

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 Ducasse

Le Jules Verne avec Pascal Féraud

Le Carré des Feuillants

Alain Dutournier, cuisinier du bonheur

Reportages et interviews : Sébastien Broda, Bertrand Schmitt, Thierry Thiercelin, Bernard Vaussion, Guillaume Gomez, Javier et Sergio Torres, Sergi Uriol, Denis Martin, Daniel Boulud, Philippe Starck, Richard Fuchs, Frédéric Ferrero, Jean Teissier, Joël Robuchon...

L 15635 - 22 - F: 8,50 € - AL



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 • olot - les cols • begur - hotel aiguablava • 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 tragaluz • 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 • lluçanès • 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) - mandí - 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 gaudi • vendrell - hotel ra • calafell - hostel 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 - gastronium • 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 colombino)

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.garciacasademont.com

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

**GARCIA
CASADEMONT**

cocinas de confianza • reliable kitchens • cuisines de confiance



el celler de can roca - girona



edito

Alain Ducasse a gagné son « Paris » à la Tour Eiffel avec son restaurant le Jules Verne et la cuisine de Pascal Féraud. Au Carré des Feuillants, Alain Dutournier enchante les papilles des gourmets du monde entier avec une cuisine haute en saveurs et délicatesse. A Cannes, Sébastien Broda régale la Croisette, tandis que Bertrand Schmitt joue les grands classiques du Fouquet's cannois. Vers Saint-Tropez, sur les collines de Gassin, Thierry Thiercelin continue d'émerveiller sa clientèle dans le cadre de la Villa Belrose, sur des airs de Méditerranée. De leurs côtés, Bernard Vaussion et Guillaume Gomez jouent « à budget serré » la tenue des Cuisines du Palais de l'Elysée et l'assurent avec brio. A Barcelone du haut de 24ème étage du ME HOTEL, Javier et Sergio Torres sont devenus les coqueluches des gourmets de toute la capitale catalane, ils ont déjà la tête dans les étoiles. En Suisse, Denis Martin lance « Collection », sa dernière création de plats avant-gardistes. En centre Europe, les Pragoïs rêvent d'une « révolution de Velours gastronomique ». A l'autre bout de la planète, à Pékin, la gastronomie ne connaît pas du tout la crise, entre faste et traditions, c'est plaisirs des yeux et du palais.

Bonne lecture avec Références Hôteliers-Restaurateurs

Jérôme CHAPMAN
Directeur de la Publication

Photo en couverture : Bar en filet - Le Jules Verne - © 2009 - Eric Laignel

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 : +33 413 416 135

Gérant et Directeur de la publication

Jérôme Chapman
Mobile : +33 6 988 770 13

Rédacteur en chef

Jérôme Chapman

platinumpp@free.fr

Rédacteur en chef adjoint

Michèle Villemur

Grand Reporter Monde

Marie Christiane Courtioux

Correspondants de rédaction :

Bernard Deloupy (Provence Côte d'Azur - France)

Cécile D'Orville (Paris - France),

Patricia Despant (Suisse)

Cyril Demazis (Canada),

Martial Nuevo (Amérique du Sud),

Kevin Veal (U.S.A.), Robert Kaelis (Australie)

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 : Magdenelle Duchâteau

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

Magazine Références Hôteliers Restaurateurs®

(Marque déposée)

Diffusion en kiosques

et sur Internet www.magazinereferences.com

vente au numéro ou par abonnement

et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 3^e trimestre 2009

© Copyright 2009

ISSN 1629-9817



N°22 sommaire



Terre d'Escapade © 2009 Denis Martin - Denis Martin



Alain Ducasse © 2009 Denis Martin - Denis Martin



Pierre Vicaire © 2009 Denis Martin - Denis Martin



6 Oktoberfest 2009
à Monaco au Café de Paris

8 La Villa Belrose
La magie de l'été Indien

10 Actualités restaurants
Christophe Dufau, 1 an déjà



17 Actualités hôtels
Le Royal Evian, le premier 5 étoiles

12 Sébastien Broda
régale la Croisette



14 Le Fouquet's
à Cannes avec Bertrand Schmitt



18 Warwick International Hôtels
Une fabuleuse expansion

20 Le Jules Verne
Paris gagné
pour Alain Ducasse



28 Alain Dutournier
Le Carré des Feuillants

34 Bernard Vaussion
Capitaine de cuisine à L'Elysée



40 Dos Cielos
Gastronomie dans le ciel
Javier et Sergio Torres

48 Barcelone
ME HOTEL... Unique !

50 Collection
By Denis Martin



© 2009 Druis Réserve Maison Bouill Bouill



© 2009 Druis Réserve Maison Bouill Bouill



© 2009 Druis Réserve Maison Bouill Bouill



Tout les Fêtes - Des Cuis © 2009 - Druis Réserve Maison Bouill Bouill



54 Pékin
Tendance et Traditions

60 Lan Club
Baroque...ssime !



78 Prague
dans l'ère du temps

82 Buddha-Bar Hotel
à Prague



100 L'Esprit Côte d'Azur...
De Monaco à Roquebrune-sur-Argens
en passant par Cannes

114 In Vino Veritas
L'actualité du vin



116 Agecotel 2010
Le salon de Référence

118 Boutique : Debailleul Antibes
de Jean Teissier

120 Entretien
avec Frédéric Ferrero



122 Fournisseurs
D'ici et d'ailleurs



130 C'est à Lire
Tout sur le Pain



Tous ensemble: "ein Prost der Gemuetlichkeit!"

Oktoberfest 2009

au Café de Paris Monte-Carlo...
Du 16 au 25 octobre 2009



Du 16 au 25 octobre, sous un chapiteau dressé aux couleurs de Monaco et de la Bavière et placé sur la nouvelle terrasse du Café de Paris, se déroulera Oktoberfest 2009 selon la pure tradition bavaroise. Organisée par la Société des Bains de Mer et la TA Distribution SAM, cette quatrième édition s'annonce d'ores et déjà très riche en nouveautés. La cérémonie d'ouverture aura lieu à l'intérieur du chapiteau du Café de Paris le 16 octobre à 20h00 et sera à l'image de l'Oktoberfest munichoise. En effet, cette fête germano-monégasque sera inaugurée, en présence de S.A.S. le Prince Souverain Albert II, de personnalités monégasques et d'une délégation bavaroise, par la mise en perce traditionnelle du premier fût de bière. C'est alors que sera prononcé le traditionnel « O'Zapft is »! Le groupe « Echt Guat » qui avait remporté un grand succès lors de l'édition précédente sera accompagné cette année par la chanteuse Sabine Kapfinger et animera cette manifestation avec un répertoire très varié, créant une ambiance joyeuse et festive, y compris jusque sur la piste de danse. Pendant la cérémonie d'ouverture, la formation folklorique monégasque « La Palladienne » se joindra à « Echt Guat » pour célébrer cet événement qui resserre les liens amicaux entre la Principauté et la Bavière. Côté Bière et Gastronomie: Ce sera la Brasserie d'Etat Weihenstephan, la plus ancienne du monde, qui proposera, avec ses différentes bières, le meilleur de la tradition bavaroise. Les bières présentes seront Weihenstephaner Original, Hefeweissbier (bière blanche) et la Kristallweissbier qui a remporté le très envié « Grand Champion Trophy » à Melbourne. Une carte variée avec des spécialités allemandes a été composée, dont bon nombre d'ingrédients seront importés de Bavière: pendant ces 10 jours d'Oktoberfest, sous le chapiteau du Café de Paris, le Chef allemand Bruno Henrich sera aux côtés de son homologue Jacques Lambert du Café de Paris, afin d'assurer une gastronomie de haut niveau en coordination avec Stefano Brancato, le directeur du Café de Paris-S.B.M.. Attention supplémentaire, pour les personnes ne consommant pas d'alcool... leur bien-être ne sera pas oublié... Elles pourront prendre part à cette belle ambiance bavaroise, tout en dégustant une boisson fruitée aux vertus anti-oxydantes riche en xanthohumol, dérivé naturel du houblon: la boisson santé Xan wellness sans alcool, développée par les chercheurs de l'Université Technique de Munich en collaboration avec la brasserie Weihenstephan est distribuée exclusivement par la Ta-Xan AG.

Café de Paris

Place du Casino - Monte-Carlo

98000 Monaco

Réervations : +377 98 06 76 23 - +377 98 06 76 24

A partir de 14 euros

Du 16 au 25 octobre - le soir de 19h à 00h30

Contact Weihenstephan et XAN wellness France:

www.ta-distribution.com - www.xan.com

De gauche à droite: M. Tonio Arcaini, Président TA Distribution et TA XAN AG, Dr. Schraedler, Directeur de la brasserie Weihenstephan et S.A.S. le Prince Albert



Arrivée de S.A.S. le Prince Albert, accompagnée de Mlle Charlene Wittstock à la dernière édition de l'Oktoberfest.



Villa Belrose à Gassin

Magie de l'été indien

La Villa Belrose (*Althoff Hotels*) est un lieu ... unique sur toute la Côte. Nichée sur une belle colline de Gassin face à la mer, la Villa Belrose, à l'architecture d'inspiration florentine, est un must pour les amateurs de chic et quiétude... loin des tumultes estivaux et mondains. La Villa Belrose, à dix minutes du célèbre Saint-Tropez, offre une époustouflante vue panoramique sur le Golfe de St Tropez.

Sous la houlette du très sympathique **Robert-Jan van Straaten** (*directeur général*), la Villa Belrose rayonne de bien-être... Accueil et service sont d'une exceptionnelle attention (*ce qui se perd même dans les palaces de nos jours*). Avec ses 40 chambres et suites, la Villa Belrose offre un havre de tranquillité... dans un confort de classe : salle de bain en marbre d'Italie, meubles de style Louis XIV et terrasse privée jusqu'à 30 m². Côté cuisine, la Villa Belrose est aussi une table gastronomique reconnue et réputée internationalement, grâce au talent de **Thierry Thiercelin** (*1 étoile au Guide Michelin depuis 2002 - 16 au GaultMillau*). Ainsi, à chaque saison Thierry Thiercelin honore sa clientèle d'une cuisine très "Méditerranée" autour des meilleurs produits : « tous les légumes des jardins Niçois crus et cuits autour d'une dentelle de pommes de terre et parmesan » ; « queues d'écrevisses et légumes en bourride sur une gelée de tomate, crème émulsionnée de basilic et riquette » ; « queue de homard piquée d'amandes fraîches cuite meunière, courgettes fleur farcies, beurre de nage et truffes d'été » ; « poulette rôtie aux écrevisses, basilic sous la peau et giroles » ou « paume de ris de veau laquée à la marjolaine, strates d'aubergines, tomates confites et pâtes fraîches ». Saveurs et couleurs sont au diapason dans l'assiette en totale harmonie avec les sélections pointues de **Sophie Ribera**, l'excellente sommelière des lieux. La Villa Belrose, c'est magique!

Villa Belrose

Boulevard des Crêtes - 83580 - Gassin - France
Tél. : + 33 (0)4 94 55 97 97

E-mail : belrose@relaischateaux.com

Internet: www.villabelrose.com

Menus: 95, 125 euros - Carte: 84, 124 euros



La terrasse de la Villa Belrose à Gassin © 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman



La Villa Belrose © 2009 Droits réservés - Villa Belrose

Loin des tumultes
estivaux et mondains.

La Villa Belrose,
à dix minutes
du célèbre Saint-Tropez,
offre une époustouflante
vue panoramique
sur la mer.



La Villa Belrose © 2009 Droits réservés Villa Belrose



La Villa Belrose © 2009 Droits réservés Villa Belrose



L'anniversaire des Bacchanales à Vence © 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Yves Merville - La Table d'Yves © 2009 - Droits réservés Apicius - La Table d'Yves



Laurent Descout et ses collaboratrices © Droits-réservés 2009 - Jérôme Chapman

La Plage 45

Si la Plage 45, plage du Grand Hôtel à Cannes s'est mise à l'heure de la gastronomie avec la délicieuse cuisine de Sébastien Broda (chef des cuisines), Silver Simonet (second de cuisine) et Pascal Picasse (chef pâtissier), le trio créatif du Grand Hôtel. Cette belle plage cannoise s'est aussi attachée les services d'un excellent directeur, en la personne de Laurent Descout, entouré d'une équipe très efficace. Avec son ambiance loun-gy, son service « plein sourire » et sa très belle gastronomie, la Plage 45 fera encore les beaux jours de la Croisette jusqu'à la fin de l'été indien.

Christophe Dufau, 1^{er} anniversaire à Vence

Pour le premier anniversaire du restaurant « Les « Bacchanales » à Vence, Christophe Dufau a créé l'événement sur la Côte d'Azur. Après le slow-food, la street-food. Une nouvelle tendance prometteuse en ces temps de crise ? Après avoir récupéré dans sa maison bourgeoise vençoise l'étoile du Guide Michelin obtenue dans son restaurant de poche de Tournettes-sur-Loup, l'étoile montante des chefs de la Côte d'Azur se réjouit. Ce premier anniversaire qui sonne comme une consécration, il le fête en fanfare comme une jam session gourmande, musicale et jubilatoire, en équipe avec certains des meilleurs cuisiniers au monde. Il innove en osant aller à la rencontre de la street-food lors d'une garden-party aux accents prémonitoires. Autour de sa surprenante « *roulotte Bacchanales* », quelques-uns parmi les meilleurs chefs du moment ouvrent peut-être ce soir-là la voie à un véritable remède anti-crise : la gastronomie de rue. Les jardins de l'ancien hôtel-pension « *Beau-séjour* », une maison de maître des années trente située à un jet de petit pain de la chapelle Matisse, sont théâtralisés pour l'occasion en support de street-art. Découpages irrévérencieux, tags bon enfant et déco résolument urbaine habillent les arbres, apportant la répartition aux œuvres colorées du

sculpteur Paco Sagasta. Une foule de gourmets s'était pressée autour du van et des tréteaux dressés par les vedettes du jour, venus à l'invitation du chef-proprétaire : Son complice de toujours, Bernard Chesneau, inventeur de la cuisine gastronomique mobile en Scandinavie, propose un *agneau farci au couscous, accompagnés d'abricots et aubergines à la sauce piquante orientale*. René Redzepi (2 étoiles Michelin au Danemark), classé « *troisième meilleur chef du monde 2009* », venu spécialement de Copenhague, s'affaire pour sa part autour d'une savoureuse *soupe fraîche de concombres et légumes*. Mauro Colagreco (1 étoile Michelin en France), « *cuisinier français de l'année 2009* », avait fait servir une rafraîchissante *salade de tomates au pistou frais et boulette de mozzarella frite*. Quant à Armand Arnal (1 étoile Michelin en France), il faisait découvrir des aubergines au vinaigre, tomate cerise et pesto de basilic sauvage. Enfin, Andrea Petrini, chef et critique transalpin, s'amusa à apporter une touche exotique avec son risotto zen aux coquillages. De son côté, Dufau administre ses inoubliables *gressins au pistou* et un étonnant *fromage frais du pic voisin des Courmettes fumé par ses soins* - expérience danoise oblige - dans un jus de cendres. Un 1^{er} anniversaire fort réussi et qui sonne comme un manifeste. La cuisine de rue tutoie enfin la gastronomie...

La Provence gourmande.. comme on l'aime!

Au pied du village de Fayence, la Table d'Yves, nichée dans un havre de verdure, est l'une des belles tables de références en campagne varoise (*Bib Gourmand Michelin 2009*). Cette maison ensoleillée de belles saveurs, discrète et constante, propose une cuisine du marché, très méditerranéenne provençale, honorée au gré des saisons par les subtiles inspirations d'Yves Merville. Cette halte gourmande, aux multiples charmes, vaut amplement le détour avec ses 3 menus-carte (*on peut choisir ses plats d'un menu à l'autre*) et honore la Provence gourmande de mille saveurs en total respect du produit et autour d'un registre classico-moderne bien maîtrisé. Ici, on aime déjeuner et dîner en salle ou dans l'agréable patio au hasard des savoureuses préparations du chef: « *gâteau d'aubergines confites au coulis de tomates, quenelle de chèvre frais et pousses de salades* » : « *cuisse de lapereau désossée et confite au citron et aux olives, polenta crémeuse au parmesan* » : « *risotto de grosses crevettes aux épices douces, tuile au parmesan* ». Service en salle, rapide et souriant, supervisé et assuré par Isabelle Merville (*l'épouse du chef*). Une table merveilleuse toute en belles surprises et idéale chaque jour de l'année.

Tél : +33 4 94 76 08 44

Internet : www.latabledyves.com

Agécotel

24^{ème} salon Professionnel Méditerranéen

Cafés - Hôtels - Restaurants - Gastronomie - Collectivités



**SOYEZ ACTEURS
DE LA REPRISE !**

★★★★★

Ils seront présents au Salon AGEHOTEL ...



Joël Robuchon

Président d'honneur
du concours
« Le Neptune d'Or »

Andrée Rosier

Présidente d'honneur
du 50^{ème} Grand Prix
International
Auguste Escoffier®



Léa Linster

Présidente d'honneur
du concours
« La Main d'Or au Féminin »

Jacques le Divellec

Président d'honneur
du concours
« La Perle d'Or »



Tél. 04 92 00 20 80


nicexpo

www.agecotel.com



Silver Simonet (à gauche) Sébastien Broda (à droite) © 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Park 45

Restaurant & Lounge

par Sébastien Broda

Depuis son arrivée, en début d'année, dans les cuisines du Park 45 (restaurant du Grand Hôtel à Cannes), Sébastien Broda a su séduire la belle clientèle qui fréquente la célèbre Croisette. Mettant en scène dans les assiettes, des compositions culinaires, hautes en saveurs et couleurs, Sébastien Broda et Silver Simonet, son second de cuisine et ancien de Ducasse au Louis XV, ont mis tout leur talent pour créer la carte de la Plage 45, situé en contre-bas de l'hôtel. Ainsi la gastronomie s'est déplacée à la plage le temps de la haute saison et de l'été indien. Cependant, au restaurant Park 45, les créations gastronomiques continuent à égayer les papilles des cannois et de la clientèle internationale qui fréquentent les lieux. Bien pensée et épurée, composée de produits frais de saison, dans un esprit contemporain, la carte plaît énormément: « emietté de tourteaux, pulpe d'avocat épicée, gelée et huile de citron » ; « homard juste tiédi à l'huile d'olives, multicolore de légumes au pistou, sablé de parmesan » ; « tranche de mérone snackée aux cébettes, gros épeautre aux herbes fraîches, copeaux de légumes à l'huile citron, sucs de poisson aux sésames » ; « pièce d'agneau marinée au piment d'Espelette, rôtie sur pique, fondue de poivron, tomate et oignon à la coriandre, petit coco blanc au jus » ; déclinaison autour du veau, le ris poêlé, le quasi rôti, le jarret confit au jus, artichaut, champignon, truffe, tomate, olive, jus réduit ». Un travail de Haute Couture autour des belles saveurs. On n'oublie pas l'excellent travail de Pascal Picasse, chef pâtissier de haute volée, avec de très belles créations: « émulsion framboise sur un chocolat noir, biscuit dacquoise et son sorbet framboise citron » ou encore « abricot rôti au romarin sur un macaron et sa tuile citron, glace amande »... Rien de plus à ajouter, c'est un vrai régal!



© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Le Park 45

Grand Hôtel Cannes

Bd de la Croisette

06400 · Cannes · France

Tél.: +33 (0)4 93 38 15 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, 40 et 60 euros

A la Carte: 50 euros

Fouquet's cannes

Bertrand Schmitt © 2009 - Droits réservés Groupe Lucien Barrière





Fouquet's Cannes

Situé à l'angle des Champs Elysées et de l'Avenue George V, la célèbre brasserie parisienne, a été lancée le 8 novembre 1899, par Louis Fouquet. Classé monument historique en 1988, propriété du **Groupe Lucien Barrière** depuis novembre 1999, Le Fouquet's est l'un des grands rendez-vous de la vie culturelle française. La vie du Fouquet's se confond essentiellement avec celle du Tout-Paris. C'est durant l'hiver 2001, que l'enseigne Fouquet's s'installe au Majestic Barrière à Cannes, au cœur de la mythique Croisette. Même concept, même décoration (*signée Jacques Garcia*), la célèbre brasserie de luxe devient aussi cannoise et reprend avec bonheur l'esprit chic et décontracté qui a fait le succès de son aînée parisienne. On retrouve ainsi un air de

ressemblance entre les deux établissements avec, notamment, le mariage généreux du rouge carmin et du doré qui habille les sols et les fauteuils capitonnés. Mais le restaurant du Majestic Barrière s'inspire aussi de la couleur locale en rendant hommage au Festival de Cannes. Une galerie de 400 *photos de stars*, collection unique retraçant toute l'histoire de Cannes et du Septième Art. Ainsi, comme à Paris, Le Fouquet's Cannes est le lieu de rendez-vous des hommes d'affaires, des stars du show-biz et du cinéma. C'est aussi un rendez-vous gourmand, dans l'esprit belle brasserie, avec une cuisine de qualité proposée par **Bertrand Schmitt**, le plus azuréen des chefs alsaciens: « *poupeton de fleur de courgette farcie* » ; « *dos de loup rôti et pointes d'asperges vertes, fricassée*



Bertrand Schmitt © 2009 - Droits réservés Groupe Barrière

de morilles, cappuccino Brut Princesse Depardieu » ; « *côtes d'agneau alla plancha, tatin de légumes provençale, jus à la fleur de thym* » ... Bertrand Schmitt est un grand professionnel, rigoureux et discret. Il fut initié par Roger Vergé au Moulin de Mougins. Ainsi la cuisine, au Fouquet's Cannes, sent bon la Méditerranée autour des meilleurs produits de saison (*fruits, légumes et poissons fournis par l'excellente Maison Balicco, un des meilleurs fournisseurs de la région*).

Fouquet's - Cannes

10, La Croisette

06400 Cannes - France

Tél : +33 (0)4 92 98 77 00

Prix: 16 à 66 euros

Formule déjeuner (jusqu'à 18h) :

entrée, plat et dessert à 50 euros

Parking (payant)

E-Mail :

fouquetcannes@lucienbarriere.com



© 2009 - Droits réservés Groupe Lucien Barrière



© 2009 - Droits réservés Groupe Lucien Barrière



© 2009 - Droits réservés Groupe Lucien Barrière

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



WINDSTAR CRUISES
LESS FROM ORDINARY

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

Pierre-Yves Canton - Agent Général et Représentant de Compagnies de Croisières France & Monaco
Président de l'Association Monégasque des Services à la Croisière : www.cruisesmonaco.org



Présentation de AGECOTEL 2010 - Joël Robuchon et Paul Obadia (Directeur Général de l'organisateur) © 2009 - Droits réservés

AGECOTEL 2010 met les bouchées doubles !

« Par la qualité et l'exposition médiatique de ses concours culinaires, la prochaine édition du salon Agecotel sera un véritable pied-de-nez au SIRHA de Lyon » s'exclame Vincent Ferniot, admiratif, lors de la conférence de presse de présentation du millésime 2010. Le fait est que la manifestation a mis la barre très haut. Accueillie avec faste le 17 Septembre dans les salons de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, à l'invitation de Joël Robuchon, parrain du prochain concours du Neptune d'or, l'organisation affichait clairement son ambition de battre ses propres records de fréquentation et prouvait qu'elle s'en était donné les moyens. Un aréopage de Chefs prestigieux a présenté les dernières nouveautés proposées aux membres de la filière de l'hôtellerie et des métiers de

bouche : concours culinaires tels que « Le Neptune d'Or Côte d'Azur », « La Perle d'Or », « La Main d'Or au féminin », accueil du 50ème Grand Prix Culinaire International Auguste Escoffier, démonstrations, trophées et animations rythmeront du 31 Janvier au 3 février 2010 les allées du Palais des Expositions de Nice. Le Salon-référence du Grand Sud s'est définitivement imposé ce jour-là comme la plate-forme d'échanges à ne pas manquer pour les professionnels avides de découvrir les dernières innovations du marché. Pour Paul Obadia, Directeur Général de l'organisateur, Nicexpo, « le Salon sera un véritable acteur de la reprise. ». Un rendez-vous devenu incontournable, à consommer sans aucune modération.





Une des suites du Saint-Paul © 2009 - Droits Réservés - Le Saint-Paul

Le Warwick Genève se refait une beauté

L'Hôtel Warwick Geneva vient d'inaugurer ses nouvelles chambres! 18 mois après la rénovation et la création du très tendance restaurant et Bar Téséo, c'est au tour des chambres de l'hôtel de subir une rénovation totale. 142 chambres ont été entièrement rénovées et réaménagées, sur 6 étages. L'Hôtel Warwick Genève, dirigé par Michel Rollin (*directeur général*), qui est idéalement situé en plein cœur de la ville, à proximité des transports publics, de la gare et de l'aéroport, a mis l'accent sur des prestations et un confort d'exception, jusque dans les moindres détails. Toutes les chambres sont maintenant dotées d'un accès Internet gratuit (*très important qu'il soit gratuit, encore nombre d'hôtels facturent cette prestation jusqu'à 25 à 30 euros par jour*), d'un espace bureau en bois de sycamore, d'un système multiprise international et d'un service thé/café. « Les tons chauds (verts, marrons, beige) de ces dernières et les matières nobles reflètent l'ambiance chaleureuse et conviviale de l'hôtel. L'Hôtel est un lieu d'excellence qui attire tant la clientèle d'affaires que les vacanciers venus visiter la ville et ses environs. » ajoute Vincent Monavon, directeur Commercial de L'Hôtel Warwick Geneva.

Informations:

www.warwickhotels.com

Le Saint-Paul Bientôt 20 ans...

Quand on aime Saint-Paul de Vence, on a toujours vingt ans ! Après la restauration à l'ancienne d'un pâté de maisons à l'abandon au centre du célèbre village des artistes, la *famille d'Alessandro* inaugurerait à l'été 89 un joyau intimiste enchâssé dans l'écrin de ses remparts, "Le Saint-Paul", qui devint rapidement la coqueluche du tout Côte d'Azur. Régis Bulot, alors Président de la chaîne des *Relais et Châteaux*, puis Olivier Borloo, son bras droit, tombèrent successivement sous le charme de ce petit bijou au raffinement discret. Aujourd'hui propriété du Groupe Hôtels Baglioni créé par Nanda et Roberto Polito qui viennent de lui faire subir une cure de jouvence, il aborde cet anniversaire du bel âge dans les meilleures dispositions : Face à une vue époustouflante, les seize chambres et suites de luxe se coulent dans son manteau de pierres de taille, avec l'élégance feutrée qui sied aux vrais aristocrates. Cette belle maison de propriétaires méritait le talent d'un chef à la hauteur de l'art de vivre à la française. Sur une terrasse fleurie aux beaux jours et dans une ravissante salle voûtée en arrière-saison, Ludovic Puzenat, une étoile au Guide Michelin, y propose depuis 2006 une cuisine qui respire les parfums d'ici et sublime les produits de Provence. Vingt ans bientôt, c'est l'âge de raison qui se profile et un premier printemps qui s'annonce.



Une des nouvelles chambres de l'hôtel Warwick Geneva © 2009 - Droits réservés - Warwick International Hotels

Hôtel Royal Evian Cent ans et 5 étoiles

L'hôtel Royal à Evian obtient sa 5ème étoile ! La première en France Hervé Novelli, secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme et des Services a décerné en début de saison estivale la 5ème étoile de l'hôtel Royal à Evian. Etablissement du groupe Danone. Alors que le l'Hôtel Royal fête son centenaire, cette nouvelle étoile récompense l'évolution toujours innovante, et le luxe sans faille d'un hôtel avant tout historique et de référence. Franck Riboud, Président - Directeur Général de Danone, présent lors de l'annonce, se dit « très fier de l'obtention d'une 5ème étoile pour l'hôtel Royal à Evian. Cette reconnaissance illustre le travail permanent et l'exigence de qualité de nos équipes pour atteindre ce niveau d'excellence. La clientèle de l'hôtel Royal à Evian est très internationale. Elle aura dorénavant les mêmes repères en France que dans le reste du monde ». Hervé Novelli explique que "les critères" pour ce nouveau label restent "plus exigeants". Une reconnaissance qui place donc l'hôtel Royal parmi les fleurons de l'hôtellerie française. Cette 5ème étoile met également en valeur une offre exceptionnelle : l'Evian Masters, un des plus beaux parcours de golf au monde, un club enfant, un club adolescent et un Spa de renommée internationale.



Philippe Segantini © Droits réservés (Adrienne Chaparro)

L'Auberge du Collet à Tanneron avec Philippe Segantini

Bien connu des gourmets cannois, Philippe Segantini, (la Pâte à Jo) continue à fabriquer ses fameuses pâtes artisanales à partir de Tanneron. Le plus, c'est qu'aujourd'hui, il assure aussi avec brio, la tenue des cuisines de l'Auberge du Collet... Petite table sympathique et fort agréable... Panier de crudités, charcuterie, daube de sanglier et bien d'autres plats maison font le bonheur de la clientèle... Ouvert depuis le mois de mai, cette petite table champêtre séduit par son charme et ses prix d'amis, on y mange pour environ 25 euros tout compris. Idéal pour les banquets de toutes sortes (jusqu'à 70 personnes).

L'Auberge du Collet

151, route de l'Olivier
83440 Tanneron
Tél: +33 4 93 36 79 26



Warwick New York Hotel © Warwick International Hotels



© Warwick Fiji Resort & Spa, Fiji Islands



© Warwick Ithaa Luxury Villas & Spa, Bali

Warwick International Hotels

continue son expansion...

Le groupe Warwick International Hotels a été fondé en 1980, lors de l'achat du premier hôtel du groupe à New-York. Ce premier hôtel avait été construit par William Randolph Hearst (magnat de la presse écrite dans les années 30). Depuis l'ouverture du premier hôtel, Warwick International Hotels s'est développé rapidement en établissant une grande renommée internationale, pour ses prestations de haute qualité. Aujourd'hui Warwick International Hotels représente plus de 40 hôtels à travers le monde. Après l'acquisition de son premier hôtel, Warwick International Hotels a fait son entrée en Europe, en s'installant à Paris, avec l'ouverture du Warwick Champs Elysées (5 rue de Berri - à l'angle des Champs Elysées). Par la suite, d'autres acquisitions ont eu lieu: le Royal Windsor Hotel Grand Place à Bruxelles (près de la Grand Place), l'Hôtel Westminster à Paris sur la prestigieuse Rue de la Paix (entre la Place Vendôme et Opéra) et l'Hôtel Warwick Geneva tout près du Lac Léman (lac de Genève). Les années 80 ont été aussi une période bénéfique pour le développement aux U.S.A. avec les acquisitions du Warwick Seattle Hotel and du Warwick Denver Hotel. Profitant de solides bases en Europe et en Amérique du Nord, le groupe, déjà en avance sur sa vision des besoins de la clientèle, se développe dans le marché de l'hébergement loisirs et rachète « Coral Coast of Fiji » qui devient « the Warwick Fiji Resort & Spa ». Cette opération sera un succès, ainsi Warwick International Hotels rachète aussi dans la foulée le « Naviti Resort » à Fidji. **Dans les années 90**, Warwick International Hotels

poursuit son expansion: avec l'ouverture du « Warwick San Francisco Hotel »... C'est aussi pendant cette période que Warwick International Hotels lance son programme d'affiliation. Il intègre à ce jour plus de 25 établissements dans le monde. Dans ce programme d'affiliation, Warwick International Hotels fournit son expertise en marketing & vente, un service de réservation avec le label du groupe pour donner aux hôtels indépendants, qui le désirent, une forte reconnaissance sur le marché. Ce programme a permis à de nombreux hôtels, resorts, et spas de faire progresser leurs ventes rapidement tout en se construisant une forte image auprès de la clientèle au niveau mondial. **Dans les années 2000**, Warwick International Hotels fait l'acquisition de: « La Reine Astrid » à Lyon, situé dans un des quartier chic de la ville, du « Lagon Resort » à Vanuatu, dans le Pacifique Sud, composé de 141 chambres et suites nichées dans 75 hectares de jardins tropicaux face à l'océan et donnant sur le lagon Erakor, le tout assorti d'un superbe golf. Par la suite, les affiliations et les acquisitions se développent avec l'hôtel Splendid à Nice (France), Le Leonard Hotel & Apartments à Londres, l'hôtel d'Inghilterra à Rome, l'hôtel Helvetia & Bristol à Florence, l'hôtel Molina Lario à Málaga, Espagne, le Mirasierra Suites Hotel à Madrid, Espagne, l'hôtel Helvetia & Bristol à Florence, l'hôtel Les Roches au Lavandou, le Grand Hôtel à Cannes, le Grand Hôtel des Thermes à Saint Malo, le Central Plaza Hotel à Zurich, le Kedar Country Hotel à Boshoe, le Riverside Hotel en République Tchèque et le « Misty Hills Country

Hotel », près de Johannesburg. Un peu plus tard, le groupe Warwick se développera en Australie, en Nouvelle Zélande et en Chine, en créant des alliances commerciales sous le nom de IHA (International Hospitality Alliance) avec Mirvac Hotels & Resorts (Un groupe hôtelier de 4 et 5 étoiles installé en Australie et en Nouvelle Zélande) et Gloria Hotels & Resorts (un groupe hôtelier de 4 et 5 étoiles installé dans différentes villes de Chine). **En 2006**, le Groupe Warwick signe un contrat de gestion avec Tjokorda Raka & Asri Kerthyasa, membres de la famille royale Ubud Bali, en développant « Warwick Ibah Luxury Villas & Spa », un site exclusif composé 18 villas très haut de gamme. **En 2007**, le groupe Warwick fait l'acquisition du Melrose Hotel à Dallas et le rebaptise « Warwick Melrose Hotel ». Cet hôtel propose 184 chambres et suites de grand luxe. **En 2008**, l'hôtel Alhambra Thalasso (Hammamet en Tunisie), un hôtel & spa 5* composé de 168 chambres et suites de haut standing, le Park Hotel à Amsterdam (Pays-Bas) et le Grand Hôtel du Parc à Villars-sur-Ollon s'affilient au groupe Warwick. **Et en 2009**, le Rembrandt Hotel & Towers en Thaïlande (407 chambres) et le Altstadt Vienna (à Vienne en Autriche) viennent s'affilier à leur tour. Ainsi, depuis 29 ans, le Groupe Warwick a eu un fort développement avec toujours comme crédo: servir au mieux sa clientèle. Et les prochaines années s'annoncent très prometteuses pour ce groupe en pleine expansion qui fêtera son 30^e anniversaire en 2010. Internet: www.warwickhotels.com



© Hôtel Warwick Champs Elysées, Paris



© Hôtel Westminster, Paris



© Altstadt Vienna, Vienne



© 2009 - Droits Réservés - Eric Laignel



© 2009 - Droits Réservés - Eric Laignel



© 2009 - Droits Réservés - Eric Laignel



© 2009 - Drua Réserés - Eric Laignel



*La Tour Eiffel souffle
ses 120 bougies. Icône reconnue
du monde entier, des millions
de visiteurs l'escaladent chaque
année. Sur la deuxième plate-forme,
trône le restaurant Le Jules Verne,
un nom qui rappelle d'emblée,
le romancier visionnaire.
Mariage entre deux histoires, seul,
Alain Ducasse pouvait s'en saisir !*

Alain Ducasse - Tour Eiffel

Un Paris gagné !

Texte: Michèle Villemur - Photos: Eric Laignel



© 2009 - Droits Réservés - Eric Laignel

Le décor du Jules Verne est déjà un chef d'œuvre avant de passer à table! Moderne, il est en parfaite adéquation avec une cuisine soignée, créative, technique, simple et goûteuse..



© 2009 - Droits Réservés - Eric Laignel



« La Tour Eiffel, je la voyais tous les jours, en me garant de l'autre côté de la Seine. Aujourd'hui encore, je suis ému lorsque j'arrive au pied du monument, et que de l'ascenseur, je vois défiler l'enchevêtrement savant des poutrelles. Un restaurant sur la Tour Eiffel, c'était un rêve, qui demeure aussi fort alors même qu'il se réalise. Ce bonheur immense, j'aimerais le partager. Je voudrais qu'un moment passé au Jules Verne reste inscrit dans la mémoire de celui qui l'a vécu, et pouvoir ainsi être un marchand de souvenirs et d'émotions » confie, d'emblée, Alain Ducasse.

A la fin de l'année 2006, la SETE (Société d'Exploitation de la Tour Eiffel) choisissait la proposition conjointe de l'Affiche (Groupe Sodexho) et du Groupe Alain Ducasse pour moderniser l'offre de restauration de la Tour Eiffel. Porte-drapeau de cette offre, Le Jules Verne se dévoila après 120 jours de lifting : le 22 décembre 2007. Héritier d'un patrimoine exceptionnel, (rappelons qu'avant Ducasse, le chef Alain Reix était au piano), le restaurant Jules Verne s'appuya donc sur de solides fondations pour être rajeuni tel que le souhaitait Alain Ducasse. « Ce restaurant sera élégant et contemporain ». Le décor est déjà un chef d'œuvre avant de passer à table! Moderne, il est en parfaite adéquation avec une cuisine soignée, créative, technique, simple et goûteuse. Patrick Jouin, designer complice du grand chef a repensé le décor en respectant bien sûr, l'histoire de la Tour Eiffel. Une paroi nid-d'abeilles en témoigne. A ses yeux, « observer le ballet

incessant du service et des cuisiniers était primordial pour le client ». Les confortables fauteuils en fibre de carbone ont été réalisés par la célèbre maison Pini Farina. Au plafond, un réseau de fibres optiques fait allusion aux rues de la capitale en prenant des allures de pieuvre à la Jules Verne ! Pierre Tachon, son créateur a rendu ainsi hommage à l'esprit de la Dame de fer... Pascal Féraud, 34 ans est le chef qui fut choisi par Alain Ducasse pour représenter la cuisine du Jules Verne. Sa carte française est contemporaine. En sa compagnie et avec la dynamique brigade, on y retrouve les bases d'une cuisine classique simple, saine et bonne. Pas facile de cuisiner pour ce chef quand on se trouve accroché aux nuages du deuxième étage de la Tour Eiffel, un monument classé !

Les contraintes de sécurité sont grandes. Ici, l'électricité a remplacé le gaz. Fort heureusement, les fours à induction ont été inventés ! Cuisine généreuse, elle arrive sur table à exactitude ! Sous la férule de Francis Coulon, directeur de salle, déjà en poste depuis 2001, le service est au diapason : « élégant sans être pesant » dit-il. Et ce, dès l'instant où le convive a posé le pied dans l'ascenseur privé, côté pilier sud.

Cent vingt-cinq mètres plus haut, l'équipe habillée par la maison Lanvin l'accueille tout simplement. Envies gourmandes sans rien de spectaculaire ou de touristique, on apprécie ici aussi, la liberté. « Nous avons souhaité que le nouveau Jules Verne apporte sa part de rêve dans l'expérience de la Tour Eiffel et nous



© 2009 - Denis Roberies - Eric Lajoint



© 2009 - Denis Roberies - Eric Lajoint





© 2009 - Droits Réservés - Eric Laignel

et nous sommes comblés ! » a déclaré la Mairie de Paris quand elle a inauguré le restaurant dernièrement. Jouant avec la lumière naturelle qui s'offre tout autour sur la capitale, on profite de la vue. « Alain Ducasse aime son époque et il nous le rend bien ! » dit un serveur, plateau en argent dans une main et serviette blanche dans l'autre. « Le vingt et unième siècle est un siècle passionnant, il a redistribué la donne en matière de comportements » répond Alain Ducasse tout en poursuivant : « là où nous avons un modèle unique, nous avons à présent une immense variété. ». Au cours des récentes années, le chef constate les nombreux bouleversements. « La mondialisation, bien sûr mais longtemps, la cuisine européenne, et en particulier la cuisine française, ont régné sur la cuisine mondiale. Lorsque cette "hégémonie" a été remise en cause par la profusion des savoir-faire au niveau mondial, certains ont cru que l'on aurait droit à une homogénéisation des

goûts ». Ducasse ne s'est, en effet, pas trompé puisque l'on assiste au contraire ! « Les gastronomes n'ont jamais tant recherché la vérité des saveurs. A quoi servirait-il de voyager si tous les paysages se ressemblaient... Il en est de même en cuisine ! On recherche des cuisines à la source de leur histoire ! Puis, vient le changement de comportement face à la manière de consommer... Avant, on se représentait le luxe d'une façon exclusivement verticale. C'était ce qu'il y avait de plus cher... aujourd'hui, cette vision est « horizontale » : toutes les consommations sont exceptionnelles parce qu'elles contiennent une forte valeur ajoutée de rêve ! ». « A la Tour Eiffel, on se régale d'une volaille à l'écrevisse, d'un bar à la Dugléré... Jus, sauces, bouillons ont été revus et corrigés façon "Ducasse", c'est-à-dire : légers, savoureux, avec des goûts lisibles. Le dressage est toujours épuré. La cuisine de Ducasse n'est ni académique, ni futuriste » dit Pascal Féraud. « Le Jules

Verne n'a pas d'autre ambition que d'être lui-même, un endroit dans Paris qui offre du plaisir à la fois immense et accessible en termes de budget ! ». Chaises, assiettes, verres rappellent ici, en effet le rêve tel que devait l'imaginer le visionnaire, Jules Verne ou plus probablement : Gustave Eiffel ! N'oublions pas qu'au premier étage de la Tour, furent jadis installés aux 4 piliers, des restaurants internationaux : russe, hollandais, anglais-américain et français ! De l'autre côté des vitres, celles des cuisines, ça sent bon la pièce de bœuf en train d'être préparée par l'un des 47 cuisiniers de la brigade. A l'autre bout, on ficelle une volaille dodue. Et côté pilier Nord : le bar se fait caresser de Pascal Féraud. Il sera cuit dans son suc de tête afin de conserver un maximum de goût. « Je le crémèrai très légèrement en fin de préparation ! » dit-il, en faire pâlir les gourmands. Le Saint-pierre qui s'apprête à son tour, à filer en salle a été traité dans le même esprit : cuisson à la vapeur et très courte.



© 2009 - Droits Réservés - Eric Laignel

« *L'intensité a été mise à la première place grâce à un jus de coquillages filtré et lié au beurre demi-sel !* ». A la Tour Eiffel, comme on le constate, on sert très souvent « *à la Dugléré* »... « *Et qui était Dugléré ?* » demande un convive à la table à côté. « *Le bon élève du cuisinier Carême !* » répond un serveur parfaitement briefé. Les tomates qui lui seront servis auront été lentement confites. La volaille de Bresse mise à l'honneur aura été découpée en trois morceaux et traités de façon différente : blanc rôti, cuisse délicieusement confite au four et aileron désossé, farci dans les règles de l'art : poché puis rôti d'abord !

« *Dugléré : c'est trois façons de goûter à trois saveurs et trois textures différentes !* » souligne Francis Coulon, intéressé par la conversation. Un trait de béchamel se pose tel un papillon sur mon grenadin de veau. Léger, maîtrisé techniquement. Il pare un morceau de viande d'une grande tendreté. Le dessert classique, un savarin servi avec sa fiole d'armagnac assurera en fin de parcours, mon bonheur suprême. Mon voisin de table choisit quant à lui : l'*Écrou au chocolat* avec un praliné croustillant... Rappelons à ce propos que la Dame de fer s'appuie sur 2.500.000 rivets ! « *Il y a cent jours de la floraison à la vendange !* » proclame Gérard Margeon, chef sommelier du Groupe Alain Ducasse. La carte du Jules Verne propose une sélection de grands vins de régions françaises, où les grands noms de vignerons côtoient les jeunes producteurs. 430 références, pas moins sont proposées au Jules Verne ! Invitation au voyage à travers d'exceptionnels terroirs : Bourgogne, Rhône et Bordelais, on y découvre des domaines peu connus parce que leur production s'exporte, pour la plupart. Côté Rhône : on se délecte de vins confectionnés toujours par la jeune génération de vignerons passionnés par la tradition vinicole fran-

çaise. La sélection bordelaise, quant à elle, se déploie à travers quatre routes distinctes : une palette de premiers crus, représentée par des millésimes, mais aussi à travers ses « cadets », ceux qui permettent d'apprécier les plus beaux seconds vins des premiers crus. Vient la sélection des seconds crus remarquables « les super seconds » qui nous font prolonger le rêve jusqu'au septième ciel. Et le champagne alors ? Il ne pouvait être autre que celui d'Alain Ducasse représenté ici, par une nouveauté servie, au choix, dans une flûte ou dans une coupe « *Reims* », réédition du modèle à jambes creuses des années 30 fabriqué par la *cristallerie Portieux* ! Bel hommage en effet que cette jambe hommage à la *Dame de Fer*. Un grand homme de l'histoire de France n'aurait-il d'ailleurs pas affirmé lors de l'inauguration de la Tour Eiffel « *que ce monument était une jambe de femme en l'air, affublée d'un porte jarretelle ?* »... Animés par la passion, talentueux et vraiment professionnels, les hommes et les femmes « *Ducasse* » du Jules Verne -105 en tout- forment une bonne complémentarité.

Le client le constate et l'apprécie, la Dame de fer n'a pas besoin de se nourrir d'épinards ! Merci à Pascal Féraud, Jemmy Brouet, Sébastien Péjus, Christophe Quentin, les sous chefs, Christophe Devoille, 28 ans, responsable de la pâtisserie qui assurent avec d'autres le bon plaisir de nos papilles.

Qu'on se le dise : c'est délicieux !

Le Jules Verne

Tour Eiffel

Avenue Gustave Eiffel

75007 · Paris · France

Tél.: +33 (0)1 45 55 61 44

Internet : www.lejulesverne-paris.com

Menus : 85, 120 (déjeuner) et 200 euros

A la Carte: 160 euros hors boissons



Alain Dutournier

Texte: Michèle Villemur - Photos: Jérôme Chapman

Sous les arcades de la rue de Castiglione, Alain Dutournier ouvre la porte du restaurant gastronomique : Le Carré des Feuillants, tranquillement, avec le sourire aux lèvres. Voici déjà pourquoi ses fidèles aiment ce havre de paix et le choisissent pour table favorite... car la table fait partie des plus raffinées de la capitale.



Alain Dutournier © 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman





Le Carré des Feuillants © 2009 Droits réservés - Le Carré des Feuillants

Mises en bouche épurées, hors d'œuvres repensés, plats traditionnels rajeunis, desserts sculptés. Aujourd'hui, ce sera un irrésistible festin composé de petits plats disposés dans les grands, colorés et parfumés !...

Une fois traversée la cour intérieure, on prend place dans l'une des quatre salles à manger. La première salle est carrée, sobre et luxueuse, l'esprit est monacal. La table est épurée, éclairée par un spot. On y déplie sa serviette blanche, fraîchement repassée face à un somptueux triptyque d'art moderne accroché entre deux colonnes. « *Le chef passionné doit rêver pendant des heures face à ses chefs d'œuvre !* » doit-on se dire. Chez cet esthète, amoureux de matériaux nobles et purs - rappelons qu'Alberto Bali reconstruit l'intérieur de l'ancien couvent des Feuillants, chaque mets fait écho à l'ambiance, telle une horlogerie suisse. Mises en bouche épurées, hors d'œuvres repensés, plats traditionnels rajeunis, desserts sculptés. Aujourd'hui, ce sera un irrésistible festin composé de petits plats disposés dans les grands, colorés et parfumés !...

Aucune fausse note ne sera à souligner pendant tout le repas, à en juger également par les assiettes des tables voisines. Le service est assuré

avec simplicité, élégance et gentillesse. Pour que le client se sente bien, le chef assure : c'est un grand professionnel. Alain a pris soin de tout tester en y accordant le temps nécessaire. Choisir, créer, sentir et goûter chaque produit en compagnie de sa brigade sont ses instants incontournables chaque jour à la même heure ! Défenseur de valeurs, aimant les histoires... d'Adour, on se sent tout de suite bien dans sa maison. Avant, pendant et après avoir déplié son rond de serviette ! Alain aime parfois bavarder avec ses fidèles. Il discute peinture, jardinage, poésie ou écriture, sujets qui lui tiennent à cœur. En sa compagnie, les saisons en Adour forment un chapitre à part entière !

Et tout le monde le sait : Alain Dutournier est un arc en ciel à lui tout seul, côté sud ouest ! Avec un léger accent des Landes, il vous amuse et il vous rassure.

« *Enfant des gaves et de l'Adour, j'ai appris dès mon plus jeune âge, à respecter et apprécier l'authenticité des produits. Les Pyrénées,*

l'océan, et la forêt m'ont donné cette passion de cueilleur de goût vrai ainsi que la vocation de cuisinier ! ». Si la tradition est sa première source d'inspiration, le marcheur devant l'Eternel (*le chef s'est rendu à pied au Mont Athos*) à la simple idée d'offrir du bonheur aux autres, n'attend rien en retour. Le Carré des Feuillants détient deux étoiles, il en mériterait certainement une de plus !

Autre que l'établissement gastronomique, irréprochable, le Trou gascon, Pinxo, Sydr et les Caves Marly (*qui appartiennent également à Alain Dutournier*) expriment eux aussi, chacun à leur manière, dans leur identité propre, le bon vivre, le bien manger et la tranquillité qui le qualifient. « *Mes haricots plats tarbais ne vont pas tarder à être ramassés !* » s'exclame le chef soudainement dans mon dos.

« *Dès ce week-end, j'irai goûter ces tendres haricots qui poussent en grimpaant sur les pieds de maïs et qui n'ont rien à voir avec les farineux haricots de plein champ !* ».



Le Carré des Feuillants © 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman



Le Carré des Feuillants © 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman







Derrière la vitre, les pianos © 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman

En disant ça, Alain Dutournier sait déjà quel goût ils auront une fois préparés !... La carte du Carré des Feuillants met en lumière le produit bien élevé et parfaitement à point dans la saison : gelée d'écrevisse, foie gras, ris de veau, cuisses de grenouille pimentées, girolles en tempura, asperges vertes de Pertuis, truffe en coulis... Derrière la vitre des pianos, la brigade s'active, le client peut, à sa guise observer ses gestes sans en percevoir le bruit. Ce qui lui donne des allures de curieux ballet. Il est midi. Les « *early birds* » (*premiers clients, comme on dit aux USA*) ne vont pas tarder à arriver. Aujourd'hui, à la première place du menu, trônera "*une histoire d'anguille*" : en tronçon persillée cuit à la plaque, fumée en raviolo et poêlée sous forme de pibales (*civelles*) sautées minute... ces fameuses pibales du diamètre d'un spaghetti ont déjà 2 ans et reviennent dans nos fleuves grâce au Gulf Stream depuis la mer des Sargasses. Il est intéressant de connaître ici, la manière dont le chef les cuira ... Alain les préparera dans la tradition du Sud Adour. Tout d'abord il les versera dans un saladier et y ajoutera un petit nouet de gaze contenant une prise de tabac afin de les tuer rapidement. Il les rincera puis les sèchera et les cuira à la poêle avec de la ventrèche finement hachée et les servira saisies à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur agrémentées d'une note d'ail et de piment d'Espelette. Cette

recette n'a rien à voir avec la coutume basque espagnole où elles sont ébouillantées et servies un peu molles et richement huilées. Issu d'une école hôtelière toulousaine, Alain Dutournier remporte les combats au fur et à mesure qu'il grimpe les échelles du monde de la gastronomie. Et ses routes ne ressemblent en rien avec celles des autres, surtout quand il prend son envol avec Air France ! A 23 ans, le jeune chef arrive à Paris. Alain tombe en parfaite symbiose avec un joli resto de la place Daumesnil, dans le 12ème. Les tilleuls et le marché du mardi et du vendredi le séduisent, les banquiers sont contactés mais le butin reste maigre. Ses parents qui croient en leur garçon (*et ils n'ont pas tort !*), l'encouragent et finissent par hypothéquer leur propre restaurant : l'Auberge familiale... La suite, on la connaît. Au Carré des Feuillants, le menu régale au déjeuner comme au dîner, chaque jour. Nos préférences vont vers le menu Tentation proposé à l'heure du déjeuner avec un prix très sage (85 euros boissons comprises). Il s'ouvre sur une palette large en couleurs et en saveurs : pressé de foie gras de canard et d'asperges, rognonnade de veau servie avec une royale aux morilles et haricots mange-tout, vieux gouda accompagné de pousses douces et amères, et pour finir : une escabèche de mangue, crème glacée au chocolat, arlettes au gruë de cacao. Ici, le temps s'arrête et c'est magique !

*Derrière la vitre des pianos,
la brigade s'active, le client peut,
à sa guise observer ses gestes
sans en percevoir le bruit.
Ce qui lui donne des allures de
curieux ballet.*

Le Carré des Feuillants

Alain Dutournier
14, rue de Castiglione
75001 · Paris · France
Tél.: +33 (0)1 42 86 82 82
Internet : www.carredesfeuillants.fr
Menu : 85 euros (midi)



© 2009 Droits réservés - Carré des Feuillants



© 2009 Droits réservés - Carré des Feuillants



© 2009 Droits réservés - Carré des Feuillants



Bernard Vaussion et Guillaume Gomez © 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman



Bernard Vaussion et Guillaume Gomez © 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman



Le service à l'assiette © 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman



« A l'Élysée, tous les produits proviennent de Rungis et sont vérifiés à huit heures trente chaque matin ! » proclame le chef Bernard Vaussion, en place depuis trente six ans, chef des chefs depuis sept ans. Rue du Faubourg Saint Honoré, côté aile droite, où furent stockés jadis les montures de la garde républicaine, trônent cinq cents mètres carrés de cuisines. « Aucun fournisseur attitré ne livre ici car personne ne détient l'exclusivité au Palais de l'Élysée ! » confie d'emblée, Bernard, successeur de Joël Normand.

Bernard Vaussion

Le Capitaine des cuisines du Palais de l'Élysée

Texte de Michèle Villemur - Photos: Jérôme Chapman

Aux rois, reines, princes, ecclésiastiques, empereurs, syndicalistes ou autres dignitaires de tous pays, il leur fait goûter chaque année et sans lassitude, quatre vingt mille petits plats raffinés ! Fils d'une cuisinière solognote au service d'une demeure bourgeoise où la chasse au gibier donnait droit aux bons festins du dimanche, c'est en culottes courtes qu'il la cuisine. « *A treize ans, après un stage en pâtisserie, j'envisageais d'être pâtissier mais la vie en a décidé autrement !* » dit-il. Apprenti-cuistot à seize ans à l'Ambassade des Pays bas à Paris, il poursuit en foulant le tapis rouge diplomatique : *ambassade de Suède, ambassade de Grande-Bretagne* où il reste trois ans. Les portes de l'Elysée le côtoyant dans la même rue, il était donc normal que Bernard les pousse un jour ! Il se retrouve en 1974, quelques mois avant la mort de Georges Pompidou, sous les ordres de Marcel Le Servot, « *son maître à cuisiner* ». Ensuite, il exécute, sous l'œil bienveillant de Joël Normand, chef du président François Mitterrand. Bernard, commis orfèvre du bien manger, continue à grimper un à un, les échelons. Autant dire que depuis ce temps, la grande maison de France n'a pour lui, aucuns secrets ! Après le président Jacques Chirac et son épouse Bernadette qui était une première dame attentive aux effluves émanant des sous sols, succèdent Nicolas Sarkozy et Carla. « *Nous n'avons pas connu de rupture en dehors du fait que nous ne servons plus de fromage sur les tables de l'Elysée, sans doute est-ce une raison de temps écourté ou de budget, car les fromages coûtent cher ?* » dit-il. Carla donne-t-elle son avis aux menus et autres décorations de tables ? « *Le président voit décide très souvent seul après l'avis des intendants !* »...

Vingt quatre heures sur vingt quatre, Bernard Vaussion s'active autour d'une brigade composée de vingt trois cuistots. Parmi eux, officie un second talentueux (*Meilleur Ouvrier de France*) : **Guillaume Gomez**. Egalement, **Maurice Alexis**, un cuisinier qui adore, dans ses heures, « *gratter la plume* », comme on dit. Son beau livre : « *Cuisine de brocante* » est un trésor. Dans les cuisines, opèrent quatre pâtissiers. Régis Férey est un

fou furieux de macarons aux framboises, façon « *Hermé* » ! Au département Sucre (*le favori du président, dit-on !*), personne n'en perd une miette. Et puis, à l'Elysée, s'active une autre armada de spécialistes allant du saucier aux serveurs, du sommelier au plongeur : **Marc Rondin**. Deux intendants attirés et hommes de précision sont les métronomes d'un agenda présidentiel au mois, à la semaine, au jour et plus souvent à la seconde qu'il faut réajuster. « *Les cuisines ne dorment jamais et moins encore quand elles organisent les petits déjeuners du mercredi du Conseil des ministres, les déjeuners, les cocktails, les buffets, les dîners privés ou d'apparat... jusqu'au repas du personnel à réinventer tous les jours !* » ajoute Sylvain, un ancien du Ministère de l'Intérieur. Quelle affaire, ces repas au quotidien, quand on sait qu'il faut nourrir deux cents vingt employés !... « *Nous gérons, en vérité une petite centaine de repas car le self service du numéro 2 rue de l'Elysée les accueille aussi !* ». Parfois, entre les services, comme on le constate à l'instant, débarquent un chauffeur et deux conseillers affamés réclamant « *quelque chose à grignoter* »... Bernard, avec la force tranquille et la gentillesse qui le qualifient, ouvre le réfrigérateur et dispose alors deux clubs sandwiches sur des assiettes.

Bernard Vaussion assiste comme on le sait aux déplacements du chef de l'Etat, en présence ou non de son gouvernement. En France, vient d'avoir lieu le 65^{ème} anniversaire du Débarquement en Normandie ce qui l'a obligé à garder un ?il sur le déjeuner qui se tint dans le restaurant « *L'Incognito* » de Stéphane Carbonne, étoilé à Caen. A l'étranger, le chef opère de la même manière, à l'ombre des rideaux officiels, comme ce fut le cas dernièrement à Madrid.

Dans le cortège, suivirent les malles en bois marquées « *R.F.* » (*République française*) remplies d'argenterie, de coutellerie, de cristallerie Baccarat et d'autres splendides menus écrits à la main par la préposée E.S Lettres. « *Les ambassades retournent toujours une invitation officielle, il est important de montrer que la France n'a pas perdu son savoir faire, même si nous ne sommes plus à l'époque de Louis XIV !* » dit Bernard, aimablement. « Nous faisons





© 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2009 Droits réservés - Jérôme Chapman

parfois un repérage quelques jours avant et nous restons quoi qu'il en soit, vigilants ! ». « Bien organisés, les choses arrivent en douceur, chacun connaît sa mission ! » renchérit l'un des intendants. En tenant ces propos, glisse le plan de table de travail en acier un poisson mayonnaise probablement destiné au président, « un mangeur normal », selon Bernard. Dernier coup d'œil... Pour d'autres gourmands, les petits fours multicolores qui s'empilent dans une corbeille partiront en étages à l'heure du café.... Précisons à cet égard, que la tarte Tatin servie avec une crème anglaise (avec ou pas de cuillère à l'Armagnac) détient une très bonne note à l'Elysée. Elle ne fait aucun commentaire spécial sinon « délicieux » comme c'est écrit sur la fiche technique obligatoire provenant avant, pendant ou après du service du protocole soucieux des allergies, des régimes et autres contraintes religieuses, qui pourraient avoir lieu au 55 rue du Faubourg Saint Honoré.

A en croire la série de casseroles en cuivre qui date de 1845 et de 1865 cabossées et accrochées au plafond, ou encore, la pile d'assiettes en porcelaine de Sèvres, à l'exemple des modèles « Oiseaux », « Capraire » ou « Favier » qui sont en train de se faire bichonner en gants blancs par Patrick Brassart, responsable du précieux matériel, on comprend que dans les cuisines de l'Elysée,

l'histoire a palpité jusqu'au fond des placards. Au rythme des mixeurs qui fouettent, des cuillères qui tournent, des maryses qui étalent, comme on le voit à l'autre bout des pianos, on peut même dire que certains chaud-froid ont risqué à certaines heures... d'Etat. Et en première ligne, un chef !

Comment faire parfaitement dans ces entrailles parfois incommodes ... « Nous faisons tout à la main, sauf le pain : fonds de sauces, jus, fumets jusqu'aux jambons, lardons et autres saumons fumés... sans jamais rien gâcher ! Si un déjeuner ou un dîner est annulé, les restes seront servis le lendemain aux conseillers... ! » dit Bernard qui n'a rien à voir avec Vattel ! « Certaines nuits, je repense à ce qui a été servi au dernier dîner et je ne suis pas complètement satisfait, on aurait pu faire mieux !... ». En tout cas, le déjeuner organisé à Caen pour le président américain, Barak Obama fut, à l'unanimité, un immense succès : homard, poule de Bresse et trilogie de chocolats décorés à la feuille d'or. Le dîner destiné au chef de l'Etat du Qatar, aussi.

« Dans ce genre de repas, je prévois toujours un plat de rechange au cas où le serveur se prendrait les pieds dans le tapis ! » confie le perfectionniste... ».

Bernard Vaussion privilégie, autant que possible, la formation dans les écoles. « Quand il me reste une seconde, je pars à la rencontre

des apprentis cuisiniers sur leurs terrains, je leur parle de mon métier, je les conseille mais je les écoute aussi énormément car ils ont beaucoup de choses intéressantes à dire aux futures générations ! Leur apporter mon soutien dans leurs concours est une autre une priorité ! ». Ainsi, le chef s'est rendu l'an passé, dans cinq écoles et a soutenu quatre vingt concours en dix ans ! Et, grande première à l'Elysée : un jeune chef lauréat s'est même vu récompensé par « un jour en cuisine » à ses côtés... de quoi le marquer à vie... Dans la lignée des bonnes initiatives élyséennes, deux stagiaires sont également conviés chaque année à œuvrer autour des prestataires de services quand vient l'heure de la Garden Party, le 14 juillet, ou, plus exactement, comme dit le président américain : « la Bastil-day » !





Javier Torres - 2009 © Crédit photo: Dos Celos

Barcelona DOS CIELOS

par Jérôme Chapman
By Torres & Torres

Perché au 24 étage du modernissime Me Hôtel (Groupe SolMelia), le restaurant Dos Cielos ouvert en septembre 2008 par Javier et Sergio Torres est certainement l'une des meilleures tables du moment à Barcelone. Ici, point de cuisine moléculaire et ses nuages d'azote. Rien de virtuel non-plus, mais que du vrai, du bon et du goûteux autour des meilleurs produits de saison. Si, Javier Torres a surtout fait ses classes chez Philippe Rochat à Crissier en Suisse, école de rigueur et de haut classicisme, son frère jumeau, Sergio a aussi été à bonne école en Espagne et en France...



© Crédit photo : Jérôme Chapman





Les frères Torres ont depuis toujours cultivé l'amour de la cuisine. C'est vers l'âge de huit ans que tout a commencé pour eux. Influencés par leur grand-mère maternelle, excellente cuisinière, ils ont su préserver au fil des ans mémoire sensorielle, gestes, philosophie du goût et respect des produits. Ainsi vers l'âge de 14 ans, ensemble, ils commencent à apprendre la cuisine auprès de Josep Lladoner, père de la cuisine catalane et professeur à l'Arnadí. Par la suite, tous deux font leurs classes auprès de grands chefs de cuisine tel: *Alain Ducasse*, *Louis XV* à *Monte Carlo* et au *Plaza Athénée*

à Paris ; *Jean-Louis Neichel* (** Michelin) à Barcelone, *Santi SantaMaria*, *El Raco de Can Fabes* (***) Michelin) à Sant Celoni, ou encore au restaurant *Le Jardin des Sens* (***) Michelin) chez les frères Pourcel, à Montpellier, pour Sergio. Quant à Javier, c'est surtout chez *Philippe Rochat* (***) Michelin - ex-Girardet) et auprès de *Santi SantaMaria* au restaurant *El Raco de Can Fabes*, (***) Michelin), à Sant Celoni, où il exerce le poste de chef exécutif, qu'il forge sa philosophie de la haute cuisine. Actuellement Javier et Sergio investissent toute leur passion dans le développement

du restaurant Dos Cielos, situé au 24^e étage du plus récent hôtel de luxe à Barcelone, le ME by Melia (www.me-barcelona.com). Ouvert depuis le 24 septembre 2008, le restaurant Dos Cielos est devenu en un an, l'une des meilleures tables de la capitale catalane. Avec sa vue dominante sur le port olympique de Barcelone, Dos Cielos est une table unique... une partie terrasse en plein ciel... et sa cuisine ouverte sur la salle à manger du restaurant (sans odeur, ni bruit), l'ambiance est magique... La très belle œuvre de David Dalmau, à l'entrée des cuisines, représente bien l'esprit

Le restaurant Dos Cielos est devenu en un an, l'une des meilleures tables de la capitale catalane. Avec sa vue dominante sur le port olympique de Barcelone, Dos Cielos est une table unique..





© Crédit photo : Jérôme Chapman

Côté menus, Javier et Sergio ont su a modérer les prix avec sagesse. Leur menu "Dégustation" à 70 euros... est un vrai cadeau. On s'en régale...

des frères Torres avec sa couleur rouge pour la passion de la cuisine et symbolisant les plaisirs de la table. Côté menus, Javier et Sergio ont su modérer les prix avec sagesse. Leur menu "Dégustation" n'est qu'à 70 euros : « *salade de petits langoustines et eau de mer* » ; « *ragoût de légumes issus de la culture naturelle aux champignons* » ; « *riz noir à concombres de mer et bigorneaux* » ; « *Poisson au sel d'herbes, tomates, oignons et poireaux* » ou encore « *epaule de chevreau à la poudre de duc* ». La carte n'est pas en reste avec d'autres belles suggestions : « *homard, salades crues et cuites* » ; « *salade de cochon de lait croustillant aux pommes* » ; « *dos de morue confit avec fèves fines* » ou encore le « *pigeonnet cuit en feuilles du figuier* ». Le plus de Dos Cielos, c'est aussi une carte de vins de haute volée gérée par un jeune sommelier de talent, Juan Nieto, qui n'a pas son pareil pour trouver les meilleurs nectars des plus belles régions d'Espagne.. Entre petits crus

de terroir et grands millésimes, l'harmonie "mets et vins" est merveilleuse, ainsi la cuisine des frères Torres en sera totalement sublimée. Du grand Art ! On n'oubliera pas de dire aussi que, fort de leur notoriété grandissante, Javier et Sergio ont ouvert deux restaurants au Brésil, l'un à Sao Paulo et l'autre à Rio de Janeiro, sous le nom de "Restaurante Eñe" (www.enerestaurante.com.br): une anthologie de la nouvelle cuisine espagnole dédiée au meilleur du Goût et du produit. Ils ont même composé un ouvrage en portugais, édité en 2007 par les Editions Senac au Brésil, "Encontro da gastronomia catalã com a brasileira" (Rencontre de la cuisine catalane avec le Brésil). Les frères Torres ont déjà la tête dans les étoiles... Il ne leur manque plus qu'une reconnaissance mondiale unanime... pour honorer leur philosophie de la haute cuisine et leur passion des belles saveurs qu'ils dédient chaque jour à leur convives. Une table incontournable...

Dos Cielos Javier et Sergio Torres

Hotel ME Barcelona

24^e étage

C/ Pere IV 272-286

Esquina Diagonal

08005 Barcelone, Espagne

Tél.: +34 93 367 20 70

Email: doscielos@cocinatorres.com

Menu "Dégustation": 70 euros
(5 plats, avant-dessert, dessert du chef, mignardises et sucreries comprises)

Vins: à partir de 25 euros
Fermé: Dimanche et lundi



© Crédit photo : Jérôme Chapman

Les frères Torres ont déjà la tête dans les étoiles... Il ne leur manque plus qu'une reconnaissance mondiale unanime... pour honorer leur philosophie de la haute cuisine...



Un des desserts des frères Torres © Crédit photo : Jérôme Chapman





© 2009 - Droits Réservés - Sol Meliá - Hotel Me Barcelona



© 2009 - Droits Réservés - Sol Meliá - Hotel Me Barcelona



© 2009 - Droits Réservés - Sol Meliá - Hotel Me Barcelona



Me Hotel Barcelona

Une expérience exclusive
par Jérôme Chapman

L'Hôtel ME Barcelone est le quatrième hôtel de la marque ME (*créée en 2006*) est le fleuron du groupe Sol Meliá qui exploite également les 3 autres à Madrid, Cancun et Cabo San Lucas. Culminant à 120 mètres de haut, avec ses 29 étages et 258 chambres, l'hôtel est l'un des plus grands édifices de Barcelone. Conçu par l'architecte français Dominique Perrault qui a signé la Grande Bibliothèque de France à Paris, cet hôtel est aussi unique. Avec sa façade géante en verre-miroir, son grand lobby, agrémenté d'un Food Bar Restaurant & Lounge (*situé au rez de chaussée*), son club Angels & Kings Barcelona (*s'ouvrant sur une immense terrasse et piscine au 6e étage*), son spa, sa salle de conférence (*plus de 1276 m² d'espace pouvant recevoir jusqu'à 300 personnes*), Le ME Hotel est aussi une grande destination gastronomique avec son restaurant Dos Cielos (*de Javier et Sergio Torres*) situé au 24^e étage. Par ailleurs, le 25^e étage The Level est réservé à la clientèle VIP, avec une vue à 360° sur tout Barcelone. On peut y prendre son petit déjeuner, son brunch, consulter internet et y faire son check-in ou check-out, un service conciergerie est aussi à la disposition du client à cet étage (*ouvert toute la journée jusqu'à 22 heures*). Ce bel établissement, dirigé par Sergi Uriol, est une des plus belles créations hôtelières contemporaines de Barcelone. Unique en son genre... Pour une clientèle unique.

Conçu par l'architecte français Dominique Perrault, l'hôtel est l'un des plus grands édifices de Barcelone.

© 2009 - Droits Réservés - Sol Meliá - Hotel Me Barcelona



Hotel ME Barcelona Hôtel Contemporain

Diagonal / Pere IV, 272 - 286

08005 Barcelone - Espagne

Tél.: +34 902 144 440

Email: mebarcelona@solmelia.com

www.me-barcelona.com

Collection

by Denis Martin

par Jérôme Chapman



L'After Eight © 2009 - Droits Réservés - Delessert



© 2009 - Droits Réservés - Delessert



© 2009 - Droits Réservés - Delessert



© 2009 - Droits Réservés - Delessert



Dans la petite rue du Château à Vevey, presque au bord du lac Lemman, la maison de Denis Martin (2 étoiles Michelin et 18 au GaultMillau), est une table fort intéressante... Cuisine moléculaire et nuages d'azote font bon ménage ici... dans les règles de l'art, et rien à voir avec ceux, qui par opportunisme font « du tout et du n'importe quoi » avec cette cuisine d'avant-garde. Il faut d'abord être un bon cuisinier pour pouvoir utiliser ces techniques et avoir un bon sens du goût sans oublier de respecter certaines normes sanitaires. C'est le cas pour Denis Martin, qui est passé maître dans l'art d'utiliser les techniques de cuisine moléculaire, sans s'éloigner de l'essentiel, le goût et toujours le goût. Les présentations en assiettes sont esthétiques, flatteuses à l'œil, mais aussi très agréables au palais... déclinées en 24 chapitres gourmands fort surprenants, ici tout paraît provenir d'une autre planète, même le chef... décidément vraiment pas comme les autres! Il dit lui même: « On est là pour se marrer, la cuisine ne doit pas être coincée... Alors amusez vous ! », Et on se laisse prendre au jeu dans une atmosphère grandement conviviale. Son menu "Evolution" propose 24 plats et s'ouvre sur un monde tout en saveurs, textures insolites, humour et dérision: De la « Chrysalide Bellota à la menthe Cubisme d'olive » au « Ballon de choco » en passant par les autres subtiles créations du menu: « Orange & wodka, mais sans orange - Dites ah !!! » ;



© 2009 - Tous Réservés - Dessert



© 2009 - Tous Réservés - Dessert

On ne s'ennuie jamais à la table de Denis Martin. Entre le festif, l'insolite et l'ironie, tout les ingrédients d'un bon moment gourmand sont présents et chaque convive prendra son bon plaisir... Surprise supplémentaire: les excellents vins suisses, servis en cours du repas, sont en totale pertinence avec chaque plat...



Bricelet Navet Café © 2009 - Droits Réservés - Delessert

Thon Jodé © 2009 - Droits Réservés - Delessert





Huitre PicNic © 2009 - Droits Réservés - Delessert



« Cornet Hollywood » ; « Lingot d'or et baguette parisienne = la tomate » ; « Langoustine, concombre à la coriande et émulsion au curry » ; « Bonbon tiki au basilic » ; « Sorbet sardine, framboise, estragon et faux pain » ; « Qui l'eût cru » ; « Fond marin » ; « La feuille d'huile d'olive au citron » ; « Soufflé noir de merlan et yaourt aux agrumes » ; « Rien » ; « Crevette dans l'amer » ; « Mojito » ; « Birchermuesli de foie de canard » ; « Sourire » ; « Paysage Vaudois abstrait » ; « Brouillard et avalanche » ; « Potimarron, jus de poires et truffes d'été » ; « Filet de boeuf cuit & crû » ; « Shampoing Tiramisu » ; « Improvisation d'une forêt noire » jusqu'au « Cône Woodstock », on ne s'ennuie jamais à la table de Denis Martin. Entre le festif, l'insolite et l'ironie, tout les ingrédients d'un bon moment gourmand sont présents et chaque convive prendra son bon plaisir... Surprise supplémentaire: les excellents vins suisses, servis en cours du repas, sont en totale pertinence avec chaque plat... Un exercice de style qui mérite de grands éloges... et permet de découvrir la richesse des vignobles helvétiques et l'expertise de leurs vignerons. Un avertissement cependant: Certains n'aimeront pas du tout cette cuisine, qu'ils jugeront comme « *pas assez classique, trop moderne... ou bien terriblement avant-gardiste* ». Mieux vaut le savoir, cette cuisine décoiffe vraiment... Mais d'autres apprécieront à coup sûr (Michel Polnareff adore la cuisine de Denis Martin). Plébiscité par la presse internationale, Denis Martin apporte avec talent son empreinte culinaire en ce début de 21^e siècle. Une table à aimer ou à détester...

Restaurant Denis Martin

Rue du Château 2

CH - 1800 Vevey - Suisse

Tél.: + 41 21 921 12 10

Fax: + 41 21 921 45 52

E-mail: chateau2@bluewin.ch

www.denismartin.ch

Menus : 310 francs suisses sans les vins, eaux minérales



© 2009 Droits Réservés Lan Club



© 2009 Droits Réservés Raffles Beijing Hotel



© 2009 Droits Réservés Made in China



© 2009 Droits Réservés Lan Club

Des kilomètres d'expressways et de larges avenues, des gratte-ciel à perte de vue, et de temps à autre, défiant le futur, les tuiles vernissées et la savante architecture d'un temple ou d'une porte militaire surgissant du passé. Oublié ? Beijing ? Celui des jeux, des controverses et des exploits sportifs ? Retrouvée, Pékin ! La mégapole avide de luxe, de style, de gourmandise, de démesure...



BEIJING

Tendances et Traditions

par Marie-Christiane Courtioux

Raffles Beijing Hotel

Beijing Fan Dian (hôtel), les lettrines fièrement arborées au fronton, dessinées par l'ancien premier ministre Deng Xiao Ping en personne, disent assez le caractère unique du Raffles Beijing Hotel et de son restaurant Jaan.

Premier hôtel de luxe d'Extrême-Orient dans les années 1900, l'histoire continue de s'y écrire. « Ici, affirme Mahmood Riaz, le directeur venu de Sidney pour préparer les J.O 2008, on est au cœur historique de Pékin. A deux pas de Tien An Men et de la Cité Interdite, dans un lieu où se sont jouées de célèbres parties de diplomatie, telle que la reconnaissance du régime chinois par le Général de Gaulle ». Une suite lui est désormais consacrée ! Dans le « Writer's bar » et la salle du restaurant contigüe, sur la piste de danse de 1917 et le piano Bösendorfer, plane l'ombre d'un grand danseur nommé...Mao. Lui qui ne manquait pas un tango dans les bras de femmes expertes, le samedi après-midi, entre deux épisodes révolutionnaires ! Plein de glamour et de nostalgie française, Le Raffles Beijing est un vrai palace. Avec goût et tact, la décoration y concilie Histoire et luxe, confort occidental et Chine précieuse. A chaque pas, la présence d'objets anciens rappelle la vraie richesse,

une culture multimillénaire et raffinée. L'accord parfait, comme cette belle harpiste qui vous accueille le soir du haut du grand escalier majestueux. Dans cet esprit d'excellence et de prestige, Jaan est salué par une classe de plus en plus avisée de gastronomes chinois comme le meilleur restaurant français de Pékin. Le chef, une jeune franco-espagnole, **Laïa Pons Gonzales**, propose chaque jour en semaine un gourmet business lunch de trois plats. Le soir, un choix à la carte de saison ou son grand menu dégustation. Ses spécialités, homard grillé vanille Bourbon, saint jacques à la crème de chou fleur émulsion de curry, terrine de foie gras caramélisé au poivre de Sichuan. L'agneau est cuit rosé à la perfection. La *côte du bœuf de Wagyu aux cèpes et sauce vigneronne*, un grand moment de tendresse. A quelques clins d'œil vers nos contrées, mesclun, fromage de chèvre frais, mousses légères, on reconnaît une expérience et un talent bien maîtrisés.



© 2009 - Droits Réservés - Raffles Beijing Hotel



© 2009 - Droits Réservés - Raffles Beijing Hotel



© 2009 - Droits Réservés - Raffles Beijing Hotel



© 2009 - Droits Réservés - Raffles Beijing Hotel



© 2009 - Droits Réservés - Raffles Beijing Hotel



© 2009 - Droits Réservés - Raffles Beijing Hotel



© 2009 - Droits Réservés - Raffles Beijing Hotel



© 2009 - Droits Réservés - Raffles Beijing Hotel



Raffles Beijing Hotel

Très expérimenté, le chef exécutif **Andy Cheah**, régalé à l'East 33, face à l'étonnante maison de thé en forme de paquebot dans un décor plus typé et une cuisine ouverte. Il offre un choix inépuisable de spécialités asiatiques et internationales, soupes, canard et viandes rôties, ravioles, riz composés... Le samedi, le « *week-end afternoon high tea* », généreux et varié, rappelle le souvenir des années où le *Grand Hôtel de Pékin* était l'endroit où il fallait être vu. Une carte dinatoire complète avec un gros penchant pour les délices de soufflé de chocolat, gazpacho d'ananas, terrine de fraises, crème brûlée aux fruits de la passion accompagnés de grands thés de saison. De nombreux événements gourmands et festifs sont proposés, comme une Tango party pour la Saint Valentin. Excellence des prestations dans un décor de cinéma des années 20 à 30, cette adresse de toutes les distinctions mérite d'être retenue pour un mariage et plus tard son anniversaire tout aussi inoubliables !

Raffles Beijing Hotel

33East Chang An Avenue,

Beijing 100004

Tel: (+86-10) 6526 3388

Lunch 3 plats: 168 CNY

Dîner 4 plats: 390 CNY

Site : www.beijing.affles.com

Directeur général : M. Mahmood Riaz

Directeur de la restauration : Eric Blomeyer

Executive chef : Andy Cheah

Chef Gastro : Laïa Pons Gonzales

L'East 33 offre
un choix inépuisable de
spécialités asiatiques et
internationales, soupes,
canard et viandes
rôties, ravioles,
riz composés...

© 2009 - Droits Réservés - Raffles Beijing Hotel





© 2009 Droits Réservés Lan Club

C'est le fruit d'un rêve et d'un pari énorme, celui d'une femme d'entreprise qui compte désormais dans la nuit pékinoise ! Lan Zhang voulait ce que personne d'autre n'avait osé imaginer. Philippe Starck l'a fait : restaurants, boîte nuit, galerie d'exposition, 35 salons de deux à 400 personnes : au total 6000 mètres carrés de tables XXL, des tonnes de cristal de Baccarat, disposés dans un loft état brut, plus grenier que parquet de Versailles... et pourtant, c'est Versailles !



© 2009 Droits Réservés Lan Club

*Le Lan est fou,
dingue, crazy,
magique...et on y
mange aussi bien
qu'on y régale sa
fringale d'art.*

Lan Club, *Un régal baroque...issime*

Lan Club,

Un régal baroque...issime

Comme si Starck et Lan avaient voulu y engranger tout ce que l'art a pondu de plus beau, ou tout l'héritage d'une bourgeoisie décadente ? On longe une salle à manger à perte de vue, traversant Chine, Inde, Mexique et France, chacune stylée dans le moindre détail, lustres, sièges, vitrines, vaisselles, poupées, perles, plumes, herbes médicinales, collection de théières simples ou précieuses... Et ça continue style *Grand Emporium*, dans un dédale coloré de canapés Chesterfield, du bar le plus long, de « rest-rooms » incroyables, à essayer tous les « trônes ». Débauche de tout, de cols de cygne en bronze doré, de toiles cirées avec reproductions de surréalistes, d'aigles *Napoléon 1er*, de vierges enluminées, de sièges en peaux de cheval de corrida portugaise. Univers d'Alice au Pays des merveilles, où les

tableaux mini, maxi, XXL, sont accrochés... au plafond. Et puis tout d'un coup, un oyster bar tout blanc, d'une rectitude et d'une pureté absolue. Des sushis tous frais sortis de la glace... sans tain d'Alice ! Une salle à manger pour conseil d'administration serein, toute pure, la salle des anges. Plus loin, un couvert pour deux, tête à tête d'un trône pour Monsieur et d'une petite chaise pour Madame... De la "provoc" partout, des clins d'œil dans chaque recoin, un humour féroce, un showroom fabuleux pour la cristallerie française. La cuisine est excellente. Un bœuf saté délicieux, des asperges au crabe, Demandez au chef de faire ce qu'il veut. tous les plats ont été revisités grande cuisine sino-française... Y en a-t'il de meilleure ? Après ce dîner et ce périple pékinois... on n'en doute plus.

Lan Club

4/F Twin Towers B-12
Jianguomenwai Avenue,
Chaoyang District,
Beijing 100022
Tel. (86-10) 5109 6012/13
Président : Dany WANG
Site : www.lan-global.com



© 2009 Droits Réservés Lan Club



© 2009 Droits Réservés Lan Club



© 2009 Droits Réservés Lan Club







Maison Boulud: Français Grand style

Peu connu en France, Daniel Boulud s'est rendu populaire à New York, à Central Park Est. Originaire de Lyon, il ne s'est jamais départi de sa fidélité à la bonne cuisine de la ferme familiale. Ce qui a fait son succès et est en train de conquérir Pékin...même si certains gastronomes –éternel débat- lui reprochent sa rareté, son statut de « jet flying chef ».



Le lieu est d'un classicisme grandiose, dans l'ancien quartier de la Légation, proche de Tian An Men. Une sorte de Petit Trianon, qui est en fait l'ancienne ambassade des Etats-Unis des années 1900. La décoration, confiée aux parisiens Gilles & Boissier est des plus théâtrales, usant de murs tendus peints d'études à la Michel-Ange. La grande salle à manger est majestueuse. Le grand escalier, tout aussi extravagant, pourrait conduire à la salle d'un opéra de poche. Ce sont de grands salons, rouge lupanar, naturaliste, d'ambiance contrastées. Il s'agit d'accueillir ici de grandes soirées mondaines. La noblesse rigoureuse du bâtiment s'accommode à merveille de cette sophistication « à la française ». Daniel Boulud a confié sa toque à Brian Reimer mais conçoit personnellement chaque menu de saison. Les cuisines de Maison Boulud font leur marché sur place et traitent à la française les meilleurs produits locaux. On retrouve dans l'assiette la sophistication du décor. Perfection classique *des coquilles saint*



© 2009 Droits Réservés Maison Boulud Beijing

jacques grillées au ragoût de clams et olives noires ; du saumon aux asperges rôties ; du confit de canard à la pomme de terre rôtie et salade frisée. Maquereaux braisés aux raisins, morilles de printemps, foie gras en compote de rhubarbe, pigeon, agneau, on est en terre de connaissance. L'exercice de style est parfait de « A à Z », l'addition la plus (probablement) élevée de la ville...vins et alcools au diapason. Nouveautés de l'été, le

Sunday brunch : chacun y fait son menu parmi une carte très « tricolore », escargots, steak tartare, coq au riesling, filet mitonné en cocotte aux petits légumes, comme Mamie Boulud ? 4 plats pour 238 RMB (renminbi ou CNY chinoise yuan)...soit moins de 25 euros.





Maison Boulud

N° 23 Qian Men Dong Da Jie

Beijing 100006 China

Tél. (+86-10) 6559 9200

Internet :

www.danielnyc.com



© 2009 Droits Réservés Maison Boulud Beijing



© 2009 Droits Réservés Maison Boulud Beijing



© 2009 Droits Réservés Made In China

Made in China

Avant toute chose, le Beijing kao ya, le « canard rôti » que nous appelons laqué, la spécialité cultissime de la ville. Parmi mille adresses recommandées, celui du Made In China est particulièrement réussi. Assister au cérémonial de sa découpe dans un lieu aussi contemporain n'est pas un contre sens. Décoré par le groupe japonais Super Potato, le restaurant phare du Grand Hyatt offre un cheminement tout en transparence entre cuisines vitrées et petits espaces à manger.



Il conduit le convive d'un bar d'entrée, à l'espace du thé, celui des fruits et légumes, la cave dégustation des vins et alcools, le feu de bois du grand four traditionnel- où dorent les canards- le coin cuisson vapeur, pour assister à la fabrication des ravioles et beignets (shuijiao ou dumplings), enfin, la cuisine des woks, pour le subtil « stir fried » (mi huile, mi eau) qui conserve aux légumes leur croquant et leur belles couleurs. Confort sonore, doublé d'un régal pour les yeux : on peut rester entre soi tout en admirant le spectacle, la virtuosité des nombreux cuisiniers, la fraîcheur des produits et les vapeurs montantes pleines d'odeurs appétissantes. Aussi prenons la leçon de canard laqué ! Après la découpe à table, entre deux baguettes, on déguste la peau d'abord, juste croustillante, ni sucrée ni grasse, fruitée-fumée par le feu de bois. Puis, dans une crêpe fine et ronde, on roule les émincées de chair doucement rôties, poitrail et cuisses, avec quelques brins de jeune oignon. On la trempera dans une sauce prune (plum sauce) concentré de

fruit et de sucres épicés. Enfin on boira le bouillon, maigre, que certains trouveront fade. Ici, le service est comme partout pressé et vous avez droit à la fourchette ! La carte de spécialités du nord est riche : poulet du mendiant aux cacahouètes, grosses gambas rôties sur lit de jeunes poireaux, multiples « shuijiao » farcis de viandes ou de légumes. Subtilité des thés, verts ou parfumés au jasmin. Respectable carte des vins à déguster dans la « cellar » des amateurs délimitée par sa cloison de grands millésimes ! Excellent chariot de desserts à l'occidentale. A Pékin, toutes les additions - sauf les vins de France !- restent abordables, même les plus huppées.

Made in China

Grand Hyatt
1, East Chang An Avenue
Beijing, 100738 China
Tel: (86-10) 8518 1234
Directeur Dennis Chen
www.beijing.grand.hyatt.com
E-mail: :
madeinchina.beigh@hyatt.com



© 2009 Droits Réservés Made In China



© 2009 Droits Réservés Made In China



© 2009 Droits Réservés Made In China



TIAN DI YI JIA

Cette maison du Ciel et de la Terre (traduction de l'enseigne) est un lieu magnifique, dans une portion détachée des parcs impériaux, une maison patricienne (*si he yuan*) d'époque *Ming* ou *Tang* bâtie dans le respect des règles du feng-shui, restaurée à la perfection par le groupe **Tiandi**. Un portail somptueux aux boiseries enluminées conduit à la cour intérieure, couverte pour résister aux aléas de la météo et habillée avec poésie de multiples ombrelles jaune paille. Sols et murs de lave et de bois sombre ouvragé encadrent le bassin intérieur où se prélassent les carpes koi porte-bonheur. Sculptures monumentales, lions de bronze, sans oublier les quatre animaux fantastiques au quatre angles, le dragon, le phénix, la tortue et le tigre. Le tout procure une sensation d'apaisement, de plénitude. On est hors du temps. La cuisine est dans le ton, cuisine, nous dit-on, impériale revisitée contemporain. Impérial ne signifie pas clinquant. La mise en scène est absente des plats. Ce qui compte ici est la fraîcheur, la simplicité des cuissons qui préserve le fragile fumet des denrées, comme ces crevettes roses cuites au wok, ou en paniers de bambous, l'assiette des cinq légumes aux couleurs des cinq éléments de la médecine traditionnelle. Mais impérial signifie sans doute abondance puisque le repas de la cour offrait pas moins d'une centaine de spécialités. La mode est restée de choisir plusieurs plats et d'en partager les saveurs : porc aigre-douce, légumes verts sautés « *choy sum* », tofu aux oeufs de crabes... toutes sortes de viandes laquées, de soupes et de *shuijiao* (ravioles). Et même foie gras au saké, succulent dans son genre ! Le propriétaire-chef, Sammy Yam s'est vu attribuer un diplôme de "cordon bleu" de la cuisine française qui trône dans l'entrée.

Tian Di Yi Jia

140, Nan Chi Zi Dajie

Dongcheng district

Beijing 100006 China

Tel: +(86-10)8511-5556/7

Directeur: Andy Peng



© 2009 - Droits Réservés - The Opposite House



© 2009 - Droits Réservés - The Opposite House



© 2009 - Droits Réservés - The Opposite House



The Opposite House

Immense lobby en forme de hall d'exposition où on peut présenter aussi bien des voitures que les dernières créations des designers de mode. Les dimensions sont bluffantes. Les chambres réparties le long de coursives qui surplombent ce lieu traversé de lumière. Le soir, le périmètre est le rendez-vous des groupes de rock et de rap et d'une jeunesse en quête de looks punky ou « *french mademoiselle* » - Moïselle est d'ailleurs une marque de vêtements pour jeunesse dorée. Cuisine asiatique et méditerranéenne (*cool and hip in Beijing* !) se croisent entre les différents restaurants, el Sureno, le Bei, ambiance relax au Mesh ou D.J débridé au Punk. Spécialement étudiée pour les bobos des quartiers diplomatique et financier tout proches, et les jeunes hommes d'affaires de la classe montante chinoise, la carte du Village Café mise sur des saveurs internationales, filet de requin grillé sur *turkish toast*, salade de pancetta, œuf de caille et moutarde... de Dijon ; salade de couscous, légumes rôtis et yogourth bio ; boeuf australien en cuisson lente ; penne en sauce crème légère... Un tour du monde de la food-sophistication. Ici, dans cet univers improbable, c'est tout un manifeste de liberté de goûts et de vie !

Ouvert en août 2008, ce "green building" de l'architecte japonais Kengo Kuma, est une première à Beijing. Un cube plaqué d'un damier vert et blanc, cerné de bambous, qui s'identifie d'un seul coup d'œil dans le quartier branché du Village, rue Sanlitun. Il est clair que le parti architectural retient davantage l'attention que la cuisine !

The Opposite House

Swire hotels

The village, Building 1

N°11 Sanlitun Road,

Chaoyang District,

Beijing, China

Tel. +(86-10) 6417 6688

www.theoppositehouse.com



© 2009 - Droits Réservés - Beijing Huajia Yiyuan

Beijing Huajia Yiyuan

Incontournable et mystérieuse, éclairant la nuit de ses centaines de lampions écarlates, Gui Jie la rue des Fantômes ! Ce n'est qu'une succession de tavernes et de guinguettes. Sa grande cour intérieure typique et sa cuisine familiale traditionnelle font le succès populaire du Huajia Yiyuan. Mais surtout, son vivier de poissons et coquillages.

Toute bonne maison se doit d'accueillir l'hôte avec son bassin, sa fontaine ou son aquarium. Ici, on pêchera le poisson de votre choix à l'épuisette, avant de lui infliger un traitement spectaculaire en cuisine. Le notre est revenu sous forme d'un étrange hérisson, sous une robe de sauce rouge sucrée, plus photogénique que vraiment délectable. A Pékin le poisson d'eau douce est en général médiocre et le cuisinier déploie des trésors d'artifices pour le rendre aimable ! On peut lui préférer la crevette dans tous ses états, les rouleaux farcis de canard, le porc à la sauce aigre-douce, découvrir la soupe de concombre de

mer, le sauté d'abalone. La carte est une vitrine de toutes les cuisines régionales, jusqu'aux plus épicées. Rien de tel qu'une bière légère, la Tsing Tao (Quing Dao), bonne pour la santé ! La fête est animée, bruyante. Parmi ces animations traditionnelles présentées aux grandes tablées familiales, l'art de verser le thé avec la théière au long bec verseur, l'art d'étirer les spaghettis à partir d'une boule de pâte-on comprend mieux le spectacle du pizzaiolo italien- l'art des masques de comédie qui n'est pas sans rappeler un certain Molière...Rires, pantomime, musique criarde. A la sortie, sur les étals colorés de

cette rue pittoresque, on risque de vous offrir larves d'insectes caramélisées, brochettes de scorpions, ou tang hu lus, brochettes de petites pommes ou prunes confites...on est dans le secteur pour touristes, un tourisme intérieur en plein boum qui en rajoute mais ne fausse pas la couleur locale, stimulante et gaie.

Beijing Huajia Yiyuan

235, Dongzhimen,
près de "Gui Jie" Inner Street
Dong Cheng District, Beijing, China
Tél. (+86-10) 64051908





© 2009 - Droits Réservés -Beijing Huajia Yiyuan



© 2009 - Droits Réservés -Beijing Huajia Yiyuan



© 2009 - Droits Réservés -Beijing Huajia Yiyuan



© 2009 - Droits Réservés -Beijing Huajia Yiyuan



© 2009 - Droits Réservés - The Commune - By The Great Wall

The Commune *By The Great Wall*

Assis sur la terrasse, face à la Grande Muraille, délicatement saisir une pointe d'asperge en guettant une improbable invasion barbare, puis sombrer sous les doigts experts de la masseuse thaï dans le confort douillet du spa, et se régaler autant d'architecture contemporaine, que de parfums de contreforts montagneux...C'est la Commune, un ensemble hôtelier remarquable, exposé à la Biennale de Venise en 2002. La fondatrice **Madame Zhang Xin**, y

a bénéficié d'un prix pour son audace d'investisseur. **La Commune**, gérée depuis 2005 par le *groupe Kempinski*, s'est enrichie depuis de trente nouvelles résidences. Les chambres, plus de 240 aujourd'hui, sont réparties dans ces maisons d'architectes recrutés sur concours. Pour les meubler, les meilleurs designers ont été sollicités, **Serge Mouille**, **Philippe Starck**, **Kanamé Okajima**, **Matthew Hilton** etc... Chaque détail est à retenir ! Les *beautiful*

people réservent des mois à l'avance pour quelques heures de verdure et de style. Parmi les plus demandées, *Bamboo Wall* de **Kengo Kuma**, *Cantilever* d'**Antonio Ochoa** (15 minutes à pied de la muraille par un sentier privé), *See and Seen* de **Cui Kai**. Une collection avec pour parti pris l'ouverture sur la nature...et sur les autres, puisqu'on partage parfois jusqu'à la salle de bains ! Du hall aux restaurants, l'art et la culture sont omniprésents : tournages de films,



© 2009 - Droits Réservés - The Commune By The Great Wall



© 2009 - Droits Réservés - The Commune By The Great Wall



© 2009 - Droits Réservés - The Commune By The Great Wall



Les meilleurs designers ont été sollicités, Serge Mouille, Philippe Starck, Kanamé Okajima, Matthew Hilton... Ainsi "les beautiful people" réservent des mois à l'avance pour quelques heures de verdure et de style.

conventions des plus grandes marques, expositions en partenariat avec Ullens, la grande galerie belge de Pékin. Deux restaurants, le *Terrace Lounge* et le *Courtyard restaurant* proposent les grands classiques de la cuisine pékinoise, cantonaise, du Sichuan, des spécialités occidentales et des produits locaux de culture bio, avec vue imprenable sur l'impressionnant monument où se pressent les foules ! Plus intime encore, la salle du Paon, somptueusement

tapissée de plumes est privatisable à volonté. La nuit, sous un ciel piqué d'étoiles, on oublie de rentrer pour se fondre dans l'immensité du décor.

Commune by The Great Wall

A 75 km du centre ville

Sortie Autoroute 20

Badaling Highway, Beijing, China

Tél. (+86-10)-81181888 (sur place)

Tel. gratuit pour l'Europe

00 800 426 313 55



2009 © Droits réservés Villa Richter



© 2009 - Droits réservés Pratul



© 2009 - Droits réservés



© 2009 - Droits réservés



© 2009 - Droits réservés

La nouveauté du moment à Prague, c'est la Villa Richter, située au pied du Château et composée de 3 restaurants, c'est aussi le fameux Buddha-Bar Hôtel, le premier dans le monde, et l'hôtel « The Augustine » dans le quartier de la Malá Strana. Dans l'air du temps, c'est aussi un hôtel de charme comme Dům u velké boty de Jan, Jakub et Tomáš Rippl, ambiance garantie à prix d'amis. A quelques kilomètres de Prague, c'est un hôtel à la campagne dans le joli village de Telč. Prague, c'est surtout et aussi, des Hommes qui font une autre « Révolution de Velours » pour faire évoluer la philosophie de la Gastronomie, de l'accueil et du tourisme...

Prague dans l'air du temps

Reportage : Jérôme Chapman

Des restaurants, des hôtels et des Hommes



2009 © Droits réservés Villa Richter



2009 © Droits réservés Villa Richter



2009 © Droits réservés Villa Richter



Villa Richter

Gastronomiquement Vôtre...

Par Jérôme Chapman

Récemment ouverte, la **Villa Richter** est un des lieux magiques de Prague. Entourée d'un vignoble historique (*Charles IV aurait effectué l'implantation du vignoble vers 1375*) en surplomb du quartier de la **Malá Strana** et située juste en dessous du Château, la Villa Richter propose une combinaison de trois restaurants dans un même lieu: **Piano Nobile** (*gastronomique-fusion*), **Piano Terra** (*cuisine tchèque traditionnelle*) et **Panorama Pergola** (*bistrot à vins*). Sous la houlette de **Vladimir Chalupka** (*le directeur des restaurants*), accueil et service sont au diapason. En cuisine, c'est **Petr Hajný** qui supervise l'ensemble des trois restaurants: cuisine créative fusion et cuisine tradition font bon ménage ici. Côté gastronomie, Petr Hajný sait mettre en harmonie belles saveurs et produits de saison dans les règles de l'Art... Le menu dégustation, proposé au Piano Nobile, changé régulièrement en fonction du marché du jour, est une succession de petits chefs-d'œuvres de gourmandise et digne de grands éloges: « *thon rouge à l'avocat, bacon, betterave rouge et sirop de safran* » ; « *velouté de topinambours à l'ail et aux légumes du jardin, champignons, ricotta, raviolis et parmesan Reggiano (fromage bio de montagne) râpé* » ; « *cabillaud poché à*

l'huile d'olive "Valderrama Grand Cru" au confit de fenouil, tapenade d'olive et jus de légumes et le thym citron » ; « *sorbet au citron vert avec du champagne gelée* » ; « *selle d'agneau avec sa compotée, purée d'aubergines fumées, tomates San Marzano et sauce au poivrons rôtis* » et « *framboises fraîches avec du yaourt glacé et biscuit aux amandes* » en dessert. Plaisir supplémentaire, la carte des vins propose de très belles sélections (2.500 bouteilles en cave) issues des vins du monde entier dont notamment quelques millésimes français très intéressants: *Château La Lagune 1989, Château Margaux 1967, Château Haut Brion 1999, Château Beychevelle 1979* entre autres. On oubliera pas les excellents **vins blancs tchèques** en *sauvignon blanc, chardonnay, ryzlink rýnský, muškát moravský, sylvánské zelené* ainsi que les *pinots gris et blancs*. A cela s'ajoute un service exemplaire. Cette très bonne table, combinée avec ses deux autres restaurants et sa vue féérique sur le tout-Prague, vaut vraiment le détour.

Villa Richter

Staré zámecké schody 6
118 00 Prague 1 - République Tchèque
Tél.: +420 257 219 079
www.villarichter.cz



2009 © Droits réservés Villa Richter



2009 © Droits réservés Villa Richter



© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague



© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague



© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague



© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague



Prague

BUDDHA-BAR HOTEL

Ambiance subtile et magique

par Jérôme Chapman



© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague



© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague



© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague



BUDDHA-BAR

Hotel Prague

Situé au cœur du Prague historique (*au coin de la rue Jakubská et Rybná*), le **Buddha Bar Hotel Prague** est le premier hôtel issu du fameux concept Buddha-Bar Paris créé par **Raymond Visan**. Avec ses 36 chambres et 3 suites, le concept Buddha-Bar Hotel Prague se caractérise par un intérieur subtilement métissé d'Orient moderne, d'Occident colonial et d'Art Nouveau Pragoise (*le bâtiment a été construit en 1916*), créant une ambiance subtile et magique auquel s'ajoutent dans le même esprit: un fitness, un spa, un restaurant & Club Buddha-Bar ainsi qu'un Siddharta Café.

Cet "Urban Resort" est unique... à Prague...

A chaque chambre ou suite, son ambiance, son luxe et son confort baigné dans la superbe musique des compilations Buddha-Bar.

© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague



© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague





© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague

*Ambiance unique...
Au Buddha-Bar
Hotel & Spas,
c'est une autre façon
de découvrir Prague.*

Dirigé avec Maestria par Veronika Fajčíková, directeur général, cet "Urban Resort" est unique... à Prague... A chaque chambre ou suite son ambiance, son luxe et son confort baigné dans la superbe musique des compilations Buddha-Bar. On aime aussi la partie gastronomique avec sa cuisine fusion mariant différentes saveurs orientales: « Crevettes au curry en feuille de banane, riz piquant » ; « filet mignon cuit en Teppan Yaki » ou encore « assortiment de Satay Yakitori », la carte ne manque pas de suggestions, on y

trouve même des sushis. Côté vins, les sélections ont du panache avec un beau choix de vins tchèques, français (Champagnes, Bordeaux, Bourgognes, Côtes du Rhône et vins de la Loire) ou italiens pour faire la fête en connaisseurs. Côté bar et Club, on appréciera aussi la profusion de cocktails spéciaux proposés par l'équipe de Lubos Caninec (le directeur F&B) et l'ambiance festive orchestrée par Allan Davis (DJ-résident de Paris). Au Buddha-Bar Hotel & Spa, c'est une autre façon de découvrir Prague.

**Buddha Bar
Hotel Prague**
Jakubská 8 - 110 00 Prague 1,
République Tchèque
Tél.: +420 221 776 300
www.buddha-bar-hotel.cz

© 2009 Droits réservés - Buddha-Bar Hotel Prague







The Augustine

Prague

Idéalement situé dans le quartier pittoresque Malá Strana, à Prague, « The Augustine Hotel » fait partie du groupe Roccoforte Collection (groupe hôtelier créé en 1996 pour développer des hôtels de luxe en Europe). A la tête de l'établissement, Enning Matthiesen, un jeune directeur général chevronné assure avec élégance le développement commercial de ce tout récent hôtel. Composé de 101 chambres dont 16 suites, l'hôtel a été construit sur la base de sept bâtiments, dont certains ont un passé historique comme un monastère datant du 13^e siècle. Conçues avec beaucoup d'élégance dans

le plus grand confort, toutes les chambres et suites offrent une vue agréable sur des cours intérieures, la chapelle du monastère ou le Château de Prague. Les chambres disposent aussi d'une gamme d'accessoires décoratifs uniques et inspirés du début du 20^e siècle (*cubisme tchèque*), dont des chaises en bois de Pavel Janak et chaises-longues par Adolf Loos. Disposant de deux bars, un spa et un restaurant, où officie un jeune chef de talent, Richard Fuchs, The Augustine Hotel est l'une des nouvelles adresses de charme et de prestige de la capitale tchèque.

The Augustine Hotel
Roccoforte Collection

Letenská 12/33

118 00 Prague 1 - République Tchèque

Tél. : +420 266 11 22 33

info.augustine@roccofortecollection.com





© 2009 - Droits Réservés - Roccoforte Collection



© 2009 - Droits Réservés - Roccoforte Collection



© 2009 - Droits Réservés - Roccoforte Collection





© 2009 Dům u velké boty



© 2009 Dům u velké boty

Dům u velké boty Hôtel

PRAGUE RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

• DŮM U VELKÉ BOTY •

Situé dans le quartier de la Malá Strana (*Petit Côté*), cet hôtel familial est une des adresses secrètes de Prague, destinée aux fins connaisseurs qui aiment le charme des traditions. Cette maison bourgeoise de style Renaissance, bénéficie d'un emplacement tout à fait unique en plein calme, juste en face de l'Ambassade d'Allemagne (*le quartier est très sécurisé*), en contrebas du Château de Prague et à quelques emjambées du pont Charles. Ainsi «*À la Maison de la grande Botte*» (*c'est la traduction du nom des lieux*)

chambres et petites suites jouent charme et confort. Loin des fastes de l'hôtellerie internationale à prix demeuré, cette petite maison permet de savourer Prague dans une ambiance hors du temps. Jan, Jakub et Tomáš Rippl ont su faire de cette belle maison une des plus belles et discrètes destinations de Prague (*Recommandée par de nombreux sites internationaux*). Et pour cause: ici le prix des chambres est très abordable dans un standard d'excellent niveau, l'internet-wifi est gratuit, (*alors qu'ailleurs la prestation est facturée 20 à 25 euros par jour*), le petit-déjeuner pour deux est aussi inclus dans le prix.

Servi dans une salle à manger pleine de charme, les petits-déjeuners sont copieux, et les amateurs de café y trouveront même des expressos Illy Café... (*offerts amicalement aux convives dans l'après-midi*) alors que toute la République Tchèque est polluée par l'infâme Segafredo. Idéal pour ceux qui recherchent le charme magique du vieux Prague dans une ambiance unique et amicale.

Dům u velké boty

Vlašská 30/333
118 00 Prague
République Tchèque
Tel: +420 257 532 088
Fax: +420 222 329 545
E-mail: info@dumvelkeboty.cz
www.dumvelkeboty.cz
Chambres: 100 à 135 €



© 2009 Dům u velké boty



© 2009 Dům u velké boty



© 2009 Dům u velké boty



© 2009 Dům u velké boty

Situé dans une des plus belles régions
de la campagne tchèque, ce charmant
hôtel composé d'une douzaine de
chambres fait partie des meilleurs éta-
blissements en dehors
des zones urbaines



© 2009 Iveta Kopíková

© 2009 Iveta Kopíková





Ambiance dans le patio © 2009 Jérôme Chapman

Charme en campagne tchèque

TELČ
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

• Pension Telč č. 20 •

Situé à 1h30 de Prague, au cœur du charmant village de Telč (*classé au Patrimoine mondial de l'Unesco*), cet hôtel au charisme indéniable, dirigé par Anna Rajnišová et ouvert depuis 2 ans, est l'un des musts en matière d'hébergement en campagne tchèque (*parmi les 5 meilleurs de la République Tchèque*). Composé d'une douzaine de chambres de grand confort,

ce petit hôtel a su trouver sa place dans le panorama touristique et fait le plein à chaque saison avec un rapport de prix intéressant (*chambres autour de 65 euros, petit déjeuner compris*). On apprécie aussi le petit patio fleuri et ombragé situé dans la cour arrière de cette belle maison complètement restaurée. Une destination idéale pour passer un séjour en dehors de Prague et découvrir tous les charmes de la campagne tchèque.

Pension Telč č. 20
Nám. Zachariáše z Hradce č. 20
CZ-558 56 Telč 1
République Tchèque
Tel: +420 775 999 186
E-mail: info@hotel-pension-telc.cz
www.hotel-pension-telc.cz
Chambres: à partir de 65 euros

© 2009 Iveta Kopíková





Roman Vaněk, le fondateur de Prácul - 2009 © Droits réservés Prácul



Zdeněk Pohlreich, un des formateurs de Praku, en plein cours - 2009 © Droits réservés

Roman Vaněk et son Institut Culinaire

Par Jérôme Chapman

L'Institut Culinaire de Prague (Pražský kulinářský institut ou Praku) a ouvert en janvier 2008 par la volonté de Roman Vaněk. Praku est considéré actuellement comme la meilleure école de formation de chefs, de sommeliers et maîtres d'hôtels en République Tchèque. Depuis son ouverture, l'Institut Culinaire de Prague a su su rallier à sa cause les figures emblématiques des arts culinaires du pays avec des formateurs de haut niveau : Zdeněk Pohlreich, Dalibor Navrátil, Kateřina Fornůsková, Václav Frič, Vittorio Fusari, Klára Kollárová, Jean Paul Manzac, Pavel Pospíšil, Luděk Procházka, Daniela Doretto Rossetti, Jiří Štíft, Radek Šubrt, Jaroslav Zahál-

ka, Pavel Roubíček, Tomáš Hnátěk, Lukáš Pohl, Alex Atala, Ondřej Jiňa, Riccardo Lucque, Jiří Král. Les points essentiels étant les formations techniques appliquées, mais aussi d'aider les élèves à se forger une vraie philosophie autour du goût et des produits. Situé dans une petite maison en banlieue de Prague, agrémentée d'un jardin potager et d'herbes aromatiques, l'institut propose ses cours aux professionnels et au grand public toute l'année... Fort de son succès grandissant, L'institut culinaire de Roman Vaněk attire des chefs de renommée mondiale qui viennent ici faire des démonstrations... et apporter leur contribution au développement de la gastronomie tchèque.

Pražský kulinářský institut
Suchbolská 85/14
160 00 Prague 6
République Tchèque
www.prakul.cz



Kateřina Fornůsková - 2009 © Droits réservés Praku



Jean Paul Manzac - 2009 © Droits réservés Praku



Václav Frič - 2009 © Droits réservés Praku

Animateur l'émission à succès "Yes Chef" sur la 3^e chaîne de télévision nationale tchèque (présentée initialement par Gordon Ramsay), **Zdeněk Pohlreich** (chef et propriétaire du Café Impérial et du restaurant Divinis à Prague) n'a pas la « langue dans sa poche ». Il nous livre sans concession ses pensées et sa philosophie de la cuisine. Le constat est amer, mais aussi plein d'espoir. La République Tchèque préparait-elle sa Révolution de Velours gastronomique?



Zdeněk Pohlreich au Café Impérial - 2009 © Droits réservés

Zdeněk Pohlreich

se met à table

Propos recueillis par Jérôme Chapman



Z.P.: « Je pense que la République Tchèque manque de restaurants de style bistrots comme en France. Ils nous manque aussi de bons chefs... à Prague et aussi en campagne... Ici on trouve du "tout et du n'importe quoi"... Allez donc flâner en dehors de Prague, on trouve des énoncés de plats aussi farfelus que "Saumon à la Jennifer Lopez"... Cela ne veut vraiment rien dire et n'apporte rien. C'est un des exemples d'abbérations que l'on trouve en République Tchèque.

Mais je pense aussi que le pire c'est quand "nos chefs assassinent le produit" avec des recettes sans grandes saveurs en copiant mal d'autres recettes. En ce qui me concerne, je n'aime pas non-plus la mode moléculaire. Je n'aime pas ces mousses, ni les gelées insipides. C'est un non-sens pour le goût. En plus, ici, les gens ne prennent pas le temps de manger, ce qui n'arrange rien. Je pense qu'il nous faut éduquer aussi bien le palais de nos chefs que celui de la clientèle...

C'est vraiment nécessaire si l'on veut voir un jour surgir une vraie gastronomie dans notre pays... Je reconnais qu'en République Tchèque nous manquons terriblement de culture gastronomique, ainsi 80% de nos concitoyens manquent totalement de culture dans ce domaine. C'est mon humble avis! Et tous ces gens qui mangent n'importe quoi, n'ont pas la notion du « bon ou pas bon ». En plus, quand on sait, que tous les chefs de cuisine sont les plus

grands voleurs de recettes, ils se copient perpétuellement... sans talent en déformant les recettes, il faut s'attendre au pire! Je pense que le pouvoir de changer est entre les mains du client. J'ai vraiment mal au cœur quand il paye cher une cuisine de mauvaise qualité. Ma philosophie, c'est la cuisine simple et bonne. Je pense que beaucoup de chefs cuisinent pour leur ego, en compliquant les choses. Mais ils ne savent pas cuisiner pour faire plaisir à leur clients. »



Jan Rajniš

Fondateur de l'Agence AvantGarde Prague, Jan Rajniš est devenu au fil des ans un contributeur très actif dans le développement du tourisme tchèque à Prague et en région.

Quelle est l'histoire de la création de l'Agence Avantgarde Prague?

J.R.: Elle est surtout liée à mon grand attachement au monde francophone. Tout avait déjà commencé dans mon enfance en Algérie où j'ai passé 6 ans avec mon père qui travaillait là-bas. C'est dans les rues de la capitale algérienne que j'ai appris les bases de la langue de Molière. A mon retour à Prague dans le milieu des années 80, j'ai continué l'apprentissage du français lors de mes études au lycée ainsi qu'à l'université, assortis de stages à Beyrouth (université de Saint Joseph) et de plusieurs séjours en France. Après la Révolution de Velours en 1989 (dont le 20ème anniversaire sera célébré le 17 novembre cette année), la République Tchèque a vécu un développement remarquable. Ceci a radicalement changé tous les domaines de vie, notre pays c'est ainsi ouvert au monde. Prague et son riche patrimoine culturelle et historique est devenu une grande destination touristique. Par la suite alors que le nombre de visiteurs francophones ne cessait d'augmenter, j'ai pris conscience des insuffisances en matière d'accueil des structures

touristiques de ce secteur. En 2005, je prends la décision de créer l'agence **Avantgarde Prague**. Avec mon associé français Patrick Beslon, nous avons décidé que notre mission principale serait de répondre au besoin des touristes francophones qui veulent visiter Prague et sortir des sentiers battus en proposant des chemins touristiques peu ordinaires.

Quelles sont vos principales activités?

J.R.: Grâce de larges contacts avec les milieux artistiques et professionnels locaux, notre désir a toujours été de développer des programmes orientés essentiellement à la clientèle individuelle intéressée par la découverte culturelles haut gamme. En ce moment nous proposons la conception des séjours complets « à la carte » et « sur mesure » pour les individuels et groupes loisirs ou professionnels, logistique pour le tourisme d'affaire et élaboration d'activités insentive. Après les quatre ans d'existence et d'expérience notre structure fut recommandée par le guide touristiques renommés comme le guide **Michelin**, le **Guide du Routard**, les éditions **Gallimard** et

Hachette ou encore le **Petit Futé**.

Les facteurs les plus importants de notre développement ont été surtout la création d'une bonne équipe entièrement francophone, la qualité de nos prestations et un grand retour sur investissement grâce au bouche à l'oreille.

Quels sont vos projets de développement?

J.R.: Notre plus important projet est la coopération avec la société **Digital Urban Legends** sur leur concept des GPS Digital Guide pour le secteur touristique. Le Digital Guide est un guide numérique combinant la technologie GPS, un système de cartes et une véritable encyclopédie sur Prague et la culture tchèque. D'une qualité exceptionnelle, le Digital Guide et son contenu sont bien plus qu'un simple gadget technologique et vous offrent une nouvelle façon de découvrir la ville. Avantgarde Prague est devenue le revendeur agréé pour la destination de Prague. En ce moment nous préparons une campagne marketing dont le but est l'équipement des meilleurs hôtels à Prague par cette véritable nouveauté technique. Pour plus d'informations sur ce projet visitez www.digital-guide.cz.





© 2009 - Droits réservés Platinum Publications de Presse



© 2009 - Droits réservés Port Palace



L'esprit Côte d'Azur

De Monaco à Roquebrune en passant par Cannes

*Un restaurant étoilé à Monaco avec Patrick Raingeard, une plage gourmande sur la Croisette à Cannes et la délicieuse table d'Ariane Meyer à Roquebrune sur Argens dans le Var.
Trois styles différents et trois ambiances...*



Le homard selon Mickaël Cochet - Les Templiers à Roquebrune sur Argens © 2009 - Droits réservés Jérôme Chapman



© 2009 - Droits réservés Fort Palace



© 2009 - Droits réservés Vega Luna Camres



Patrick Raingeard

La force tranquille

par Jérôme Chapman

En place depuis septembre 2006 au **Port Palace** à Monaco, **Patrick Raingeard**, a finalement obtenu une étoile au Michelin 2009 en mars, pour récompenser son bon travail culinaire au Restaurant **Mandarine**. Patrick Raingeard n'est pas un inconnu, on n'oubliera pas sa venue en Principauté en 2000 où il assura avec brio la tenue des cuisines du "Zébra Square" de Patrick Derderian. Sans jamais renier sa philosophie du « *beau et du bon* », il s'imposait déjà, à l'époque, avec une cuisine d'inspiration personnelle qui a largement contribué aux grands moments du Zébra Square. Formé dans de grandes maisons: *Lenôtre, Ladurée, le Doyen, Alain Passard* ou encore chez la Mère Poulard au Mont Saint-Michel, Patrick Raingeard a toujours œuvré dans la discrétion et la sincérité. Sa pugnacité et son sens de l'éthique lui ont permis aussi de s'accrocher sans jamais déroger. Ainsi son étoile à Monaco est bien méritée... mettant à l'honneur sa cuisine dans « *l'air du temps* », mariant fraîcheur des produits et esprit contemporain... Ici, petits et grands

menus font toujours le bonheur des clients, qui n'hésitent pas à clamer « *haut et fort* » le talent du chef... en fin de repas. En deux, trois, cinq plats ou plus selon l'humeur du chef, entre amuses-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, pré-dessert et dessert, on prend vraiment un plaisir non déguisé à déguster les compositions de Patrick Raingeard: « *rouleaux de printemps de homard, orange et ananas* » ; « *tarte Moelleuse au foie gras de canard, espuma de céleri* » ; « *loup de Méditerranée en croûte de sel marin et ses légumes* » ; « *poulette du Lauragais aux écrevisses coco de Pigna au jus* » ou encore « *Veau fermier rôti aux douces épices, fleurs de courgettes au goût truffé de l'été* ». Le bonheur est bien dans l'assiette. Atout supplémentaire, c'est la présence de Ludovic Sauvannier, un chef sommelier habile, qui sait à chaque fois trouver le juste équilibre « *mets et vins* » pour faire de chaque repas, une réussite parfaite. Ainsi vont les bons plaisirs de la table au Port Palace, face au Rocher de Monaco.

Restaurant Mandarine

7 avenue John F. Kennedy

Port Palace

98000 Monte-Carlo

www.mandarinemontecarlo.com

Tél. : +377 97 97 90 00

Fax : +377 97 97 90 01

Email : contact@portpalace.com

Menus, 32, 43 et 95 euros



© 2009 - Droits réservés - Port Palace Monaco



© 2009 - Droits réservés - Port Palace Monaco



© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Décoration pour le MIPIM © 2009 VegaLuna Cannes



© 2009 VegaLuna Cannes



© 2009 aundjian-guégéham



© 2009 VegaLuna Cannes



Cannes

VEGALUNA

Chic et glamour

VegaLuna, juste devant l'Hôtel Carlton, c'est l'une des plages les plus côchées de la fameuse Croisette à Cannes. Dirigée par Cécile, la jeune propriétaire, cette plage joue les stars de la Croisette. Entre *Festival International du Film* et autres manifestations de haut standing, VegaLuna est toujours le rendez-vous chic et glamour de Cannes toute l'année. Ici, l'ambiance est toujours *loungy et hype*. Design raffiné, mobilier en teck en lignes épurées. La plage s'habille en beige, sable et écru et le bar en mosaïque irisée de couleurs. Tout a été conçu pour marier avec talent les éléments naturels: plage et mer s'entremêlent créant une harmonie merveilleuse. Côté gastronomie, c'est le chef des cuisines, Antoine Regnault, qui apporte sa touche élégante et savoureuse avec une cuisine composée de mille et une saveurs de la Méditerranée autour des meilleurs produits de saisons (*fruits, légumes fournis par l'excellente Maison Balicco et les poissons, coquillages et crustacés par Poissonnerie Centrale*): « blancs de calamars grillés, mesclun et tomates confites » ; « mizzuna aux gambas "Black Tiger" marinées à l'huile de sésame ». On n'oubliera pas les assiettes VegaLuna : « Tartare de daurade royale à la mangue, salade japonaise, thon rouge mariné sauce Véga (légèrement relevée), saumon à l'aneth » ou encore « taboulé, caviar d'artichauts, poivrons marinés, saumon mariné à l'aneth ». Incontournable à Cannes...

Vegaluna

la Croisette

06400 Cannes, France

+33 4 93 43 67 05

© 2009 VegaLuna Cannes



© 2009 VegaLuna Cannes







Ariane Meyer, Mickael Cochet et leurs collaborateurs© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

Les Templiers d'Ariane Meyer

Ouverte depuis avril 2004 cette petite table gourmande a gagné au fil des ans toutes ses lettres de noblesse. Située au coeur du village médiéval de Roquebrune sur Argens dans le Var, les Templiers d'Ariane Meyer n'ont fait que se bonifier.



© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

En effet, Ariane Meyer, hôtelière suisse dans la jolie station de Wengen, propriétaire de l'hôtel Regina (4 étoiles luxe), et son époux Guido, a su faire le bon choix en confiant les cuisines de leurs deux établissements à Mickaël Cochet. Fort d'une expérience professionnelle dans de belles maisons dont notamment l'Auberge de l'Eridan à Veyrier du Lac et à La Ferme de Mon Père à Megève, les deux tables de Marc Veyrat (à l'époque), ou encore la Villa Belrose aux côtés de Thierry

Thiercelin à Gassin, Mickaël Cochet assure sa mission avec brio (hôtel Regina en hiver, Les Templiers en début du printemps). Au restaurant, Les Templiers, Mickaël Cochet met en place, à chaque saison, une carte haute en couleurs et en goût, célébrant à sa façon saveurs du Sud et saveurs d'ailleurs, le tout dans un esprit contemporain. « Soupe glacée de fèves, salade de copeaux de foie gras cru, oeuf de caille poché au sirop » ; « duo de foie gras en chaud froid » ; « truite au lard

colonnata et sa piperade » ; « encornet farci petite brandade de homard en croûte d'herbes » ; « turbot rôti au four servi sur un steak de tomate cour de boeuf, risotto aux fleurs de courgettes » ; « carré d'agneau rôti jus de griottines, tatin d'asperges et amandes ». Côté desserts, on se laissera tenter par la « figue farcie au miel d'arbousier, salpicon de fraise au porto, émulsion melon à la vanille » entre autres. Quant aux vins, c'est Stéphane Grimaux, maître d'hôtel et sommelier, qui mettra à contribu-

tion son talent en proposant de belles sélections de domaines de Provence: Château de Palayson, Domaine des Planes, Château Rimauresq, Domaine de Jale ou encore Château Roubine. Une table tout en bonheur à découvrir dans le charmant village de Roquebrune-sur-Argens.

Les Templiers

3, place Alfred Perrin
83530 Roquebrune sur Argens
Tél.: +33 (0)4 94 4512 52
Menus: 18,24, 38 et 68 euros



© 2009 - Dots Réseaux - Jérôme Chapman



© 2009 - Dots Réseaux - Jérôme Chapman











Sweet Bordeaux...

Même volonté de simplification et de conquête. Les 11 appellations de vins blancs moelleux et liquoreux de la Gironde jouent la carte de la séduction. Leur nouveau mot d'ordre, être « Sweet » comme eux ! Pour parler aux femmes et conquérir

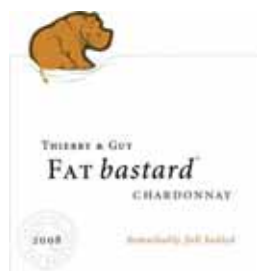
les jeunes, tous les moyens seront bons : sweet parties, sweet hours, sweet websites, et – outre les mariages connus au roquefort et au foie gras – de nouvelles expériences de sweet accords mets et vins attendues avec impatience...

Fat Bastard séduit l'Amérique



L'export marche bien avec ce « petit vin français qui a conquis l'Amérique ». Rien que ça. Mais on a compris que la maison Gabriel MEFFRE met l'humour en avant avec ce cabernet sauvignon et ce chardonnay de l'Aude, Rouge corsé, ou blanc charnu, un vin de plaisir à déguster d'un bout à l'autre du repas. Un vin qui se réclame d'un autre style de vie : « living large »... et fun ! Sur l'étiquette, un superbe hippopotame – pourquoi pas - qui l'identifie d'un seul coup d'œil. L'hippo, qui sym-

bolise rondeur et bonne franquette a rapidement conquis les citadins de New York, Chicago et autres grandes villes américaines. Meffre est le 3ème groupe français aux Usa.



Bordeaux Oxygène...

Une nouvelle jeunesse pour les rosés de Bordeaux. Depuis le Moyen Age et Aliénor, les vins de Bordeaux ont fait le voyage de Londres à fond de cale sous forme de « clarets ». Recherche de qualité aidant, la mode des clarets et rosés revient en force. Les vignerons, pour concentrer les moûts,

opèrent une saignée qu'ils traitent en rosé (macération courte=moins de couleur et moins de tannins). Le groupe de jeunes viticulteurs « Bordeaux Oxygène » a choisi l'atelier de cuisine le Rouzic de Kinette et Michel Gautier, pour les célébrer. Six vins, six plats pour un accord mets vins parfaits.

Mondial du Pinot Noir

A Vétroz, vendredi 4 septembre 2009, le Château Mercier à Sierre a été le théâtre de la 12ème cérémonie de remise des médailles du Mondial du Pinot Noir. Un jour de fête pour André Fontannaz, et l'un des ses vins, la Malvoisie Flétrée sur Souche 2008, qui a obtenu une des deux grandes médailles d'or. « Je suis évidemment très fier d'avoir remporté cette grande médaille d'or car le niveau de ce concours international est très élevé », reconnaît André Fontannaz, vigneron encaveur et propriétaire de la Cave la Madeleine à Vétroz. Mais, comme toujours, cet homme plein de simplicité reste les pieds sur terre et ne pense pas que sa vie va changer en quoi que ce soit grâce à ce prix. « Cela fait simplement super plaisir pour l'équipe qui travaille avec moi, je pense en particulier à ma femme Sandra, mais également à mon fidèle caviste Marc-André Pitteloud et tous les gens qui m'ont soutenu. Je suis aussi fier pour le

Valais et pour les vins suisses qui prouvent une fois de plus que la qualité des crus helvétiques est au rendez-vous des grands vins internationaux ». Cette malvoisie flétrée sur souche a été vendangée à la mi-décembre 2008 aux environs de 150 degrés Oeschlé. Elle a été entièrement vinifiée en cuve inox. Ce vin a effectué une seule fermentation afin de conserver un équilibre parfait entre l'acidité et la sucrosité. C'est un vin tout en finesse et en dentelles. On retrouve au nez des arômes de gelée de coing et de raisins de Corinthe. En bouche, l'équilibre entre l'alcool, l'acidité et la douceur est remarquable. A noter que la Cave La Madeleine sera présente aujourd'hui et demain à Sierre, à l'occasion de la 16ème édition de Vinéa. Pour plus de renseignements, veuillez contacter le vigneron primé.

E-mail: info@fontannaz.ch
Internet www.fontannaz.ch





En Bref...



VINEA 09 a réussi son ouverture vers la Suisse et le monde. VINEA a permis, une fois de plus, la rencontre entre amateurs de vins et encaveurs - une centaine provenant surtout du Valais - dans une ambiance réfléchie et conviviale. Cette 16^{ème} édition confirme le succès de la formule VINEA qui se profile comme l'une des locomotives du monde vitivinicole suisse. L'édition de l'année prochaine aura le privilège d'accueillir comme hôte d'honneur la Fédération des producteurs de Châteauneuf-du-Pape, une des plus grandes régions viticoles françaises. Rendez-vous est donc d'ores et déjà pris les 4 et 5 septembre 2010, à Sierre.

*Elisabeth Pasquier
Secrétaire générale VINEA
CH - 3960 Sierre
Tél + 41 27 456 31 44
E-mail: info@vinea.ch - Web: www.vinea.ch*

Femmes et Vins du Monde: 2 Nova de diamant !

Un jury exclusivement composé de femmes s'est réuni à Monaco en avril 2009 à l'Hôtel Novotel pour la III^{ème} édition du Concours international Femmes et Vins du Monde, fondé et présidé par Régine Le Coz. Parmi les 40 dégustatrices et expertes, de 22 nationalités, de véritables figures de la profession telle que Maria Isabel Mijares y Garcia-Pelayo, chimiste et consultante internationale, qui fait la pluie et le beau temps sur les vins espagnols jusqu'à la Cour du Roi ! De grandes

professionnelles de l'œnologie, à la production comme en laboratoire et des sommelières chevronnées, telles que Béatrice Cointreau, président du jury spiritueux, la bordelaise Kinette Gautier ou la célèbre chef de cuisines Flora Mikula. 250 échantillons de vins en provenance de 15 pays ont été dégustés à l'aveugle, selon les normes UIV (organisation internationale de la Vigne et du Vin): 79 « Nova » ont été attribuées, 2 Nova de diamant, 12 Nova d'or. Un véritable marathon organisé

par Régine Le Coz et son équipe. En trois ans, ce jeune concours a gagné ses galons de professionnalisme et de convivialité. L'opération, très bien accueillie en Principauté de Monaco, a bénéficié du concours du grand Cordon d'Or de la Cuisine française à Monaco, et son Président Marcel Athimond et des femmes chefs d'Entreprises de Monaco, présidées par Mme Antonia Ivaldi, et comme marraine 2009, de Melle Sylvie Pizanti, maître pâtissier au Yacht Club de Monaco.

Le Bourgogne intrônisé à Pékin...

La confrérie des Chevaliers du Tastevin de Bourgogne - sous-commanderie de Pékin - a tenu son chapitre d'été à le 13 juin dernier au Grand Hyatt Beijing. De nombreuses personnalités - parmi lesquelles M. et Mme Robert SHI, banquier, et Yan Lan, avocat d'affaires, étaient présentes, prouvant leur attachement au bien vivre chers à Rabelais et Molière. Un cocktail raffiné a permis de déguster tout un éventail de la production bourguignonne : du Crémant de Bourgogne Bouchard Père et Fils aux Pinot noir Blason de Bourgogne et Terres Secrètes AOC Macon Village. Puis un

choix particulièrement bien venu de subtilités chinoises parfaitement maîtrisées : saint jacques et crevettes confites sauce soja ; filet d'aiglefin rôti à la chair de crabe ; pigeon rôti craquant sauce XO ; ravioles farcies bœuf, châtaigne d'eau, champignons parfumés ; agneau sauté au céleri et boutons de lys ! a permis d'apprécier successivement les Savigny Les Vergelesses 2002; Puligny Montrachet 1er cru les Folatières 2006; Beaune Grèves 1er cru 1999; Chambolle 1er cru Combe d'Orveau 1998; Magnum Clos des Lambrays Domaine Chandon de Briailles 2001.

Autant d'accords mets vins audacieux et séduisants pour ces amateurs de grands vins et de gastronomie qui se rencontrent régulièrement près de la Cité Interdite pour découvrir de nouvelles cuvées de nos terroirs.





AGECOTEL est la grande manifestation de référence des professionnels de la filière hôtellerie-restauration du Grand Sud-Est. Cette nouvelle édition proposera une nouvelle formule avec l'ambition affichée de devenir le rendez-vous incontournable des professionnels du CHR.

Agecotel 2010 avec Joël Robuchon

La 24ème édition aura lieu avec la participation de Jacques le Divellec, d'Andrée Rosier et Léa Minster du Dimanche 31 janvier au mercredi 3 février 2010.

Organisé par NICEXPO, AGECOTEL est la grande manifestation de référence des professionnels de la filière hôtellerie-restauration du Grand Sud-Est. Cette nouvelle édition proposera une nouvelle formule avec l'ambition affichée de devenir le rendez-vous incontournable des professionnels du CHR. Le slogan de cette 24ème édition qui accueillera plus de 200 exposants dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est "Soyez Acteurs de la Reprise". Le programme des animations sera plein de belles surprises, d'ores et déjà,

notez les principaux éléments. Une nouveauté va se greffer aux 3 concours existants qui sont : La Perle d'Or (concours de 12 écaillers de la région PACA) qui aura lieu le Dimanche 31 Janvier de 15h à 19h sous la présidence de Jacques le Divellec. Les participants devront réaliser un grand plateau de fruits de mer individuel ; Le Neptune d'Or qui aura lieu le lundi 1er février de 8h à 19h et qui réunit 12 chefs renommés en France. Ils auront à réaliser un plat composé d'oursins, de filet de rouget-barbet et de gambas. Ce concours sera

présidé par Joël Robuchon, grand Maître de la cuisine française et chef le plus étoilé au monde ; Le 50ème Grand Prix Culinaire International A.Escoffier® (marque déposée) aura lieu le mardi 2 février sous la présidence d'Andrée Rosier, meilleur ouvrier de France 1ère femme M.O.F cuisine. L'innovation d'Agecotel 2010 est aussi le quatrième concours culinaire uniquement féminin : La Main d'Or au Féminin, le Mercredi 3 février. Le matin, il réunira 6 élèves d'écoles hôtelières et l'après-midi, 6 chefs féminins. Elles auront à

réaliser un plat à base de matières premières bio sous la présidence de Léa Linster, chef de l'année 2009 par le Gault-Millau Belux.

Nicexpo

Palais des Expositions

06359 Nice Cedex 4

Tel : +33 (0)4 92 00 20 80

Fax : +33 (0)4 93 56 49 77

E-mail : contact@nicexpo.org

Site internet AGECOTEL:

agecotel.nicexpo.com/





© 2009 - Delia Antons



© 2009 - Debailleul Antibes



Debailleul, à Antibes...

Installée dans plus d'une vingtaine de pays, la marque Debailleul s'est taillée une belle renommée en France grâce à la boutique-concept installée à Antibes en 2008 et dont la création est l'œuvre de Jean Teissier.

Marc Debailleul, français d'origine, a été meilleur ouvrier de France en 1975, champion du monde de pâtisserie à Lyon en 1995, médaille d'argent à Las Vegas en 2004. Il est aussi le créateur d'une entreprise artisanale éponyme dans la périphérie de Bruxelles, depuis 1983. Installée dans de grands locaux ultra modernes (2500 m²) que sont élaborés plus de 400 produits autour du chocolat et de la pâtisserie haut de gamme. Avec Marc Debailleul, Philippe Rhéau et Reinhilde Gielen, la directrice artistique, qui est aussi propriétaire de la marque depuis 4 ans, ensemble ils conçoivent les produits avec passion pour leurs donner une qualité

d'exception pour que formes, couleurs, goûts et textures attisent tous les sens. Au fil des années Debailleul a su se faire une solide réputation internationale (Debailleul est présente dans une vingtaine de pays). La maison Debailleul qui comprenait aussi 9 boutiques au Japon, assorti d'une diffusion dans de grands magasins de luxe, d'épicerie fines, de palaces, de traiteurs réputés et de restaurants renommés, c'est enrichie, depuis peu, d'une première boutique-concept implantée (en juillet 2008) sur la Côte d'Azur, à Antibes, conçue et lancée par Jean Teissier, un ancien cadre du Groupe Lucien Barrière, passionné de belles saveurs et gourmand dans

l'âme. La boutique a été imaginée dans un esprit très années 50. Ici tout est dédié à la gourmandise: du petit-déjeuner au tea time, l'adresse ne désemplit pas, qualité oblige. Debailleul à Antibes propose aussi aux professionnels de l'hôtellerie, la restauration et l'événementiel, ces prestations: boîtes de chocolats en cadeaux d'accueil en chambre d'hôtel, chocolats et pâtisseries pour les restaurants...sur toute la France.

Debailleul

16, boulevard Albert 1er
06 600 Antibes - France
Tél : 04 93 34 35 05
www.debailleul.com



© 2009 - Debailleul Antibes



© 2009 - Debailleul Antibes



© 2009 - Jérôme Chapman

Rencontre avec **Frédéric Ferrero**

Propos recueillis par Jérôme Chapman

Frédéric Ferrero a débuté dans le métier en tant que technico - commercial chez Diversey société spécialisée en hygiène alimentaire. Par la suite, il passera 10 années chez Johnson, successivement technico - commercial, animateur des ventes, directeur régional et responsable des compte-clés nationaux. C'est en 1999 qu'il décide de créer sa propre entreprise de distribution de produits d'hygiène et d'entretien dans le Var : Professional Concept.

Comment s'est déroulé le lancement de Pro-Concept en 1999 ?

F.F. : J'ai fait un constat rapide de mon marché et fait le choix de tout de suite diffuser de grandes marques afin de cibler les gros marchés potentiels. Pour cela, il ne suffisait pas être une petite entreprise locale. J'ai donc décidé de me rapprocher tout d'abord d'un groupement important en m'associant avec **Orru**, et en 2006, de faire un pas de plus en intégrant le Groupe Hédis présidé par M. Jean-Pierre Andrevon. La société Hédis est un des leaders de la distribution de produits d'entretien en France comprenant 12 entreprises régionales réalisant ensemble plus de 120 M€ de chiffre d'affaire. Dirigeant la société Orru depuis plus de 3 ans, Je me suis attelé dans plusieurs domaines : travaux d'agrandissement (3200m2 de stockage), optimisation de l'outil logistique et nouvelle organisation. Notre société souhaite faire bénéficier ses clients du savoir faire d'un Groupe National allié à un ser-

vice de proximité. Nous agissons avec le soutien de grands fabricants internationaux dans les métiers de la santé, de l'enseignement, des entreprises de propreté, de l'hôtellerie et restauration, des collectivités territoriales. Notre offre se veut respectueuse pour nos clients : de la maîtrise des coûts, de la prise en compte du développement durable, de la nécessité de formation des personnels et bien sûr de la garantie de résultats.

L'hôtellerie et la restauration sont-elles une clientèle privilégiée ?

F.F. : Oui, nous avons tout particulièrement porté nos efforts pour servir au mieux et au plus près de ses besoins le marché de l'hôtellerie et de la

restauration... tant en matière de formation (*H.A.C.C.P. en cuisine, R.A.B.C. en linge*) que de fournitures de produits (*JohnsonDiversey, Kimberly clark, Anios, Procter&Gamble*). La réponse du marché a été très positive... Aussi tous les jours nous assurons nos prestations auprès d'une très belle clientèle de prestige (*grands hôtels de luxe ou restaurants étoilés*) en région. Notre mission est accomplie dans les règles de l'art et la grande satisfaction de nos clients est notre plus belle récompense.

ORRU Groupe Hédis

ZA Les Plantades
RN98 - 83130 La Garde
Téléphone : 04 94 14 71 14
e-mail : info@orru.com
www.orrु-hedis.fr



© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman





RENCONTRER AVEC FRÉDÉRIC FERRERO



*Le meilleur
du poisson, coquillages
et crustacés
pour la Gastronomie*



Poissonnerie Centrale
21, Rue Henri Laugier
ZI des 3 moulins
06600 Antibes -France
Tél: +33 4 92 92 97 17
Fax: +33 4 92 92 97 06

Caviar « pure gold » by Bellorr

Le caviar d'esturgeon est certainement le mets le plus luxueux de la gastronomie mondiale. L'or est, pour sa part, le plus précieux des métaux, doté de nombreuses vertus. Bellorr a su, pour la première fois au monde, assembler l'or pur 24 carats au caviar. Ce mets, produit en série limitée, sera le nouveau « must » des tables de fin d'année. Issu de l'une des plus grande esturgeonnerie française, le caviar Bellorr, de l'espèce *acipenser baeri*, résulte d'un processus patient, fait d'une succession de prélèvements d'oeufs de chaque esturgeon femelle effectués dans le but de vérifier la fermeté, la couleur ainsi que la grosseur de ses grains. D'une taille de 2.7 millimètre, le caviar Bellorr est d'une couleur qui oscille entre le gris anthracite et le gris clair.

Sous le palais, on ressent la pleine expression des saveurs du beurre, de la noisette et de la noix fraîche. Un savoir faire unique en série limitée. Après la sélection d'une rigueur absolue du caviar, Bellorr incorpore, dans un dosage subtil, des feuilles d'or pur 24 carats. L'assemblage est réalisé manuellement. C'est un travail d'orfèvre qui a requis au préalable d'importants travaux de recherche. Ceux-ci ont été effectués par un laboratoire spécialisé et certifiés aux normes européennes. En sélectionnant et en assemblant des ingrédients aussi rares et prisés, Bellorr a imaginé et réussi les noces glorieuses et festives du caviar à l'or pur 24 carats.

www.bellorr.com



Caviar d'escargot Perle de France

Perle de France est le seul caviar d'escargot français 100% naturel, sans arôme ajouté et sans huile, les grains sont réguliers et d'une blancheur extrême. Implantée en Charente-Maritime à Mons près de Cognac, la ferme héliocole d'élevage Bellorr est certifiée par l'IRCA (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire). Cette terre de crûs prestigieux et de gastronomie est le fief des « cagouillards », berceau historique de l'escargot. Les escargots sont élevés à l'air pur dans un milieu naturel, sélectionnés un par un, les reproducteurs sont triés et placés délicatement dans une serre chauffée à 15

degrés puis humidifiés pour reproduire les conditions idéales du printemps. C'est ainsi que les escargots pondent leurs perles dans une terre de bruyère. Pour un goût subtil et rare, les Perles de France sont introduites et pasteurisées avec grand soin dans de véritables boîtes à caviar dans le laboratoire aux normes CEE. Le caviar d'escargot Perle de France signé Bellorr est un cocktail de subtiles saveurs champêtres. Exhalant de rares parfums et arômes de cèpes, de sous-bois, ainsi que de subtiles fragrances d'automne. En vente:

www.bellorr.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





Poissonnerie Centrale

Au service de la gastronomie régionale...

Poissonnerie Centrale (de Yoackim Balicco) s'est installée à Antibes. Dans la philosophie globale des sociétés de Yoackim Balicco, tout est axée sur la qualité du produit et du service. Dans le cadre des normes ISO 2000, Yoackim Balicco a su investir sur l'avenir en misant sur la traçabilité du produit, les normes sanitaires (préparation et livraison) et les prestations aux établissements gastronomiques du Grand-Sud Est.

C'est en 2004 que le Yoackim Balicco rachète Poissonnerie Centrale à Mougins. Après 5 ans de développement du secteur poissonnerie à partir de Mougins, Yoackim Balicco a décidé, dans le cadre d'une gestion logistique avisée, de regrouper son activité poissonnerie à Antibes, juste à côté de son centre Promocash. Située dans le quartier des Trois Moulins, Poissonnerie Centrale Antibes est la dernière création de Yoackim Balicco. Afin de servir au mieux l'ensemble de sa clientèle, Poissonnerie Centrale a

investi dans de nouveaux locaux ultra-modernes aux toutes dernières normes sanitaires (*ce qui se fait de mieux actuellement*). Ainsi, ici sont réceptionnés tous les matins, en direct des criées, poissons de Méditerranée ou de l'Atlantique, coquillages et crustacés. Et tous ces produits sont choyés par une équipe très professionnelle, sous la houlette de Sébastien (*ancien chef de partie de l'Eden Roc et de la Villa Belrose à Gassin*). Poissons, coquillages et crustacés, il connaît, la gastronomie aussi. Un point fort qui veut tout dire sur l'excellence des

produits et du traitement de ceux-ci jusqu'aux cuisines des chefs des meilleurs restaurants de la région. Fort de ce nouvel investissement au service de la gastronomie régionale, Poissonnerie Centrale s'affirme comme l'un des prestataires de services les plus sérieux en matière de qualité produits.

Poissonnerie Centrale
21, Rue Henri Laugier
ZI des 3 moulins
06600 Antibes - France
Tél: +33 4 92 92 97 17
Fax: +33 4 92 92 97 06



© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman

© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman

© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman

© 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman



SOLUTIONS SANITAIRES HIGH-TECH

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

MISCEA France S.A.S

23, rue Jean de Riouffe
06400 CANNES

Contact :

www.courrier.misceafrance@gmail.com

Tél / Fax : 04 93 98 40 74



IceBag by Italesse... C'est nouveau

Luca Nichetto, designer et Directeur Artistique de la marque *Italesse*, affirme encore une fois son audace vis-à-vis de la matière. Ses créations pour Italesse sont toujours des plus pertinentes et innovantes. En silicone, l'Icebag, doux au toucher, est un surprenant contenant pour glaçons. Résistant, il peut servir à piler la glace avec ses côtés renforcés pour faire de succulents : *Mojito*, *Caipirinha*, *Daiquiri*... ou plus simplement pour des jus de fruit. Plus étonnant encore, grâce à son design épuré et moderne, il peut s'exposer et devenir un objet

de décoration graphique original... par exemple un vase ! L'Icebag confirme que la fonction d'un objet n'est pas unique, l'essence même de la modernité n'est elle pas la diversité de la fonction et le détournement. Italesse le propose en 3 coloris tendance: noir, violet et blanc rehaussés d'un ruban semblable à un collier noir ou rouge pour une parfaite finition.

Prix public conseillé: 29 euros

Matière: Silicone

Dimensions: 118x103x290 mm



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

www.orru-hedis.fr





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°22 - 2009



Références

Hôteliers-Restaurateurs
 EDITION INTERNATIONALE

**OFFRE SPÉCIALE 2 COLLECTORS
 PASCAL BARBOT + ALAIN PASSARD**

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
☐ le N°19 et le N°21 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°22 - 2009



Références

Hôteliers-Restaurateurs
 EDITION INTERNATIONALE

LE N°22 SEUL: LE JULES VERNE D'ALAIN DUCASSE

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
☐ N°22 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°22 - 2009



EXAPAQ 06

2855 rte de la Fénerie
Route Départementale 109
06580 Pégomas (France)

☎ 04 93 66 60 40
☎ 04 93 66 60 59



**Transports rapide de petits colis
de 0 à 30 kgs en France et en Europe**



EXAPAQ, LE SPÉCIALISTE DU PETIT COLIS !



Salmoïka: l'art du saumon fumé

C'est en 1996, que Yoackim Balicco rachète *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. Ce saumon fumé est produit selon de grands principes : traçabilité, respect des méthodes traditionnelles de salage, fumage et tranchage. Il faut savoir que le cahier des charges de Salmoïka est très exigeant. Les saumons fumés Salmoïka sont produits exclusivement à partir de l'espèce *Salmo Salar* ou saumon de l'Atlantique, espèce qui est aujourd'hui pêchée ou élevée dans des fermes marines en Norvège et en Ecosse ou qui se pêche en mer Baltique. Les saumons doivent peser au moins 4 kg afin d'obtenir de belles tranches. Ils ne doivent comporter aucun défaut extérieur, et leur chair doit présenter une belle couleur orangée. Le taux de lipides de leur chair ne doit pas dépasser 18 %.

Pour cela leur alimentation ne doit pas être trop grasse. Les saumons doivent être abattus le jour de la pêche puis conservés en glace sur le lieu de pêche et le lieu de transformation (l'alimentation des saumons est constituée sur une base de pro-

duits marins et produits céréaliers exempts d'OGM et d'hormones). Ils ne doivent pas être congelés. Le délai maximal entre la date de pêche et la date de filetage doit être inférieur à 7 jours. Le tranchage, la découpe et le filetage sont effectués manuellement. Ils sont ensuite salés au sel sec, toujours à la main, en fonction de leur épaisseur. Le sel utilisé est toujours un sel d'origine marine : sel sec de Guérande ou fleur de sel de Camargue. Par la suite, le fumage se fait selon une méthode traditionnelle à température modérée (23°/26° C) pendant 24 heures et s'effectue par exposition des filets à la fumée de bois noble : chêne, hêtre, orme. Tous les résineux sont interdits. Après fumage, le saumon est affiné, pré-tranché et conditionné sous vide. Les saumons Salmoïka sont ainsi proposés : « en tranches sélectionnées dans le cœur du filet, conditionnées sur plaque par 2, 4, 6, 8 » ; « en bandes entières, prétranchées et reconstituées » ou « en dos de saumon ». Un must, à déguster absolument!

SALMOIKA

108, boulevard du Midi
06150 Cannes

Tél: +33 4 47 57 40

Fax: +33 4 47 57 41

Site internet : www.salmoika.com



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



Ambitions pour le vrai pain!

Par Jean-Pierre Crouzet

« Je suis, depuis toujours, passionné par mon métier et par la symbolique qu'il véhicule. Cette passion, j'aimerais la transmettre à tous, aux nouvelles générations qui sont attirées et à celles qui hésitent encore. Elles sont notre ferment de demain, qui fera de la boulangerie une profession novatrice, dynamique, et promise au plus bel avenir. ». Dans ce livre, Jean-Pierre Crouzet, boulanger de métier et chef d'entreprise, évoque les points forts de ce qui constitue le pain de demain. Un livre référence sur l'esprit de création, de production et d'entreprise. L'auteur: Jean-Pierre Crouzet est né en 1943 à Aytré (Charente-Maritime), Jean-Pierre Crouzet a commencé son apprentissage en boulangerie dès 14 ans, après l'obtention de son certificat d'études. Il devient chef d'entreprise en achetant sa première affaire en 1965. Il s'investit dans sa fédération professionnelle départementale en 1989 puis régionale en 1992 en en prenant les présidences respectives, avant de devenir président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française en 1998. Il a par ailleurs été, notamment, président de l'Urssaf des Deux-Sèvres et conseiller prud'homme pendant quinze ans.

www.cherche-midi.com
Prix: 20 euros

Bons Pains Petits Festins!

Par Michèle Villemur et Natacha Nikouline.

Cuisinez malin avec le pain! 70 recettes salées et sucrées, faciles à préparer avec de multiples variétés de pains artisanaux. Le pain est un aliment essentiel qui fait son retour en force dans le discours des nutritionnistes. L'ouvrage propose 70 recettes salées et sucrées à réaliser facilement avec de nombreuses variétés de pain (baguette traditionnelle, pain aux noix, pain de



seigle, pains brié, pain brioché, mie de pain, restes de pain...). Des recettes familiales et tendances, pour toutes les envies et tous les budgets : oeufs pochés dans leurs petits pains aux noix, hamburgers d'aiguillettes de canard au pain brioché, cuillères de pain perdu au café... Toutes les recettes salées s'accompagnent de leur accord mets et vins. L'ouvrage propose des recettes inédites de 7 chefs reconnus Bernard Jean (Périgueux), Francis Delpy, Cédric Teissier et Benjamin Cattani, Etienne Garraud (Paris), Vincent Lucas (Dordogne) et Christian Têtedoie (Lyon). Ce livre est aussi un reportage vivant dans le monde de la boulange. Il nous fait découvrir 15 portraits d'artisans boulangers aux quatre coins de la France qui expliquent leur métier et racontent leur amour du bon pain.



Toastés

Par Gontran Cherrier

Après nous avoir livré une approche symbolique du pain dans son ouvrage du même nom, Gontran Cherrier revient avec son thème de prédilection mais l'envisage d'une manière plus pragmatique. A nous d'imaginer la bonne odeur du pain grillé, Gontran s'occupe du reste. Avec ce livre emballé dans un grille pain imitation inox, l'auteur nous entraîne dans un univers très sixties, où le toast se décline de multiples façons et se dégustent aussi bien au réveil, en encas, pour l'apéro, sucré ou salé, etc. Panini au boudin piquant et aux oignons comme Pain perdu à la cannelle et aux raisins secs, tout est à croquer. Un clic sur le toaster et notre imagination s'éveille! L'auteur: Gontran Cherrier Gontran Cherrier est issu d'une famille de quatre générations de boulangers et de pâtisseries. Il a appris son art aux écoles Ferrandi et aux Grands Moulins de Paris. Son premier emploi était au restaurant Arpège et il est devenu un chef pâtissier, chocolatier et boulanger au Lucas Carton avec Alain Senderens. Il est également animateur sur CUISINE TV.

L'art du pain français

par Jacques Mabilille

La photographie est un art et le pain également... faire que chacun se révèle en l'autre, c'est ce que je souhaitais exprimer dans mon ouvrage : L'art du pain français ! dit Jacques Mabilille, Président de la Chambre Professionnelle

des Boulangers-Pâtisseries de Paris, Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis et Val de Marne. Rencontre avec un homme de goût qui fut boulanger dans le XIXème arrondissement. Quoi de plus intéressant que parler « pain » en compagnie de Jacques Mabilille ? L'ouvrage met en avant sa profession de boulanger mais il met aussi, tout simplement : l'eau à la bouche. Au fil des pages, les mots laissent place à des images fortes. « Ce métier a du s'adapter pour traverser les siècles en conciliant modernité et gestes de tradition » confie-t-il. L'atmosphère quotidienne du fournil du boulanger décrit les étapes de la fabrication du pain, il nous fait partager une



symphonie des sens. Dans ce livre, quelques grands noms s'expriment : le professeur Christian Cabrol, Michel Lagrange, Hubert Chiron et des chefs : Anne-Sophie Pic, Alain Passard, Guy Savoy... Jacques Mabilille est également l'organisateur de la Fête du Pain 2009. Il nous donne donc rendez-vous sur le parvis de la Cathédrale Notre Dame le 16 mai prochain en compagnie de milliers de visiteurs fiers de découvrir la fabrication du pain de tradition française, un vrai cheval de bataille !

www.boulangerie75.org
ou disponible à la Chambre des Boulangers - tél : 01.43.25.43.50
Editions Idelle - 45 euros
En français, anglais, japonais

Le Meilleur de l'Ail Blanc de Lomagne

Par Michèle Villemur et Vincent-Pierre Angouillant.

Michèle Villemur, auteure culinaire, a conçu un ouvrage pour rendre à l'ail blanc de Lomagne, un condiment considéré par les grands chefs comme « la Roll Royce des ails », ses plus belles lettres



de noblesse. Le bulbe irrécusable de cet ail blanc nacré, aux flammes parfois violettes, a un calibre minimum de 45 mm. Et qualité oblige : le parfum inégalable de l'ail blanc de Lomagne sublimera vos cuisines ! Le Meilleur de l'ail blanc de Lomagne, ouvrage qui vous est ici offert personnellement, présente dans votre assiette, 13 recettes de chefs : Gérard Passédat, Michel Trama, René et Maxime Meilleur, Philippe Detourbe, Jean-François Rouquette, Michel Dussau, Vincent Casassus-Builhe, Jean-Jacques Daumy et Alain Nonnet, Benoit Gadreau, Thierry Vaissière, Vincent Lucas, les chefs du groupe Noura, Etienne Gueraud... Michèle Villemur leur prête main forte en réalisant 7 recettes inédites ! Vincent-Pierre Angouillant, talentueux photographe, les sublime à travers l'œil de son objectif. L'ouvrage vous régale et vous invite à en parler autant de fois qu'il existe de gousses dans une tête d'ail blanc de Lomagne !



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