fait de lui une valeur sûre...qui ne cherche pas les effets de mode. Finalement, c'est en 2006 qu'il reprend les cuisines du restaurant Mandarin au Port Palace, face au port de Monaco... pour enfin sortir cette table de l'anonymat avec l'obtention d'une étoile Michelin cette année. Le travail de rigueur de ce chef discret et pugnace est enfin récompensé.

Trophée des Renommées d'Or du Tourisme International

C'est au cours d'une brillante réception dans les salons d'honneur de l'Ambassade de la République tchèque, sous le patronage du *Journal du Parlement*, que le Trophée des Renommées d'Or du Tourisme International a été décerné par le Comité de France à l'Hôtel Hoffmeister**** de Prague.

Le lauréat, Martin Hoffmeister, a reçu le célèbre Trophée et un Diplôme de Mérite et Prestige National, en présence de nombreuses personnalités : S.E. Pavel Fischer, ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire, S.E. Bernard Dorin, ambassadeur de France et Conseiller d'Etat (h), le Président du groupe d'amitié France République tchèque de l'Assemblée Nationale, Jean-Pierre Soisson, ancien ministre du Tourisme, la Présidente du Haut Comité National de la Francophonie, Annick du Roscoät, qui préside depuis peu la Commission Malraux pour l'Europe de la Culture, le Président du Comité de France, Alain de Tilière, également Président du Journal du Parlement, mais aussi Alain Malraux, Nelson Monfort, le violoniste international Igal Shamir, etc. La cérémonie de remise pour cet « hôtel mythique » comme l'écrivait Paris-Match, a reçu le soutien de deux parrains prestigieux, puisque Milan Kundera



Martin Hoffmeister reçoit le trophée des mains de Jean-Pierre Soisson © 2009 - Droits réservés

et Milos Forman ont adressé chacun au Comité de France un message de félicitations au lauréat. La République tchèque qui préside cette année l'Union Européenne, succède ainsi grâce à l'hôtel Hoffmeister, à l'Etat de Pondichéry (2008) et au Royaume des Pays-Bas (2007) qui comptent parmi les derniers récipiendaires.

Geir Skeie, Bocuse d'Or 2009

C'est Geir Skeie, 28 ans, du Restaurant Mathuset Solvold qui a remporté le très convoité Bocuse d'Or (12ème édition) pour la Norvège au Sirha 2009 à Lyon, devant Jonas Lundgren (Suède) et Philippe Mille (France) et succédant ainsi au Français Fabrice Desvignes (en poste en qualité de second de cuisine à la présidence du Sénat). Ils étaient vingt-quatre chefs cuisiniers venus du monde entier pour s'affronter les 27 et 28 janvier et décrocher le titre de Bocuse d'Or. Tel un grand show à l'américaine, le Bocuse d'Or met en scène depuis plus de vingt ans les créations culinaires de plus en plus exquises et exceptionnelles.



Geir Skeie, Bocuse d'Or 2009 © Droits réservés F. Minardi



Michel Stalport © Droits réservés L. Chagnon

Michel Stalport nommé Vice-Président Europe du Sud et Afrique

Michel Stalport, 54 ans, Past Area Vice President pour la Russie, CIS, pays Baltiques, la Turquie, l'Azerbaïdjan & la Chine vient de prendre son poste en qualité de nouveau « Area Vice President du groupe Rezidor pour l'Europe du Sud et l'Afrique ». Après avoir poursuivi ses études à la prestigieuse école hôtelière de Namur en Belgique et à Lausanne en Suisse, il rejoint le groupe Rezidor en 1993, d'abord en qualité de Directeur Général au Radisson SAS Royal Hotel de Bruxelles, et par la suite au Radisson SAS Hotel à Nice ainsi qu'au Radisson SAS Montfleury Hotel à Cannes avant d'être promu en qualité de "District Manager" pour le Sud de la France en 2000 et de devenir Directeur régional France en 2002. Deux ans plus tard, la Tunisie fut ajoutée à ses responsabilités, et c'est finalement en Juillet 2006, qu'il sera promu Area Vice President Russia, CIS, Baltics, Turkey & Azerbaïdjan.



Marc Veyrat, Katarina Jacques (Député de la République Tchèque) et Martin Bursik (Vice-premier Ministre et Ministre de l'Ecologie) © 2009 - Droits réservés - Alan Pajer

Zdeněk Rajniš, Marc Veyrat, Petr Suske et Jan Rajniš



© 2009 - Droits réservés - Alan Pajer

Hynek Vávra et Marc Veyrat à Hliněná Bašta



© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Marc Veyrat

À PRAGUE

par Jérôme Chapman

En quelques jours (à la mi-février) Marc Veyrat a séduit les tchèques et les gourmets praguais. Reçu comme une star à l'hôtel Aria dans le quartier de la Malá Strana (www.ariahotel.net), Marc Veyrat accompagné de son épouse, Caroline, a enchaîné conférence de presse, interviews, visites, dégustations, déjeuners et dîners à train d'enfer pour présenter un projet d'implantation d'un « Centre de Cuisine Bio-moléculaire » et d'une « Fondation Marc Veyrat » en République Tchèque, projet initié par deux célèbres architectes tchèques: Peter Suske et Zdeněk Rajniš (Groupe IPA). Organisé par l'Agence AvantGarde Prague, représentée par Jan Rajniš, et en partenariat avec notre magazine Références Hôtelières-Restaurateurs, le séjour à Prague de Marc Veyrat laissera certainement un souvenir inoubliable dans la mémoire de tous. Les temps forts ont été certainement et tout d'abord : la conférence de presse à laquelle ont participé de nombreux journalistes tchèques : Hana Večerková (Přiloha Test - MF DNES), Petr M. Ulrych (COT business), Hana Vejnová et Michaela Gübelová (éditeur du magazine Xantypa), Stanislava Peckova (Tyden), Marie Holobrádková (Chef Gurmán), Petra Pospěchová (Hospodářské Noviny), Kristína Emberová (Marianne), Milan Ballík (CBW/Profit), Vildungová Jana (Zpravodaj OS à, M. a SL), René Flugler (ČTK - Hlavní editor), Dr. Kamila Jášková (Zpravodaje Klubu Syndikátu novinářů ČR), Anna Krejčova (La Cucina Italiana), Sophie Pons (AFP-Agence France Presse) ou encore Jaroslav Hubata-Vacek (Francouzsko-Ceska Obchodni Komora)... L'autre temps fort, c'est aussi le dîner préparé par Hyněk Vávra du restaurant Hliněná Bašta (Příhonice) auquel étaient conviés Martin Bursík (Vice-Premier Ministre et Ministre de l'Ecologie de République Tchèque), ainsi que Kateřina Jacques (Député de la République Tchèque et tête de file du parti des Verts), Peter Suske, Zdeněk Rajniš, Michaela Gübelová (éditeur du magazine Xantypa) entre autres invités ... Un repas fantastique qui permet à Marc Veyrat de découvrir la vraie cuisine traditionnelle tchèque tout en débattant des sérieux sujets écologiques et de l'avenir de la nourriture bio avec Martin Bursík et Kateřina Jacques dans une ambiance très conviviale.

A Prague, Marc Veyrat a enchaîné conférence de presse, interviews, visites, dégustations, déjeuners et dîners à train d'enfer pour présenter un projet d'implantation d'un « Centre de Cuisine Bio-moléculaire » et d'une « Fondation Marc Veyrat » en République Tchèque.

Martin Bursík (à gauche), Marc Veyrat et Kateřina Jacques (à droite)



© 2009 - Droits réservés - Alan Pajot



Benjamin Cattani (à gauche) au restaurant Roger La Grenouille © 2009 - Droits réservés M.V.



Le Café du Commerce © 2009 - Droits réservés - M.V.



Johnny Hallyday © 2009 - Droits réservés S.B.M.

Le prochain Monte-Carlo Sporting Summer Festival du 10 juillet au 23 août
s'annonce comme un excellent millésime. Au programme: Enrique Iglesias (10 et 11 juillet), Lenny Kravitz (13 juillet), Simply Red (16 juillet), Seal (24 et 25 juillet), l'ex Supertramp Roger Hodgson (28 juillet), Keziah Jones (2 août), Grace Jones (7 août)... Leonard Cohen (22 et 23 août) et Johnny Hallyday, qui passera par le Sporting Monte-Carlo du 18 au 23 juillet ainsi que George Benson (14 juillet). On n'oubliera pas les soirées spéciales qui ponctuent ce calendrier : la « RFM Party 80 » du 17 juillet pour la Soirée Fight Aids Monaco, l'incontournable « Nuit de l'Orient » avec la chanteuse libanaise Haïfa Webbe (6 août) et es jeunes révélations telles que la Galloise Duffy (26 juillet), ou Lily Allen (8 août) entre autres.

Une Grenouillère haute en saveurs

Au cœur de Saint-Germain des Prés, la rue des Grands Augustins abrite depuis presque quatre-vingts ans, un restaurant valant franchement le détour. Roger la Grenouille, ancienne échoppe de cordonnier rebondit dans son habit vert au bonheur des gastronomes (*Nombre d'académiciens viennent souvent déjeuner ou dîner ici !*). Des grenouilles, on le savait : elles vous regardent manger, y compris du plafond d'où dégringole la brocante ! Grenouilles, spécialités de la maison, le chef Benjamin Cattani les a mises à l'honneur, accompagnées de goûteuses sauces. Les anglais saluent sa cuisine haute en cuisse et ne manquent pas de se repasser l'adresse. Les cuisses de grenouilles régaleront à la provençale, au citron confit, en purée d'ail et jus de persil... mais si toutefois sa Royale Altesse n'aimait pas les batraciens ? Elle choisirait alors d'autres plats tout aussi savoureux et joliment présentés: terrine de foie gras de canard poché avec une poire (19 euros), gigot confit de sept heures servi dans des minicocottes (23 euros), dorade en croûte de sel (19 euros) entre autres... Un conseil: Plongez d'office sur le baba en forme de bouchon servi avec du rhum agricole de la Martinique et surtout n'oubliez pas de réserver !

Roger La Grenouille
26-28 rue des Grands Augustins
75006 Paris - France
Tél. +33 (0)1 56 24 24 34

L'inimitable Café du Commerce!

Maillol, Chanel, Poiret, Lalique... Paris... 1921. L'Art Nouveau met en lumière ses artistes novateurs : architectes, couturiers, sculpteurs... Qui, en cette année d'exception ne rivalise pas d'imagination insufflée par Dame nature ? Ernest Hemingway, un célèbre écrivain américain, quitte le port de New-York pour tomber amoureux de notre capitale, la 22ème course cycliste inaugure le pavé de Roubaix... Et pendant ce temps, le Café du Commerce, un fameux « bouillon » (tirant son nom du consommé) ouvre ses portes, dans le 15ème! A l'adresse chic, le tout Paris veut voir, mais surtout : goûter. Cadres et ouvriers sortis des usines Javel-Citroën situées à deux pas, accourent pour se régaler de plats canailles dont un Pot-au-feu servi à prix fixe. **Monsieur Paul**, propriétaire du « Mille couverts » comme on l'appelle, retrousse ses manches, noue son tablier et, pas question de laisser une miette de tout un spectacle... **2009 : Rive Gauche.** Le Café du Commerce, dont le nom évoque d'emblée une brève de comptoir (*Marcel Dassault adorait le lieu*), souffle sur sa 80ème bougie. En dehors du toit verrière posé en 1988, le décor n'a pas pris une ride. **Etienne Guerraud**, actuel propriétaire depuis 2003, rafraîchit l'établissement mais lui conserve l'âme intacte. Rappelons à cet égard que les repas qui furent servis au Café du Commerce pendant la seconde guerre

mondiale, étaient en partie subventionnés par la mairie du 15ème !... Etienne, homme de terrain, ancien du resto « *Le Triporteur* », s'attache d'abord au contenu de l'assiette. Pour cela, il modernise les cuisines qui étaient franchement devenues vétustes. Perfectionniste et visionnaire, il met son projet brasserie à la première marche en appelant **Jean-Michel Bannwart**, *Meilleur Ouvrier de France* pour qu'il lui apporte des connaissances techniques. « *Jean-Michel m'a insufflé l'originalité, le positionnement du produit de qualité, la maîtrise des achats et la rotation des produits* » dit-il. Carte de saison ou pas, on aime le Café du Commerce et on y revient ! Au Café du Commerce, vingt-quatre heures sur vingt-quatre, on se pâme pour une excellente viande de bœuf d'origine Limousin, achetée par **Pascal Pétard**. A la carte, on démarre sans restriction avec l'œuf mayonnaise (à 5,50 euros) préparé comme nulle part ailleurs, on poursuit avec un tartare (à 14 euros) ou par le pied de porc grillé avec tendresse pendant douze heures (à 16,90 euros) servi avec des grosses frites Victoria. Enfin, quand vient l'heure du dessert, on se régale d'un délicieux baba au rhum maison (à 6 euros), typiquement « brasserie parisienne ».

Le Café du Commerce
51, rue du Commerce
Paris 15ème - France
Tel : +33 (0)1 45 75 03 27



Présentation du Prague Food Festival © 2009 - Droits réservés

Prague Food Festival 2009

Le Prague Food Festival aura lieu pendant de trois jours, du 29 au 31 Mai 2009, dans la zone de l'ancien pont Charles afin de célébrer l'art culinaire, les compétences des chefs de la République tchèque, les produits de l'alimentation et de les producteurs de boissons, et la beauté de Prague. Les visiteurs pourront déguster des produits locaux et les délicieuses préparations servis par plus de 30 restaurants qui ont été sélectionnés parmi les cents meilleurs restaurants du Guide gastronomique "Maurer Grand Restaurant guide" proposant une vaste palette de saveurs: tchèque, brésilienne, française, japonaise, méditerranéenne et thaïlandaise etc... Prague Food Festival fait suite à des événements similaires qui ont recueilli un large popularité dans le monde entier. Ainsi des ateliers, des spectacles de cuisine avec les chefs, assorti de dégustations de vin et de bière auront lieu sans oublier un « coin » destinés aux enfants afin de les initier aux belles saveurs. Cette année, le festival a également plusieurs nouvelles fonctionnalités. Les gourmets pourront aussi déguster des huîtres fraîches pendant 3 jours et le dimanche 31 Mai - le festival sera l'hôte de la Coupe 2009 Nestlé Asperges, deuxième édi-

tion de cette compétition réservée aux chefs professionnels. De ce fait, les visiteurs auront le plaisir de déguster un très large éventail de plats et d'asperges et par la même occasion il pourront découvrir le caractère unique de ce légume printanier et connaître ses légendaires effets sur la santé. Le Prague Food Festival, organisé sous l'égide du maire de Prague avec le soutien du maire du 1er arrondissement de Prague (Praha 1), est une manifestation unique en son genre dans les pays d'Europe de l'Est.

Michel Rostang ouvre The French Brasserie à Dubai

Michel Rostang exporte sa cuisine de tradition au Moyen Orient, à Dubaï. Sa dernière ouverture avec ce restaurant-bijou, « The French Brasserie », un endroit unique où l'esprit des brasseries typiquement parisiennes croise celui des petits cafés germanopratin. Au cœur du nouveau complexe Atlantis, dans la nouvelle ville symbole du Luxe, à Dubaï, L'Atlantis se trouve en plein cœur de l'île Palm Jumeirah, une des trois îles artificielles. En forme de palmier, avec ses 60 kilomètres de plages, l'Atlantis est un gigantesque complexe de loisirs au large de Dubaï.

Tel.: (+971) 4 426 0713
Atlantisthepalm.com

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: platiniumpp@gmail.com
Tél. : +33 950 07 16 62
Mobile : +33 611 64 80 13

ALAIN PASSARD

par Jérôme Chapman

Privilégier l'authenticité, restituer la pureté, rendre le produit meilleur ou retrouver son caractère originel. C'est tout le travail d'Alain Passard, dans son restaurant L'Arpège, qui tel un musicien, suit ses plus profondes inspirations et y voit un moyen d'approfondir son art. Talentueux interprète des saveurs du monde végétal, Alain Passard nous fait découvrir une fantastique palette de sensations gustatives inédites autour d'une cuisine « légumière »... « Travailler le légume, est pour moi un fabuleux encouragement à replanter la terre, qui me permet aussi de m'exprimer avec un vocabulaire tout neuf et quasi inépuisable. »





Interview d'Alain Passard

propos recueillis par Jérôme Chapman

Alain Passard, chef 3 étoiles au Michelin, est un grand passionné. Depuis sa plus tendre enfance, il a cultivé l'amour de la cuisine. Après être allé très loin dans le monde de la volaille et de viande rouge, il s'est consacré, il y a 8 ans, au légume sous toutes ses formes pour en faire un produit noble. Cet adepte de « l'école du feu », a gardé toute sa flamme créatrice intacte. Il répond à nos questions...

Comment avez-vous commencé votre carrière ?

A.P. : Ma première grande émotion, je l'ai eu à 12 ans avec la cuisine. Je me suis senti appelé par cette passion comme on entre en religion. J'ai eu la foi par rapport à ce désir. J'ai toujours un rapport très fort avec le geste et la main depuis ma plus tendre enfance... Ma mère était couturière, mon père musicien et mon grand-père... vannier. Par ma mère, j'aurai pu devenir couturier, mais par ma grand-mère Louise, qui faisait très bien la cuisine de façon subtile, j'ai eu une attirance très forte

pour le 7ème art. Ma grand-mère Louise avait pris conscience de la passion qui m'habitait, elle me fit découvrir tout ce qu'était le plaisir de régaler, l'excitation du marché, la fièvre des préparatifs et tout ce qui fait d'un repas une cérémonie festive. A 14 ans, je fais mes débuts au Lion d'Or de Liffré, chez Michel Kéréver, un des rares « étoilés » bretons en son temps. J'apprends avec lui la technique, la grande, la classique, mais aussi le service des banquets et ses recherches comme le chaud-froid de volailles, les langoustes en Bellevue, les pièces montées,

les poulardes demi-deuil... C'était un grand saucier et un grand rôtiisseur aussi... Huit ans plus tard, je fais mon entrée à La Chaumière chez Gaston Boyer, trois macarons au guide Michelin. Chez Gaston Boyer qui pratique une cuisine d'un grand classicisme, je m'enrichie d'expériences nouvelles, je reste deux ans avec lui. Puis, il y a ma grande rencontre avec Alain Senderens à l'Archestrate (qui par la suite deviendra L'Arpège au 84 rue de Varenne). Dans son restaurant règne une atmosphère exceptionnelle. Dans sa petite cuisine, où s'affaire son équipe, j'ai vraiment eu le sentiment de connaître le baptême du feu avec une relation forte avec la flamme... Mon inspiration est surgie de là. Après trois ans passés dans cette effervescence, j'entame ma propre carrière. Et c'est à 26 ans au casino d'Enghien, dans le restaurant Le Duc d'Enghien, que j'obtiens deux macarons au guide Michelin. Ensuite c'est au Carlton de Bruxelles que j'obtiens une puis deux étoiles Michelin.

L'Arpège est un restaurant de passion, est-ce exact ?

A.P. : Finalement en 1986, je crée l'Arpège anciennement l'Archestrate (d'Alain Senderens) à l'angle des rues de Varenne et de Bourgogne. Dix ans après mon ouverture, j'obtiens la plus élevée des récompenses : trois macarons au guide Michelin. Juste avant, j'étais le plus jeune deux macarons de France. J'ai baptisé mon restaurant l'Arpège en hommage à la musique, ma seconde passion. Le décor y est très « Art Déco », c'est un style que j'affectionne tout particulièrement. Quand à ma cuisine, celle-ci répond à des principes culinaires très élaborés : cuisson juste et parfums raffinés autour de la matière végétale. En effet, c'est en 2001 que j'ai eu une rupture avec le « produit animal », ainsi aujourd'hui je ne travaille que le « végétal », à la façon d'un couturier...ou d'un peintre-impressionniste ou d'un musicien, je crée une esthétique et des saveurs... En travaillant le végétal, j'ai trouvé des appuis créatifs forts autour des produits de saisons entièrement « bio » traités sans techniques moléculaires, cuits tout simplement avec les techniques classiques. Pour moi « l'école du feu » est sacrée...



Beetroot en croûte de sel © L'Arpège - J.C. Amiel



interview d'Alain Passard

Alain Passard

Alain Passard s'est installé il y a un peu plus de 20 ans dans l'ancien restaurant d'Alain Senderens, son maître, qu'il baptise l'Arpège en hommage à la musique, sa seconde passion. La table est exceptionnelle et mérite bien ses trois macarons.

À l'Arpège, l'ambiance est très « Art Déco »... avec, en symbole, un seul tableau sur l'un des murs, le portrait de Louise Passard, la grand-mère d'Alain. Ainsi dans le même esprit que ses créations culinaires, Alain Passard a conçu son restaurant: un brin minimaliste, mais tellement essentiel. N'est-ce pas de tout temps la signature des « Grands »? Une peau de poirier (*création de Jean-Christophe Plantrou*) qui ondule au rythme de Bacchanales en cristal Lalique le long des murs, fauteuils vêtus de cuir lisse et mobilier d'ébène de macassar. Le ton est donné dans un esprit totalement raffiné et épuré... Un minimalisme consenti, qui laisse deviner, qu'ici, tout se jouera dans l'assiette, au fil de tempos gourmands bien menés, autour de l'inventive et savoureuse cuisine d'Alain

Passard entre « Grands Crus Potagers » et « Cuisine de Mémoire ». D'une « cueillette éphémère déclinée en couleur, saveur, parfum et dessin du jardin » à la « robe des champs multicolore "Arlequin" » en passant par les « fines ravioles potagères, consommé végétal » ou les « épinards palco fanés au beurre noisette, carotte à l'orange », tout s'accorde en subtiles successions de notes potagères joliment orchestrées signant ainsi les « Grands Crus Potagers ». Quant à la belle thématique « Cuisine de Mémoire », celle-ci se décline en retour de « pêche côtière estampillée pointe de Bretange et thé vert »; « volaille de Pays "Grande Tradition" à la casserole pigeonneau de Ste Anne d'Auray, canard de Challans et poulet du Haut-Maine »; « T-bone d'agneau de Lozère à l'ail nouveau set menthe » ou

encore « ris de veau de Corrèze au bois de réglisse, jeune poireau ». Entre énoncés et saveurs, point de fausses notes, le cuisinier-musicien a bien potassé sa partition...

« Geste bien rôdé et feu sacré » ont fait le reste, immortalisant à tout jamais, le temps d'une bouchée, de délicieuses alchimies gustatives. Il ne manquerait plus qu'un menu « Comme un air de saxo en tempo gourmand », insufflé par la verve créative d'Alain Passard afin de marier ses deux grandes passions et d'en faire une synthèse tout à fait originale, « Cuisine et Musique » signées Alain Passard. Ponctués en belles notes successives: Accueil, décor, service et cuisine, sont à l'unisson, L'Arpège mérite bien son nom, l'accord se rapproche de la perfection, « Tout dépend de l'oreille qui l'écoute ».

Alain Passard L'Arpège

84, rue de Varenne
75007 Paris

Tel : +33 (0)1 45 51 47 33

Menus:

Déjeuner: 135 euros

Dîner: 360 euros

A la carte :

à partir de 120 euros

Fermé samedi et dimanche

www.alain-passard.com

**(En musique, un arpège est une série de notes émises successivement et qui formeraient un accord si elles étaient jouées simultanément)*



Jardinère © L'Arpège - Virginie Klicka





*Tu veilleras à ta concentration.
Tu capteras les moments de créativité.
Tu seras vigilant dans l'imbrication des saveurs.
Tu apprivoiseras la flamme.
Ta main sera agile et tes doigts souples.
Tu t'ouvriras sur les couleurs et les parfums.
Tu développeras ton lyrisme.
Tu goûteras ta cuisine.
Tu respecteras les saisons.
Tu cuisineras l'esprit libre.*





Principauté de Monaco

YOSHI

par Marie-Christine Courtioux

le Japon selon Robuchon

*Le nouveau restaurant de Joël Robuchon
à Monte Carlo étonne...et réjouit.
Cuisine, décor et style y sont à l'unisson ...
Dans un esprit tout proche de la perfection.*

J. Robuchon et Takao Yamasaki © Crédit photo : G. Bassignat



La salle du Yoshi © Crédit photo : James Reeves



Norie Harada, la sommelière du Yoshi © Crédit photo : Hôtel Métropole Monte-Carlo



Qu'est-ce qui étonnera le plus au nouveau « Yoshi » de Joël Robuchon à Monte Carlo ? La cuisine ? Le décor ? Le style ? Ils sont à l'unisson ...proches de la perfection. On est d'abord pris par l'architecture et la couleur. Celles d'un Japon un peu lointain, symbolisé par l'étonnant jardin de pierre, conçu par Jacques Messin, en surplomb de l'avenue des Spélugues, pour faire écran aux rumeurs de la ville. Un Japon totalement ré-interprété par l'architecte d'intérieur Didier Gomez, dans une esthétique contemporaine, entre de vastes murs-miroirs structurés de cadres de bois, et des revêtements qui évoquent la lave sombre des volcans. L'ensemble, de pierre, d'ébène, de soie, dégage une impression précieuse : pas de tatami, pas de folklore, mais un Japon de bon aloi où il n'est pas nécessaire de se mettre à genoux pour apprécier les rituels du thé ou de l'eau de vie. Les banquettes sont confortables, à une hauteur d'assise qui ne requiert aucune gymnastique ! Et surtout, elles

sont d'un velours frappé corail, éclatant, appétissant, qui illumine ce décor de miroirs et de bois, aux touches d'ébène, d'ivoire, de vert et de jaune acidulés. Une idée raffinée et poétique de l'Extrême-Orient du soleil levant. Un régal pour les yeux, qui sera rapidement complété par les derniers aménagements : dans l'entrée, un mur d'eau accueillera définitivement les convives et à venir dans la salle, des jeux de lumières féériques étaient encore à l'atelier à l'heure où nous visions. Le soir - à privilégier - l'enchantement sera total ! L'art de la table est signé de la styliste habituelle du Métropole, Maud Lesur, poussant le raffinement jusqu'au savant pliage des serviettes et au choix du verre pour la dégustation des sakés ou vins internationaux proposés par la sommelière japonaise, Norié Harada. Didier Gomez ne tarit pas d'éloges sur cette collaboration : « J'apprécie chez Joël Robuchon ce désir de qualité extrême, cette volonté de toujours pousser les limites plus loin pour, au final,

créer cet objet de haute joaillerie qu'est Yoshi ». On connaît, depuis plus de 30 ans, la passion de Joël Robuchon pour l'authenticité et le raffinement japonais. Inauguré le 2 décembre 2008 dans l'enceinte de l'Hôtel Métropole Monte Carlo, le « Yoshi », qui signifie la bonté et reflète celle que dégage son concepteur, n'est peut-être pas le plus magistral des 12 établissements qu'inspire et dirige le « Cuisinier du siècle » selon Gault Millau 1990. Mais on veut croire qu'il est le plus proche de son esthétique, de son éthique et de son cœur ! Sa vision personnelle d'un pays où il possède aujourd'hui 6 restaurants gastronomiques français. Et l'hommage d'un maître - juste retour des choses - à la cuisine d'un pays qui a si bien influencé la gastronomie française ces dernières décennies par son culte du produit, de la simplicité des cuissons, de l'art de la découpe, de la rigueur, de l'épure. Bref, qui a su secouer certains de nos conformismes ! Qualité, simplicité et modernité,

Inauguré le 2 décembre 2008 dans l'enceinte de l'Hôtel Métropole Monte Carlo, le « Yoshi » signifie la bonté et reflète celle que dégage son concepteur.



*La réalisation finale
des plats
se fait à la vue
des convives
dans une minuscule
cuisine vitrine
où trône le teppan-yaki.*

sont donc les maîtres mots de la cuisine que réalise Takéo Yamazaki, l'élève formé au « Château Robuchon », le premier gastro ouvert par J.R. au Japon. Qui a ensuite passé un an en Principauté puis rejoint Joël Robuchon à l'Atelier à Tokyo.

Outre la sélection de sushi, sashimi et maki, de crustacés ou légumes en tempuras, la carte décline toutes les spécialités traditionnelles, à base de produits de la mer, crabes, langoustes, poissons, viande de bœuf (Wagyu Hire Yaki)...parmi lesquels les déjà légendaires *Ise Ebi No Soupe* (langouste au consommé de Kombu) et *Zeitaku Wakame* (fruits de mer en gelée). Le restaurant possède des cuisines de préparation en étage, mais la réalisation finale se fait à la vue des convives dans une minuscule cuisine vitrine où trône le teppan-yaki. Dans cette salle de 35 couverts, un espace a été réservé au bar à sushi ... pour 4 privilégiés seulement! Grace à Yoshi, l'Hôtel

Métropole Monte-Carlo devient aussi une véritable « destination de saveurs ». L'hôtel propose déjà à sa clientèle locale et internationale le Restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo - 2 étoiles au Guide Michelin - le Lobby Bar, l'endroit le plus pétillant de la Principauté et le restaurant de la Piscine, véritable havre de paix en plein coeur du Carré d'Or. Ouvert en 2004, l'Hôtel Métropole Monte-Carlo a été décoré par l'architecte d'intérieur Jacques Garcia qui a créé un véritable « palace du 21ème siècle », un hôtel contemporain et racé alliant un passé glorieux et une fraîcheur méditerranéenne. Le Métropole ESPA Monte-Carlo, qui a rejoint, peu après son ouverture en 2006, le cercle très fermé des « Leading Spas of the World », offre une gamme de soins alliant techniques modernes et thérapies ancestrales du monde entier pour le plus grand bien-être du visage et du corps.

Yoshi

Hotel Métropole Palace
4, avenue de la Madone
98007 Monaco
ouvert du mardi au
dimanche, de 12h15 à 14h00
pour le déjeuner et
de 19h30 à 22h30 pour le
dîner.
Tél.+377 93 15 13 13
yoshi@metropole.com
www.metropole.com

Menus et sélections*:
115, 125, 140 et 175 euros

*Sélection de sashimi, 5 poissons
et crustacés : 125 euros ; Sushi et
sashimi pour 2 personnes : 175
euros ; Menu Yoshi à 115 euros ;
Menu Aki à 140 euros avec salade,
sushi, tempura, poisson mariné,
filet de bœuf, soupe miso, riz ,
dessert selon le déroulement
traditionnel du repas...



© Crédit photo :M. Jolibois - Droits réservés - Le fameux Zeitaku Wakame (fruits de mer en gelée)

Outre la sélection de sushi, sashimi et maki, de crustacés ou légumes en tempuras, la carte décline toutes les spécialités traditionnelles, à base de produits de la mer, crabes, langoustes, poissons et viande de bœuf...



La salle du Yoshi à Monte-Carlo © Crédit photo : James Reeves





Sébastien Broda et Pascal Picasse sur la terrasse du Grand Hôtel à Cannes © 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



La salle du restaurant Park 45 © 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



*Au restaurant Le Park 45,
du Grand Hôtel à Cannes
Sébastien Broda et Pascal
Picasse, apportent à la
Croisette... magie culinaire
et passion des belles saveurs...*

Sébastien Broda et Pascal Picasse

au restaurant Le Park 45 - Le Grand Hôtel Cannes



L'effeuillé de cabillaud © 2009 - Droits Réservés Jérôme Chapman

Depuis le tout début du mois de février, Sébastien Broda (chef des cuisines) et Pascal Picasse (chef pâtissier) signent la nouvelle carte gastronomique du Park 45, aux accents méditerranéens mi-classiques, mi-modernes



© 2009 - Droits Réservés Jérôme Chapman



Avec sa délicieuse patine millésimée « très années 60 », Le Grand Hôtel (4* luxe - 76 chambres et suites), est un lieu unique sur la célèbre Croisette cannoise. Ce bel hôtel y cultive, depuis toujours, un art de vivre tout à fait singulier... dans un luxe discret. Tout récemment, Le Grand Hôtel vient de se donner une juste et légitime ambition gastronomique avec l'arrivée de **Sébastien Broda** (chef exécutif) et **Pascal Picasse** (chef pâtissier) dans les cuisines du restaurant **Le Park 45**. Ces deux jeunes virtuoses des fourneaux ne sont pas des inconnus et font partie des valeurs sûres de la nouvelle génération des jeunes chefs qui montent. Le *guide Michelin France* leur avait déjà décernés une très belle étoile, du temps où ils œuvraient à l'Auberge du Jarrier à Biot. Tous deux, ont fait un parcours initiatique dans des maisons renommées ... La Palme d'Or (Christian Willer), L'Amandier (Roger Vergé), La Belle Otero (Francis Chauveau) et Lou Cigalon (Alain Parodi) pour Sébastien Broda... et La Côte Saint-Jacques à Joigny, Pic à Valence, La Pyramide à Vienne ou encore au restaurant-hôtel Belles Rives à Juan Les Pins pour Pascal Picasse... Ainsi, depuis le tout début du mois de février au restaurant Le Park 45, Sébastien Broda signe une nouvelle carte gastronomique mi-classique, mi-moderne, aux accents « très méditerranée » : « vinaigrette de poulpe et encornet, tomates de Sardaigne, pulpe de poivrons doux, croquant, Parmesan, chorizo et cotes de salades » ; « effeuillé d'un cabillaud massé sel, sucre et piment, marinade d'aubergine à la flamme, croquant aux olives » ; « copeaux de Saint-jacques au parfum de citron

poivré, fenoul croquant, gelée de bouillabaisse et corail d'oursins » ; « minute de lotte poêlée à la sauge et peau de citrons, poupeton de blettes et pignons, tomates confites » ; « côte de veau rôtie au sautoir, carotte confite à la fève de tonka, les premiers petits pois cuisinés au lard paysan » ou encore « la cannette de Mr Verzeni en déclinaison : le filet rôti au gingembre, fenouil-orange au safran, pistou de pistache, la cuisse confite en nems croustillants ». Une cuisine émouvante et sensuelle autour des meilleurs produits de saisons, qui émerveille les yeux et joue « l'explosion des saveurs en bouche ». Côté desserts, c'est Pascal Picasse, qui apporte avec brio de fines notes sucrées hautes en couleur : « soufflé chaud, grand marnier, son anglaise, granité limoncello » ou aussi « tarte chocolat, tuile au gruë, granité framboise-champagne » entre autres. Les harmonies sont parfaites... Côté prix, le ton est à la sagesse avec, en semaine, des menus à 25 euros (2 plats) et 30 euros (3 plats) à midi et 40 euros le soir. Une incontournable table pour gourmets avertis à prix d'amis.

Le Park 45

Le Grand Hôtel Cannes
45, La Croisette · 06400 Cannes · France
Tél : +33 (0) 4 93 38 15 45
Fax : +33 (0) 4 93 68 97 45
E-mail : info@grand-hotel-cannes.com
Internet : www.grand-hotel-cannes.com
Chambres :
200 à 470 euros
Suites : 500 à 2800 euros
Menus : 25, 30 et 40 euros
A la Carte: 50 euros



© 2009 - Tous Réservés - Jérôme Chapman



© 2009 - Tous Réservés - Jérôme Chapman

Christian Sinicropi

Poète culinaire

par Jérôme Chapman



© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Kelagopian



© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Kelagopian



© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Kelagopian



© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Kélagopian

Fort d'une solide expérience auprès de chefs aussi talentueux que renommés (*Antoine Westermann, Alain Ducasse, Francis Chauveau, Jean-Marie Gauthier entre autres*), **Christian Sinicropi**, cannois d'origine, a su acquérir au fil de sa carrière un vrai sens de la rigueur et de l'esthétique culinaire. C'est en 2001, qu'il entre à l'hôtel Martinez auprès de **Christian Willer**, dans les cuisines de la Palme d'Or (*pendant plusieurs années, les deux chefs vont travailler en duo*) où il sera préparé pour assurer la « relève ». Finalement, c'est en fin d'année 2007, que Christian Sinicropi prend les rênes du mythique restaurant de la Croisette (2 macarons – 17/20 GaultMillau) n'hésitant pas à exprimer son propre sentiment avec une cuisine singulière, inventive et audacieuse autour de mets originaux aux accents poétiques... jouant esthétisme sculpturel et jeux de saveurs en bel équilibre dans l'assiette. Ainsi à la Palme d'Or, chaque saison voit naître les nouvelles et savoureuses créations de ce « *poète culinaire* » tel le menu "Happy Birthday" (*pour commémorer l'anniversaire des 80 ans de l'hôtel Martinez*): « *foie gras en appétits de raviole, lentilles cuisinées au jus et condiments de « figuattello* » ; « *la langoustine rôtie, accompagnée de sa délicate crème dubarry* » ; « *l'authentique, la sardine grillée, ragoût de poivrons cuisinés comme un stockfisch, pérugine grillée et pomme de terre en robe* » ou encore « *le jarret de veau confit, glacé de son jus, pommes de terre « cocotte » et oignons rouges cuisinés à l'étouffée* » entre autres. Une cuisine tout en saveurs mi-classique, mi-moderne,



La façade de l'hôtel de l'hôtel © 2008 The Icon Prague

© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Kélagopian

© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Kélagopian

La Palme d'Or a été honorée et récompensée récemment par « le Five Star Diamond Award » à titre personnel à Christian Sinicropi décerné par The American Academy of Hospitality Sciences (lors du Salon International du Tourisme de Luxe en décembre 2008).



© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Kelagopian

© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Kelagopian





© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Kelagopian



autour du meilleur de chaque saison proposé par des fournisseurs régionaux rigoureusement référencés pour la haute qualité de leurs produits (*notamment la maison Balicco pour les fruits et légumes*). Ainsi va le bon plaisir gourmand à la Palme d'Or, qui se conjugue par la même occasion avec la convivialité chic d'une salle de restaurant mythique à la thématique très « glamour » dédiée au 7ème Art, le tout dans un bel esprit Art Déco (*la décoration a été repensée par Sybille de Margerie en 2003*). Pour compléter l'excellence des prestations du restaurant, Christian Sinicropi est entouré en salle de grands professionnels avec **Philippe Callouet**, le directeur du restaurant, lauréat du Concours « *Un des Meilleurs Ouvriers de France* » en 2004 et d'**André Toscano**, un maître de sommellerie au talent reconnu, qui n'a pas son pareil pour marier grands crus et vins de terroir aux multiples mets savoureux de la carte du moment. D'ailleurs, cette table de renommée mondiale a été honorée et récompensée récemment par « *le Five Star Diamond Award* » à titre personnel à Christian Sinicropi décerné par *The American Academy of Hospitality Sciences* (*lors du Salon International du Tourisme de Luxe en décembre 2008*). Lors de cette remise l'hôtel Martinez a reçu au total 4 awards dont un remis aussi à **Richard Schilling**, directeur général de l'hôtel, le distinguant ainsi parmi l'un des meilleurs hôteliers du monde. Pour l'hôtel Martinez et son restaurant La Palme d'Or, c'est une consécration pour ce tout début d'année 2009. Par ailleurs, Christian Sinicropi rencontre un beau succès avec son livre de recettes intitulé « *Petits Plats, Grand Ecran* » (édité chez Ramsay), fait en collaboration avec

Michèle Villemur (journaliste-auteur) et **Jérôme Kelagopian** (photographe). Ouvrage dans lequel il partage sa passion de la « belle gastronomie » en 60 compositions gourmandes très originales. Les chefs-d'œuvres du 7ème Art y sont « *mis en bouche* », avec la complicité de **Glag**, l'artiste céramiste, qui conçoit la vaisselle de La Palme d'Or guidé par les dessins de Christian Sinicropi... C'est ainsi que « *Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain* » se déguste en foie gras confit habillé de pain d'épice, « *E.T.* » offre une étrange et subtile combinaison d'agneau à l'anguille fumée, poivron et aubergine en caponata ou encore « *Charlie et la Chocolaterie* » éveille nos souvenirs d'enfance avec le pain perdu brioché aux graines anisées et chocolat basilic... En fêtant cette année son 80ème anniversaire l'hôtel Martinez perpétue un art de vivre très riviéra et reste le garant du meilleur de la gastronomie française grâce au talent de Christian Sinicropi.

La Palme d'Or

Hôtel Martinez

73, La Croisette · 06400 Cannes · France

T +33 (0)4 92 98 73 00

F +33 (0)4 93 39 67 82

www.hotel-martinez.com

E-mail: martinez@concorde-hotels.com



Le homard selon Philippe Jourdin © 2009 Droits réservés - Four Seasons Resort



Philippe Jourdin et son sommelier © 2009 Droits réservés - Four Seasons Resort



Crustacés avec un riz végétal © 2009 Droits réservés - Four Seasons Resort



Au Faventia, Philippe Jourdin imagine à chaque saison une carte ensoleillée de produits de région signant avec talent un registre de « cuisine pure et sincère », tout en humilité, dépouillé de tout égocentrisme culinaire et ayant pour crédo « le goût du produit vrai »...

Philippe Jourdin au Faventia

La Provence en « terre et mer »

par Jérôme Chapman

Si c'est à une grand-mère extraordinaire que **Philippe Jourdin** doit son amour pour la gastronomie, c'est aussi grâce à sa rigueur et la passion du produit vrai, qu'il doit son ascension dans le monde fermé des grands de la haute cuisine. Il vient d'être récompensé tout récemment par une *deuxième étoile dans le guide Michelin France 2009 (seul restaurant à avoir obtenu 2 étoiles dans le Var)*. Que de chemin parcouru depuis son arrivé à Paris dans le début des années 80. C'est ainsi que de palaces en restaurants gastronomiques, de cuisines en cuisines: du célèbre *Hôtel Bristol* (1* Michelin) au *Moulin de Mougins* de Roger Vergé (2* Michelin) en passant par le *Louis XIII* (2* Michelin), *La Tour d'Argent* - Manuel Martinez (3* Michelin), que Philippe Jourdin va enrichir sa technique, sa philosophie et sa connaissance des meilleurs produits, et recevoir, en chemin, titres et récompenses (*Second du Prix International Pierre Taittinger en 1986, Lauréat du Délice d'Or en 1990, Meilleur Ouvrier de France en 1993, Obtention d'une 2ème étoile Michelin au Moulin de Mougins en 2002*), avant de prendre les rênes, à la fin de l'année 2003, du Faventia, restaurant de l'hôtel *Four Seasons Resort Provence* (comprenant 114 suites et villas, un Spa et 4 restaurants) au Domaine de Terre Blanche situé à Tourrettes juste à côté de Fayence (83). Il y obtient sa première étoile dès l'année 2005. Ainsi au Faventia, Philippe Jourdin imagine à chaque saison une carte ensoleillée de produits de région signant avec talent un registre de « *cuisine pure et sincère* », tout en humilité, dépouillé de tout égoïsme culinaire et ayant pour crédo « *le goût du produit vrai* ». A chaque création ses couleurs dans l'assiette et ses explosions de saveurs au palais, fruits de méticuleux assemblages gourmands ayant pour principale muse la Provence en « *terre et mer* » : « *escalope de foie gras poêlée aux écorces confites à la badiane et macaron citron* » ; « *rouget de roche sur salade tiède de haricots cocos aux condiments et huile vierge* » ; « *filet de loup rôti sur peau, fenouil braisé au bouillon de légumes épicé* » ; « *médaille de homard et gambas, raviole ouverte de légumes printaniers* » ; « *aiguillette de saint-pierre à l'étouffée d'artichauts, en bourride*

de coquillages » ou encore « *pièce d'agneau rôtie à la farigoulette, courgette-fleur farcie* » entre autres. Ainsi vont les bons plaisirs gourmands au Faventia. On n'oubliera pas les desserts qui apportent avec brio, dans ces fines agapes, leurs finales déclinées en petites notes sucrées et colorées : « *écorces de pamplemousse cristallisées, parfait à la fleur d'oranger, marmelade d'agrumes et sorbet citron* » ou « *barre de chocolat aux éclats de fruits croustillants, fondant tiède et glace pistache* », on s'en régale ! Si l'art du chef est d'avoir choisi des fournisseurs de grande qualité pour ses produits (*Maison Balicco entre autres*), il est aussi d'avoir su s'entourer de collaborateurs de talent en cuisine : *Alessio Giove* (sous chef exécutif) ; *Stéphanie le Quellec* et *Mathias Gervais* (sous chefs cuisine) et *Nicolas Denis* (chef pâtissier). Une équipe gagnante et passionnée. Côté salle, c'est *Brice Deldos* (directeur du restaurant) et *Thierry Demolliens* (son assistant) qui prennent la main pour accueillir et servir le client tout en s'assurant de son bien-être... avec le renfort de *Frédéric Woelffle*, le sommelier de la maison, qui mettra à contribution tout son savoir-faire pour trouver les meilleures harmonies « *mets et vins* ». Le Faventia, situé en pleine campagne provençale dans le luxueux « *Four Seasons Resort* » est devenu au fil des années la meilleure table gastronomique du Var. Par ailleurs, l'hôtel a été récompensé à maintes reprises par le *Gallivanter's Guide* (*Best Resort in Europe 2007 & 2008 et Best Spa in the World 2007 & 2008*) et fait partie de la « *Gold list 2009* » du *Condé Nast Traveler*. Une destination vraiment incontournable !

Faventia

Hôtel Four Seasons

Domaine de Terre Blanche

83440 Tourrettes,

France

Tél. +33 (4) 94 39 90 00

www.fourseasons.com/provence

Prix moyens

85-90 euros à la carte

Date de ré-ouverture du restaurant :

le mercredi 8 avril 2009

19h30 à 22h30 en été

19h00 à 22h00



Saint-Pierre au figues © 2009 Droits réservés - Four Seasons Resort



Le pigeon selon Philippe Jourdin © 2009 Droits réservés - Four Seasons Resort



Le restaurant © 2009 Droits réservés - Four Seasons Resort

A chaque création ses couleurs dans l'assiette et ses explosions de saveurs au palais, fruits de méticuleux assemblages gourmands ayant pour principale muse la Provence en « terre et mer »



© 2009 Droits Réservés Restaurant J-M Amat - www.deepix.com



Foie gras façon marocaine © 2009 Droits Réservés Michel Portos



Agneau, Rouleau de printemps © 2009 Droits Réservés Michel Portos

© 2009 Droits Réservés Restaurant J-M Amat



Galinette, Bouillabaisse revisitée © 2009 Droits Réservés Michel Portos



Bordeaux à Table

par Marie-Christiane Courtioux

Gâtée par un arrière-pays de Cocagne, port ouvert aux vents du monde, Bordeaux fait sa révolution en douceur. Dans le culte du produit. La jeune relève s'installe, entre tradition et modernité, dans l'ombre des « grands », plus actuels que jamais !





Jean-Marie Amat, *Prince de l'Épure*

L'étonnant jeune homme qui étonna Bordeaux s'est perché à Lormont dans un site étonnant ! Un vrai château médiéval, avec doutes et pont-levis aux pavés de bois, faisant face au pont d'Aquitaine jeté sur la Garonne par l'autoroute contemporaine.



Le pont-levis passé, on entre dans le bâtiment bien carré et techno – un volume simple recouvert d'acier-résille, de l'architecte Bernard Bülher qui surplombe en transparence le bourg ancien du village et les quelques ares d'un petit bois authentique.

Le parti pris est un mariage graphique de murs blancs, de boiseries rouge cerise, de béton gris et de cuir noir: sol de ciment, murs immaculés où s'accroche une collection personnelle, et, seule galerie de photos, les portraits de célébrités signés de « l'ami » Jean-Marie Perier. Quelques à plats de carmin, quelques meubles anciens de famille, sur lesquels se détachent les fauteuils de cuir noir glacé. Une réussite toute simple, reproduite, luxe extrême, en format réduit jusque dans les « commodités ».

Une association contemporain-vieilles pierres qui sied à Jean-Marie Amat. Dans son château ducal où s'acheva la Guerre de cent ans, il reste le seigneur de Bordeaux et autres contrées de raffinement culinaire.



© 2009 Droits Réservés Restaurant J-M Amat

« Régionale par enracinement, évolutive par besoin irréprensible et dépouillée par nature, la cuisine de Jean Marie Amat s'est enrichie des voyages « qui aident au nécessaire étonnement » – on vous le disait bien !- De voyages en déménagements, de curiosité en mouvement perpétuel à la recherche de plaisirs nouveaux, elle s'est simplifiée jusqu'à l'épure. Elle a laissé sur le bas côté toute forme de superlatif dans la rédaction de la

carte des Mets. Qu'on en juge : Terrine foie gras et jambon de canard. Tartare de homard au caviar d'Aquitaine. Filet de bœuf à la bordelaise et moelle. Pigeon grillé aux épices, petite pastilla et salade d'herbes. Filet de bar au beurre ? sel..., cèpes et girolles. Chariot de fromage de Jean d'Alos. Dessert chocolat, pêche pochée au Lillet, croustade aux pommes, sorbet pommes-gingembre...C'est assez clair ? C'est l'essentiel. Pourquoi en

rajouter ? A Bordeaux, Jean-Marie Amat fut un pionnier et un véritable défricheur. A 24 ans, il avait inventé le tournedos au roquefort et la sole au foie gras, largement récupérés depuis, de même que la carte basse calories, puis le menu dégustation. César, Jean Nouvel, Philippe Starck, ont traversé sa vie faite de passion pour le mariage du classicisme et de la modernité. Il a vécu maintes grandes aventures, celle du Saint-James qui a mar-

qué la ville à jamais ! Celle de la Maison du fleuve, celle des restaurants BON... Au Prince noir, il se « contente » de cultiver un carré de douves pour y créer un jardins d'herbes et de fruits rouges sous le regard amical de Mick Jagger. Il recherche inlassablement le produit d'exception...celui qui lui rappellera le goût de l'enfance ou de l'innocence ? Ce n'est pas pour rien qu'il est l'auteur d'une « Nouvelle physiologie du goût » avec le



neurobiologiste Jean-Didier Vincent. Mais cet éternel jeune homme a-t-il vraiment fini de rebondir ?

Restaurant Jean-Marie Amat
Château du Prince Noir,
26 bis, rue Raymond-Lis
33310 Lormont
Tél. 05 56 06 12 52

© 2009 Droits Réservés Restaurant J-M Amat - www.deepix.com



© 2009 Droits Réservés Restaurant J-M Amat - www.deepix.com



Agneau, Rouleau de printemps © 2009 Droits Réservés Michel Portos

Flux et reflux de la chance, appel de l'aventure, vent nouveau des saveurs ? Jean-Claude Borgel, son nouveau propriétaire allait à Perpignan et la rumeur lui avait conseillé le « Côté Théâtre », régal pour happy few avec ses 6 à 8 petites tables ! Il y va, y revient, et rentre à Bordeaux avec son chef sous le bras. Michel Portos, le petit marseillais. Il faut oser mettre le pied au Saint-James, et écrire une nouvelle page de cette longue histoire que rappelle l'audacieux bâtiment signé Jean Nouvel.



© 2009 Droits Réservés Michel Portos

*L'adresse des côteaux de la
rive droite de la garonne,
si prisée des amateurs bor-
delais de cuisine et d'art
contemporain, a tourné ses
regards vers le grand sud...
La Méditerranée,
le Maghreb...*

Michel Portos, l'enfant de Marseille

Oser tourner la page du Saint-James

Ici, rien n'a vieilli, ceux qui voudront se souvenir le pourront, les autres entrèrent de plain pied dans la salle à manger à la vue imprenable sur Bordeaux, et les saveurs iodées de Michel Portos.

A Bordeaux, il n'est pas tout à fait un étranger ! Premières armes faites...aux Girondins de Bordeaux, il passe par Le Rouzic et le Chapon Fin. Dominique Toulousy à Toulouse, les Troigros à Roanne, le japonais Nishi à Tokyo, l'aident à cadrer sa créativité juvénile. Il se lance enfin, au « Côté Théâtre » à Perpignan, où ses audaces surprennent et lui valent une première étoile. Il s'y fait une réputation de poissons bleus, sardines et lisettes...

En bon méditerranéen, ses produits de prédilection restent le rouget et l'agneau. Entre influences berbères, asiatiques et terroir bordelais, il trouve ici sa voie. Toujours une pointe d'acidité, voire d'iode pour titiller la papille. Toujours un croquant, croustillant pour mettre en valeur un moelleux.

Témoins, ces morceaux choisis de la carte : Huîtres spéciales N°3 de Monsieur Gillardeau, vinaigrette blanche ; Poitrine de cochon confite « 12 heures » et belle tranche de navet long, un peu de raifort, quartiers de potimarron ; Gaufre de manioc, chair de tourteau, un

trait de yaourt et ciboulette, caviar de Gironde ; Homard bleu en cocotte, jus de « tête » au garam massala ; Choux chinois, salsifis, croquants verts, fenouil sautés à cru ; Tranche de foie de veau froide, vinaigrette à la réglisse, garniture iodée, huître et poutargue, kumquats confits et oignons doux des Cévennes ; Rouget de petit bateau, pommes palais façon « bouille » et condiments ; Crêpinette de pied de cochon et calamars, relevés au pequillos, sucs de déglacage acidulés au chorizo ; Tout chocolat noir, soupçon d'anis étoilé et mangue fraîche ; Ressorts croustillants et sabayon coco. Ananas rôti en cube, sorbet goyave, passion mentholée.

Selon appétit et budget, on aura le choix entre quatre menus :

Le menu « retour du marché », plat, dessert, café ou entrée, plat et café servi au déjeuner du lundi au vendredi.

Le menu « En terre Girondine », 3 plats accompagnés d'un verre de vin blanc et d'un verre de vin

rouge. Le menu « « Vue sur Bordeaux en 2 heures environ !.. » composé d'un amuse bouche, d'une entrée, d'un poisson, d'une viande, d'un fromage, d'un pré dessert et d'un dessert.

Le menu « A l'inspiration du moment », 8 plats (et pour accompagner harmonieusement les plats proposés : forfait 5 vins servis au verre à 65 euros), que Michel Portos présente avec la sensibilité qui le caractérise : « Au fil des saisons, j'aimerais vous faire partager les meilleurs produits du terroir. Laissez-vous tenter par ce menu donnant la part belle à notre imagination et aux saveurs d'ici et d'ailleurs ».

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 / 19 h à 22 h

Et également « L'Orangerie », le « Victor Bar », la « Brasserie l'Europe »



© 2009 Droits Réservés Michel Portos



© 2009 Droits Réservés Michel Portos



© 2009 Droits Réservés Michel Portos

Foie gras façon marocaine © 2009 Droits Réservés Michel Portos



© 2009 Droits Réservés Michel Portos



© 2009 - Droits Réservés Jean Ramet

Jean Ramet, *un grand de France*

Mieux qu'un classique de la cuisine bordelaise, Jean Ramet est une grande adresse de France. Le vichyssois est un fidèle. Fidèle depuis 1981 ans à son adresse, tout en bas de l' « Esprit des Lois » – celui de Montesquieu naturellement- sur la place Jean Jaurès, au pied de la Bourse et de sa célèbre façade historique du XVIII ème siècle.



© 2009 - Droits Réservés Jean Ramet



© 2009 - Droits Réservés Jean Ramet



© 2009 - Droits réservés Jean Ramet



© 2009 - Droits réservés Jean Ramet



© 2009 - Droits réservés Jean Ramet

Fidèle au maître Escoffier, prescripteur des grandes bases de la cuisine française « sans lesquelles il n'est pas possible de s'amuser » ! Fidèle aux illustres compagnons de route, les Troigros, Savoy, Loiseau, Guérard, avec qui il a fait ses

classes. C'est dire qu'ici, sous la baguette de ce chef « à l'ancienne », tout est tradition et excellence dans l'assiette, savoir-faire et maîtrise des raffinements culinaires en coulisse, générosité des saveurs en bouche. Accueillis par Madame Ramet,

toujours prévenante, dans un décor chaleureux d'agrumes dorés, on découvre une table minimaliste, agrémentée d'un jeter de pétales de roses : rien qui vienne distraire le convive de son aventure gourmande. Une salle à manger presque familiale, dans la tradition des restaurants de négociants et de notables, exigeants à table comme en affaires. Quarante ans après, Jean Ramet, d'une poigne joviale, est toujours en personne aux fourneaux. Sa maîtrise des cuissons est totale. Particulièrement celle des gibiers de saison qui font la fierté de l'établissement. C'est ici qu'il faut déguster le fameux-cul-de-lièvre-à-la-royale, le « lièvre du père Herrero », la palombe rôtie façon civet, la noisette de chevreuil. Des saveurs aujourd'hui oubliées, au nom de la diététique. Ce « grand bonheur » à partager mérite bien une entorse.

Jean Ramet propose, outre une carte complète, un menu des « 4 saisons », à chaque saison sa surprise, comme ce « baigné » de ris d'agneau, des plus rares ; un menu Poissons qu'il travaille

en toute fraîcheur et sincérité; un menu déjeuner avec un vrai choix qui offre recherche et équilibre : entrée, par exemple un bouillon de coques et coquillages au fenouil et légumes croquants, dessert, une tartelette de coing, fruit de l'enfance, autour de ce plat en sauce de référence qui fait courir ici les adeptes. « Il faut que les gens se régaler ! » L'attente est réduite, le service est alerte, efficace et discret, commenté sans emphase. Côté vins, tout est possible dans ce temple des Bordeaux, y compris une sélection d'un graves typé mais léger. L'addition reflète un réel rapport qualité-prix d'une table qui a su évoluer, épouser les contraintes du temps, et mettre la gastronomie à la portée des personnes soucieuses de leur emploi du temps et de leur ligne.

Jean Ramet

Place Jean Jaurès, Bordeaux.

Tél. 05 56 44 12 51

Menus 35, 55,65 Euros,

Fermé dimanche et lundi



© 2009 - Droits réservés Jean Ramet



© 2009 - Droits Réservés Gravelier

Gravelier, *aux petits soins*

Une cantine de luxe au cœur des Chartrons, le quartier du négoce des vins. Gravelier, un menu de midi à 24 euros, pour ce bordelais qui a épousé Anne-Marie Troigros, c'est un choix. Il a fait ses classes chez les plus grands, Chibois, Senderens, passages chez « beau papa », mais toujours préféré exercer dans la simplicité et l'indépendance à deux. « C'est top dans l'assiette, sans chichi et sans tagada » ! On a trop vu nos parents enchaînés... » explique Anne-Marie. Yves est bordelais, il aime faire son marché aux Capucins et à Brienne et s'inspirer de ce terroir qui parle à sa clientèle. Résultat, le menu du jour, ultra créatif au gré du marché. Ils ont eu la chance de faire de beaux voyages gastronomiques, et su en retenir la note d'exotisme nécessaire et suffisante, toute en discrétion. D'où, ces « makis » d'aspect très japonais, mais farcis de confit de canard, avec foie poêlé, wasabi, et pomme verte.

Ou encore, ces noisettes et ris de veau sur un tourin de soja et gingembre, qui rappelle le jus de déglacage des anciennes mamies avec sa pointe de vinaigre et hachis d'échalotes. Soleil couchant-soleil levant, c'est encore la pièce de bœuf (blonde d'Aquitaine) au choix, version « classic » ou « asiatic », sauce teriyaki. « Notre clientèle est branchée. Il en faut un peu, mais rien qui serve de masque à un manque de qualité ou de technique ! » La cuisine se déroule en direct derrière sa vitrine, en un ballet bien réglé. L'occasion de mesurer ce tout plein de « petites attentions » d'un chef aux petits soins pour enjoliver ses plats, sans retarder le service. La carte se veut courte, mais n'exclut pas la variété : moussaka fraîcheur à la volaille et au ris de veau ou King crabe, melon et tempura de crustacés ; dorade laquée et grillade de légumes, ou pièce de bœuf et foie frais poêlé, vinaigrette au vin rouge ; tourtière de canet-

te et patate douce au gingembre...Le menu « Carte blanche », toujours près du marché, réservera une suite de surprises : deux entrées, un plat, pré-dessert et dessert. Pavé de « maigre » mousseline d'Espelette, tempura de chorizo ; Parmentier de sole aux châtaignes ; perdreau rôti et salmis de chou chinois. L'assiette est gaie, légère, de justes proportions. Le dessert simple et gourmand, comme ce croque en brioche de chocolat crémeux au sorbet d'orange. Crêpe soufflée framboise ou « comme des chichis » au chocolat ! Grand choix de vins mais, toujours pour aller droit au but, le « kit » boissons du déjeuner 2 verres de vins, café, eau minérale (18 euros). Et curiosité toute bordelaise : ici on peut apporter sa bouteille !



© 2009 - Droits Réservés Gravelier



© 2009 - Droits Réservés Gravelier



© 2009 - Droits réservés Granitier





© 2009 - Droits Réservés La Tupina

La Tupina de Jean Pierre Xiradakis

lusieurs fois désigné comme « restaurant de l'année » ou « best bistrot du monde » par Times magazine ou International Herald Tribune, les anglo-saxons en raffolent ... La Tupina c'est d'abord le foyer, le feu dans la cheminée, la lueur rougeoyante des braises et la main généreuse qui dispose les bienfaits de dame nature sur le gril de quelque grand-mère maternelle. Sur la planche de bois, les têtes de cèpes, les entrecôtes de Bazas, les échalotes... Le sel qu'on jette à grosse poignée pour rehausser des saveurs déjà riches, chargées de l'humus des bois, des maïs concentrés dans ce chef-d'œuvre d'élevage qu'on nomme canard gras. Jean-Pierre Xiradakis est un homme de feu. Il n'est jamais aussi heureux que près de cette cheminée de Gironde et sa « tupina » - la marmite-pieusement conservées dans son restaurant établi sur

deux échoppes bordelaises traditionnelles de la rue de la Porte de la Monnaie. Le talent de JPX est d'avoir su, depuis longtemps - aujourd'hui 40 ans ! c'est un repère pour un bilan-faire de la Tupina un lieu connu et reconnu dans le monde entier. Curiosité d'abord : qu'ils sont étranges ces habitants du sud-ouest entre Landes et Pyrénées, voraces de viandes riches, friands de ces gosses frites dorées qui depuis ont conquis le monde. Séduction ensuite : que tout cela est bel et bon. On se régale, on n'hésite plus à y mettre les doigts, à trancher dans le vif. Satisfaction profonde enfin : quel bonheur de combler ce besoin viscéral d'abondance, ce plaisir de la nourriture, cette satisfaction charnelle d'être bien vivant... d'être bon vivant. JPX a réussi à se créer une notoriété internationale, à hisser la TUPINA au rang de « marque » selon les

concepts du commerce international le plus pointu, parce qu'il ne s'est jamais départi de sa qualité de « bon vivant ». Il aime le pâté ! Et quel pâté... Il aime le bon vin... il aime... il aime marcher à perte de vue dans les rangs de la vigne la plus chic du monde ! Le succès de sa marque, de la marque « la Tupina », c'est sa fidélité, son attachement à l'authenticité des lieux, des produits, des gens, des images, d'une culture. Il aurait pu casser son échoppe, l'évier de pierre enchâssé dans d'humbles carreaux de terre vernissée. Il aurait pu philosopher sur la quintessence du foie gras. Il n'a rien touché. On entre dans le couloir et la souillarde authentique. Le comptoir - et non pas le bar - est resté le même, les buffets du « comestible », un peu « de guingois ». Bref, tout est vrai et c'est ce que le monde entier est venu chercher ici. La cuisine

de « La Tupina », nous rappelle les cornes d'abondance. Elle nous met aussi en garde, car au fil des ans, l'inventaire se fait soucieux. Quelques-unes des merveilles de Garonne ont pratiquement disparu, lamproies, pibales, aloses, bars de ligne. Dans les champs, les bécasses, les alouettes ont cédé devant la moissonneuse batteuse électronique. Bien avant Slow Food, La Tupina s'était érigée en arche de Noé des saveurs gasconnes et du piémont pyrénéen. La preuve par le Piment d'Espelette, pur produit du talent d'ambassadeur des saveurs que JPX déploie par ses sessions gastronomiques partout sur la planète, par ses livres, ses émissions de télévision... toujours relié à Bordeaux par un cordon ombilical qui rappellerait le capricieux tortillon de la tricandille... Sollicité par la Chine, en quête de vraies valeurs de success stories, il hésite et



© 2009 - Droits Réservés La Tupina



© 2009 - Droits Réservés La Tupina



© 2009 - Droits Réservés La Tupina

40 ans d'une flamme dévorante

réfléchit ! Il s'est enraciné sur des terres plus fertiles mais il est le feu de Méditerranée. Dans son sang, sommeille la nostalgie des garrigues et des maquis tout juste bons à irriguer quelques maigres cèpes de vigne. Pour lui l'appel du pied, c'est d'abord celui de la marche. D'abord, Il va marcher du médoc aux sources de la vigne, jusqu'au lointain pays de ses origines, la Crète. Il doit, comme le feu dévorer tout ce qui s'offre...de ce chemin de vie, de gourmandise, d'énergie vitale.

Restaurant « La Tupina »
 6-8, rue porte de la Monnaie
 33000 Bordeaux
 Tél : + 33(0) 5 56 91 56 37
www.latupina.com
 (ouvert tous les jours midi
 et soir)



© 2009 - Droits Réservés La Tupina



© 2009 - Droits Réservés Le Pavillon des Boulevards

Le Pavillon des Boulevards

Derrière sa façade d'un classicisme tout bordelais, Le Pavillon des Boulevards, respire l'élégance. Cette échoppe du 19ème siècle située à la sortie du centre ville, en direction du Médoc, réserve une surprise, un cadre inattendu. On entre dans un monde à part, fait de calme, de lignes épurées, de totale zénitude. Denis Franc a longtemps travaillé au cœur du quartier commerçant de Bordeaux, rue du Loup, régaland des foules pressées.

« Epicurien à la base, je passais mon temps libre à me faire des buffets de pâtisserie...pour moi tout seul ! Je ne voulais travailler pour personne...c'est monté aux oreilles de Jean-Marie Amat (lire « Le prince de l'épure »). C'est lui qui m'a entraîné dans ce tourbillon qu'est l'aventure gastronomique » C'est ainsi qu'il a cédé à son penchant naturel, s'adonner à la cuisine qu'il

aime, faite de produits triés sur le volet et de tout pleins d'idées testées dans le silence de son antre. « Après des études de cuisine à l'école hôtelière de Saint Nazaire, je suis en fait autodidacte. Aussi, je regarde ce qui se fait, la tendance, les modes. Pour le reste, fusion, fashion, ce n'est pas moi. Je ne suis ni classique, ni moderniste. Ma cuisine, c'est vraiment une aventure personnelle. Je peux passer des heures à créer de nouvelles recettes, à rechercher de nouvelles présentations, et surtout, mon truc, ce sont les saveurs ! Je pars d'un produit, le turbot, le homard, le foie gras, et j'imagine toutes les déclinaisons, tous les mariages possibles. » Depuis 22 ans, cet adepte du Japon s'est voulu plus dépouillé, plus universel. Du pays du soleil levant il a retenu la rigueur de gestion et son second en cuisine : « on s'en-

tend à la perfection car, dans ce pays, la tradition veut qu'on exécute à la lettre et sans improvisation. C'est ce qui me convient, cela me rassure et m'apaise. » Sérénité et ordonnance ! Résultat un petit menu de midi changeant au gré du marché, un menu « surprise » de huit plats – « J'aime donner les entrées en deux services » : Langoustine en bouillon de Sauternes épice / poêlée à la tranche de boudin et jus de pomme verte... » ; Caviar: liégeois de caviar/Huîtres de Marennes pochées à l'écume de morue et caviar ; Foie gras: présenté froid en crème brûlée au pain d'épices/proposé chaud, poêlé à la pomme au tandoori et millassou; Homard: à l'arôme de chocolat, légumes et avocat/ En fumées à l'anis étoilé, fenouil confit. La créativité mène la danse ! Jusqu'au luxueux menu « de fête » de

onze plats, une mise en lumière de la sole, du bar, turbot, du carré d'agneau, du pigeonneau salmis et rôti, ponctués de caviar et truffe. Vins à l'avenant. »

Le Pavillon des Boulevards

120, rue Croix de Seguey

33000 Bordeaux

Tél.+ 33 (0)5 56 81 51 02

(Menu du jour à 40 euros ;

menu découverte à 70 euros ;

menu de fête à 100 euros.

Fermé samedi midi, dimanche, lundi midi)



© 2009 - Droits Réservés Le Pavillon des Boulevards



© 2009 - Droits Réservés Le Pavillon des Boulevards



© 2009 - Droits Réservés Le Pavillon des Boulevards



© 2009 - Droits Réservés Le Pavillon des Boulevards







Chez Romain Fornell

Un Bistro très Gastro à Barcelone

par Jérôme Chapman

*La Maison du Languedoc Roussillon
à Barcelone, est une table atypique...*

*Avec son décor moderne dans un esprit « Lounge »,
sa cuisine de bistrot joue la tendance gastronomique à
prix d'amis, et ici rien n'est comme ailleurs...*

*Avec son menu à 19, 90 euros (entrée, plat et dessert),
midi et soir, la formule de **Romain Fornell** rencontre
un succès phénoménal ...*

*Romain Fornell n'est pas un inconnu... Chef étoilé du
restaurant **Caelis** au célèbre Ritz Palace (en travaux
de rénovation depuis 18 mois), il a profité de la ferme-
ture temporaire de sa table gastronomique pour
prendre les rênes de cette agréable maison languedo-
cienne, tenue depuis 1992 par Jean-François Ferrié,
son beau-père, parti en retraite en 2005.*



© 2009 - Droits Réservés - Carlos Allende



Romain Fornell © 2009 - Droits Réservés - Carlos Allende



© 2009 - Droits Réservés - Carlos Allende



© 2009 - Droits Réservés - Carlos Allende



© 2009 - Droits Réservés - Carlos Allende



La Maison du
Languedoc Roussillon à
Barcelone, une table
très plaisante qui joue
une belle bistronomie
franco-ibérique sans
excès de prix

© 2009 - Droits Réservés - Carlos Allende



Romain Fornell a tout pour lui... La jeunesse, le savoir-faire, la créativité et l'intelligence. Ce jeune chef étoilé (31 ans) étonne et surprend... Grâce à la rigueur de son travail, il a su s'attacher de puissants associés dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration internationale (dont notamment le Husa Group - plus de 200 hôtels). Il s'est aussi proposé de devenir partenaire du projet de centre de cuisine Bio-moléculaire de Marc Veyrat en République tchèque. Depuis le début de l'année 2006, il gère avec maestria la Maison du Languedoc Roussillon à Barcelone, une table très plaisante qui joue une belle bistronomie franco-ibérique sans excès de prix. En cuisine, c'est Sébastien Zozaya (et aussi directeur du restaurant), qui a travaillé avec Franck Cerrutti au Louis XV d'Alain Ducasse à Monte-Carlo et au Bar & Boeuf, qui met tout son talent à contribution pour créer une carte toute en saveurs: « foie gras poêlé, brioche et figues, réduction de Banyuls » ; « paletilla de jambon ibérique, "pan con tomate" » ; « noix de saint-jacques, purée de potiron, lard paysan confit, sel Maldon » ou « calamarcets sautés à la "Luzienne", zestes de citrons confits ». On n'oubliera pas non plus le cortège de belles salades géantes qui jouent les stars colorées dans l'assiette (8, 50 euros) : « La Bistrot : Blanc de volaille, poires, noix, sésame oignons crispy, vinaigrette au Roquefort » ou « L'Escala : Mesclun, anchois, thon, oeuf dur, piments confits, olives noires ». Avec un ticket moyen autour de 25 euros, Romain Fornell et Sébastien Zozaya ont misé sur la modération des prix, une sagesse particulièrement appréciée en période de crise. Aussi, ils ne se sont pas trompés, le restaurant tourne à guichets fermés, 7 jours sur 7 et cela toute l'année sans aucune fermeture. Une table à découvrir ou re-découvrir.

Maison du Languedoc Roussillon

Carrer de Pau Claris 77
08010 Barcelona, Espagne
Tél.+34 933 010 498

Ouvert 7j/7 toute l'année
Menu midi et soir: 19, 90 euros
Carte: à partir de 25 euros
Salades: 8, 50 euros

www.restaurantelanguedocroussillon.com



© 2009 Droits réservés - La façade du Lisager à Risskov



© 2009 Droits réservés -



© 2009 Droits réservés -



© 2009 Droits réservés - Lis Høeg



Danemark

AU LISAGER

Cuisine de femme avec Lis Hoeg

par Jérôme Chapman



© 2009 Droits réservés - Klematis.dk by Claus Dalby



© 2009 Droits réservés - La salle du restaurant - traiteur



© 2009 Droits réservés - Les fameux Cubi Chairs



Au Lisager

Cuisine de femme

Situé à Risslov en périphérie de Aarhus (*dans les régions nord du Danemark*) le restaurant-traiteur **Lisager** est le nouveau concept de **Lis Hoeg**. C'est un succès phénoménal. Cette jeune danoise passionnée de 31 ans, a fait ses classes au fameux restaurant **Prins Ferdinand** à Aarhus, puis en qualité de chef de cuisine de l'*Ambassadeur du Danemark* à New-York pour lequel elle crée chaque jour des recettes avec les meilleurs produits du monde. Quelques années plus tard, Lis Hoeg revient au Danemark où elle rachète le restaurant gastronomique de ses débuts Le Prins Ferdinand. Elle n'a que 29 ans. Elle le revendra 2 ans après pour ouvrir *Lisager*, un concept moderne autour de produits frais et haut de gamme combinant une boutique gourmet, un traiteur et un mini restaurant.

« L'idée de ce restaurant m'est venue après avoir effectué de nombreux voyages dans le monde entier. Je désirai un concept original. J'ai été séduite par un local à Risskov en périphérie de Aarhus. Par la suite, j'ai confié la conception du restaurant à un architecte d'intérieur de talent **Lars Willumsen**, c'est lui qui a créé la totalité du design moderne de notre restaurant Lisager. Pour le mobilier, j'ai fait appel à la Société **Gubi**, d'ailleurs les sièges sont appelés « **Gubi Chair** » (www.gubi.com), c'est une société danoise très innovatrice en matière de mobilier contemporain, celle-ci est composée de plusieurs créateurs reconnus internationalement

Dans toutes ses recettes, Lis Hoeg essaie de préserver au maximum le goût véritable de chaque produit: légume, viande ou poisson. C'est son crédo.

© 2009 Droits réservés - Klematis.dk by Claus Dalby



© 2009 Droits réservés - Klematis.dk by Claus Dalby





© 2009 Droits réservés - Klematis.dk by Claus Dalby

*Côté cuisine,
mon rêve était de
recréer les plats
traditionnels danois
et les recettes
ancestrales
de ma grand-mère,
elle cuisinait très bien
et très bon ...*

(Paul Leroy, Anders Lundqvist, Poul Christiansen et Boris Berlin - Komplot, Chris Ferebee et John Sebastian). L'ensemble me plaît beaucoup. Côté cuisine, mon rêve était de recréer les plats traditionnels danois et des recettes ancestrales inspirées de ma grand-mère (elle cuisinait très bien et très bon), le tout dans une ambiance appropriée dans l'ère du temps. Ainsi tous les jours, je consacre toute ma passion aux produits frais poissons, viandes ou légumes (légumes bio cultivés sur l'île de Samsø). Je ne m'ennuie jamais. Tous les matins, je décide au der-

nier moment de faire les recettes qui m'inspirent. Ce que j'aime avant tout, c'est la qualité des produits extra frais... avec leurs parfums et couleurs. Ici au Danemark, nous avons tellement de beaux et bons produits que j'adore les avoir dans mes mains comme les premières rubarbes, les jeunes carottes fanes ou les petites tomates de saison par exemple. J'aime célébrer le produit dans toute sa splendeur et lui préserver son goût véritable dans chacune de mes recettes. C'est mon crédo. » nous confie Lis Hoeg.

Lisager

Rolighedsvej 34,
8240 Risskov
Danemark
(mardi au samedi):
Tél.: +45 86 17 07 17
(Dimanche et lundi):
Tél.: +45 23 61 97 21
Ouvert tous les jours
de 10.00 à 21.00 h.
E-mail : mail@lisager.com
www.lisager.com
Plats : 10 à 18 euros

© 2009 Droits réservés - Klematis.dk by Claus Dalby



© 2009 Droits réservés - Klematis.dk by Claus Dalby



© 2009 Droits réservés - Klematis.dk by Claus Dalby







© 2009 - Droits réservés Aria Hôtel



© 2009 - Droits réservés Aria Hôtel



© 2009 - Droits réservés Aria Hôtel



© 2009 - Droits réservés Aria Hôtel

Prague bénéficie, été comme hiver, d'une cote de popularité exceptionnelle. Entre visites du patrimoine culturel et historique, il est tout à fait agréable de profiter de bons moments de détente ponctués de découvertes gastronomiques intéressantes... Voici en quelques adresses, les belles destinations du moment.

Prague Tendances

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

Restaurants, cafés et hôtels & spa



Le chef des cuisines : Oldřich Sahajdák © restaurant Dégustation Bohême Bourgeoise

La Dégustation Bohême Bourgeoise

par Jérôme Chapman

Situé dans un des beaux quartiers du vieux Prague, le restaurant Dégustation Bohême Bourgeoise est devenu une des tables les plus courues de la capitale tchèque. Qu'est-ce qui fait venir la clientèle ici ? Snobisme, réel engouement pour la belle cuisine ou curiosité gourmande ? Certainement les trois raisons ensemble. Sous la houlette d'un chef cuisinier confirmé **Oldřich Sahajdák**, on peut déguster dans une belle ambiance l'un des trois menus de la maison composés de sept plats et accompagnés de sept amuses-bouche. Tout d'abord « Le menu Dégustation Bohême Bourgeoise » avec ses plats traditionnels de l'art culinaire tchèque (de la fin du

XIXe siècle, inspiré des procédés de Marie B. Svobodová) ; « Le menu Dégustation Terre et Eau » mariant légèreté et fraîcheur (composé de poissons et de légumes selon des recettes traditionnelles tchèques et méditerranéennes combinés avec les techniques de cuisine moléculaire) ou encore « Le menu Sélection du Chef » qui permet de goûter à un choix des deux menus, et selon l'inspiration du chef cuisinier. Côté vins, la carte est riche de belles sélections du monde entier, ainsi, Klára Kollárová, la chef sommelière, établit tous les jours une carte des vins parfaitement adaptés aux différents plats du moment. Une excellente table gourmande.

La Degustation Bohême Bourgeoise

Haštalská 18,

110 00 Prague 1

République Tchèque

Tél.: +420 222 311 234

E-mail : boheme@ambi.cz

www.ladegustation.cz

Menus :

Menu complet environ 65 euros (1.850 Czk)

Menu court "après le théâtre"

environ 33 euros (945 Czk)

Le restaurant est non-fumeur. Il est possible de fumer au bar uniquement.



La salle © restaurant Dégustation Bohême Bourgeoise



Un des plats © restaurant Dégustation Bohême Bourgeoise



L'entrée du restaurant © restaurant Dégustation Bohême Bourgeoise





Le Café de Paris

de Pavel Culek

par Jérôme Chapman

Ce petit café-restaurant pour gourmets avertis, dirigé par **Pavel Culek**, est situé dans l'un des plus beaux lieux du quartier de **Malá Strana** (à deux pas de l'hôtel Mandarin Oriental) donnant sur une très belle place dont les édifices sont historiques. Avec sa belle petite terrasse sur la place et sa cour intérieure, ce Café de Paris, largement inspiré des bistrot parisiens du 19ème siècle, joue esprit brasserie familiale et « Café à la mode ». Ici, on déguste avec joie des spécialités maison pour petites et grandes faims dont la fameuse *entrecôte du Café de Paris*, toujours accommodée de goûteuses sauces dont la recette spéciale *Café de Paris*, vieille de soixante quinze ans, est gardée secrète. Au Café de Paris, on aimera aussi déguster la fameuse et non moins célèbre *terriner de foie gras au chutney prunes et griottes* ou encore une excellente crème brûlée faite dans les règles de l'art. Pour accompagner les plats gourmands de son bistrot, Pavel Culek, qui est un amateur averti, met toujours un point

d'honneur à ne proposer que de très belles sélections de vins issus des meilleurs domaines (les vins français y tiennent bonne place) : Bordeaux Pomerol Château Chantaloutte 2001 ; Margaux Château La Gurgue Clare Villars Lurton 2004 ; Bourgogne Pinot Noir Louis Latour 2006 ou encore un excellent Provence : la Cuvée Magali Domaine Saint André de Figuière 2006 d'Alain Combard à la Londe, en vin français rouges. On appréciera aussi quelques bons génériques espagnols en vins rouges dont notamment le Rioja Esencia Waldemar Rosado Martinez Bujanda 2006 et une fine sélection de vins tchèques comme le « Habánské sklepy - Svatovavřinecké 2003 pozdní sběr » ou le « Chateau Bzenec - Rulandské modré 2005 pozdní » par exemple. Côté accueil et service, sourire et gentillesse apportent indéniablement leurs « petits plus » magiques qui font de ce Café de Paris, une table de qualité sans complications où l'on aime venir en toutes saisons.

Restaurant Le Café de Paris

Maltézské náměstí 4

118 00 Prague 1

République Tchèque

Tél.: +420 603 160 718

Carte : 12 à 30 euros



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2008 - Droits réservés - Jérôme Chapman



La salle du restaurant © 2009 Droits réservés - Francouzská restaurace



Les moules © 2009 Droits réservés - Francouzská restaurace



Le piano Colada © 2009 Droits réservés - Francouzská restaurace



Jiri Kral © 2009 Droits réservés - Francouzská restaurace



Francouzská restaurace

Située à la place de l'ancienne Cour Royale de Prague, Le Restaurant Français de La Maison Municipale, bénéficie d'une position privilégiée, dans l'aile droite de l'un des plus beaux monuments Art Nouveau d'Europe (*le café se situant dans l'aile gauche*). La maison Municipale a été construite entre 1905 et 1912 selon les plans des architectes **Antonín Balšánek** et **Osvald Polívka**, elle a été totalement restaurée entre 1994 et 1997. Avec ses deux ailes en « V » et sa salle de concert (*Salle Smetana*), la Maison Municipale est un des hauts lieux de prestige de la capitale tchèque.

Cette table est l'une des plus réputée de Prague et fait partie des 5 meilleures restaurants de la ville. D'ailleurs le "Restaurant Français" (*Francouzská restaurace*) est très apprécié des gourmets du monde entier pour la grande qualité de ses prestations et de son ambiance unique. En cuisine, c'est le talentueux chef **Jiri Král** (*Tête de file l'association des cuisiniers tchèques*) qui orchestre avec créativité et rigueur les tempos gourmands de la maison. Cuisine traditionnelle tchèque et française y sont à l'honneur, traitées avec tous les raffinement de la grande gastronomie, et cela à chaque saison pour le plus grands bonheurs des fidèles clients qui fréquentent les lieux. On apprécie aussi la superbe carte de vins du monde entier et l'unique et presque centenaire collection de bas-armagnacs Laberdolive qui fera le régal des amateurs. Avec sa salle pouvant accueillir jusqu'à 320 personnes, et 150 en dîners de gala, le « Francouzská Restaurace » est l'un des "Musts" de Prague. A connaître absolument!



Francouzská Restaurace

La Maison Municipale

Náměstí Republiky 5

Prague 1 - Staré Město

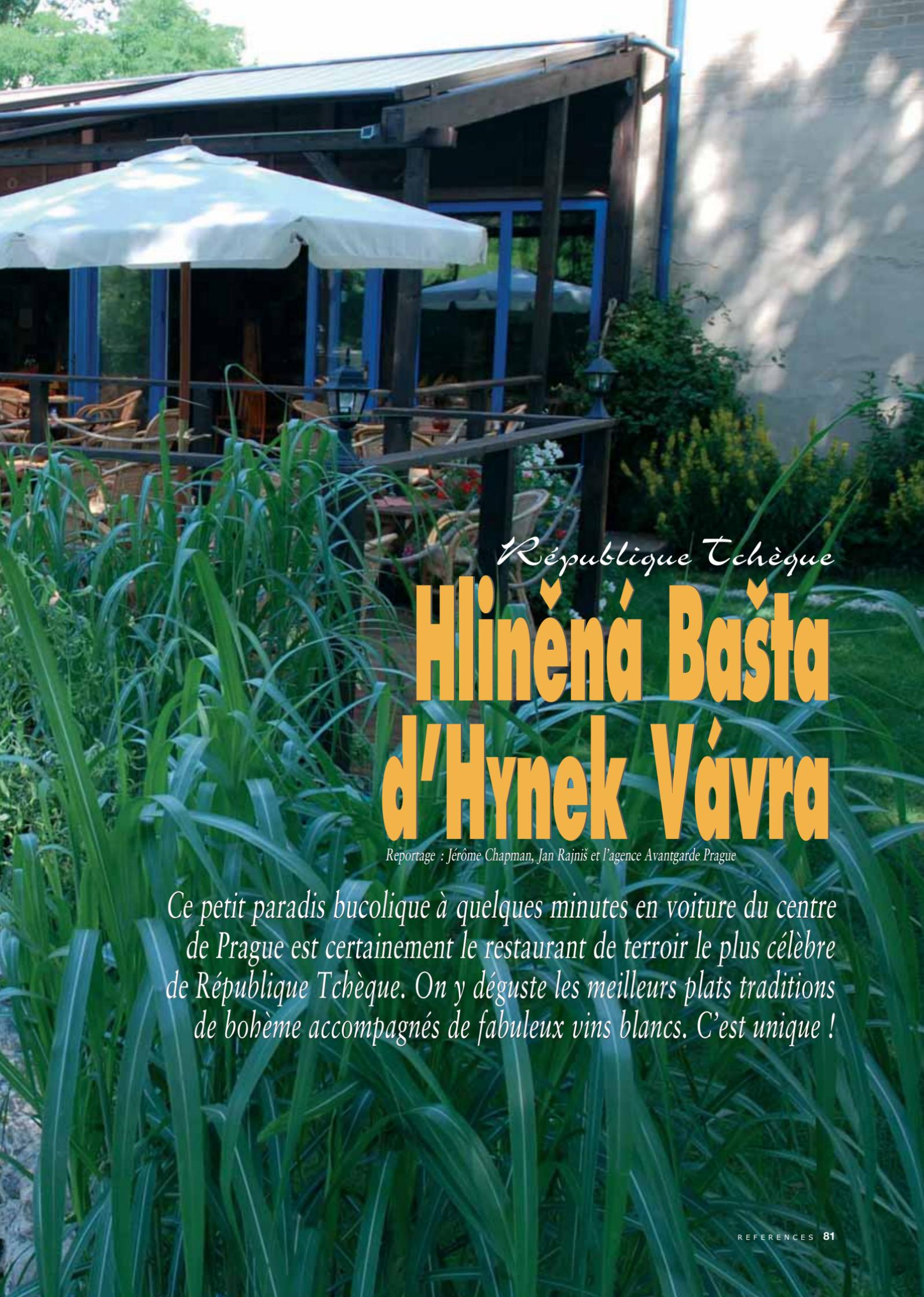
111 21 - République Tchèque

Tél. +420 222 002 111

Ouvert tous les jours de 10h à 18h

www.francouzskarestaurace.cz





République Tchèque
**Hliněná Bašta
d'Hynek Vávra**

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

Ce petit paradis bucolique à quelques minutes en voiture du centre de Prague est certainement le restaurant de terroir le plus célèbre de République Tchèque. On y déguste les meilleurs plats traditions de bohème accompagnés de fabuleux vins blancs. C'est unique !

L'esprit Hliněná Bašta

Cette auberge de terroir est reconnue comme le premier édifice écologique en République tchèque. On vient ici pour faire bonne ripaille dans la joie et la bonne humeur en famille ou entre amis... et aussi pour les spécialités de la maison qui ne trahissent pas les traditions... Poissons, viandes, gibiers ou légumes suivent religieusement les rituels de la vraie cuisine tchèque inspirée des terroirs et des saisons.

Le restaurant écologique, **Hliněná Bašta**, le plus célèbre de République Tchèque se trouve à Průhonice - charmant village situé tout près de Prague, grandement connu pour son parc-jardin botanique, classé par l'ONU le Patrimoine Mondial et Monument Historique, et son château, les deux fondés au début de 18ème siècle par une famille d'aristocrates d'origine italienne, Sylva da Tarouca. Ainsi le restaurant lui-même offre une autre sorte de témoignage riche en symbole culturel et historique. Il faut dire qu'il a été conçu par deux grands architectes contemporains tchèques : Peter Suske et Zdeněk Rajniš. Cette bâtisse est officiellement reconnue en qualité de premier édifice moderne et purement écologique en Tchéquie. Constituée de briques de terre non cuites et de boue battue - la construction joue le développement durable, intégration au site et la non-pollution, le tout mêlé de quelques clins d'œil culturels dans un esprit rustique local: les poutres apparentes en bois d'origine de la fin du 17ème siècle sont d'authentiques pièces de musée; jadis elles ornaient les plafonds d'une salle de bal dans un magnifique palais pragoais appartenant à la famille Pachtá, un lieu historique où Mozart en personne donnait des concerts... Ici, on entre par la

porte bleue situé dans la tour du bastion à trois niveaux (D'ailleurs le nom de ce restaurant signifie en tchèque « Bastion en terre »), qui domine le restaurant, gentiment dissimulé dans un écrin de verdure, agrémenté d'un petit étang. . . A « Bašta », l'ambiance est chaleureuse avec ce petit côté auberge à l'ancienne où l'on vient toujours faire bonne ripaille dans la joie et la bonne humeur. Aussi les spécialités de la maison ne manquent pas... Et poissons, viandes, gibiers ou légumes suivent religieusement les rituels de la vraie cuisine traditionnelle tchèque inspirée des terroirs. De son côté, le patron et chef de cuisine, Hynek Vávra n'a pas son pareil pour préparer des plats uniques en saveurs, mitonnés avec amour et patience dans le plus grand respect des recettes des grandes mères tchèques... Ses gibiers: mouflon, cerf, daim ou chèvre, sans oublier l'excellent sanglier préparé à la mode ancienne et agrémenté d'une succulente sauce aux églantines, servi avec les traditionnels « knedliky » tchèques (knödles) - sont vraiment inoubliables. Il faut savoir que les vrais knedliky sont une spécialité des régions d'Europe Centrale, que l'on trouve sous diverses variétés tant à Vienne qu'à Munich - ils sont préparés ici dans les règles de l'art par le

maître des lieux. Composés de pain séché, coupé en petits cubes, simplement collé avec une pâte liquide constituée de semouline fine, oeuf et sel additionnés à un peu de lait chaud. Ensuite, ils sont assemblés en rondelles fusillées comme des « petits zep-pelins ». « Ces rondelles sont alors cuites dans de l'eau bouillante et salées pendant 20-30 minutes, Une fois cuites, on sort un seul knedliky de l'eau et on le coupe en deux. Si la pâte est cuite sur toute surface, on peut enfin les sortir tous, sinon on prolonge juste un peu la cuisson. Une fois cuits, les knedliky sont séchés et légèrement refroidis avant d'être coupés en rondelles d'un centimètre d'épaisseur à l'aide d'un fil ou d'un couteau. On s'en sert d'accompagnement avec de nombreuses sauces. » nous précise Hynek Vávra. « Tous les plats traditionnels de notre maison sont préparés avec des produits extra-frais. Côté cave, nous proposons quelques belles bouteilles de vins rares et de très haute qualité. Ainsi nous servons de grands vins blancs des régions de Moravie, où les vigneron jouent l'excellence avec de très grands vins tchèques issus de petites régions situées à l'ouest de la Bohême, dénommés Žernoseky et Litoměřice et aussi de Bohême du Nord dénommé Mělník.



© 2009 Droits réservés - Une collaboratrice d'Hynek Vávra



© 2009 Droits réservés - Hynek Vávra et ses seconds



© 2009 Droits réservés - La découpe



© 2009 Droits réservés - La tour du restaurant





© 2009 Droits réservés - La terrasse

Leur Sauvignon blanc, leur Mopr, en vendanges tardives de **Žernoseky** - cépage d'origine régionale, le Riesling de Žernoseky et les autres vins blancs locaux, comme le Chardonnay de Tanzberg Mikulov laissent en mémoire des perceptions gustatives inoubliables. Les amateurs de grands vins rouges tels les Bordeaux, Bourgognes et autres vins des régions de France vous ne serez pas déçus non plus, nous avons à la carte des vins rouges locaux surprenants. Il est vrai que des vins rouges tchèques et

moraves ne tiennent pas le niveau de leurs frères blancs, mais certains de Moravie de sud sont très agréables et légers comme le Saint Laurent du produit par Nové Vináfiství ou André de la Cave de Tanzberg à Mikulov (une production issue de cépages locaux dont notamment des fameux vins rouges du petit vignoble **Šobés** près de Znojmo). Evidemment il y en a beaucoup d'autres... à découvrir ». Tous ces vins se marient parfaitement avec les spécialités tchèques que nous proposons à la carte: «

pâté de gibier et fois gras, sauce aux aïelles » ; « carpaccio de bison avec du pesto basilic, parmigiano et l'huile d'olive » ; « salade de crabe de Kamtchatka » en entrée... que vous pourrez faire suivre par d'autres plats-maison « blanc de poulet à la sauce-crème au paprika au riz (ou gnocchi) » ; « rumpsteack à la sauce-crème au girolles et ses knedlíky » ; « cendre au basilic et citron, sauce aux aïelles rouges » ou encore « cendre à la sauce oseille », « steak de daim aux girolles, oranges et genièvre »,

« côtelettes de cerf aux grill avec la sauce-crème aux cépe ». Mais les vraies grandes spécialités de notre restaurant sont les langoustes et homards vivants issus de notre vivier. J'allais oublier, il y a aussi le « cochon à la broche »... On nous en demande souvent et les clients se régalaient. Je pense que le concept **Hliněná Bašta** a vraiment trouvé un grand succès auprès des Tchèques. C'est un concept qui plaît beaucoup, juste à quelques minutes du centre de Prague. » ajoute Hynek Vávra.



© 2009 Droits réservés - Le fameux cochon à la broche

Hliněná Bašta

Újezdská ulice 619
Průhonice u Prahy
République Tchéque
Tél. : + 420 272 690 700
e-mail: rest@hlinenabasta.cz
www.hlinenabasta.cz



© 2009 - Droits réservés Mandarin Oriental Prague



© 2009 - Droits réservés Aria Hôtel



© 2009 - Droits réservés Grand Bohemia Hotel



© 2009 - Droits réservés Aria Hôtel



© 2009 - Droits réservés Grand Bohemia Hotel

*Prague cultive charme et savoir-vivre...
Entre « Hôtels Boutique » et Spa,
voici trois destinations qui méritent
bien le détour.*

Prague Détente

Reportage : Jérôme Chapman

hôtels & Spa

Situé au centre du vieux Prague,
le Grand Hotel Bohemia est un luxueux
« Hôtel Boutique », membre de Austria
Hotels. Récemment rénovées, toutes
les chambres offrent le plus grand
confort et les toutes dernières
technologies.



Une suite © 2009 Grand Hotel Bohemia

Une executive Suite © 2009 Grand Hotel Bohemia





Le fameux Ball Room néo-baroque © 2009 Grand Hotel Bohemia

PRAGUE RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

• GRAND HOTEL BOHEMIA •

Bel établissement de 68 chambres et suites (sur 8 étages), situé au centre du vieux Prague, le Grand Hotel Bohemia, dirigé par Petr Beranek, est un « *Hôtel Boutique* » haut de gamme (5 étoiles luxe - Membre de *Austria Hotels*) aux prestations dignes des grands palaces. Le fin du fin sont les suites sur le toit de l'hôtel avec sa vue sur toute la vieille

ville de Prague et le Château. Par ailleurs, l'hôtel dispose d'un restaurant gastronomique reconnu (*Restaurant Franc Josef*), où **Martin Čížek**, le chef, excelle dans des registres culinaires inspirés des saisons et des traditions de Bohême. On apprécie aussi l'exceptionnelle salle de Bal, ancien théâtre néo-baroque, datant du début du 20ème siècle, destinée aux réceptions, mariages, événements, galas et banquets chics. Un hôtel unique.

Grand Hotel Bohemia

Králodvorská 4
CZ-11000 Prague
République Tchèque
Tel: +420 234 608 111
Fax: +420 222 329 545
E-mail: office@grandhotelbohemia.cz
www.grand-hotel-bohemia.cz
www.austria-hotels.at



Le restaurant Franz Joseph © 2009 Grand Hotel Bohemia



Suite Billie Holiday © 2009 - Droits réservés Aria Hotel



Chambre Luxe © 2009 - Droits réservés Aria Hotel



Suite Smetana © 2009 - Droits réservés Aria Hotel



Le salon © 2009 - Droits réservés Aria Hotel

PRAGUE RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

• **ARIA HOTEL** • À quelques pas du Pont Charles, de la place Malá Strana et de l'église Saint-Nicolas, l'hôtel Aria est merveilleusement situé au cœur du « Petit Côté ». Aménagé dans un bâtiment historique et décoré par Rocco Magnoli, et Lorenzo Carmellini, l'hôtel s'ouvre sur les superbes jardins baroques **Vrtba**. Ultime refuge des amoureux de musique, l'hôtel Aria y est entièrement consacré, dans un cadre très original aux évocations subtiles. A titre d'exemple, le sol du hall d'entrée est décoré de mosaïques qui rappellent la partition d'un chant grégorien. Chacun des 4 étages est consacré à un genre musical différent : jazz, opéra, musique classique et contemporaine. Chaque chambre célèbre

un des grands artistes ou compositeurs de ce genre, tels que *Puccini, Dvořák, Louis Armstrong, Elvis Presley ou Mozart* ; elles sont ainsi décorées avec les CDs et livres dédiés à l'artiste et son héritage artistique ... Des concerts sont organisés régulièrement dans le jardin d'hiver de l'hôtel, et une médiathèque, un auditorium, un conseiller musical sont à disposition des hôtes. L'hôtel propose aussi un *centre de fitness, un sauna, un bain de vapeur, une salle de gymnastique et de massages*. Le fin du fin, c'est aussi la vue splendide sur l'église Saint-Nicolas, le Château et la ville de Prague qu'offre la terrasse (ouverte aux beaux jours), ainsi que la cuisine délicieuse et raffinée du chef **David Šašek** au restaurant **Coda**. L'hôtel a été récompensé par *TripAdvisor*.

Le lobby © 2009 - Droits réservés Aria Hotel



Hôtel Aria

Tržiště 368/9
Malá Strana, Prague 1
+420 225 334 761
E-mail: stay@aria.cz
Internet: www.ariahotel.net
Chambres: à partir de 150 euros





PRAGUE

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

• THE SPA AT MANDARIN

ORIENTAL PRAGUE • Construit dans une ancienne chapelle de la Renaissance, le centre spa de l'hôtel Mandarin Oriental à Prague est directement relié à l'hôtel grâce à un passage spécial. A la fois moderne et authentique, il allie harmonieusement des lignes épurées et modernes avec d'anciennes façades, d'innombrables fenêtres, des arcades et autres plafonds voûtés. Sa palette de soins d'exception offrent le meilleur des techniques ancestrales d'Asie combinées à la philosophie occidentale. *gommage oriental aux sels, massage suédois ou autre massage aromatique aux pierres chaudes*, tout est là pour mettre les sens en éveil ! Ambiance relaxante et décor zen raffiné sont une invitation permanente au repos du corps et à l'apaisement de l'esprit... S'étendant sur 2 étages, le centre spa dispose de 7 suites (dont deux cabines spa duo). Suite Petrin d'inspiration Marocaine, Suite Vltava et sa piscine tonique, Suites Sedmíkraska et Garnet, ou encore Suites Lipa et Bohème avec chacune leur hammam vous invitent à vous faire dorloter entre les mains habiles des thérapeutes hautement qualifiés. Un lieu idéal pour une détente absolue loin du stress quotidien.

The Spa at Mandarin Oriental Prague

Nebovidská 459/1

Mala Strana, 118 00, Prague 1

République Tchèque

Téléphone: +420 233 088 880

E-mail: moprg-spa@mohg.com

www.mandarinoriental.com/prague/spa





© 2009 - Droits réservés Café du Louvre

Une petite histoire d'abord. Celle d'un homme répondant au nom de **Deodotus Damascenus**, grand voyageur originaire de Damas, qui, habillé en tenue traditionnelle arabe, ouvrit le premier café de Prague au début du 18ème siècle et fit sensation avec cette nouveauté promise ici à un bien bel avenir. La Grande Histoire ensuite, politique, culturelle et artistique, celle des avant-gardes et des révolutions, qui s'écrit souvent dans ces lieux de rencontre et de brassage : le mouvement national tchèque au 19ème siècle dont le **Café Slavia** est un des plus forts symboles, le célèbre cercle des « **Arconautes** », groupe d'intellectuels allemands où s'illustrèrent **Max Brod** et de **Franz Kafka** et qui tire son nom du **Café Arco**, les grands noms de la dissidence contre le communisme souvent réunis, là encore, au **Café Slavia**. Une autre histoire... la vôtre.

Durant votre séjour, n'oubliez pas de franchir les portes des grandes institutions pragoises ou des petits cafés de quartier et venez goûter à ces petits plaisirs qui font la réussite des plus belles vacances. Une autre histoire... la vôtre. Durant votre séjour, n'oubliez pas de franchir les portes des grandes institutions pragoises ou des petits cafés de quartier et venez goûter à ces petits plaisirs qui font la réussite des plus belles vacances.



© 2009 - Droits réservés Café Impérial



© 2009 - Droits réservés Café Slavia



© 2009 - Droits réservés Café Lucerna



Les cafés de Prague

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

Comme à Vienne, à Paris ou à Turin, on aime le café à Prague, le café que l'on boit et le café où l'on va. Café serré que l'on savoure lentement quand le temps est au gris mais aussi café feutré où l'on discute, on joue au billard, on lit le journal ou on écrit une lettre, où bien sûr on fait et refait le monde... Un art de vivre à Prague.



© 2009 - Droits réservés Café Grand Orient



Café Grand Orient

*Le Grand Café
Orient est un lieu
inattendu où le
cubisme se fait aussi
art de vivre...*

Pour les amateurs de curiosités, voici l'adresse du seul café cubiste de la capitale ! Cubiste le buffet-bar, cubistes les lustres, les chaises, les banquettes, les miroirs, les rideaux, les poignées de portes... On ne se lasse pas d'y observer la pureté des lignes, la recherche formelle dans les plus petits détails, l'harmonie douce des couleurs et des textures et d'apprécier le confort et l'intimité offerts par cette grande pièce baignée de lumière, à l'élégance subtile. Voilà une belle occasion d'aborder en pratique l'une des spécificités du mouvement cubiste tchèque qui, au début du 20^e siècle, s'est illustré avec le même appétit en peinture ou en sculpture mais aussi dans l'architecture, le mobilier, l'aménagement d'intérieur ou les arts de la table. Un art conquérant qui pénètre au cœur de la vie de tous

les jours en promouvant un nouvel art de vivre très cultivé. Cet idéal de l'avant-garde pragoise se réalise en 1912 avec l'ouverture du Grand Café Orient au premier étage de la Maison A la Vierge Noire, l'un des fleurons de l'architecture cubiste de la main de Josef Gočar. Démodé, il est pourtant fermé dès les années 1920 et promis à un oubli inéluctable avant de renaître récemment, fidèlement restauré d'après des photos d'archives. Le lieu redevient vite un point de rendez-vous apprécié pour des petits déjeuners d'affaire, des chocolats en famille l'après-midi ou de délicieux cappuccino entre amis. Le Grand Café Orient, lieu inattendu où le cubisme se fait aussi art de vivre...

Grand Café Orient

Ovocný 19

Prague 1

République Tchèque

www.grandcafeorient.cz

Métro Můstek.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 22h et le week-end de 10h à 22h



© 2009 - Droits réservés Café Slavia

Café Slavia

Le plus célèbre café de Prague est comme un symbole de la ville entière, de son histoire tumultueuse, de sa très riche vie intellectuelle, de sa façon de vivre, de se penser, de parler de soi. Le décor d'abord. Ici, on s'offre des places balcon-première classe pour le prix d'un café. De grandes baies vitrées s'ouvrent sur une époustouflante vue panoramique de Prague, le château sur son éperon, les couleurs chaudes des toits de Malá Strana, le pont Charles et la Vltava, le Théâtre National... On en oublie presque le très bel intérieur fonctionnaliste où l'on se trouve, réhaussé d'ornements muraux art déco d'une élégance discrète. Le personnel est en frac, à l'ancienne, comme l'est le vestiaire à l'entrée: ici, on aime les traditions. Si le café existe, c'est bien sûr grâce au Théâtre National qui lui fait face : ouvert quelques années après lui, en

1884, il accueille son public pendant les entractes, ses comédiens après les répétitions ou les spectacles. Comme lui, il devient très vite un symbole du Renouveau National du 19^e siècle. Ce n'est d'ailleurs pas par hasard qu'il tire fièrement son nom, Slavia, de la mère mythique de tous les Slaves. Les intellectuels et les artistes ne quitteront plus ses lieux inspirés jusqu'aux heures les plus noires de la normalisation communisme : les poètes Jiří Kolář et Jaroslav Seifert, le peintre symboliste Jan Zrzavý, les acteurs et les auteurs de théâtre comme Václav Havel furent parmi tant d'autres ses habitués les plus illustres. On y vient et revient, en quête d'inspiration... Café national, café historique, café littéraire, Slavia est aussi l'image vivante d'une ville chaleureuse, aux habitants avides de débats, de discussions et de rencontres.

*Café Slavia
Kavárna Slávie
Národní 1
Prague
République Tchèque
www.cafeslavia.cz
Métro Národní třída.
Ouvert tous les jours de 8h à 23h.*



© 2009 - Droits réservés Café Slavia



© 2009 - Droits réservés Café Slavia



© 2009 - Droits réservés Café Louvre

Café Louvre

Le "Louvre" n'est pas seulement un café. Au premier étage d'un immeuble de la Narodní Třída, c'est un grand complexe à plusieurs salles où l'on trouve aussi bien un restaurant, une salle de billard, une terrasse, un café que des petits salons où l'on vient manger une pâtisserie ou un plat chaud, lire le journal, discuter des actualités et regarder les passants depuis les grandes baies vitrées. Avec ses murs roses et crème, ses moulures en stuc néo-rococo, ses arcades surbaissées rythmant un espace clair et riant, on retrouve toute l'atmosphère des cafés de l'Empire austro-hongrois au tournant du 20^e siècle, confortables et cossus, si nombreux à l'époque mais dont le Louvre est l'un des

seuls témoins subsistant. Ce sentiment d'authenticité est d'ailleurs la plus belle réussite de ce café si l'on connaît son histoire tristement banale. Ouvert en 1902 et accueillant la haute société pragoise, il est fermé en 1948 sous le régime communiste et remplacé par divers espaces de bureau. En 1992, le café renaît dans son cadre original entièrement restauré, en évitant toute superficialité. Les familles pragoises y retrouvent avec plaisir, le temps d'un café et d'un apfelstrudel, l'art de vivre chaleureux et cosy de la Belle Epoque.

Café Louvre

Národní 20

Prague

République Tchèque

www.cafelouvre.cz

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 23h30 et les samedi et dimanche de 9h à 23h30



© 2009 - Droits réservés Café Louvre



© 2009 - Droits réservés La Maison Municipale

Café de la Maison Municipale

À la Maison municipale, les architectes, sculpteurs, peintres, mosaïstes, stucateurs et autres décorateurs ont produit une oeuvre triomphale, au faste grandiose, devenu le grand symbole de l'Art Nouveau en terre de Bohême. La profusion de couleurs, la richesse des matériaux, le faste décoratif et l'extraordinaire explosion végétale, ornementale et allégorique émerveille et éblouit dans toutes ses pièces et salons jusque dans son café renommé. Cadeau que le peuple tchèque se fait à lui-même à l'aube du 20ème siècle, le bâtiment polyvalent célèbre, à la barbe des allemands peuplant la rue Na Pfiikopû, l'idéal national tchèque, bourgeois et démocratique, dont il est l'expression

trionphale. Bâtiment aimé du peuple, fierté d'une nation, fréquenté encore sous le joug communiste, il a fait l'objet du plus grand chantier collectif de restauration après la Révolution de Velours. Tout fut soigné jusqu'au moindre détail pour y retrouver le lustre d'antan. Il faut bien le reconnaître, son café est maintenant fréquenté très majoritairement par les touristes de passage. Le cadre n'en reste pas moins fastueux et étincelant, magnifiquement restauré. Au fond de la grande salle où brillent à nouveau les milles feux de l'Art Nouveau, la nymphe en marbre de Carrare a retrouvé sa place sur la fontaine illuminée. N'oubliez pas de jeter également un oeil sur le restaurant

français, dans l'aile droite au rez-de-chaussée et, en sous-sol, à la brasserie tchèque à l'ancienne et au premier bar américain de Prague.

Obecní dům

Au rez-de-chaussée, sur l'aile gauche.
Náměstí Republiky 5
110 00 Prague 1
République Tchèque
www.obecni-dum.cz
Métro Náměstí Republiky.
Ouvert tous les jours de 7h30 à 23h.



© 2009 - Droits réservés Café de la Maison Municipale



© 2009 - Droits réservés Café Lucerna

Café Lucerna

Au passage Lucerna, on ne fait souvent que passer... Lucerna (la lanterne en tchèque) est pourtant un nom magique. C'est le Bio Lucerna, le premier cinéma permanent de Prague. C'est le Grand Hall, sorte d'Olympia tchèque où chantèrent *Yves Montand et Maurice Chevalier*, où dansa *Joséphine Becker*, où se produisirent *Ella Fitzgerald, Louis Armstrong* ainsi que tous les grands noms du music-hall tchèque. C'est aussi l'entrée dans l'univers fascinant des passages pragoï, labyrinthes dans la ville et paradis des piétons, microcosmes où se côtoient commerces et lieux de culture, au coeur de ces immenses "palais urbains" du début du 20ème siècle.

Vous rêvez donc en arpentant ce passage aux riches marbres polychromes, en levant les yeux sur sa belle coupole en verre de couleur, en montant son escalier monumental... et en pénétrant dans son accueillant café. L'ambiance est intimiste -voire feutrée-, l'aménagement art déco sobre et élégant : un vaste comptoir, de petits lustres à

lumière chaude, de grands miroirs muraux, d'élégantes tentures vert et or, de fins ornements sur une fontaine monumentale. Le service est discret et efficace, le café bon et bon marché. Les pragoï ne s'y sont pas trompés, ils sont nombreux à profiter entre deux réunions de ce havre de paix au coeur d'un grouillant quartier d'affaires, de commerce et de tourisme. Les tables près des verrières offrent une vue imprenable sur la grande coupole du passage qui éclaire le va-et-vient des passants auquel vous venez de vous soustraire.

Au passage Lucerna, vous ne faites en effet que passer. C'est pourtant bien agréable de s'y attarder... même seulement le temps d'un café!

Café Lucerna

Vodičkova 36

Prague - République Tchèque

www.lucerna.cz

Métro Můstek.

Ouvert tous les jours de 10h à minuit.

Le Café Lucerna, c'est le Grand Hall, sorte d'Olympia tchèque où chantèrent Yves Montand et Maurice Chevalier, où dansa Joséphine Becker, où se produisirent Ella Fitzgerald, Louis Armstrong ainsi que tous les grands noms du music-hall tchèque.



© 2009 - Droits réservés Café Lucerna



© 2009 - Droits réservés Café Lucerna



© 2009 - Droits réservés Café Lucerna

Café Montmartre

Fondé en 1911, le café Montmartre de Prague que l'histoire locale retient plus souvent sous le nom de « *cabaret Montmartre* », accueille toujours ses visiteurs de nuit comme de jour dans un immeuble de la rue etůzová appelé *U třech divůch* (Aux trois sauvages). A l'époque, la Bohême pragoise, friande de sobriquets et de diminutifs, en fit rapidement le « *Montík* », littéralement le « *Martret* » ; pendant la première guerre mondiale, tandis que la France devenait pour les pays tchèques une puissance ennemie, il fut désigné sous le terme de Montwaltner, du nom de son propriétaire, *Josef Waltner*, qui cumulait les fonctions de tenancier, de patron, de danseur hors pair et de conférencier. La légende rapporte que les personnalités les plus illustres des littératures tchèque et allemande fréquentèrent le café : *Jaroslav Hašek, František Langer, les Longen, Eduard Bass, Franz Kafka, Franz Werfel, Max Brod, Johannes Urzidil ou encore Gustav Meyrink*. Le programme

des animations, partagé entre les langues tchèque, allemande et yiddish reflétait alors la diversité culturelle de la ville et son goût pour la polémique. *Egon Ervín Kisch* dont les récits et les anecdotes divertissaient le public et qui fut l'introducteur du tango à Prague, faisait figure de maître des lieux. Les artistes *V. H. Brunner, František Kysela, Zdeněk Kratochvíl et Jiří Kroha* qui réalisèrent non seulement la décoration du café mais aussi ses affiches et le graphisme de ses menus objets, contribuèrent eux aussi à la renommée du lieu. Les fresques qui ornaient la salle de danse, surnommée « *l'Enfer* », furent exécutées par *V. H. Brunner* sur le thème des sept péchés capitaux. Chacun des différents compartiments qui divisaient l'espace portait un nom chargé de poésie : *Agonie, Mimétisme, Eden, etc.* ; et la « *table humide* » avait ses habitués. Différents tableaux cubistes, à caractère du reste souvent parodique, étaient accrochés aux murs et une salle toute entière fut aménagée dans un style cubisto-

expressionniste par *Jiří Kroha*. On célébrait alors, devant un imposant autel cubiste, des messes noires durant lesquelles Waltner lui-même lisait un missel et des jeunes filles officiaient en chemisier. Il nous est d'ailleurs difficile aujourd'hui de savoir s'il s'agissait d'un geste doté d'une véritable portée artistique ou d'un simple divertissement, d'une parodie ou d'un travestissement. Une des affiches que *Kysela* réalisa pour le café Montmartre représentait un couple en train de danser un « *šlapák* », danse populaire favorite des « *apaches* » sans doute plus ancrée dans le quartier de *Holešovice*, à Prague, que dans les bas-fonds parisiens. On y voit également une tête pointée de dessous la scène : il s'agit sans doute de celle de *Simche Feigenblatt*, serveur au Montmartre et figure locale. Sur une autre affiche réalisée par *Kroha*, on aperçoit une danseuse en liesse qui se trémousse, entourée d'un fouillis de visages cubistes – à moins qu'il ne s'agisse des ruines du vieux monde.

Comment ne pas penser, à la vue de cette composition en bleu, blanc et rouge, à *Ema Czadská*, la légendaire compagne de *Kisch*, surnommée *Emča Revoluce* (*Ema Révolution*). Et c'est aux couleurs nationales que, après la guerre, le café Montmartre accueille la première République tchécoslovaque tandis que les anciens bohèmes, à l'aube, se sont changés en professeurs et le cubisme en un courant quasiment national. Durant les années vingt, l'énergie insatiable de Waltner donnera encore naissance aux cafés *Dales* et *Montparnasse* ainsi qu'au cabaret *Babylon* mais il n'y eut qu'un Montmartre et les autres ne furent jamais pour lui qu'un vaste épilogue.

Le Café Montmartre

Etězová 7, Praguea 1

République Tchèque

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 23h, le samedi, dimanche et les jours fériés de 12h à 23h.

Texte écrit par *Joseph Krouťvor* traduit *Benoît Meunier*



*Construit en 1913-1914.
Colonnes aux arabesques
orientales
et motifs animaliers,
le Café impérial est situé
dans la Nouvelle Ville,
tout près de la petite gare
Masaryk.*

Café Impérial © Droits réservés Café Impérial

Le Café Impérial

Vous sortez d'un concert à la salle Smetana de la Maison municipale... Vous venez de découvrir la place Venceslas, ses palais urbains et ses passages du début du 20ème siècle... Pour rester dans cette atmosphère de la Belle Epoque, chaleureuse et mondaine, rien de tel qu'une petite halte au Café impérial situé dans la Nouvelle Ville, tout près de la petite gare Masaryk. Les pragois s'y pressent, après avoir attendu plusieurs années sa réouverture après rénovation. On comprend immédiatement pourquoi dès qu'on a franchi la porte d'entrée de ce beau bâtiment à la façade Art déco, construit en 1913-1914. Colonnes aux arabesques orientales et motifs animaliers, chapiteaux méditerranéens stylisés, plafonds en mosaïque, solennel défilé

antique en bas-reliefs, ornements végétaux envahissant les murs... un incroyable décor éclectique et coloré vous accueille et on se sent immédiatement à l'aise.

Avant de vous installer, ne manquez pas de jeter un coup d'oeil sur l'incroyable entrée de l'hôtel du même nom (*entrée rue Na Poříčí*), chef-d'oeuvre d'élégance Art déco. Le personnel est particulièrement attentif, le service discret et efficace. Avant de vous laisser entre de bonnes mains, un dernier conseil : ne boudez pas les desserts et pâtisseries qui comptent parmi les plus délicieux de la ville... et n'hésitez pas à déjeuner ou dîner sur place, on y prépare des plats particulièrement raffinés pour un excellent rapport qualité/prix. .

Café Impérial

Na Poříčí 15

110 00 Prague 1

République Tchèque

www.hotel-imperial.cz



Café Impérial © Droits réservés Café Impérial



Café Impérial © Droits réservés Café Impérial



Café Impérial © Droits réservés Café Impérial



aCafé Impérial © Droits réservés Café Impérial



Photo du Calendrier lavazza 2009 © Droits réservés Annie Leibovitz - Lavazza

Lavazza: italianissime



Photo du Calendrier lavazza 2009 © Droits réservés Annie Leibovitz - Lavazza



Photo du Calendrier lavazza 2009 © Droits réservés Annie Leibovitz - Lavazza



Photo du Calendrier lavazza 2009 © Droits réservés Annie Leibovitz - Lavazza



Photo du Calendrier lavazza 2009 © Droits réservés Annie Leibovitz - Lavazza



Photo du Calendrier lavazza 2009 © Droits réservés Annie Leibovitz - Lavazza



Photo du Calendrier lavazza 2009 © Droits réservés Annie Leibovitz - Lavazza

Rencontre avec Giusseppe Lavazza

Propos recueillis par Jérôme Chapman

Pour l'année 2009, quelle a été la thématique de votre campagne de communication ?

G.L. : Nous avons « italianisé » toute notre communication 2009. Ainsi tous les murs des villes et des aéroports dans toute l'Europe ont déjà accueilli les images impressionnantes d'Annie Leibovitz qui, pour Lavazza, a interprété « l'italianité », un thème très porteur dans le monde entier. Nous confirmons notre forte affinité entre notre marque Lavazza, véritable culte et symbole d'italianité, et la photographie d'auteur en confiant notre campagne internationale 2009 à Annie Leibovitz, qui a également signé le calendrier « *The Italian Espresso Experience* ». Cette année plus que jamais, les images réalisées par cette photographe considérée comme la plus grande portraitiste du monde permet de faire connaître au grand public des photos d'une immense valeur artistique, comme une sorte d'exposition à ciel ouvert, tout en parlant de l'univers Lavazza.

Depuis la mi-octobre 2008, la campagne presse et affichage (coordonnée) a déjà portée la talentueuse signature d'Annie Leibovitz dans 15 pays. Une interprétation très sophistiquée et élégante d'un thème cher à Lavazza : l'italianité envisagée comme un style de vie et, au-delà, comme une façon d'être qui distingue les Italiens dans le monde entier.

Quels ont été les sujets choisis pour le calendrier 2009, la presse et les spots pour la télévision ?

G.L. : Ainsi 3 sujets ont été choisis et intitulés « *Le Cinéma* », « *Louve* » et « *Le Génie* », ce dernier étant lié (seulement dans certains pays) au nouveau système à espresso *A Modo Mio* de Lavazza, tandis que dans 6 pays (Royaume-Uni, Irlande, Roumanie, Pologne, Bulgarie et Australie), un film publicitaire inspiré de la photo « *Le Cinéma* » et décliné aux formats 30 et 20 secondes ont été diffusés d'ores et déjà à la télévision. Les images ont été choisies parmi les photos du calendrier pour représenter

Lavazza et son célèbre espresso, le symbole même de l'italianité dans le monde, et communiquer, avec tout le pouvoir de suggestion et la sensibilité dont est capable Annie Leibovitz, le style de vie et le savoir-vivre italiens intrinsèquement liés à la qualité, autant d'éléments liés à la perception de la marque dans le monde et qui tournent tous autour du personnage principal, le café espresso Lavazza. Le visuel a été signé de l'acrocroche *The Italian Espresso Experience*, titre du calendrier qui met en valeur la tradition et le sentiment d'appartenance de la marque à ses racines, mais aussi sa forte propension à l'innovation et à l'internationalisation, et qui révèle l'attention portée au rituel de l'espresso, dont l'entreprise est le leader. Le concept et le développement de la campagne publicitaire et du calendrier ont été suivis par l'agence Armando Testa, sous la direction créative de Michele Mariani. Cette année, la campagne liée au calendrier Lavazza prévoit sa déclinaison à la télévision avec un spot publicitaire réa-

lisé par Paolo Borgato et Tommaso Bertè, toujours sous la direction de l'agence Armando Testa. Inspiré de la photo « *Le Cinéma* », ce film sera diffusé aux formats 30 et 20 secondes dans 6 pays (Royaume-Uni, Irlande, Roumanie, Pologne, Bulgarie et Australie). Le site du calendrier « *The Italian Espresso Experience* » www.lavazza2009.com est la porte d'embarquement pour un voyage surréaliste au cœur même de l'italianité vue à travers le regard sensible de la photographe américaine Annie Leibovitz pour le calendrier Lavazza 2009. Sur ce site conçu par Testawebdev, Lavazza met à la disposition du public les 7 fascinantes photos du calendrier prises par la célèbre photographe, avec possibilité de les télécharger pour s'en faire des fonds d'écran artistiques.



RENCONTRER AVEC GIUSEPPE LAVAZZA



Hospices de Beaune 2008, la tradition caritative fait oublier la crise

La 148^{ème} vente aux enchères des Hospices n'a pas pu éviter l'effet de la crise avec des quantités et des prix en baisse : un total de 2,8 millions d'euros à comparer au record du Millenium, 5,2 millions en 2000. La pièce des Présidents, le Pommard « Dame de la Charité », classé 1er cru a été adjugée pour 50.000 euros... seulement - mais tout de même ! - à l'Ecossais James Thomson, au profit des enfants d'Asie et de la lutte contre le cancer. Dans un contexte difficile, la Maison Albert Bichot a tenu à rester le premier acheteur avec l'acquisition de 67 pièces - fûts de 228 litres- sur les 554 proposées, 24 cuvées différentes, dont le Clos de la Roche grand cru, cuvée Cyrot Chaudron, pour un montant total de 320.500 euros. Pour le PDG de la maison Bichot, « c'est un signe de reconnaissance pour la qualité de l'élevage des grands vins des Hospices », c'est aussi « l'occasion unique de partager nos valeurs... la défense des

traditions et la capacité unique qu'a le vin à créer du lien social et des relations entre les hommes. Nous sommes heureux que le côté caritatif de cette vente perdure encore aujourd'hui, et que les sommes récoltées permettent de financer des projets importants pour toutes les catégories de personnes. C'est notre côté citoyen et engagé ». La Maison Bichot se voit traditionnellement confier l'élevage des acquisitions de clients prestigieux, comme l'hôtel Intercontinental de Berlin, The Plaza à New-York ou le restaurant "Aoyagi" à Tokyo. L'Hôtel-Dieu de Beaune, connu sous le nom d'Hospices de Beaune, a été fondé en 1443 par Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, afin de venir en aide aux "malades les plus pauvres". Dès 1459, un premier don de vignes permet de financer cet hôpital. Cette coutume perdure aujourd'hui. Les Hospices de Beaune sont à la tête d'un vignoble de 58 ha.

Femmes et vins du Monde

Un Concours International de vins, dégustés exclusivement par les femmes, professionnel et de haut niveau. Au niveau international, les Femmes sont de plus en plus nombreuses dans l'univers de la vigne et du vin. Dans le monde, le plus grand nombre d'acheteurs de vins sont...des femmes ! Ce concours international- où les messieurs sont naturellement les bien-venus- met en lumière le rôle et les

métiers qu'exercent les femmes dans le monde du vin et de la vigne au niveau international à travers les différents collèges dégustatrices internationales.

Dates:

22 et 23 avril 2009 à Monaco.

Dépôt candidatures

avant le 23 mars 2009 -

Dépôt échantillons

avant le 30 mars 2009 -

www.clubfemmesetvinsdumonde.com

Le rosé le plus cher est signé Lichine.

Sacha, le fils du très célèbre Alexis, a pressenti le grand boum des rosés. Attiré par la renommée montante des vins de Provence il a choisi de tout vendre - en Médoc- et d'acquérir un terroir à rosés, le Château d'Esclans sur la commune de La Motte. Pour y faire un « Dom Pérignon sans les bulles » ! Il y produit désormais quatre rosés différents dont le plus travaillé, le « Garrus » est proposé à 80 euros la bouteille ! Un prix qui s'explique par le cépage de vieux grenaches de 80 ans, la récolte manuelle au lever du jour, l'élevage en demi-muids traditionnels provençaux (600 litres) et le bâtonnage de 8 mois. Le bâtonnage consistant à remettre les levures en suspension pour obtenir

plus de corps et des arômes plus complexes. Une vinification signée P. Léon, l'un des tous meilleurs winemakers français.



Pape Clément et Perlita: un beau mariage

Avec Laurent Costes aux fourneaux du Regent Grand Hotel de Bordeaux, le caviar d'Aquitaine était à l'honneur du dîner donné à l'initiative de Michel Berthommier, le tout jeune patron de l'Esturgeonnerie, une des piscicultures de caviar « acipenser baeri » les plus en vue de Gironde. Après un tartare de langoustine relevé de caviar, le producteur a commenté une dégustation de deux caviars, et ce faisant, initié certains des convives. Caviar frais de la semaine, plus pointu, contre caviar affiné plusieurs mois, plus corsé, les effets de la maturation sont sensibles. Chacun a ses adeptes. Pour réconcilier les partisans des deux camps, un caviar sur une pointe de saint pierre en huître « perle blanche » à la plancha et une

déclinaison généreuse et surprenante de trésors des grands vins des propriétés Bernard Magrez. Un La Tour Carnet 2007, blanc ! Un château Fombrauge, Saint Emilion, 2006 blanc ! un Pape Clément blanc, grand cru classé de graves, 2003, et le « Sauternes de ma fille » 2006, médaille d'or Bordeaux 2003. Résultat, du plaisir à la hauteur de l'étonnement du profane découvrant des blancs sur les terroirs des sacro-saints merlots et des cabernets ! Au total, des mariages audacieux, des accords exceptionnels entre deux produits phares du miracle girondin, le caviar « cousu mains », les vins « haute couture ». La maison Bernard Magrez était représentée par Patrice Hateau, directeur d'exploitation et Cyril Bleeker, œnologue.

Dix ans d'accord parfait

Créé en 1999 par le Syndicat des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac, le concours professionnel de gastronomie « l'Accord Parfait » s'ouvre pour la première fois aux chefs de toute l'Europe à l'occasion de sa dixième édition. Le défi proposé: créer une recette originale à partir du thème « porc, pomme de terre et potiron » en alliance avec les vins blancs des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac. L'événement

est placé sous la présidence d'Henri Charvet, Président Euro-Toques France, Restaurant « Au Comte de Gascogne » (Boulogne - France) et sous la présidence d'honneur de Daniel Rameau, Président Euro-Toques International, Restaurant La Rameaudière (Ellange Gare-Luxembourg). Sélection de dix premières recettes ont eu lieu en janvier 2009. La Grande finale est attendue à Bordeaux le 6 avril 2009.



En Bref...

Les « Enchanteurs » enchanteurs pour les 200 ans d'Henriot

Pour fêter ses 200 ans, le Champagne Henriot avait convié ses prescripteurs et clients sur les cinq continents, Japon, Australie, États-Unis...et pour l'Europe, Bordeaux entre autres. Le menu imaginé par le chef bordelais Michel Portos du *Saint James* à Bouliac accompagnait une dégustation de la cuvée de prestige, la Cuvée des Enchanteurs. La directrice commerciale France, Geneviève Pelleter, en avait au préalable présenté les millésimes, une série - presque une verticale - de 5 années

cultes, une vraie leçon de climatologie. Un bouillon moussueux de coquillages et petits légumes pour mettre en valeur l'excellent millésime 1995 caractérisé par son été très chaud, proche des millésimes 1976 et 1983, un fabuleux cœur de caviar au beurre monté et mousseron, pour le millésime 1989, frappé par les gelées de printemps et pour ceux qui ont été épargnés, caractérisé par un très bel équilibre sucre/acidité grâce au soleil de mai. L'atypique millésime 1976, année caniculaire entre toutes, un vin puis-

sant, capiteux proposé en magnum, pétillait sur un jarret de veau confit jus iodé, légumes fumés. Enfin, sur le chocolat, l'exceptionnel 1988-malgré son âge avancé, un vin parfait, d'une exceptionnelle fraîcheur et d'une exceptionnelle finesse dues à la remarquable régularité du cycle végétatif cette année-là, devait laisser aux convives « un souvenir impérissable comme le millésime de garde en champagne ». Grand mariage des bulles et de l'iode, omniprésent dans la cuisine du plus marseillais des chefs bordelais.

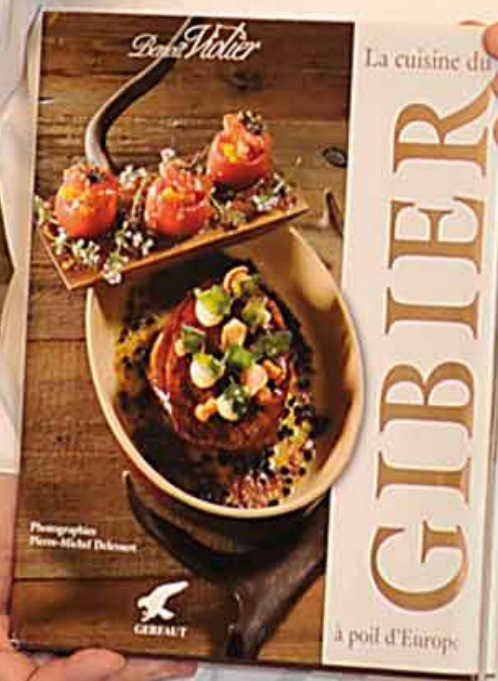


Les meilleurs vins de France 2009, une bible

Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde 2000, a dirigé cette sélection de 7520 vins notés et commentés, plus 1300 domaines classés.

Dans cette édition, les auteurs de *La revue du Vin de France* ont osé retirer la troisième étoile à deux pontes du bordelais, Cheval Blanc et Haut Brion, pas à la hauteur de leur rang, confiant qu'ils sauront renouer avec l'excellence...Bref, ça rigole pas. Toute la vérité aussi sur les cavistes, les grandes surfaces, les foires aux vins, les salons, internet...et autres occasions nouvelles ou traditionnelles d'investir dans de bonnes bouteilles. A avoir sur sa table de chevet...puisqu'à consommer avec modération.







Benoît Violier

et la cuisine du gibier à poil d'Europe dans l'art de la chasse

Par Blaise Guignard

Pour une fois, le titre d'un livre en reflète le contenu avec exactitude! Normal: **Benoît Violier** pèse chaque mot avec la même précision qu'il déploie en cuisine – et, à vrai dire, en toute chose. «*Opus culinaire*», parce que cet ouvrage s'inscrit dans une tradition de haute gastronomie, de recherche de l'excellence et d'innovation au quotidien; «*dans l'art de la chasse*», parce que la cuisine du gibier, telle que la conçoit l'auteur, est le prolongement naturel de l'art cynégétique. Rendre hommage au gibier en sublimant ses qualités gustatives, dans ce sens, obéit à une stricte éthique de la chasse. La chasse, la cuisine: dans la vie de Benoît Violier, on ne saurait dire laquelle des deux passions englobe l'autre. La chasse, son grand-père, son père et ses quatre frères aînés l'avaient dans le sang. Et il a fait ses premiers pas, ou presque, en les y accompagnant à quatre ans déjà. Mais le reste du temps, déjà, il aimait cuisiner avec sa mère et sa grand-mère. Et dans cette famille paysanne de Montils, en Charente-Maritime,

les tablées étaient de douze au minimum – parfois vingt-cinq ou trente. La cuisine, la chasse: l'année de ses seize ans, le jeune homme a pris son premier permis de chasse – et commencé son apprentissage de cuisine. Il le complètera par un CAP de pâtissier, avant de rejoindre les *Compagnons du Tour de France*, sur la suggestion d'un de ses professeurs. Un enseignant perspicace: tout, dans la personnalité de Benoît, personifie la philosophie des compagnons. Voyager pour se perfectionner auprès des meilleurs – et, tout autant, transmettre le savoir acquis. En passant par les plus grandes adresses de la capitale et des quatre points cardinaux – entre autres **Joël Robuchon**, **Bruno Gricourt**, **Benoît Guichard** – sa route le mène à Crissier en 1996, où il met son talent au service de **Frédéric Girardet**, puis **Philippe Rochat**. Partout où il a travaillé, le cuisinier a aussi chassé – et pratiqué tous les gibiers, et tous les modes de chasse: battue, affût, approche, chiens courants, etc... y compris, à titre

d'accompagnant, plusieurs chasses à courre. Professionnel hyperexigeant avec lui-même, virtuose de l'art gastronomique à la précision ahurissante, celui qui a été l'Un des Meilleurs ouvriers de France en 2000 suit sa voie avec engagement, rectitude et un sens éthique remarqué par tous ceux qui le côtoient. Il ne conçoit ses passions que dans une quête permanente et enthousiaste de perfection, mû par sa reconnaissance envers ceux auprès de qui il a appris, et guidé par une conscience aigüe de sa responsabilité de dépositaire d'un savoir peu commun. «La cuisine du gibier à poil d'Europe dans l'art de la chasse» de Benoît Violier est donc un livre de recettes de haute volée consacrées à toutes les sortes de gibier à poil d'Europe, classées par chapitres suivant les espèces. Chacun d'eux s'ouvre par une brève description du gibier et de son mode de chasse (déterminant pour les qualités gustatives de la venaison). Suit le portrait d'un artisan exerçant un métier en relation avec la chasse: taxidermiste, armurier, graveur, coutelier, conducteur de chiens de sang, etc. Le gros du corpus est bien sûr constitué des recettes, rédigées en termes professionnels et concis, incluant des «trucs et astuces» permettant aux chasseurs gastronomes de faire des merveilles avec des morceaux parfois dédaignés. Enfin, l'ouvrage se conclut sur un double lexique gastronomique et cynégétique.





Sarlat fête la truffe - copyright : Francis Lasfargue. Office du Tourisme Sarlat



Alain Brigeassou, trufficulteur, hôte le diamant noir





Sarlat

A la poursuite du diamant noir

Par Michèle Villemur

L'hommage qui vient d'être rendu à la truffe Tuber Mélanosporum de Sarlat, en Périgord noir s'inscrit parmi les événements les plus goûteux de l'année. Danses folkloriques, colloques scientifiques, plantations de chênes truffiers par des écoliers ou visites théâtralisées ponctuèrent, sous un ciel bleu, une fête dédiée à la connaissance et à la gourmandise de la truffe noire.

Jean-Jacques de Peretti, maire de la ville de Sarlat - Copyright Michèle Villemur





Vaisselle en porcelaine signée par l'artisan décorateur M. Valette à Sarlat - Copyright Michèle Villemur

Sarlat : à la poursuite du diamant noir

« Placé sous le patronage du ministre de l'Agriculture et de la Pêche, cet événement organisé à Sarlat, cité médiévale, n'est autre qu'un acte de foi destiné à pérenniser l'avenir de la trufficulture française. Célébrer une truffe de qualité cultivée dans une région où sa renommée assure une garantie depuis plusieurs siècles, quoi de plus naturel ! » dit fièrement le maire de Sarlat, Jean-Jacques de Peretti, citoyen tourné vers sa ville classée Art et Histoire. Les 16 et 17 janvier derniers, sur le marché international de la truffe, place Boissarie et dans ses ruelles, se sont rendues des milliers de personnes. Quel bonheur que d'avoir pu palper, humer mais aussi goûter pour les plus chanceux, au diamant noir magnifi-

quement disposé dans des paniers grâce au Groupement des trufficulteurs du Périgord noir et des régions voisines. « Sur les deux jours, pas moins de quatre vingt kilos de truffes fraîches ont été apportées. Si quinze kilos furent refusés pour une raison d'imperfection, une grande quantité s'acheta entre 400 et 600 euros le kilo ! » déclara Gérard Lasserre, chef sarladais, en même temps qu'il préparait une délicieuse brouillade géante, espérée dès la première heure. Pour cela, Gérard cassa quatre cents œufs, râpa un kilo trois cent de truffes et versa un soupçon de crème fraîche. Plus tard, dans la foule, à l'heure du déjeuner au stand de la « soupe de carcasse », spécialité du coin, on y rencontra plusieurs têtes étoilées venues s'en-

ivrer du parfum de la truffe noire : Michel Trama, trois étoiles à l'Aubergade dans le Lot-et-Garonne, Vincent Arnoult, chef au Vieux Logis en Dordogne, Eric Samson, chef à L'Imaginaire... Michel qui apprécie le champignon rare en profita pour se faire introniser au grade supérieur de la gastronomie par Bernard Reynal, grand Chambellan de la Confrérie de la Tuber Mélanosporum. « En ce début du XXIème siècle, les trufficulteurs, conserveurs, transformateurs ne ressemblent plus à une image que l'on a pu avoir d'eux jadis lorsqu'ils cultivaient les secrets bien gardés ! » affirme le président de la Fédération Française des Trufficulteurs, Jean-Charles Savignac. A ses côtés, Jean-Pierre

Francy, un professionnel venu de Brive la Gaillarde ou Sylvie Bois, présidente du Groupement des Trufficulteurs en Périgord noir se retrouvèrent intervenants, auditeurs ou spectateurs des conférences, représentations de cavage par des chiens truffiers ou aux démonstrations culinaires comme celle que dirigea le chef Jean-Pierre Clément, Fauchon. « De nos festins tu décores la table, Et de ton suc, repu dès le matin, Tel député, qu'on croyait intraitable, Change de boule en allant au scrutin ». La truffe noire rend hommage au bon goût français sublimé dans l'assiette ou sous la plume des plus célèbres écrivains : Montaigne, La Boétie, Eluard... Rappelons à ce propos que l'Aquitaine, dont fait partie son



En haut à gauche 1 : truffes dans un panier - Copyright : Office de Tourisme de Sarlat. En haut à gauche 2 : En Intronisation par Bernard Reynal, Grand Chambellan de la Confrérie de la Tuber Mélanosporum. Le maire et le chef étoilé, Michel Trama reçoivent les insignes suprêmes - Copyright Michèle Villemur. En haut à droite 1 : de novembre à la mi-mars, le diamant noir fait briller la région Aquitaine. Le Périgord noir prend la place de maître - Copyright Michèle Villemur. En haut à droite 2 : Bernard Reynal, Grand Chambellan de la Confrérie de la Tuber Mélanosporum - Copyright Michèle Villemur. En bas à droite : Jean-Pierre Clément, chef de Fauchon régale tous les gourmands - Copyright Michèle Villemur

département la Dordogne est une très importante productrice de truffes de qualité en France. Le **Périgord noir** entretient ses truffières avec soin et fait l'effort de planter chaque année des centaines d'hectares d'arbres truffiers ! Même si certaines récoltes sont perturbées par des irrégularités climatiques, la perspective de la trufficulture dans ces régions traditionnelles est une obligation économique et sociale. « *Ce fut précisément le thème du colloque qui vient de se tenir ici !* » conclut **Franck Duval**, un autre périgourdin dynamique de la fête qui a su, en compagnie de son équipe, faire briller le produit d'exception à son plus haut niveau !

Informations pratiques:

Comment se rendre à Sarlat de Paris

En train : à partir de la gare d'Austerlitz directement ou changement à Brive jusqu'à Souillac

En voiture : autoroute A20 Souillac/Sarlat

Rens. Office du Tourisme :
Tél. : 05 53 31 45 43

Où déjeuner :
Le Petit Manoir. Tél. : 05 53 29 82 14
L'Imaginaire. Tél. : 05 53 51 37 27
L'Aubergade : Michel Trama. 3 étoiles.
Tél. : 5 53 95 31 46

Où dormir :
Hôtel La Couleuvrine.
Tél. : 05 53 59 27 80

On vous offre un chêne truffier ? :
Tél. : 05 56 62 09 62

Vous voulez voir une truffière :
Edouard Aynaud. Tél. : 05 53 29 20 44
(avec chambres)

Alain Brugeass à Chanterac
et aussi vendeur de chiens truffiers.
Tél. : 05 53 90 13 10 (sans chambres)



Rolls de Homard et mangue

Thierry Paludetto et Pino Strafache



Thierry Paludetto et Pino Strafache © 2009 Droits réservés Jérôme Chapman

Rouleaux de homard et de mangue

4 portions - préparation 20 minutes

Ingrédients

Un homard entier 500 gr (pincettes et articulation pour le reste de la décoration) - échalotes finement coupées 6 gr - tomates séchées (finement coupées) 20 gr - une mangue entière (1/2 pour préparation et 1/2 pour décoration) - 1/2 avocat coupé fin - 3 tranches de courgette - poudre de coriandre (utilisée pour cuisine indonésienne) - poudre de curry 2 gr - pistaches coupées 10 gr - sel et poivre à votre goût.

Sauce à la mangue

Jus d'une 1/2 de mangue - jus d'une orange entière - huile d'olive extra vierge 20 gr - 4 feuilles de basilic - sel et poivre à votre goût

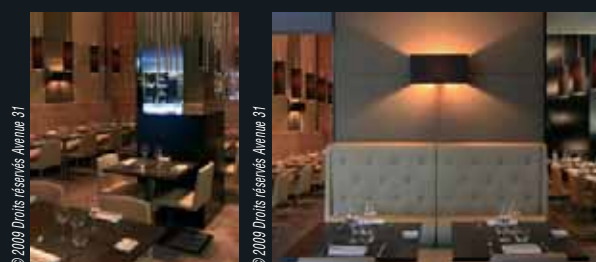
Préparation

Cuire le homard 5 minutes à l'eau bouillante, rafraîchir, décortiqué. Séparer les pincettes et le corps, couper les pincettes en brunoise, le corps en fines tranches. Réserver pour plus tard. Préparer la mangue et l'avocat, couper en brunoise. Ciseler l'échalote et la tomate sèche. Ajouter la pistache concassée, la coriandre et l'huile d'olives. Rectifier l'assaisonnement. Mélanger tous les ingrédients à la brunoise de homard. Tailler la courgette en fines tranches, mettre sur chaque tranche un peu de mélange et rouler les Rolls (prévoir 5 Rolls par personne). Disposer sur les Rolls les fines tranches de homards et citron vert. Préparer la sauce : mélanger tous les ingrédients et passer au mixer, rectifier l'assaisonnement. Tracer un trait de sauce de chaque couleur (vinaigre réduit et mangue) et disposer les Rolls. Servir...

Le restaurant **Avenue 31**, à Monte-Carlo, juste face à la mer, au Larvotto, joue l'ambiance business lunch et dîner lounge. En cuisine, **Thierry Paludetto** et **Pino Strafache** ont mis en place de beaux registres culinaires modernes et savoureux. Avec cuisine imaginative rime cuisine santé... Entre fruits de mer en saison, poissons frais (**Pêcheries de l'Océan à Menton**) et bien d'autres agréables compositions, tout se décline en « terre et mer » autour de la très haute qualité des produits.

Avenue 31

31 Avenue Princesse Grace - 98000 Monte Carlo
Tel. + 377 97 70 31 31 - E-mail: monaco@avenue31.mc



© 2009 Droits réservés Avenue 31

© 2009 Droits réservés Avenue 31

AVENUE 31



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

T. paluodetto & P. stratafaohe



Événement VUELING DRY

Première dégustation de cocktails à 30 000 pieds d'altitude

Vueling, la compagnie aérienne européenne de nouvelle génération a organisé au mois de janvier un cocktail show à bord d'un de ses avions, sur un vol Barcelone-Madrid.

Pendant 50 minutes, la cabine d'un des Airbus A-320 de la compagnie s'est convertie en une cocktaillerie originale, à 30.000 pieds d'altitude, où les passagers ont pu profiter des dernières créations du célèbre cocktailman **Javier de las Muelas**.

Juste après que l'avion ait décollé, les passagers ont pu déguster les incroyables **Fresh Fruit Martinis** (martinis en basse teneur en alcool), **Spoon Martinis Gelatine** (cocktails à déguster à la cuillère) ou **Colada Cloud**, un « nuage » légèrement alcoolisé, créé spécialement pour l'occasion.

C'est **Vicenç Martí**, le Directeur General de Marketing de la compagnie qui a donné la bienvenue aux passagers de ce vol très spécial.

« Nous essayons toujours de faire profiter notre passager d'une expérience de vol unique et exclusive » a-t-il déclaré. **Javier de las Muelas** quant à lui a affirmé :

« Je suis enchanté de participer à cette initiative originale qui permet de faire connaître au grand public le monde des cocktails ». Ce type d'action est très caracté-

ristique de la compagnie aérienne **Vueling**, et de son caractère innovant, « cool » et sympathique. En 2007, la compagnie fut la première à faire mixer un DJ en plein vol, offrant, au plus grand plaisir de ses passagers, un set exclusif du célèbre **David Guetta** dans les airs. Défilés de mode, concert de musique classique, « avant première » de films ne sont que quelques unes des actions originales que Vueling a réalisées en plein vol depuis 2004, l'année qui l'a vu décoller.

Vueling possède à l'heure actuelle une flotte de 17 avions Airbus A-320 et opère dans 26 villes en Europe, parmi lesquelles **Paris** et **Nice**, et a déjà transporté plus de 16 millions de passagers.

www.vueling.com





Vueling et Javier de las Muelas créent “Vueling DRY by Javier de las Muelas”, un concept gastronomico-creatif de degustation de cocktails entre les nuages

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



Les cuisines du restaurant Cellar de Can Roca à Gironne (Espagne) © 2009 Droits réservés Garcia & Casademont



Les cuisines du restaurant Àbac à Barcelone(Espagne) © 2009 Droits réservés Garcia & Casademont



Les cuisines du restaurant Racó de Can Fabes à Sant Celoni (Espagne) © 2009 Droits réservés Garcia & Casademont



Les cuisines du restaurant EBBU à Rosas © 2009 Droits réservés Garcia & Casademont



Les cuisines du restaurant La Xina à Barcelone © 2009 Droits réservés Garcia & Casademont

Garcia & Casademont, styliste des cuisines



Créé en 1979 par Josep Garcia et Joaquim Casademont, Garcia & Casademont, S.A. dessine, produit et installe des cuisines professionnelles de haute gamme pour les secteurs de l'hôtellerie, la restauration et des collectivités : projets faits à mesure et personnalisés en fonction des besoins d'espace et le style culinaire de chaque client. Les débuts de Garcia Casademont, qui à l'époque vendait des machines pour la restauration, furent très durs à cause de l'environnement économique et la haute concurrence. Cette situation changea à la fin des années 80 quand ils décidèrent de passer de la vente de machines au développement de projets de cuisine. C'est un restaurateur de Figueras, installé dans la même ville où la société Garcia Casademont avait son implantation, qui leur demanda de faire un projet pour sa cuisine.

« Nous avons appris plus de lui qu'il en a appris de nous. On a réussi à faire un très beau projet qui existe et fonctionne aujourd'hui et ceci nous a permis de faire notre entrée dans le secteur de la haute cuisine: El Bulli, Racó de Can Fabes, Sant Pau, Celler de Can Roca, Le Jardin des Sens, La Côte Saint Jacques, etc ... » nous confie Joaquim Casademont. La spécialité de Garcia Casademont sont les meubles « en inox » dessinés entièrement sur mesure avec des dessus en un seul bloc, sans joints pour éviter les infiltra-

tions. Construits totalement en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur et avec des bords arrondis ou droits, ils sont fournis avec de solides portes et des tiroirs en conformité avec les normes Gastronorm. « En outre, afin d'éviter des recoins où s'accumule la saleté, les meubles sont spécialement dessinés pour être installés sur des socles maçonnés. S'ils sont réfrigérés, ils sont dessinés avec les groupes frigorifiques à distance avec un système de diffusion optimale du froid. A l'occasion de l'inauguration de nos nouveaux locaux à la fin 2005, nous avons pu rassembler sur la même photo 5 grands chefs qui à cette époque-là avaient tous 3 étoiles au guide Michelin : Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Santi Santamaria et Carme Ruscalleda », ajoute Joaquim Casademont. La philosophie de la société Garcia Casademont est très claire et bien fondée: « nous faisons des cuisines, mais nous ne nous limitons pas "à juste à vendre des machines". Chacune de nos cuisines a été personnalisée en fonction des besoins et le style culinaire de chacun de nos clients. Même si nous avons la chance d'avoir beaucoup des clients étoilés parmi eux, nous développons des projets de cuisine très poussés pour tous nos clients qui nous ont donné leur confiance » confirme Joaquim Casademont et il ajoute: « Pour nous, c'est un grand honneur

d'obtenir la confiance ces chefs très exigeants. Ceci confirme que nous répondons à leur niveau d'exigence, et de ce fait, ils sont totalement contents de nos services. De plus, nous sommes totalement à leur écoute : écouter, écouter et écouter encore nos clients, pour mieux cerner leurs vrais besoins. C'est eux qui vont passer 8 ou 9 heures par jour à travailler dans les cuisines que nous installons, et pour cela le résultat doit être parfait. Dans les restaurants où nous avons installé une cuisine, la meilleure des récompenses, c'est de voir le visage de satisfaction de notre client, et de savoir que l'on a réussi à améliorer et optimiser ses conditions de travail en cuisine. Une cuisine bien faite et bien pensée est aussi un facteur déterminant pour l'ambiance, l'humeur et le confort de travail des équipes autour des fourneaux, qui peuvent ainsi, dans des conditions de travail optimales, donner le meilleur d'elles-mêmes afin de garantir un résultat optimal jusqu'à la table du client en salle. ». Il précise aussi: « Depuis 1979, notre bureau d'études et de recherches travaille intensivement pour optimiser chacun des espaces et assurer la plus grande ergonomie en cuisine pour chacun de nos clients. Nous tenons compte de la rotation des employés et de leur place qui détermine aussi l'espace des mouvements en cuisine afin de mieux rationaliser le travail pour une

meilleure rentabilité finale. Il en va de même pour les espaces réservés au chef des cuisines afin que celui-ci puisse développer dans un total confort toutes ses créations gastronomiques. Le moyen le plus puissant que nous avons de grandir c'est le bouche-à-oreille. Ils se passeront plus de 30 ans avant de renouveler une de nos cuisines dans un restaurant pour un client spécifique. Notre meilleure publicité, c'est nos clients, qui nous recommandent auprès de leurs confrères. C'est ainsi que nous arrivons à obtenir tous nos objectifs en terme de chiffre d'affaires, ce qui nous permet d'avoir aussi de nombreux projets en développement pour des restaurants et des chefs de cuisine renommés internationalement notamment dans toute l'Espagne, mais aussi en France, en Italie, en Norvège, en Danemark, en Allemagne et au Royaume Uni. Au final notre objectif, c'est de jouer la Ligue de Champions des cuisinistes. Et dans tous les cas, nous arrivons toujours à fournir le meilleur service technique possible, avec un cahier des charges annuel préventif associé à un service technique local très performant en partenariats avec des entreprises efficaces et de renom. Ainsi pour chacun de nos projets s'ouvre, avec nos clients, une relation de très longue durée, d'amitié et de confiance. D'ailleurs, je considère que l'on a des amis plutôt que des clients. »

Garcia & Casademont, SA.

Zona recinto ferial C/Alemania, 47 - 17600 Figueras (Gerona)

Tél. +34 972 51 01 00 - Fax: +34 972 67 20 83

E-mail: garciacasademont@garciacasademont.com - Internet: www.garciacasademont.com

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 Confondus



Motoway... Transport à Moto

Fort de son expérience en tant que motard de presse à Paris dans les années 80 (TF1 - Tour de France - RMC - Agence CAPA - CANAL+), puis de ses sept années passées auprès d'un groupe québécois à gérer l'ensemble de la logistique lors de leurs déplacements en France et enfin de dix ans dans l'hôtellerie haut de gamme, 4* et 4* Luxe à Paris et à Courchevel en qualité de Chef Concierge "Clefs d'Or", Pascal Yamin a pu développer un sens aigu du service, de l'écoute des

besoins du client et de faire face à l'imprévu. Il a développé MOTO-WAY, un service taxi à moto, pour un service rapide optimum en tout confort. Equipé de Honda 1800 cc Haut de Gamme, Pascal yamin assure avec son équipe des "courses taxi" en temps record sur les régions lyonnaise et parisienne... Très pratique en temps de grève, de congrès ou salons ou tout simplement pour ne pas rater l'avion ou le train...

Email: contact@motoway.fr
www.motoway.fr



La bière «Kristall Weissbier» choisies par les grands chefs

La bière «Kristall Weissbier» de la brasserie bavaroise Weihenstephan fait partie des heureux élus parmi les vins et bières prestigieuses sélectionnées pour figurer dans l'ouvrage « Le livre des lauréats du Bocuse d'Or - Leurs recettes face aux plus grands vins et bières du monde ». Ce choix des Grands Chefs n'est pas un hasard puisque cette bière blanche filtrée, à la teinte cristalline, a été maintes fois primée lors de concours internationaux. En 2007, elle a notamment devancé 900 variétés de bière en provenance de 39 pays, pour sortir vainqueur toutes catégories du deuxième plus grand concours brassicole mondial, l'« Australian International Beer Awards ». La bière « Kristall Weissbier » de Weihenstephan, la plus ancienne brasserie au Monde, sera commentée dans ce livre par un expert biéologue et associée à la recette d'un lauréat du Bocuse d'Or.

Contact Weihenstephan:

E-mail: office@ta-distribution.com
www.weihenstephaner.de
T.A. Distribution S.A.M
www.ta-distribution.com

Importateur officiel de Weihenstephan et Xan Wellness (France-Monaco)
"Le Saint André", 20 bd de Suisse
98000 Monaco

Tél.: +377 93 50 97 67

Fax.: +377 93 50 97 68

Parution de l'édition
bilingue français-anglais
dès septembre 2009 (PVC : 69 euros)

Fernando Pensato



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



IMMOBILIER D'AFFAIRE ET DE PRESTIGE

Vente et achat hôtels de luxe (murs et fonds)

MGE IMMOBILIER



MGE IMMOBILIER - AGENCE SPECIALISEE - FRANCE

Recherche et vente de terrains, immeubles, hôtels de luxe (murs et fonds) et immobilier de prestige en France et en Europe et disposant d'un vaste réseau de correspondants dans toutes les capitales de l'Union Européenne.

Tél.: +33.(0)9 54 99 83 36 - Fax: +33.(0)9 59 99 83 36

Mobile: +33.(0)6 62 07 83 36

WWW.MG-ENTREPRISE.COM

information : contact@mg-entreprise.com & mg.entreprise@gmail.com

SIRET / 390 010 791 00015



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



"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 palier vos manques de personnels. Etre proche de vous, à l'écoute de vos besoins, de vos préoccupations et de vos souhaits c'est notre ambition car nous sommes « spécialiste » de produits surgelés depuis plus de 18 ans.

COUP DE PATES® est votre partenaire pour vous aider à mieux vivre la passion de votre métier !"

SAS Boul'Pat Service

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

Lavazza Blue, c'est nouveau...

Après plus d'un an de tests réalisés avec succès, Lavazza a lancé « Best Lavazza Ultimate Espresso ». Avec Lavazza, tous les professionnels du café vont bientôt voir la vie en BLUE ! Trésor d'innovation et de technologie, il simplifie la vie des professionnels et emporte la préférence des consommateurs finaux. Spécialement conçu pour répondre à tous les besoins du CHR, Lavazza BLUE propose des machines en phase avec les attentes de tous les types d'établissements. Et pour que chaque client trouve une saveur à son goût, ce système sera alimenté par deux larges gammes de capsules exclusives respectivement dédiées l'une à l'espresso et l'autre aux boissons

chaudes. Pour aller encore plus loin, Lavazza propose aux professionnels ayant choisi la marque, d'approfondir leur connaissance du café dans le cadre de formations dispensées par le Training Centre.

www.lavazzablue.com



De la magie et de la féerie pour le champagne

Non seulement originale, mais très "design", la flûte lumineuse de la société UniledColors (basée en Suisse) fait le bonheur de la clientèle "hip" des meilleurs bars et clubs lounge en Europe.. En effet, cette flûte à champagne lumineuse laisse défiler lentement de multiples couleurs au travers des bulles et du verre, apportant un esprit très festif à table ou au bar. L'effet est réellement féérique.

Ainsi la société Uniled Colors a pu fournir les bars les plus chics des capitales européennes ainsi que nombreux et célèbres clubs à la mode... Rechargeable sur des petits plateaux par induction magnétique, le produit rencontre un vif succès...

Uniledcolors SA

Ch. de la Montagne 136
 CH-1224 Chêne-Bougeries
 Informations: +41 22 348 33 11
 E-mail: info@uniledcolors.net





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

**ABONNEZ-VOUS
 POUR LES
 PROCHAINS NUMÉROS**



Références

Hôteliers-Restaurateurs
 EDITION INTERNATIONALE

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

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

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 -France. 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°21 - 2009



Références

Hôteliers-Restaurateurs
 EDITION INTERNATIONALE

**OFFRE SPÉCIALE 2 COLLECTORS
 PASCAL BARBOT + MARC VEYRAT**

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
☐ le N°19 et le N°20 pour 24 € (France Métropolitaine), 48 € (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 -France. 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°21 - 2009



Références

Hôteliers-Restaurateurs
 EDITION INTERNATIONALE

LE NUMÉRO 21 SEUL: ALAIN PASSARD

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
☐ N°21 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 -France. 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°21 - 2009




le Goût à l'état Pur



Sobragel

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



VIANDES & DÉRIVÉS

Générale Frigorifique Distribution

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

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

Ballico: au service de la gastronomie

C'est en 1973 que Yoackim BALICCO se met à son compte dans le domaine de la distribution des fruits et légumes. En 1986: Yoackim BALICCO rachète *Giuliano* à Cannes la Bocca et 2 ans plus tard Maco Primeurs, distributeur de fruits et légumes et lance par la même occasion une activité de fabrication de jus de fruits. En 1990, c'est le rachat de *Tacchella* à Nice qui devient Balicco Frères. S'ensuivent en 1993, le rachat de Caïs à St Raphaël qui devient Balicco Var et en 1994, c'est la création d'un GIE. Les sociétés Balicco quittent Cannes la Bocca pour s'installer à la Roquette sur Siagne. En 1996, c'est la reprise de *Ikagel* à Cannes la Bocca qui devient *Salmoïka*, une société qui produit un saumon artisanal de très haute qualité en s'inspirant de la méthode ancestrale des « *Tsars de Russie* »... Du très haut de gamme en norme sécurisée sans benzopyrène. Dès l'année 2000, le Groupe Balicco reprend *Palméri* à Nîmes qui devient *Balicco Nîmes* et adhère au groupement Créno. En 2002, le groupe Balicco obtient du marché exclusif de la marque italienne ROBO (*conserves haut de gamme*) pour la vente de ses produits. 2003, voit le rachat de SAPAM à Ollioules qui devient Balicco Méditerranée. Et en 2004, le groupement Créno obtient la certification Iso 9001:2000. Un des sites audités est Balicco Méditerranée. 2004 est aussi le rachat de Poissonnerie

Centrale à Mougins. En 2005: le Groupe Balicco rachète les *Primeuristes* à Cannes la Bocca qui intègre le site de la Roquette sur Siagne et apporte son savoir-faire pour la vente cash. Même année, Balicco quitte le groupement Créno en avril et se lance dans la certification indépendante *Iso 9001:2000* et *Qualipom'Fel*. Les certifications sont obtenus en juin. S'ensuit le rachat de *Jarlandins Primeurs* à Château Arnoux. En 2007, c'est la Création de SNDA à Cannes la Bocca et le groupe rachète la *Halle du Midi* à Monaco (poissonnerie), *Innocentini* à Nice, *Menton, Cannes et Antibes*. L'année 2008 verra l'ouverture de *Promocash* à Antibes. En plus de 36 ans, Yoackim BALICCO aura vraiment créé un grand groupe régional au service de la restauration, de l'hôtellerie et la haute cuisine... Le groupe Balicco est le fournisseur attiré et référencé des plus beaux palaces et des tables étoilées du grand Sud-Est... En 2009, la saga Balicco continue... Et le groupe Balicco continue à servir avec excellence les professionnels des marchés CHR en leurs apportant chaque jour une qualité de service irréprochable.

BALICCO SA
1025, chemin de la Levade
06150 La Roquette sur Siagne
Tél: +33 (0)4 92 19 19 19
Fax: +33(0)4 92 19 19 66
Site internet : www.balicco.fr





Capturez la lumière et libérez les couleurs...



Imaginez vos soirées autrement!

Uniled Colors SA vous présente sa flûte à champagne lumineuse en verre (interchangeable) et rechargeable par induction. Elaborée par des professionnels de l'événement, elle passe lentement par les couleurs de l'arc en ciel en créant immédiatement une ambiance festive. Son effet féérique émerveillera vos convives jusqu'au bout de la nuit, six heures de charges vous offre sept heures d'illumination colorée.

Si vous souhaitez acquérir ce produit exclusif protégé par **copyright** ou obtenir une distribution exclusive dans votre pays... prenez contact avec :

Uniled Colors SA - 136, Chemin de la montagne - 1224 Chêne-Bougeries - Suisse
T +41 22 348 33 11 - +41 79 316 42 79 - info@uniledcolors.net - www.uniledcolors.com



Boucherie de tradition

Demi-Gros - Détail
Viandes - Charcuteries
Volailles

Gibiers - Traiteur
Alimentation Générale
Fromages

FLANDIN CANTINI

23, avenue des Martyrs de la Résistance
83980 Le Lavandou

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



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

Tél. +33 (0)4 77 64 40 79
Fax. +33 (0)4 77 64 44 18
E-mail : mons@mons-fromagerie.fr

Medfel, 1er salon international de la filière Fruits et Légumes de l'EuroMéditerranée

Le Medfel, 1er Salon International d'Affaires de la filière Fruits & Légumes de l'EuroMéditerranée a eu lieu les 28, 29, 30 avril 2009 au Parc des Expositions de Perpignan (France). Le Medfel est un salon 100% Fruits & Légumes Méditerranéens, afin d'ancrer les fruits & légumes méditerranéens

(production, négoce, commerce, import-export, expédition...) qui y exposeront leurs produits et innovations, et ainsi que 50 fournisseurs de transport et logistique du froid et du frais qui présenteront leurs services. Tous les pays seront représentés : France, Italie, Espagne, Portugal, Maroc, Algérie, Tunisie, Malte, Grèce,



sur un marché mondial en pleine évolution, favoriser les flux d'échanges entre Méditerranée, Europe et reste du monde. Les professionnels de la filière Fruits et Légumes et la Région Languedoc Roussillon ont créé le 1er salon international d'affaires de la filière Fruits et Légumes de l'EuroMéditerranée. Carrefour historique de l'Euro-Méditerranée, 1er marché international des Fruits & Légumes, Perpignan qui organise depuis 20 ans le Forum international Europêch, est le lieu stratégique pour accueillir cette nouvelle plateforme de rencontres. Le Medfel sera le plus grand « marché » Méditerranéen, composé de plus de 300 opérateurs du marché

Turquie, Israël, Liban, Syrie, Egypte, Libye... En exposant l'intégralité des produits méditerranéens, le Medfel est la plus grande place de marché, la plus belle vitrine de fruits et légumes et attirera tous les acheteurs internationaux de la filière (GMS, distribution, importateurs, exportateurs, centrales d'achats, grossistes, RHF/RHD, détaillants, courtiers, chargeurs en froid, frais, responsables transport/logistique...). Pour tous les producteurs présents, ce salon a été sera l'opportunité de conquérir de nouveaux marchés et de trouver de nouveaux débouchés. 7.000 à 8.000 acheteurs internationaux y étaient présents.

Le Delas associé au Cantal

Pour la quatrième fois du millénaire, la Maison Le Delas s'est tout récemment associée avec la Mission agroalimentaire Cantal portée par Cantal Expansion, l'Agence de développement économique du Conseil Général du Cantal, pour promouvoir les produits alimentaires de la région Cantal-Auvergne. Du boeuf de l'Aubrac aux fromages de la Margeride, en passant par les lentilles blondes de La Planèze, liqueurs, confits et charcuteries, plus d'une soixantaine de produits diffé-

rents, présentés par une douzaine d'entreprises agroalimentaires cantaliennes étaient à l'honneur, avec un planning d'animations mettant en valeur chacun de ces produits, Auvergne, tel un véritable label agroalimentaire, synonyme de la qualité du terroir régional. « Notre but est de défendre les régions qui, comme le Cantal et l'Auvergne, portent des valeurs gustatives fortement identifiables » a confirmé Antoine Boucomont, Pdg de Le Delas.



Clax Revoflow by JohnsonDiversey

JohnsonDiversey lance SUMA RevoflowTM, la solution idéale pour le lavage et le rinçage de la vaisselle pour les restaurants équipés de convoyeurs. L'excellence du résultat de lavage est une priorité pour un restaurant. Afin de répondre à cette exigence, JohnsonDiversey a développé SUMA RevoflowTM, un système de dosage unique. La sécurité et le confort sur le lieu de travail SUMA RevoflowTM améliore radicalement les conditions de travail du personnel. L'installation hors sol offre un espace dégagé, et le système de cartouches verrouillées empêche tout contact avec le produit pur. Le mélange accidentel de produit est par ailleurs impossible grâce aux détrompeurs et au système de code couleur permet une identification claire des produits. La maîtrise des coûts et le respect de l'environnement est possible grâce à la précision de dosage et à la modularité du doseur. Ainsi les restaurants disposent d'un outil efficace pour maîtriser les consommations de produits et d'eau avec le SUMA RevoflowTM qui offre une visibilité claire sur le budget et l'assurance d'un résultat toujours parfait, sans nécessité de relavage. Tout en étant un avantage économique, c'est aussi un plus grand respect de l'environnement. Le système SUMA RevoflowTM en lui-même permet de réduire de 38% les rejets d'emballages, les espaces de stockage et les émissions de CO₂ liées

au transport, pour minimiser l'impact sur l'environnement. Quant à la gamme de produits détergents associés au système SUMA RevoflowTM, elle propose deux produits éco-labelisés Swan pour le lavage et le rinçage de la vaisselle. Avec une réflexion qui va bien au-delà de la chimie des produits, JohnsonDiversey apporte une solution à ses clients désireux de s'investir dans une démarche globale en faveur d'un développement durable.

Par ailleurs, JohnsonDiversey propose une gamme très complète de produits et de machines pour l'hygiène et l'entretien, à destination des professionnels. JohnsonDiversey apporte à ses clients expertise et savoir-faire, que ce soit en matière de produits d'hygiène, de matériels ou de service.

JohnsonDiversey France

9/11 avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay sous Bois
www.johnsondiversey.fr

Adresses des distributeurs commercialisant les produits

JohnsonDiversey sur demande au:

Tél. : +33 (0) 1 45 14 76 76

Fax : +33 (0) 1 45 74 76 76



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



Nos Ambitions « S'imposer comme un acteur majeur différent et compétitif dans les métiers de l'hygiène professionnelle »

Nos Atouts

Une offre de service complète et adaptée

Une Force de Vente

Diagnostic et étude préliminaire Propositions de solutions adaptées à vos besoins
Suivi de mise en œuvre

Une Equipe Technique

SAV efficace et disponible Informations et conseils techniques
Installation et maintenance du matériel

Un Service conseil

Développement de solutions spécifiques - Mise en place de protocoles (HACCP)
personnalisés - Assistance technique à la vente Démonstration de matériel Formation

ZA Les Plantades RN98 - 83130 La Garde

Téléphone : 04 94 14 71 14

Fax : 04 94 14 71 11

e-mail : info@orru.com



C'est à lire ou écouter

Livres, Guides, magazines et CD



Guide des Vins Suisses

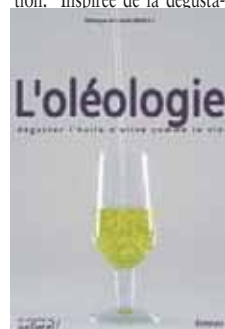
Un excellent guide pour découvrir les meilleurs vignobles suisses. Préfacé par le président de la confédération Monsieur Pascal Couchepin, l'ouvrage présente le vignoble suisse en quelques chiffres : surfaces, cépages, consommation... et aussi en questions, avec un jeu des questions-réponses pour mieux connaître le vignoble et les vins suisses. Par ailleurs, ce guide décrit les principaux cépages cultivés en Suisse et présente les 33 cépages cultivés en Suisse, des plus connus et plantés (*pinot noir* ou *chasselas*) ... aux plus locaux (*amigne*, *servagnin* ou *räuschling*). Le guide présente aussi le Grand Prix du Vin Suisse, les coulisses des dégustations, les grands vainqueurs des 9 catégories de vins dégustés et la liste des vins médaillés de l'édition 2008. Le guide offre aussi une belle présentation de chacune des régions viticoles suisses (450 portraits de domaines viticoles) avec leurs cépages, la culture, les vins emblématiques et quelques astuces et idées pour découvrir autrement les régions accompagnés d'une foule d'informations pratiques (jours d'ouverture, paiement par carte bancaire, prix des vins...) associées à un index par nom de domaine et nom de vigneron ainsi qu'un glossaire avec quelques définitions des principaux termes techniques employés dans le guide.

Édité chez Vinéa :
39 francs suisses
www.guide-des-vins-suisses.ch

L'oléologie déguster l'huile d'olive comme le vin

Monique Brault
et Lionel Brault

Sous le terme nouveau l'oléologie, se dessine une démarche inventée par Monique et Lionel Brault qui consiste à faire comprendre et apprécier ce produit naturel qu'est l'huile d'olive, en faire découvrir ses richesses au grand public et ainsi initier un nouveau mode d'alimentation. Inspirée de la dégustation du vin, l'oléologie consiste à donner du sens à ce que l'on mange, elle apporte une meilleure connaissance des huiles d'olives, de ses composantes, de ses caractéristiques et de ses arômes. Elle invite le goûteur à repérer les différents arômes des huiles, puis des plats et permet une meilleure compréhension de nos propres mécanismes sensoriels pour mieux acheter, mieux apprécier, mieux cuisiner... et au final, être en meilleure santé. Enfin, elle propose de nouvelles utilisations de l'huile d'olive et suscite la créativité dans la confection des plats. Un livre unique sur ce sujet, en phase avec les questions actuelles du bien manger et du bien vivre, du naturel, de la santé et du régime méditerranéen...



tion du vin, l'oléologie consiste à donner du sens à ce que l'on mange, elle apporte une meilleure connaissance des huiles d'olives, de ses composantes, de ses caractéristiques et de ses arômes. Elle invite le goûteur à repérer les différents arômes des huiles, puis des plats et permet une meilleure compréhension de nos propres mécanismes sensoriels pour mieux acheter, mieux apprécier, mieux cuisiner... et au final, être en meilleure santé. Enfin, elle propose de nouvelles utilisations de l'huile d'olive et suscite la créativité dans la confection des plats. Un livre unique sur ce sujet, en phase avec les questions actuelles du bien manger et du bien vivre, du naturel, de la santé et du régime méditerranéen...

Edisud
Broché, 192 pages
20 euros



Tapas, Antipasti & Aperos

Saveurs du soleil et présentation en portions, pour des apéritifs variés et colorés : c'est ce que propose cet ouvrage, qui emprunte à la cuisine de nos voisins méditerranéens ses préparations les plus originales. Étonnez vos convives avec des tapas de noix de Saint-Jacques parfumées au safran, avec des brochettes "façon mauresque" ou bien avec des champignons farcis. À moins que vous ne préfériez les régaler d'antipasti typiquement italiens : prosciutto et figues farcies, fleurs de courgettes frites, mousse au fromage frais et aux crevettes, etc. À l'heure de l'apéritif, il n'y a rien de plus agréable que de découvrir ces assortiments de petites préparations toutes plus jolies et plus parfumées les unes que les autres. À la fois classiques et originales, ces recettes sont inratables ! L'auteur • Alice Delville est auteur de plusieurs livres de cuisine, parmi lesquels Pains et variations maison, La cuisine du soleil, etc
City Éditions
Hachette-Livre
96 pages, 11,90 euros

Le Vin et la Mer par Marc Lagrange

L'ouvrage débute sur les liens entre le vin et la mer dans la mythologie ainsi que les rites initiatiques que ce soit dans la Marine avec le passage des lignes ou chez les autres marins avec les bénédictions des bateaux. On ne peut pas

omettre les ports, qui hier servaient de point d'ancrage et d'échange pour le commerce de denrées variées – dont le vin – et d'esclaves. La deuxième partie aborde plus précisément le vin à bord des bateaux qui naviguent : le vin consommé par les clients des transatlantiques, le vin cause d'ivrognerie à bord des navires, le bateau comme moyen d'éviter la prohibition. On note également l'influence de la mer sur certains vocables directement liés au vin comme des noms de châteaux, des métaphores, expressions. L'ouvrage traite également des naufrages et des cargaisons de vin laissées au fond de l'eau. Le troisième volet nous emmène d'île en île



visiter certains vignobles méconnus entourés d'eau qui valent le détour. On commence par des vignobles implantés dans des îles françaises, puis petit à petit on s'éloigne pour faire connaissance avec des vignes plantées aux quatre coins du globe. Un ouvrage pour épicuriens qui aiment les grands espaces et une invitation au voyage et à la connaissance.

Editions Feret
192 pages 49 euros.

Hôtel Coste 11

Les précédents exemplaires se sont déjà vendus à plus de 3 millions de copies. Stéphane Pompougnac s'est en effet vu remettre le 18 septembre dernier quatre disques de platine

et un disque d'or pour récompenser les ventes de ces précédents opus, notamment à l'export dans le monde entier. Cette 11ème compilation Costes contient plus d'une heure de mix aux tendances actuelles, électro, lounge,



bossa-nova, nu-jazz, trip-hop, ambient, house, pop et rock. Acoustique et international, ce mix nous entraîne de l'Italie au Brésil sans négliger les sonorités anglo-saxonnes. Cette édition est aussi placée sous le signe de la découverte avec cinq inédits dont Variety Lab avec "Soda pop confusion" extrait de l'album "We! Happy few", Shazz avec "Mirage" extrait de l'album "Heritage", Stéphane Pompougnac avec "Eden", Villa Black avec la reprise de "Broken wings" et un Costes edit du morceau "Enzo" de Kraak & Smaak. Après dix ans d'existence, Hôtel Costes reste et restera la référence incontournable de l'élégance. Aujourd'hui, ces éditions ont déjà fait le tour du monde, entraînant dans les coursives de ce paquebot des nuits parisiennes plus de trois millions de passagers hypnotisés par ces histoires racontées par Stéphane Pompougnac. Lorsqu'on évoque la carrière de Stéphane Pompougnac, on fait obligatoirement référence à l'Hôtel Costes.



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

SALMOÏKA

La Passion du Saumon Fumé



*Saumon frais
Saumon fumé à l'ancienne*

www.salmoika.com



Fabrication artisanale - Elaboré à Cannes - France
Tél. : +33 (0) 4 93 47 57 40 - Fax : +33 (0) 4 93 47 57 41