

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



SERGIO HERMAN

L'émotion et le goût

JACQUES CHIBOIS

La Bastide Saint Antoine

Reportages et interviews : Sébastien Zozaya, Romain Fornell, Jean-François Rouquette, Hervé Novelli, Sébastien Giannini, Wout Bru, Sergi Uriol, Mathias Dandine, Joël Robuchon, Jacques Le Divallec, Jordi Arta, Juan Antonio Nieto...

L 15635 - 23 - 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 duffot • norway • oslo - åpent bakeri • kanon hallen • tjuvholmen • united kingdom • london - harrods 5.J'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 • llança - miramar • roses - la llar • vall de bianya - ca l'enric • gombrèn - 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 comité • drolma • taller del bulli • neichel • principal del tragaluz • la xina • can piqué • espal sucre • moo • la pineda • comerç 24 • el racó d'en freixa • ca l'isidre • alkimia • oriol balagué • roig robí • koyshunka • lluçanés • icho • can barris • sitges - fragata • vikingos • sagàs - els casals • vic - can jubany • rajadell - cal millu • 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 madrileny • càceres - atrio • àlava - hotel riscal, elciego • la rioja - casa toni • viña tondonia • valladolid - bodegas pesquera • valencia - ca sento • torrijos • alicante • denia - el poblet • ondara - casa pepa • tarragona • cambrils - can bosch • reus - museu gaudí • vendrell - hotel ra • calafell - 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 • soría • soría - 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

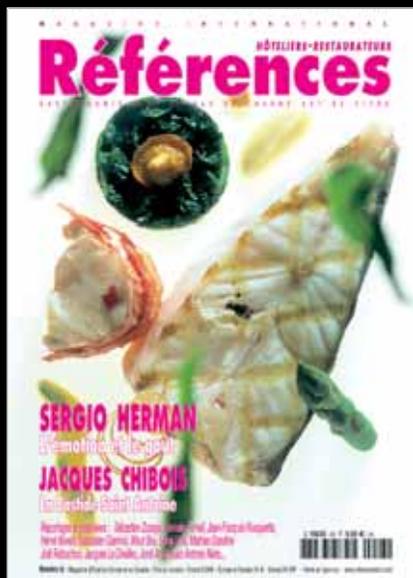


Photo en couverture : Turbo Lobster Sergio Herman © 2009 - Droits Réservés - Tony Le Duc

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@gmail.com

Rédacteur en chef adjoint

Michèle Villemur

Grand Reporter Monde

Marie-Christine Courtioux

Correspondants de rédaction :

Bernard Deloupy (Provence Côte d'Azur - France)

Cécile D'Orville (Paris - France),

Patricia Despart (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@gmail.com

Informations générales :

Platinum Publications de Presse

Secrétariat de rédaction : Magdenelle Duchâteau

Service presse et PAO Platinum

Impression :

Imprimerie spéciale de l'Éditeur

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

Publicité :

PLATINIUM PUBLICATIONS DE PRESSE

Magazine Références Hôtelliers Restaurateurs®

(Marque déposée)

Diffusion en kiosques

et sur Internet www.magazineréférences.com

vente au numéro ou par abonnement

et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 1^{er} trimestre 2010

© Copyright 2010

ISSN 1629-9817

edito

Brunch chic au Crillon, dégustation de tapas "made in Spain" au Comptoir del Mar (by Sébastien Zozaya et Romain Fornell), déjeuner en gourmet au restaurant Pur'Délices de Jean-François Rouquette au Hyatt Paris Vendôme ou dîner à la Maison Blanche, avenue Montaigne... dans ce numéro de notre magazine, Paris dresse ses tables gourmandes avec élégance et vous invite en toute convivialité. A Paris encore, Hervé Novelli, Ministre du Commerce, de l'Artisanat, des Moyennes et Petites entreprises, nous parle des nouvelles classifications 5 étoiles en répondant aux questions de Michèle Villemur. A Sluis, aux Pays-Bas, Sergio Herman, travaille avec talent: émotion, goût et sincérité... Sur la Côte d'Azur, Sébastien Giannini, au Colonial Café à Nice, compose une cuisine dans l'air du temps... Jacques Chibois, dans sa fameuse Bastide Saint-Antoine à Grasse, enchante les gourmets du monde entier... Wout Bru, le plus flamand des provençaux, joue de belles partitions culinaires inspirées des paysages de Cézanne... tandis que Mathias Dandine, au Lavandou, marie avec panache « terre et mer » dans l'assiette et que le Saint-Paul fête déjà ses 20 ans. Pour honorer les métiers de bouche et ceux de l'hôtellerie, Agecotel 2010 à Nice gagne ses lettres de noblesse... et entre dans la cour des grands... Après Marc Veyrat, c'est Joël Robuchon et Jacques Le Divellec qui se joignent à l'événement... Pendant que les cafés Lavazza lancent à « l'italianissime » leur calendrier 2010. A Barcelone, Sergio Uriol, le Directeur Général du fameux ME Hotel, sur la Diagonale, « se met à table »... Jordi Artal, au Cinc Sentits, rythme ses créations sur un air de cuisine catalane et pendant ce temps Juan Antonio Nieto, sommelier au restaurant Dos Cielos des frères Torres, apporte à ses convives magie et bonne humeur avec ses pertinentes sélections de vins et Cava... Au centre de l'Europe, Budapest nous ouvre ses portes... Quelques restaurants, hôtels et clubs, question de passer un court séjour... urbain, gourmand et festif. Bonne lecture avec Références Hôtelliers-Restaurateurs

Jérôme CHAPMAN
Directeur de la Publication



N°23 sommaire



Ferré d'Escargot © 2008. Droits réservés - Denis Martin



Alain Esquirol © 2008. Droits réservés - Denis Martin



Pierre Vitarique © 2008. Droits réservés - Denis Martin



6 Hôtel de Crillon
Brunch Chic

8 Tapas à Paris
Sébastien Zozaya

10 Actualités restaurants



12 Sébastien Giannini
Nice, chic et gourmet

14 Le Saint-Paul
Déjà 20 ans...

18 Sergio Herman
L'émotion et le Goût



34 La Bastide Saint-Antoine
de Jacques Chibois

44 Wout Bru
Le Flamand de Provence
à Eygalières



52 Maison Blanche
Gastronomie au Topfloor

58 Jordi Artal
Sur un air de cuisine Catalane



66 L'Esprit Gourmand
de Mathias Dandine

70 Saveurs
By Patrice Lafon

76 Questions
à Hervé Novelli



© 2010 Dinec Réserves Maison Bouard Beiring



© 2009 Dinec Réserves Palmis Beiring



© 2010 Dinec Réserves Maison Bouard Beiring



Tomates des Filles Tines - Dos Celos © 2009 - Dinec Réserves William Chapman



80 Zébra Square
Luxe et Volupté

84 Hyatt
Paris Vendôme



90 Sergio Uriol
Interview

92 Budapest
La Perle du Danube



108 Juan Antonio Nieto
Sommelier d'exception à Barcelone

114 In Vino Veritas
L'actualité du vin



116 Entretien
avec Paul Obadia



118 Agecotel 2010
avec Joël Robuchon

120 Lavazza
Le Calendrier 2010

124 Fournisseurs
D'ici et d'ailleurs



130 C'est à Lire
Chocolat, truffes, foie gras



Brunch décontracté

par Michèle Villemur

à l'hôtel de Crillon



N'attendez pas le dimanche pour... bruncher ! Place de la Concorde, **Le Crillon**, un hôtel mythique fréquenté par les chefs d'Etats, mais aussi tout simplement du commun des mortels, c'est-à-dire, nous : aimons déjeuner le samedi, pas forcément sur le pouce, mais sûrement entre deux courses-voire après une grasse matinée- dans une ambiance chic et décontractée. Messieurs : lâchez donc vos cravates et rejoignez-nous dans la salle élégante et relaxe où nous vous attendons pour profiter du brunch disposé sur la table circulaire du restaurant Les Ambassadeurs. Avec ou pas notre toutou attaché au pied et réclamant de temps en temps sa récompense salée-sucrée, vous constaterez combien, l'ambiance a changé d'air, la voici légère et féminine. Dans ce haut lieu de la République, le service assure avec classe et gentillesse. Côté buffets colorés et parfumés on pique à volonté une portion de salade Caesar, on pose sur le bord de l'assiette un morceau de pressé de volaille, une cuillère de pâtes, un peu de Taboulé à mettre dans une verrine, un yaourt, un assortiment de fromages au lait entier, du jambon à la tranche, blanc, fumé, cuit à l'os, de cochon... Le saumon fumé norvégien et plusieurs soupes dans le bol, nous verrons revenir plusieurs fois ! Merci, donc à ceux qui ont imaginé la nouvelle formule ! Côté douceurs, les traditionnelles, viennoiseries et confitures portent la signature de Christine Ferber et Le beurre provient de la maison Bordier. Les « cupcakes » savamment revisités sont tous placés sous la houlette de Jérôme Chausse et on s'en régale. Café, thé, chocolat chaud ou même un verre de vin servi au verre... reprendrez-vous de cette religieuse au café ou opterez-vous pour ce fabuleux mini-mille-feuille renversant qui les accompagnera ? On apprécie la forme généreuse et l'originalité des desserts. Des plateaux gourmands trônent à gauche et à droite de l'entrée entre de somptueux bouquets de fleurs installés dès la première heure. Au panorama gastronomique, touche de fraîcheur est mise en s'exprimant largement au bar à Smoothies, en offrant ses boissons naturelles préparées à la minute. La pause thé de l'après-midi a est elle aussi la première place, histoire de partager le meilleur des instants (15-18h). On se fait alors apporter un délicieux thé exotique accompagné de friandises aux couleurs vertes-amandes (en janvier) et blanches en février (32 euros par personne - thé et pâtisseries à volonté !)... Le passage incontournable au Crillon, nouveau rendez-vous parisien n'a pas fini de faire parler de lui, si vous voulez mon avis...

Hôtel de Crillon

10, Place de la Concorde - 75008 - Paris

Tel. : +33 1 44 71 15 00 - crillon@crillon.com

Brunch tous les samedis aux Ambassadeurs:

55 euros par personne,

Boissons comprises (Hors alcools).

De 12 h 15 à 15 h - Réservation : 01 44 71 15 78

Thé : Réservation : 01 44 71 15 16



Le Comptoir Del



La façade et l'entrée de Comptoir del Mar © 2009 - Droits réservés - Comptoir del Mar



© 2009 - Droits réservés - Comptoir del Mar



© 2009 - Droits réservés - Comptoir del Mar



TAPAS MADE IN SPAIN

par Romain Fornell
et Sébastien Zozaya

Ouvert depuis novembre 2009 par Romain Fornell et Sébastien Zozaya, Le Comptoir del Mar, au cœur du 7ème, est dévolu à la cuisine et aux tapas "made in Spain" avec une ambiance conviviale, chic et décontractée, un brin intimiste... Romain Fornell - chef du restaurant Caelis à Barcelone (1 étoile Michelin) et Sébastien Zozaya ne sont pas des inconnus. C'est à Barcelone qu'ils se sont rencontrés... Si Romain Fornell est un des plus jeunes chefs étoilés d'Espagne et de France et un restaurateur aguerri associé au Groupe Husa, Sébastien Zozaya n'est pas en reste avec une formation initiatique auprès de grands chefs de cuisine: Martin Berasategui à San Sebastian (3 étoiles Michelin) ou encore Alain Ducasse au Louis XV à Monte-Carlo (3 étoiles Michelin) entre autres. Sébastien Zozaya a aussi assuré avec brio, la gestion des cuisines de la Maison du Languedoc Roussillon à Barcelone, l'un des établissements dont Romain Fornell est propriétaire... Par la suite, ils ont créé ensemble le concept « Restaurant et Bar à Tapas »: Le Comptoir del Mar, une table d'hôte pouvant accueillir 45 convives et destinée à une clientèle d'initiés qui aime les saveurs vraies et les ambiances chaleureuses. Ici, le bonheur s'apprécie en toute simplicité en savourant quelques tapas ou des plats typiquement espagnols, voir catalans tout en dégustant un bon verre de vins entre amis: « croquettes de poulet », « boquerones marinés au vinaigre de cidre », « gambas marinées à la confiture de tomate », « tortillas », « couteaux XXL à la plancha », « cochon de lait croustillant et fondant », « queue de boeuf braisée au rioja », « Chuça Chuça de caille laquée d'épices » ou « lamelles de boeuf au piment »... Le ton est donné, les saveurs vous emmènent pour un petit voyage gourmand sans complication dans la joie et la bonne humeur.



Le Comptoir del Mar

25 Rue Duvivier

75007 - Paris - France

Tél.: +33 1 45 55 06 72

Carte et Menus : à partir de 25 euros



Michel Del Burgo © 2010 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Soirée des Taxis Cannois - Les chefs de cuisine © 2010 - Droits réservés - Luc Botasso



Françoise et Michel © 2010 - Droits réservés - Jérôme Chapman

La Margottière

Michel Hubert Fruchart et Françoise Caille ont eu la bonne idée, il y quelques années, d'ouvrir la Margottière à Cagnes sur Mer.

Sise dans le havre de verdure d'une jolie villa, ce restaurant, pas comme les autres, joue à guichets fermés repas et dîners autour d'une belle gastronomie d'inspiration lyonnaise. Avec son beau jardin et sa salle à manger s'ouvrant sur une piscine, tout est réuni pour créer une ambiance unique en son genre, dédié à la belle cuisine.

La Margottière

9 Impasse des Arums
06800 Cagnes-sur-Mer, France
+ 33 4 92 08 04 32
Sur réservation

Michel Del Burgo cuisine Chez Adrienne

Le restaurant Chez la Vieille « Adrienne » vient de changer de propriétaire début décembre, à la faveur de Christian Millet. Le restaurant avait été ouvert en 1960 par Adrienne Biasin, avant d'être repris ces dernières années par Gérard Besson et le Chef Yannick Guépin. Christian Millet, Restaurateur-propriétaire du Pouilly Reuilly situé au Pré-Saint-Gervais, Président de la Mutuelle des Cuisiniers de France et également Directeur de l'enseigne Mora, Christian Millet reprend donc la direction de ce lieu mythique parisien. À ses côtés, le célèbre Chef Michel Del Burgo dirige la brigade. Après avoir officié dans de grands établissements tels le Bristol, Taillevent et l'Orangerie, avoir connu la consécration des 3 étoiles, Michel Del Burgo poursuit son parcours Chez la Vieille « Adrienne » et met la cuisine française traditionnelle à l'honneur. Au menu du déjeuner, Michel Del Burgo vous réglera d'une « brandade légèrement ailée, velouté de tomates et tartines grillées », à faire suivre par une « daube de bœuf aux champignons de Paris et olives noires, accompagné d'un gratin de macaroni ». Côté dessert, « l'ananas rôti au sucre roux, raisins secs macérés au Rhum et crème glacée à la vanille ». A la carte, Michel Del Burgo vous fera apprécier, en entrées « les ravioles de champignons de Paris crus ou cuits », « le

foie gras de canard chaud avec sa compotée de légumes oubliés et jus au Porto », ou encore sa « salade de queue de bœuf et haricots verts ». Pour les plats de résistance, il ne faudra pas rater pas l' incontournable « pièce de bœuf à la "Stroganoff" et son gratin d'oignons de Roscoff », « l'épaule d'agneau de lait rôtie au thym et à l'ail, pomme ratte », ou encore, « les noix de Saint-Jacques poêlées carbonara et son écrasée de topinambours aux noisettes ». Ambiance d'époque garantie, vieilles photos aux murs, poutres apparentes, grand comptoir en bois, ancienne caisse enregistreuse, cette vieille maison du 16ème siècle conserve ainsi son esprit convivial et familial... De quoi rassurer les gourmands qui aiment à se retrouver autour des plats de tradition française : emblème de la maison.

Chez Adrienne

37 rue de l'Arbre Sec
et 1 rue de Bailleul - 75001 Paris
Téléphone : 01 42 60 15 78
Menu du déjeuner : 29 euros,
Menu à la carte : de 35 à 62

Les Taxis Cannois.. sont généreux!

L'Association Sportive et des Loisirs des Taxis Cannois sous la houlette de son dynamique Président Luc Botasso a organisé un repas gastronomique avec la complicité de grands chefs et de sponsors et la mise à disposition de la salle de restauration de l'Hôtel Embassy à Cannes. La recette de cette soirée à permis de financer

un magnifique séjour à Eurodisney pour une trentaine d'enfants des foyers St-Léon et Montbrillant. Une opération réalisée grâce à la participation de cent cinquante convives parmi lesquels M. Gilles Cima, adjoint représentant le Député-Maire, M. Philippe Tabarot, vice président du Conseil Général, divers élus, les Présidents des taxis, des plagistes, des hôteliers, ainsi que les responsables des foyers. Plusieurs chefs de cuisines de renom ont participé à ce repas en composant un plat : Philippe Da Silva de l'Hostellerie des Gorges de Pennafort à Callas (83); Clément Bruno - restaurant Chez Bruno à Lorgues ; Roland Ariza de l'Hôtel Embassy à Cannes; Bertrand Schmitt de l'Hôtel Majestic à Cannes, les Frères Raimbault de l'Oasis à Mandelieu, café de Dolce Caffè et ses macarons au chocolat de l'Oasis Le tout arrosé des vins de Château Rasque, Château Font du Broc, Domaine Valette et le champagne de Cheurlin-Noellat. En prenant la parole juste avant le repas, Luc Botasso a remercié tous les sponsors. Tout d'abord Roland Ariza et l'Hôtel Embassy pour son prêt de la salle; tous les chefs ainsi que les fournisseurs ; M et Mme Vivet, Mme Sophie Biancone, M. Sylvain Massa, M. Dorchedoy, Mme Amie Courtade, M. Patrick Mazzucco, M. Thierry Mirville, la société Eus, la société Boss, et M. André Laporte pour l'élaboration de ses magnifiques menus. Une soirée réusis sous le signe de la générosité et de la convivialité.

Agecotel

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



Sébastien Gianinni et ses collaborateurs © 2009 - Droits Réservés: Jérôme Chapman



© 2009 - Droits Réservés: Jérôme Chapman



© 2009 - Droits Réservés: Jérôme Chapman



© 2009 - Droits Réservés: Jérôme Chapman



Nice

Chic et gourmand avec

SÉBASTIEN GIANNINI

Depuis son arrivée à l'hôtel Le Méridien de Nice en février 2008, Sébastien Giannini a élevé avec brio l'image des restaurants de l'hôtel. Sa cuisine offre une belle palette de saveurs très méditerranéenne dans un esprit contemporain, mariant produits de saison au gré de ses inspirations. Avec un parcours professionnel éloquent (*hôtel Kilimandjaro à Courchevel, L'Ecurie de Castellas à Ramatuelle, La Vignette Haute à Auribeau...*), Sébastien Giannini s'affirme comme des valeurs sûres de la région. Il a d'ailleurs été sélectionné pour défendre les couleurs de la France dans le cadre de la finale nationale (CNCA) afin d'accéder au prochain Bocuse d'Or (2011). Formé par Guy Gedda, Le Pape de la cuisine provençale, et Philippe Joannès, Sébastien Giannini est un jeune chef de cuisine aguerri pour lequel chaque jour est un défi qu'il relève avec talent, tout en restant très attaché aux belles saveurs de son Sud natal qui ont ensoleillé toute son enfance. « J'ai gardé le souvenir merveilleux du marché du cours Lafayette à Toulon auquel m'emmenait régulièrement ma grand-mère. En étant à la hauteur des étals, j'étais comme envoûté par l'explosion des odeurs et des couleurs. C'est de là que m'est venu ce grand respect des produits » nous confie-t-il. Tout en ajoutant: « Mon crédo c'est offrir des produits de la meilleure qualité possible, alliant justesse des cuissons et simplicité des goûts ». Un chef à suivre...

Le Colonial Café - Le Méridien
1, Promenade des Anglais Nice 06000
Tel: +33 4 97 03 40 36
E-mail: lecolonialcafe.nice@lemeridien.com



© 2009 - Droits Réservés: Jérôme Clapman



© 2009 - Droits Réservés: Jérôme Clapman



Saint-Paul-France

Pour ses vingt ans, le « Saint-Paul » réaménage ses cuisines de fond en comble. La Saint-Valentin sera l'occasion rêvée de goûter à la cuisine inspirée du chef étoilé Ludovic Puzenat, au sein de ce Relais et Châteaux romantique niché dans l'enceinte du célèbre village des artistes.

Le Saint-Paul, les 20 ans

par Bernard Deloupy

Enchâssé dans l'écrin des remparts de Saint-Paul de Vence, le Saint Paul (****L) est un petit joyau intimiste, une bonbonnière discrète qui se love dans sa parure de pierres de taille face à une vue imprenable sur la campagne environnante. Après la rénovation complète des chambres par son propriétaire le Groupe Hôtels Baglioni, c'est au tour des cuisines, baisse de la TVA oblige, de retrouver le lustre de l'ouverture en 1989 par la famille d'Alessandro. Un outil où pourra désormais s'exprimer pleinement le talent de Ludovic Puzenat, un macaron au Guide rouge. Né à Digoin en Saône-et-Loire, la patrie d'Alexandre Duma qui créa l'un des premiers trois étoiles mythiques, « La Côte d'or » à Saulieu, ce Chef respectueux des fondamentaux de la grande cuisine avait un parcours prédestiné. Auprès de Marc Meneau à « L'Espérance » *** de Vézelay, puis de Philippe Gauvreau à « La rotonde » **, le restaurant du Casino « Le Lyon vert », il apprend le respect

du beau produit, le sens de la juste cuisson, la précision du dressage et l'exigence du détail. Sans compter les fondamentaux de la cuisine méditerranéenne, enseignés au chef lyonnais par un consultant nommé Jacques Maximin... Si, durant les beaux jours, on prend ses aises sur la terrasse fleurie au cœur des remparts, en arrière-saison, à compter de sa réouverture le 29 Janvier, les trente-cinq couverts se pelotonnent dans une ravissante salle voûtée en pierres de taille où murmure une fontaine. C'est là que l'on pourra découvrir le travail subtil de cet inconditionnel de la mise en avant sincère des produits de saison. Cet hiver, les légumes oubliés et la truffe melanosporum auront sa préférence, sans oublier sa célèbre escalope au foie gras, panée au pain d'épices. Une étape gourmande et romantique à souhait, à prolonger, la nuit de la Saint-Valentin, par un séjour dans l'une des chambres cosy et moelleuses de cette belle maison de propriétaire.

Le Saint Paul Baglioni Hotels

86 Rue Grande

06570 Saint-Paul-de-Vence - France

Tel +33 (0) 4 93 32 65 25

Fax +33 (0) 4 93 32 52 94

E-mail : reservation@lesaintpaul.com

www.lesaintpaul.com





Vers de nouveaux horizons...

Cruise'nFly

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



CRYSTAL CRUISES
The difference is Crystal clear.

GRANDS ESPACES



Holland America Line



WINDSTAR CRUISES
THEY'VE COME FROM DRIBARY

Cruise'nFly

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

Informations : croisieres@cruisefly.com

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

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



ILTM 2009 à Cannes - Le premier marché du tourisme de luxe © 2009 - Droits réservés - ILTM

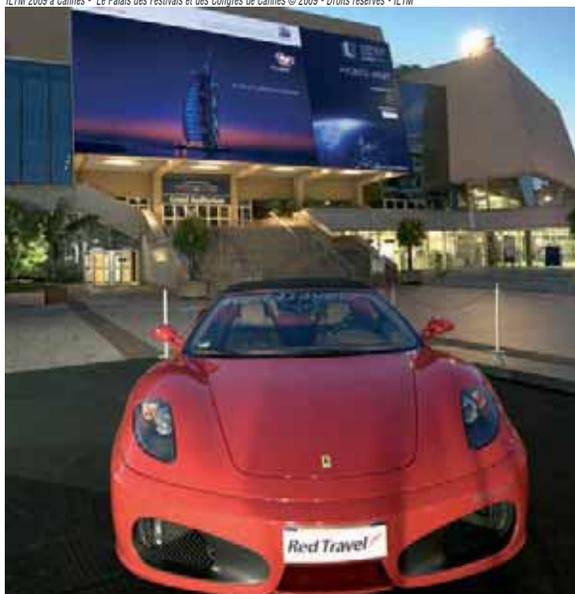
ILTM à Cannes, un succès grandissant !

Le salon ILTM 2009 (*International Luxury Travel Market*), consacré aux destinations, logements luxueuses, transport et expériences uniques de voyage, qui a eu lieu à Cannes au Palais des Festivals et des Congrès de Cannes, du 7 au 10 décembre 2009, aura été couronné d'un franc succès avec un record de plus de 3.600 participants. ILTM est le salon mondial (B2B) leader en matière de tourisme de luxe... L'ensemble des plus belles chaînes hôtelières mondiales y étaient représentées. Pour sa 8ème édition, l'organisation a permis de faire le « Speed Meeting » (des rendez-vous pris à l'avance pour que chaque participant puisse rencontrer un maxi-

mum de clients potentiels)... ILTM a ainsi fourni l'occasion d'établir des affaires et la création de réseaux internationaux entre les acheteurs et les fournisseurs de voyages de luxe pendant quatre jours. Au total plus de 43.000 rendez-vous ont été pris entre vendeurs et acheteurs. L'ensemble des participants reconnaissent ILTM comme le marché le plus important au plan mondial...

Dans le cadre de ITLM 2009, de nombreuses conférences ont été organisées... autour du tourisme de luxe assorties de quelques belles soirées dont celle des *Relais & Châteaux* au *Mas Candille à Mougins*.
www.iltm.net

ILTM 2009 à Cannes - Le Palais des Festivals et des Congrès de Cannes © 2009 - Droits réservés - ILTM





La Réserve à Nice © 2010 - Droits Réservés - La Réserve



Le Così à Cannes © 2009 - Droits réservés - Le Così

Sébastien Mahuet à La Réserve de Nice

Sébastien Mahuet vient de prendre la direction des cuisines de La Réserve à Nice où il a exercé durant trois ans en qualité de chef exécutif. Ce jeune chef, de 31 ans, a fait ses classes dans de très belles maisons: Bastide Saint Antoine avec Jacques Chibois en 1999, (2 étoiles Michelin) où il s'est initié à une approche particulière des légumes, à La Chèvre d'Or avec Jean-Marc Delacour (2 étoiles) dont il retient rigueur et professionnalisme (2001), et enfin au Vistaero, avec Olivier Streiff, dont il s'est retenu fantaisie et créativité (2004/2005). Bien connue des Niçois, La Réserve est une adresse d'exception avec sa situation privilégiée et sa vue panoramique unique. Ainsi, déjeuners et dîners y sont toujours synonymes de moments magiques... sublimés par le talent de Sébastien Mahuet qui propose une cuisine de belle allure: « emietté de King crabe à la ricotta et citron, avocat à l'écrasée, basilic » ; « mignon de veau rôti, émulsion gri-biche, légumes printaniers étuvés-croquant » ; « filet de saint-pierre planché, courgettes violons en spaghetti et mousselime, panis » ; « risotto Carnarolli, petit pois et mousseux de laitue, feuilles de speck et « mille-feuille à la pistache et fraises ».

La Réserve

60, boulevard Franck Pilatte
06000 Nice - France
Tél. : +33 4 97 08 14 80

Guicherd, Peirin... Le Così à Cannes

Le Così, situé dans le quartier du Suquet à Cannes, a été repris depuis juin 2009 par deux professionnels de la restauration : le Chef, Dominique Guicherd, associé au Maître d'hôtel Laurent Peirin. Dominique Guicherd est né à Lyon dans l'univers des métiers de bouche et des cuisines de son père. Après son apprentissage, il a gravi tous les échelons (1984 1990) de commis, demi-chef de partie, Chef de partie. Il devient second de cuisine chez l'un des plus grands chefs de la Côte d'Azur Jo Rostang à La Bonne Auberge à Antibes (2 étoiles). Il poursuit sa carrière en tant que second (1991) au restaurant Le Château de Montreuil à Montreuil-sur-Mer (1 étoile) Relais & Châteaux. C'est ensuite en tant que Chef de cuisine qu'il rejoint, les deux années suivantes, le Château de la Tour du Puits (Coize Savoie) puis L'Hostellerie les Cinq Voutes (Montmélian Savoie). Après cet intermède, son accord parfait et ses relations amicales avec Jo Rostang l'attirent de nouveau dans le sud, à La Bonne Auberge où, jusqu'en 2002, il officie comme Chef de cuisine. Revenu à Antibes, après une parenthèse à Voiron où il avait créé son propre restaurant, il devient Chef du restaurant « Les Vieux Murs ». Sa cuisine, reflet de ses origines et de l'influence de Jo Rostang, a su intégrer les produits de la méditerranée dans de nombreux plats à

carte. Dominique Guicherd aime travailler le poisson. Dans la grande tradition on retrouve à la carte « Le soufflé de quenelle de brochet à la crème de homard » (24 euros) ou encore les « Papillotes de noix de St Jacques au foie gras crème de cèpes parfumée à la truffe blanche » (28 euros)... et avec une tendance nettement plus méridionale le « Turbot rôti barigoule de légumes de saison girolles et panisses dorées » (34 euros). Le Chef accommode les plats de viande et de volaille avec maîtrise, par exemple : « La poitrine de canard rôtie, pêche confite au poivre de séchuan jus de miel et citron » (27 euros). En entrée, on retiendra notamment le gouteux « Risotto de truffes au jus de veau » (25 euros). Quant aux desserts, on a l'embarras du choix avec 7 propositions, dont les exquis « Raviolis d'ananas à la mangue sorbet citron, huile d'olive, basilic, jus passion » (12 euros). A la carte, il faut compter un prix moyen de 65 à 70 euros par personne. **Menu Tradition:** 29 euros (Amuse bouche et 3 plats); **Menu Découverte :** 42 euros (amuse bouche et 3 plats avec choix) et le **Menu Dégustation** à 58 euros. Avec ses trois salles, son décor de fer forgé et bois, sa large terrasse, son ambiance raffinée et sa cuisine soignée, le Così est une table à connaître.

Le Così

10-12-14, rue du Suquet
06400 - Cannes
06000 Nice - France
Tél. : +33 4 93 68 66 79



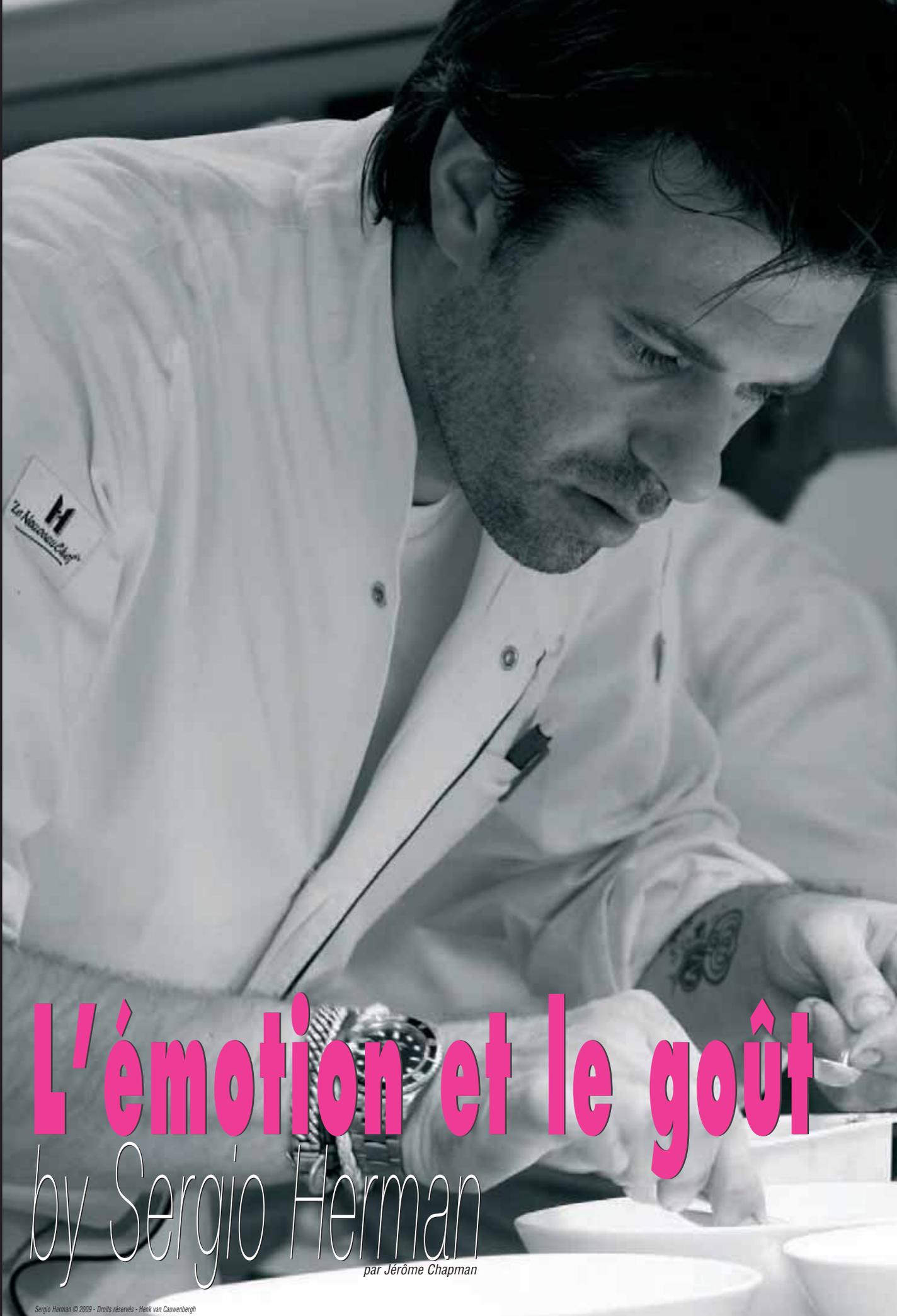
Sébastien Sanjou © Droits réservés - Le Relais des Moines

Le Relais des Moines de Sébastien Sanjou

Issu d'une famille de restaurateurs, Sébastien Sanjou, jeune chef talentueux, est installé au Relais des Moines aux Arcs sur Argens depuis 2002. A ce village varois manquait une belle signature gastronomique. Voilà qui est fait. Jeune Talent au Gault Millau en 2006, Sébastien Sanjou propose une cuisine haute en couleurs et saveurs et traite avec délicatesse les produits de saison: jarret de veau de lait confit longuement et servi à la cuillère, filet de biche en cocotte, daurade royale sauvage en filet épais ou noix de coquilles Saint-Jacques snackées... Les bonheurs gourmands sont au rendez-vous.

Le Relais des Moines

Route de Sainte Roseline
83460 - Les Arcs-sur-Argens
France - France
Tél. : +33 4 94 47 40 93



L'émotion et le goût

by Sergio Herman

par Jérôme Chapman

Sergio Herman © 2009 - Droits réservés - Henk van Cauwenbergh



La salle à manger de Oud Sluis © 2009 - Droits réservés - Henk van Gaanderen/aph

Sergio Herman, 3 étoiles au Guide Michelin, est l'un des meilleurs cuisiniers néerlandais. Formé à l'école hôtelière de Bruges (*Ter Groene Poorte*), c'est en 1990 qu'il fait ses premiers pas dans le métier, auprès de son père Ronnie, dans le restaurant familial Oud Sluis, proche de la frontière belge et tout particulièrement réputé pour ses spécialités de poissons et moules. C'est ici qu'il apprendra les fondamentaux de cuisinier dans le plus grand respect des produits saisonniers. Quelques années après, il reprendra Oud Sluis à son compte pour faire une fantastique ascension dans le monde des grands cuisiniers. C'est en 1995 qu'il obtient sa première étoile, la seconde viendra en 1999 avant d'être consacré par une 3ème en 2005. Son style: une cuisine toujours en éveil et sans cesse en évolution. Ainsi, l'homme joue franc jeu et jongle habilement avec couleurs, saveurs et textures... pour offrir le meilleur des terroirs environnants: poissons, coquillages, crustacés et légumes de saison (*bio*). De la magie dans l'assiette, Sergio Herman, la crée... mélangant talentueusement ses compositions d'herbes et épices spéciales... L'émotion est au rendez-vous avec une cuisine originale et d'une époustouflante sincérité...

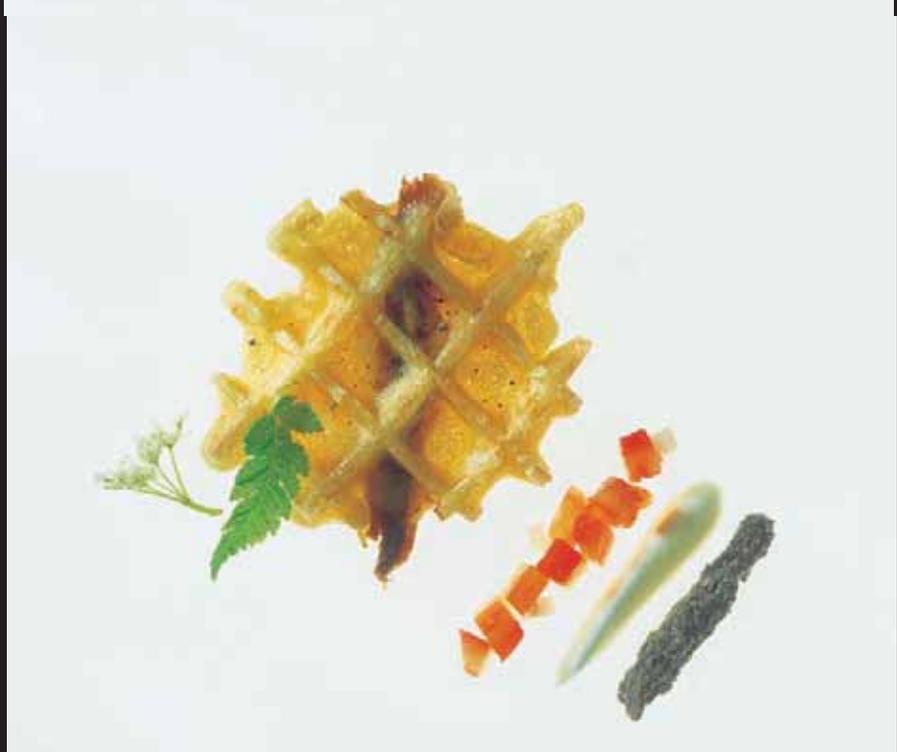


Sauces L'art du cuisinier © 2009 - Droits réservés - Tony Le Duc





De la magie dans l'assiette, Sergio Herman, la crée... mélangant talentueusement ses compositions d'herbes et épices spéciales... L'émotion est au rendez-vous avec une cuisine originale et d'une époustouflante sincérité...



Anchovy Delight © 2009 - Droits Réservés - Tony Le Duc

Turbo Lobster © 2009 - Droits Réservés - Tony Le Duc





Cucumber Prawns © 2009 - Droits Réservés - Tony Le Duc



Dans son restaurant au design contemporain (40 couverts), Sergio Herman, enchante ses convives et leur fait vivre une expérience gastronomique unique jouant l'excellence à chaque instant: « huître de Zélande, crème légère d'algues, agrumes et coeurs de laitue, tartare d'huître de zélande, sorbet de basilic et coriandre », « coquille aigrette et à la plancha, butternut, noisette grillée et tagetes », « ifoie© », « sole grillée, anguille de l'Escaut fumée et laquée, quinoa frais aux herbes aromatiques et légumes, émulsion d'araignée de mer et dashi » et « chevreuil, crème de boudin noir, oignon à la figue, sandwich de pain d'épices à la racine de cerfeuil et foie gras de canard »... De la cuisine « Haute Couture ».

Oud Sluis

Beestenmarkt 2
4524 EA Sluis

Tél.: +31 (0) 117-461269

Fax: +31 (0) 117-463005

E-mail: contact@oudsluis.nl

Internet: www.oudsluis.nl

Fermé 1 semaine en avril, 2 semaines en juin, 2 semaines en octobre, 1 semaine en décembre, samedi midi, lundi et mardi.

Menus:

65 euros (déjeuner),

130 euros (Feeling and Taste),

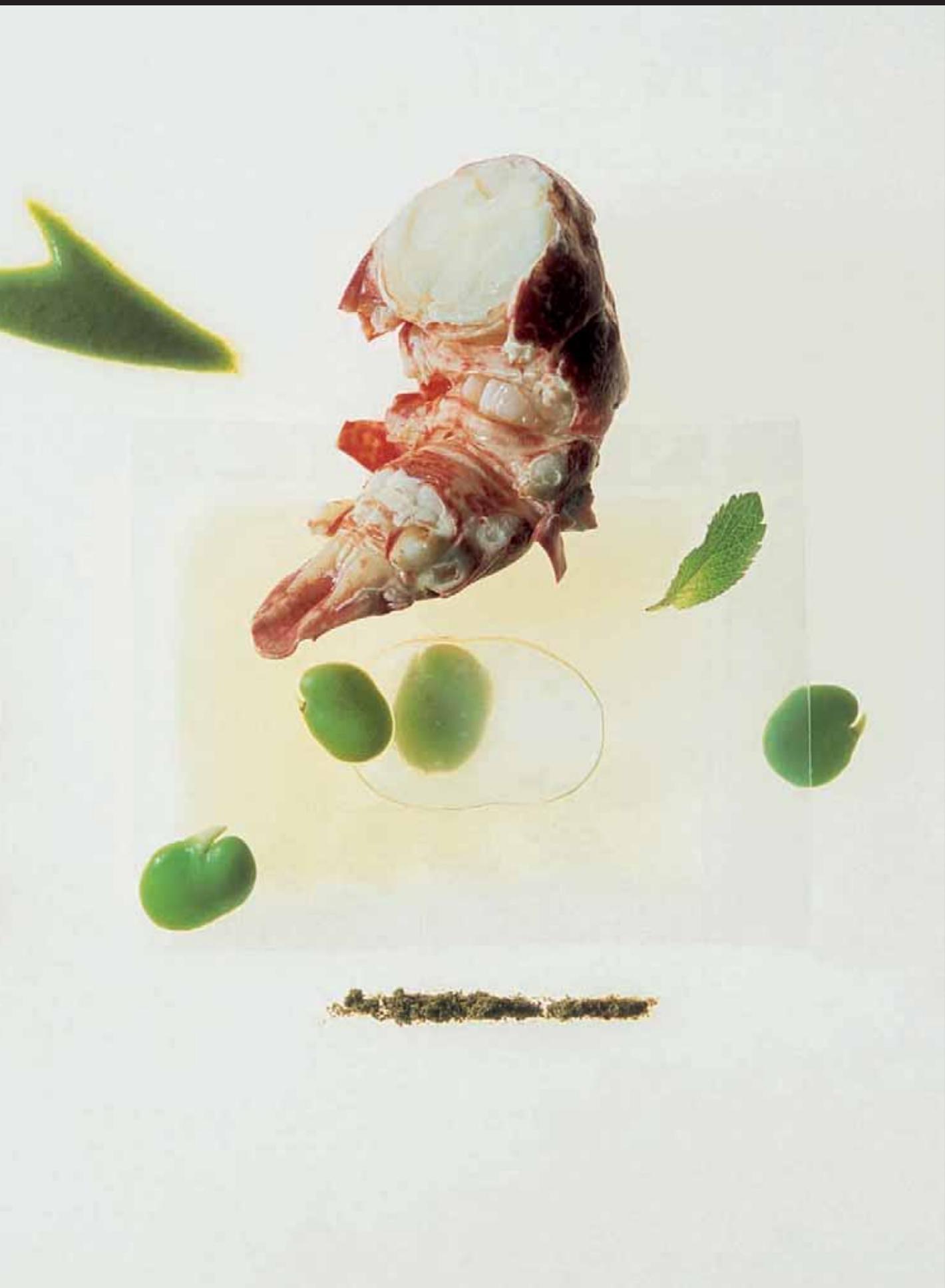
170 euros (Père Et Fils)



Crispy Beetroot © 2009 - Droits Réservés - Tony Le Duc







Rencontre avec **Sergio Herman**

Propos recueillis par Jérôme Chapman

Avec sa talentueuse cuisine toujours en éveil et sans cesse en évolution, Sergio Herman est devenu aujourd'hui, l'un des plus grands cuisiniers néerlandais (3 étoiles Michelin). Que de chemin parcouru depuis 1990, époque où il commençait dans le métier avec son père Ronnie. Il répond à nos questions...

Comment avez-vous débuté dans les arts culinaires?

S.H. : Depuis mon enfance, j'ai toujours aimé cuisiner selon mes sentiments et mon inspiration. Pour être honnête, je n'ai pas que de la passion pour la fine cuisine, j'ai aussi une attirance passionnelle pour le design, l'art contemporain et l'architecture. C'est une part importante de ma vie quotidienne. Par exemple, j'aime rencontrer des designers et des artistes tels Job Smeets, Lieven Musschoot, Piet Stockmans entre autres et aussi pour savoir comment ils développent leurs créations. Leurs façons de concevoir leur art m'inspirent dans mon travail. J'adore cuisiner mais avec les meilleurs produits et les toutes dernières techniques culinaires, mais ce n'est pas tout... Il faut savoir aussi créer un agréable environnement afin d'offrir un intérieur qui correspond parfaitement à l'atmosphère du restaurant, ceci est un point très important. Nos clients viennent chez nous avec des exigences légitimes et nous devons y répondre sans faillir. De la même façon que les autres professionnels créatifs,

je trouve beaucoup d'inspiration pour créer mon propre monde culinaire. Sincèrement, je n'aime pas parler d'Art Culinaire, en ce qui me concerne, mais si certaines personnes considèrent mon travail comme tel, cela ne me dérange en aucune façon. Je serai honoré de répondre à leurs attentes et comme je le dis, je ferai tout pour satisfaire leurs desideratas.

Comment s'est faite l'ouverture de votre restaurant?

S.H. : Après avoir terminé mon école hôtelière "Ter Groene Poorte" à Bruges (Belgique), j'ai travaillé auprès de mon père dans les cuisines de Oud Sluis. Il était propriétaire d'un restaurant renommé, spécialisé dans le poisson et les moules, au cœur de Sluis. C'est lui qui m'enseigna les principes de base du métier. Et sa vision réaliste de la cuisine m'influença beaucoup. Il aimait travailler avec les produits des terroirs environnants. Zeeland, la région où je suis né, où j'ai grandi et où je vis et travaille actuellement, offre une vaste palette de produits de grande qualité: excellents poissons, fruits de mer, agneau

et des légumes bios fantastiques. Nos huîtres comptent parmi les meilleures au monde (*en terme de goût*), elles m'ont beaucoup inspiré pour de nombreuses recettes. Mais je dois admettre que j'aime aussi beaucoup les variétés françaises et tout particulièrement les Gillardeau, juste pour confirmer que je ne travaille pas qu'avec les produits de chez moi, je suis aussi ouvert au monde (*sourire*). Mais avant d'ouvrir mon propre restaurant (*en reprenant celui de mon père*), j'ai parfait mon expérience chez Cas Spijkers au restaurant *De Swaen* à *Oisterwijk*. Cas Spijkers était à l'époque le meilleur chef de cuisine des Pays-Bas. et le premier de nos grands chefs à être reconnu en France. Je lui dois un grand respect et reconnaissance pour m'avoir apporté un grand savoir faire en tout point.

Quelle est votre philosophie de travail ?

S.H. : Comme je vous l'ai confirmé précédemment, j'adore cuisiner les produits de nos régions (*Zeeland*), mais aussi en même temps, je suis un grand admirateur de la cui-

sine orientale et extrême orientale avec ses saveurs si particulières. Les fines saveurs rafraîchissantes de la cuisine japonaise m'inspirent pour créer des plats légers, raffinés et tout en sensualité. Ces saveurs se marient parfaitement aux produits de la mer du Zeeland. Tous les ingrédients de la cuisine japonaise sont pour moi une grande source d'inspiration. Cependant, selon les fondamentaux de ma signature culinaire, j'utilise ses saveurs japonaises en touches subtiles et tout en légèreté. Si j'aime aussi cuisiner les légumes de mon jardin potager (bio), je travaille aussi avec les fermiers et paysans des alentours pour me fournir des produits très spécifiques. Les légumes cultivés bio, sont aussi les piliers de ma cuisine, au même titre que les produits de la mer. Ainsi, ce sont les deux variétés de produits qui guide ma cuisine, associés à une grande variété d'épices.





RENCONTRER AVEC SERGIO HERMAN

Sergio Herman © 2009 - Droits réservés - Oud Sluis



Bluefin-Tuna and Crabmeat © 2009 - Droits Réservés - Tony Le Duc





Brill and Eel © 2009 - Droits Réservés - Tony Le Duc





St. Jacques

Grasse - France

La bastide Saint-Antoine de

JACQUES CHIBOIS

par Jérôme Chapman

« De ma mère périgourdine j'ai gardé la notion de cuisine délicate. De mon père, meunier dans le Limousin et de sa table d'hôte, à laquelle il conviait les agriculteurs qui passaient la journée au moulin, j'ai gardé l'esprit de belle convivialité. Des belles saveurs et du goût, j'en ai fait ma passion. Ainsi après des études supérieures d'agriculture, je suis parti en apprentissage chez Michel Fernand près de Limoges (restaurant étoilé Michelin). En 1974, j'entreprends un tour de France qui me permettra de travailler avec les plus grands chefs de l'époque, et notamment, Jean Delaveyme, Roger Vergé, Louis Outhier et Michel Guérard, avec lequel je reste 5 ans. C'est en 1982, que je deviens chef à Cannes au Royal Gray, qui fut le premier restaurant de la ville de Cannes à avoir reçu 2* au Guide Michelin et d'être citée comme la meilleure table par Gault & Millau. A cette époque, je supervise 4 restaurants et organise les dîners d'ouverture et les clôtures du Festival du Film de Cannes... et c'est finalement au mois de mai 1996 que j'ouvre avec mon épouse Odette, «La Bastide Saint Antoine »... après 5

années de recherche, j'avais enfin trouvé une propriété idéale à Grasse.» nous raconte Jacques Chibois, l'œil étincillant d'une passion intacte après tant d'années au service de la belle cuisine. Depuis 1996, c'est une belle histoire gastronomique qu'il a écrite avec sa Bastide gourmande et chaleureuse, située à quelques minutes de Cannes en plein cœur de la campagne grasseoise. Cette ancienne demeure de maître, datant du 18ème siècle, est devenue en 14 ans, le lieu incontournable du bien-vivre (2 étoiles au Michelin, hôtel 5 étoiles, Relais & Château, Grandes Tables du Monde, une appartenance à la famille des Grands Chefs, 4 toques Gault et Millau). Cette maison pleine de charme, restaurée selon des méthodes anciennes, a su préserver toute sa patine originelle d'antan et respire le bonheur. Son panorama grand angle sur l'Estérel et la Baie de Théoule et son parc en restanques, embelli de plus de 900 oliviers millénaires, en font un lieu magique toute l'année. Ainsi déjeuners, dîners ou séjours y ont une saveur toute particulière...

Entre cuisine légère, festive, colorée et bonne pour la santé, Jacques Chibois sait à chaque saison renouveler ses créations gourmandes... dans le plus grand respect des valeurs de terroir, tout en s'inspirant parfaitement des traditions provençales. Entre fête de la truffe, fête de l'huile d'olive et séjours à thèmes autour des arômes et des fragrances, il est aussi devenu un acteur important de la promotion de la région et du pays grasseois.



Trametes © 2009 - Droits réservés - 0207 Didier Boulio



Grilles © 2009 - Droits réservés - 0207 Didier Boulio



Ber © 2009 - Droits réservés - 0207 Didier Boulio





Le veuf par Jacques Chénais © 2009 - Droits réservés - OZC / Didier Boute



L'agneau par Jacques Chénais © 2009 - Droits réservés - OZC / Didier Boute





Terrasse de la Bastide Saint-Ambroise © 2010 - Droits réservés - apicuis.com

Dans sa belle bastide à la douce atmosphère provençale, Jacques Chibois conjugue l'art de vivre dans une simplicité toute conviviale... Chef passionné et étoilé, Jacques Chibois, est aussi devenu « aubergiste », depuis 2000, avec ses luxueuses chambres et suites (16 au total). Si son hôtel a récemment été honoré de 5 étoiles (2009) pour l'ensemble de ses prestations, le restaurant maintient avec panache, depuis 1996, son cap sur une cuisine d'excellence dédiée aux belles saveurs de Méditerranée. Reconnue mondialement, la table de Jacques Chibois est vraiment incontournable... Personnalités de tous bords: hommes politiques, d'affaires, stars du cinéma, etc... ne se lassent jamais de revenir dans sa belle maison... Entre cuisine légère, festive, colorée et bonne pour la santé, Jacques Chibois sait à chaque saison renouveler ses créations gourmandes... dans le plus grand respect des valeurs de terroir, tout en s'inspirant parfaitement des traditions provençales. Entre fête de la truffe (*en janvier*), fête de l'huile d'olive (*au printemps*) et séjours à thèmes autour des arômes et des fragrances (*en partenariat avec les parfumeries grassoises*), il est aussi devenu un acteur important de la promotion de la région et du pays grassois en faisant participer les producteurs locaux.

« Dans notre ville, la Capitale des Parfums, Jacques Chibois est un acteur prépondérant du développement économique et touristique du Pays de Grasse et de notre région. Nous sommes honorés et fiers d'avoir sur notre commune, un chef de cuisine d'une si grande notoriété internationale, et un hôtelier dont l'établissement fait partie des premiers à obtenir ses 5 étoiles classés en 2009. C'est une des figures emblématiques du Pays de Grasse. » souligne Jérôme Viaud, jeune conseiller général du canton de Grasse Nord.



La salle principale du restaurant de la Bastille Saint-Anne par Jacques Chinois © 2009 - Droits réservés - OZC / Didier Guoko



Adeptes d'une cuisine délicate et d'une exquise élégance, Jacques Chibois, assistés de Michel Bigot, Jean-François Godet et Davy Jobard, ses seconds, savent à chaque saison enchanter leurs convives... entre menu et carte, le cœur des clients balance... En entrée: « grosse gambéronne en salade de tendre calamar au céleri, jus de crevettes épicés », « papillon de langoustines en emulsion de pulpe d'orange à l'huile d'olive et basilic », « grosses asperges en jaune et noir avec leur glace foie gras, pétales de jeunes pousses », « petites pistes en sauté de cèpes et girolles au parmesan »... Ou en plat principal: « saint pierre aux asperges et fenouil, jus de pélagonium et cyprès », « turbot aux artichauts, champignons des bois, jus de citronnelle », « homard en fondue d'olives noires, sauce jus de betterave », « loup de Méditerranée nouvelle vague à l'huile d'olive vanillée », « pomme de ris de veau en tranche dorée au caviar de pâtes aux cèpes et carottes au xérès », « agneau de lait sur sa caillette émietlée, sauté d'artichaut, fèves, fenouil à la sauge » et « dos de veau de lait du limousin, déclinaison d'aubergines aux câpres sèches » entre autres. L'heure des desserts est un rêve proposé par Eric Bonneau, chef pâtissier: « croustillant de citron avec son sorbet à la mandarine » ou « fraises cuites au vin d'épices, glace à l'huile d'olive », ce n'est que du plaisir... Côté vins, on n'oubliera pas les belles sélections de Frédéric Brochen, chef sommelier, qui saura vous dénicher, de la riche cave de la Bastide (14.000 bouteilles, 1.600 références), le vin le mieux approprié. A cela, on ajoute un accueil et service « chics et décontractés » supervisés par Patrice Dubois, le directeur de salle... Il n'en faudra pas plus... pour être heureux... vraiment heureux. Quant à l'ambiance chaleureuse des belles salles de la Bastide ou de ses agréables terrasses ouvertes en saison, le décor est posé... C'est vraiment magique!

La Bastide Saint-Antoine (5**)**

Jacques Chibois

Tél. +33 4 93 70 94 94

Fax. +33 4 93 70 94 95

48, Avenue Henri Dunant

06130 Grasse - France

E-mail : info@jacques-chibois.com

Site internet: www.jacques-chibois.com

Menus: 59 euros(déj. en sem.), 160 et 190 euros

Carte: à partir 120 euros - hors boissons





World © 2010 - Denis Bismont - Jérôme Chapman

Wout Bru

Le Flamand de Provence

C'est en 1997 que Wout Bru et son épouse Suzy, tous deux belges d'origine, ont décidé de créer leur Bistrot (Chez Bru) à Eygalières, authentique petit village Provençal situé à quelques minutes de Saint-Remy de Provence. Wout Bru est un passionné, amoureux fou de belles saveurs, et il a tout de suite séduit par sa subtile cuisine, tout en équilibre mariant textures, couleurs et originalité dans l'assiette. Il sera très vite récompensé par 2 étoiles au Guide Michelin. Fort de son succès, il décide, en 2009, de déplacer son enseigne « Chez Bru » en créant un nouveau restaurant avec hôtel à 4 km du village d'Eygalières dans un magnifique havre de verdure.



© 2010 - Toutes Réservés - Jérôme Chapman





Le bel hôtel-restaurant de Wout et Suzy Bru est niché dans la verdoyante campagne toute proche d'Eygalières, au milieu des vignes et pinèdes. Cette nouvelle "Maison Bru", composée d'une belle et spacieuse salle, au design chaleureux, s'ouvre sur une partie bar, une très large terrasse ombragée d'agréables tonnelles et un jardin égayé d'œuvres d'art contemporaines. L'ensemble des lieux, décoré avec goût, alliant simplicité et authenticité, crée une ambiance tout en harmonie avec l'esprit de la maison et la cuisine de Wout Bru. Fort d'un parcours dans d'excellents établissements (*Mas des Herbes Blanches, L'Oustaou*

de Baumannière - chez André Charial, l'Auberge de Provence à Londres), Wout Bru fait partie de cette race de chefs qui sont très instinctifs, et qui ressentent avec force l'art de faire la cuisine, le sens du goût à fleur de peau... Pour ce flamand d'origine, la Provence est un lieu d'inspiration magique avec ses senteurs, saveurs et produits spécifiques... Wout Bru a su en tirer la quintessence dans des créations culinaires colorées, habiles, nuancées, subtiles et aériennes... Une cuisine tout en originalité, pointue et savoureuse. On aime... Son Bistrot d'Eygalières qu'il a tenu avec sa charmante épouse Suzy de 1997 à 2009, lui a

permis de se faire une grande renommée, notamment dans les milieux du Show-Biz... et des gens de télévision... Animateurs, acteurs et producteurs. Nanti de deux étoiles au Guide Michelin, Wout Bru est passé du Bistrot gourmand de village à la table de haute gastronomie avec son hôtel (7 chambres et deux suites). Pour un investissement global de plus de cinq millions d'euros... Pour concevoir ses cuisines, il a même fait appel à la très célèbre *Maison Garcia & Casademont*, l'un des meilleurs cuisinistes européens, qui a équipé 80% du marché des étoilés Michelin en Espagne (*Ferran Adria, Joan Roca,*

Pour Wout Bru, la Provence est un lieu d'inspiration magique avec ses couleurs, senteurs, saveurs... Il a su en tirer la quintessence dans des créations culinaires colorées, subtilement nuancées et aériennes à souhait...





Wout Bru a même fait appel à la très célèbre Maison Garcia & Casademont, l'un des meilleurs cuisinistes européens, qui a équipé 80% du marché des étoilés Michelin en Espagne.

Santi SantaMaria, Xavier Pellicer etc...). Mais les investissements ont été faits aussi pour les 7 chambres et les 2 suites (avec bassin privatif), décorées dans un style moderne... Chez Bru, il y a aussi la grande piscine, sa belle plage en pierre et un restaurant d'été pour satisfaire une clientèle aisée en quête de farniente estival... Wout et Susy Bru ont tout pensé pour offrir de très belles prestations à leurs clients et faire de leur nouvel établissement une adresse haut de gamme

incontournable en pleine Provence... Ils n'en ont pas oublié pour autant l'esprit villageois, et ont conservé leurs cinq chambres et deux suites au cœur d'Eygalières... pour ceux qui aurait la « nostalgie du village »... Au final Chez Bru, c'est une maison tout en charme: le sourire de Suzy, son accueil et la cuisine pleine saveur de Wout, le flamand... le tout dans un cadre enchanteur... Idéal en toutes saisons, le temps d'un week-end ou d'un séjour plus long.

Chez Bru

Wout et Suzy Bru
Route d'Orgon
13810 Eygalières, France
Tél.: +33 4 90 90 60 34
Email: reservation@chezbru.com
Internet: www.chezbru.com
Menu : 95, 120 euros

Chambres à la Maison Bru:
250 euros - Suites 350 euros
Chambres au village:
130 à 200 euros - Suites : 200 euros





© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

Wout Bru fait partie de cette race de chefs qui sont très instinctifs, et qui ressentent avec force l'art de faire la cuisine, le sens du goût à fleur de peau...







© 2010 Droits réservés - Maison Blanche Paris



© 2010 Droits réservés - Maison Blanche Paris



© 2010 Droits réservés - Maison Blanche Paris



© 2010 Droits réservés - Maison Blanche Paris



Paris
Maison Blanche
Au top floor de la gastronomie
par Michèle Villemur





Maison Blanche

Le menu de Réveillon de Sylvain Ruffenach, nouveau chef du restaurant bar *Maison Blanche Paris* nous a régales avec de délicieuses huîtres en gelée de champagne, *une rosace de Saint-Jacques au corail d'oursin*, un *foie gras de canard au chutney et au coing*, de la *langoustine* et un *filet de sole*. *La volaille de Bresse*, la *soupe de fruits exotiques au jus de passion et son mille feuille croquant à la crème de marron* furent un véritable feu d'artifice dans ce cadre très apprécié des parisiens. 40 ans, Alsacien en charge des pianos depuis quelques mois avec quinze cuistots et quatre apprentis, sa note est brillante et parfaitement adaptée à la signature des frères Pourcel. Traditionnelle mais avec une pointe d'audace bien à lui, l'assiette se dévore des yeux avant qu'elle ne perçoive le bruit de la fourchette ! En vérité, Sylvain Ruffenach entre en cuisine très jeune grâce au savoir de ses parents, amateurs de bonne chère. C'est d'abord avec curiosité, qu'il trempe son pouce en cachette dans les sauces... comme ils s'en rendent compte, ils lui apprennent alors à les réaliser. Les sauces de Sylvain deviennent donc une passion au même titre que des spécialités qu'il commence à maîtriser ! Après 25 ans de fourneaux, dont une année riche passée aux côtés de Daniel Boulud à New-York, ce jeune chef est fier d'avoir aujourd'hui à interpréter la cuisine contemporaine de Jacques et de Laurent Pourcel, les étoilés du Jardin des Sens de Montpellier. Il faut dire que les jumeaux l'ont choisi avec connaissance. Demi-chef de partie au restaurant *La Bonne Auberge* à Antibes en 1990, il gagne deux étoiles au Michelin. *Jean-Marie Gauthier*, chef au Palais de l'Impératrice à Biarritz, lui tend les bras un an plus tard. Ensuite, il se rend chez *Jean-Yves Leraguer* au *Fouquet's Barrière*, un lieu qu'il aime et qui l'accueille pendant quatre ans. « *A Maison Blanche, je n'aimerais pas apporter à mon travail culinaire une définition précise car il me semble que je lui fixerais des limites !* » confie Sylvain Ruffenach, expert en texture, cuisson et surtout en assaisonnements trop souvent négligés dans certains établissements. Un constat s'impose : la clientèle parisienne sophistiquée se fait souvent volatile et capricieuse. Ce restaurant l'a bien compris en s'adaptant de manière précise à sa demande et ce, dans le but de lui



© 2010 Droits réservés - Maison Blanche Paris

Pont suspendu sur le toit du théâtre, Maison Blanche naît en 2001 avec un décor en granite et en bois, concept imaginé par un ancien élève de Philippe Starck.

faire plaisir en se renouvelant. « Nous sommes heureux quand reviennent fidèlement nos gourmands. Pour nous, c'est la plus jolie preuve de notre réussite ! » dit Bruno Franck, directeur général, diplômé de l'école hôtelière de Lausanne, un pro attentif, aimable, très à cheval sur la qualité du service en compagnie de 19 personnes en salle. Chacun le constatera, Maison Blanche c'est aussi un volume, une lumière et une clientèle plutôt ciblée « affaires » toujours en quête de saveurs nouvelles. « Cette clientèle souvent pressée a un budget à dépenser mais un regard posé sur des valeurs premières : l'authenticité ! » rappelle Bruno en soulignant « que la cuisine des jumeaux, originaires d'Agde, tire sa force de sa simplicité, de sa fraîcheur et de sa libre d'expression par rapport à toutes sortes de codes culinaires précis ». Benoit Fourgeaud, Marliou Preschey Mélissa Bakhos, Thomas Schafheitle, Paul Donore sont comme les autres au rendez-vous, tous les matins à Maison Blanche et se font briefier comme des petits soldats ! Une chose est sûre : sans leur effort quotidien, le résultat ne nous ferait pas atteindre le Nirvana ! Saviez-vous qu'à Maison Blanche, vous pouvez demander

aussi votre carte Affaire donnant lieu à des réductions sympathiques ou même tous les lundis et mardis soirs, apporter votre grand cru sous le bras ?

Il n'y a de richesses que d'hommes...

J. Baudin-

En 1913, Gabriel Astruc inaugure une œuvre architecturale d'avant-garde consacrée à l'Art : le Théâtre des Champs Elysées.

« Sa conception avait quelque chose de grandiose, avec des espaces distincts employés à des formes d'art différentes : le lyrique, le théâtral et le musical » peut-on lire dans un agenda. Son ambition n'était-elle pas de créer le palais philharmonique le plus moderne de France ? La fine fleur comprenant des architectes, des décorateurs et des artistes fut très vite mobilisée. Longtemps laissé à l'abandon, les toits du Théâtre des Champs Elysées servirent ensuite de décor à un « happening dadaïste » mené par trois compères anticorformistes : Man Ray, Picabia et Satie à l'occasion d'une scène de film de René Clair : l'Entracte ! En 1987, la Caisse des Dépôts rachète le bâtiment classé et le restaure en décidant de construire un restaurant avec salon de

thé et bar. La structure pensée par Auguste Perret fut alors calculée au centimètre près sans pouvoir dépasser d'autre surcharge. Un vrai casse tête chinois que ce restaurant à édifier dans les règles de l'Art... Finalement, la solution fut trouvée par Jean-Claude Gassiot, architecte qui créa une structure porteuse, indépendante. Six piles en béton fondées sur des micropieux en sous-sol permirent le soutien du lieu sans traverser les parties classées de l'édifice ! Pont suspendu sur le toit du théâtre, Maison Blanche naît en 2001 avec un décor en granite et en bois, concept imaginé par un ancien élève de Philippe Starck. Prenez place sur un siège près de l'immense verrière qui donne sur la Tour Eiffel ou préférez une niche tel un cocon de soie en mezzanine puis laissez-vous bercer par la poésie des plats, hymne au bonheur et à la gourmandise !

Restaurant Maison Blanche

15, avenue Montaigne
75008 - Paris
Tel. : 01 47 23 55 99
info@maison-blanche.fr
www.maison-blanche.fr





Jordi Artal en cuisine © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Cova de l'Ària © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Jordi Artal - Cinc Sentits

Par Jérôme Chapman

Sur un air de cuisine catalane



Filet de rouget en papillote, julienne de légumes de la Samfaina, thym citron © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

Autour de son piano, Jordi, tel un chef d'orchestre, le geste sûr et précis, assure au tempo des partitions de saveurs bien équilibrées... mariant registres classiques et modernes, cuisine tradition et nouvelle cuisine catalane.



Pain con Tomate, pain de campagne, stredch bome. Tuet © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Cette table, tenue par Jordi et Amelia Artal, était déjà reconnue depuis plusieurs années comme l'un des meilleurs restaurants de Barcelone. C'est en 2008, qu'elle obtient sa première étoile dans le **Guide Michelin Espagne**. Une récompense fortement méritée... En effet, Jordi Artal, passionné sans limite et travailleur acharné, dédie tout son temps à la gastronomie... Et au fil des années, inspiration, rigueur et constance l'ont dirigé tout droit sur le chemin du succès... Le restaurant joue avec élégance « *design* » minimaliste contemporain en totale harmonie avec une signature culinaire originale imprégnée de belles humeurs gourmandes, hautes en couleurs et créativité. Autour de son piano, Jordi, tel un chef d'orchestre, le geste sûr et précis, assure au tempo des partitions de saveurs bien équilibrées... mariant registres classiques et modernes, cuisine tradition et nouvelle cuisine catalane. Cette fusion subtile s'exprime avec panache dans un crescendo de bonheurs gustatifs inattendus pour découvrir le meilleur du goût tel le menu « *Sensacions* » : « amandes "marcona", bâtons d'anchois et figues, olives "gordal" marinées et farcies de poivrons rouges, sirop d'érable, crème fraîche, sabayon de Cava » en amuses-bouche, « pan con tomate », « coca de foie gras - terrine caramélisée, poireaux glacés » en entrée, à faire suivre par le « filet de rouget en papillote, julienne de légumes de la "samfaina", thym citron », le « Mar y Montaña - langoustine poêlée et lentilles "pardina" », le « cochon de lait ibérique, pomme en deux textures, ratafia » et la « joue de bœuf d'Avila, desossée, panais, betterave et carotte ».



argentine, poêlé, amandes paroná, picada © 2010 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Sirop d'érable, crème fraîche, sabayon de Cava © 2010 - Droits réservés - Jérôme Chapman









© 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Toujours au menu, les desserts avec les excellentes « pêches du maresme, pistache et glace camomille » ou encore le fameux « chocolat avec pain, huile et sel - glace à l'huile d'olive, pain croustillant et fleur de sel ». Côté salle, c'est Amelia Artal qui apporte son sourire et ses conseils de table en table... suggérant mets et vins sur les conseils avisés du sommelier de la maison...autour de judicieuses sélections. C'est ainsi que l'on découvre toute la richesse des terroirs viticoles espagnols, comme les excellents « Caligo vi de Boir - Massis del Garraf », « Missenyora », « Dehesa de Rubiales », « Taberner N°1 », « Sierra Cantabria-Collection privée », « Jorge Ordonez » ou « Massia Serra Ino »... La carte des vins est vraiment bien pensée en totale harmonie avec les créations de Jordi Artal, du "cousu-main". Situé dans un quartier très « tendance » de Barcelone, le Cinc Sentis est une table surprenante et de haute qualité qui vaut vraiment la visite.

Cinc Sentis

claribau, 58

08011 Barcelona - Espagne

Tel. +34 93 323 94 90

Carte, 21 à 30 euros

Menu 49, 65 euros



Le avandou - France

L'esprit gourmand de

MATHIAS DANDINE

par Jérôme Chapman

Si Mathias s'est fait un nom dans le firmament des chefs à l'Escoundudo, le restaurant familial dans son village natal à Bormes-les-Mimosas, c'est en 1988 qu'il a connu Les Roches à l'époque où Laurent Tarridec commence à se faire une renommée internationale. C'est ainsi que pendant quatre ans, il découvre la gastronomie de prestige, les stars et le show-business dans une ambiance totalement magique. Par la suite, il ira sagement chez Stéphane Raimbault à l'Oasis à La Napoule, pour approfondir ses connaissances du métier dans un contexte plus académique. Dès 1996, il participe à l'ouverture de la Bastide Saint-Antoine à Grasse, en qualité de second de Jacques Chibois (deux étoiles Michelin). Son parcours le mènera aussi chez le légendaire Clément Bruno à Lorgues (en qualité de second de cuisine) puis à la Baie Dorée au Cap d'Antibes, où avec son jeune frère Fabien, formé par Alain Ducasse (au Louis XV, à Paris, Londres et au Bar & Bœuf), ils redressent l'affaire. En 2002, Mathias et Fabien reprennent l'affaire familiale L'Escoundudo à Bormes-les-Mimosas

où ils décrochent leur première étoile au guide Michelin en 2004. Pendant cette période Jean-Michel Gallon, propriétaire de l'Auberge de Cassagne au Pontet, hôtel 4 étoiles de 40 chambres, et de l'Hostellerie du Vallon de Valrugues à Saint-Rémy-de-Provence, exploite les Roches qu'il avait acquis en 2001. Après le passage de plusieurs chefs dans son établissement (Eric Balan, Benjamin Colomba), Jean-Michel Gallon fait finalement appel (au printemps 2006) à un talent régional: Mathias Dandine, alors âgé de 34 ans. Il lui propose l'exploitation de la partie restauration. C'est ainsi que Mathias Dandine (en cuisine) et son frère Fabien (en salle) prennent les rênes du restaurant de ce mythique établissement. Forts de leur talent et savoir-faire, ils décrochent à nouveau et sans attendre une étoile au Guide Michelin 2007. Une consécration bien méritée... Ainsi cette belle table et son hôtel à fleur d'eau, ses 40 chambres et suites, ses jardins exotiques, situés à 30 minutes de St-Tropez, à l'écart des tumultes citadins, restent une destination unique sur la Côte.

Mathias Dandine a su redonner aux « Roches », son esprit gourmand, en signant une cuisine d'auteur dans l'air du temps associant décor chic et moderne, carte courte, belles saveurs, prix raisonnables et fournisseurs de qualité...



© 2009 - Photo Réservés - Restaurant Mathias Dandine



© 2009 - Photo Réservés - Restaurant Mathias Dandine



© 2009 - Droits Réservés - Restaurant Mathias Dandine



© 2009 - Droits Réservés - Restaurant Mathias Dandine



© 2009 - Droits Réservés - Restaurant Mathias Dandine



© 2009 - Denis Réservés - Restaurant Mathias Dandine

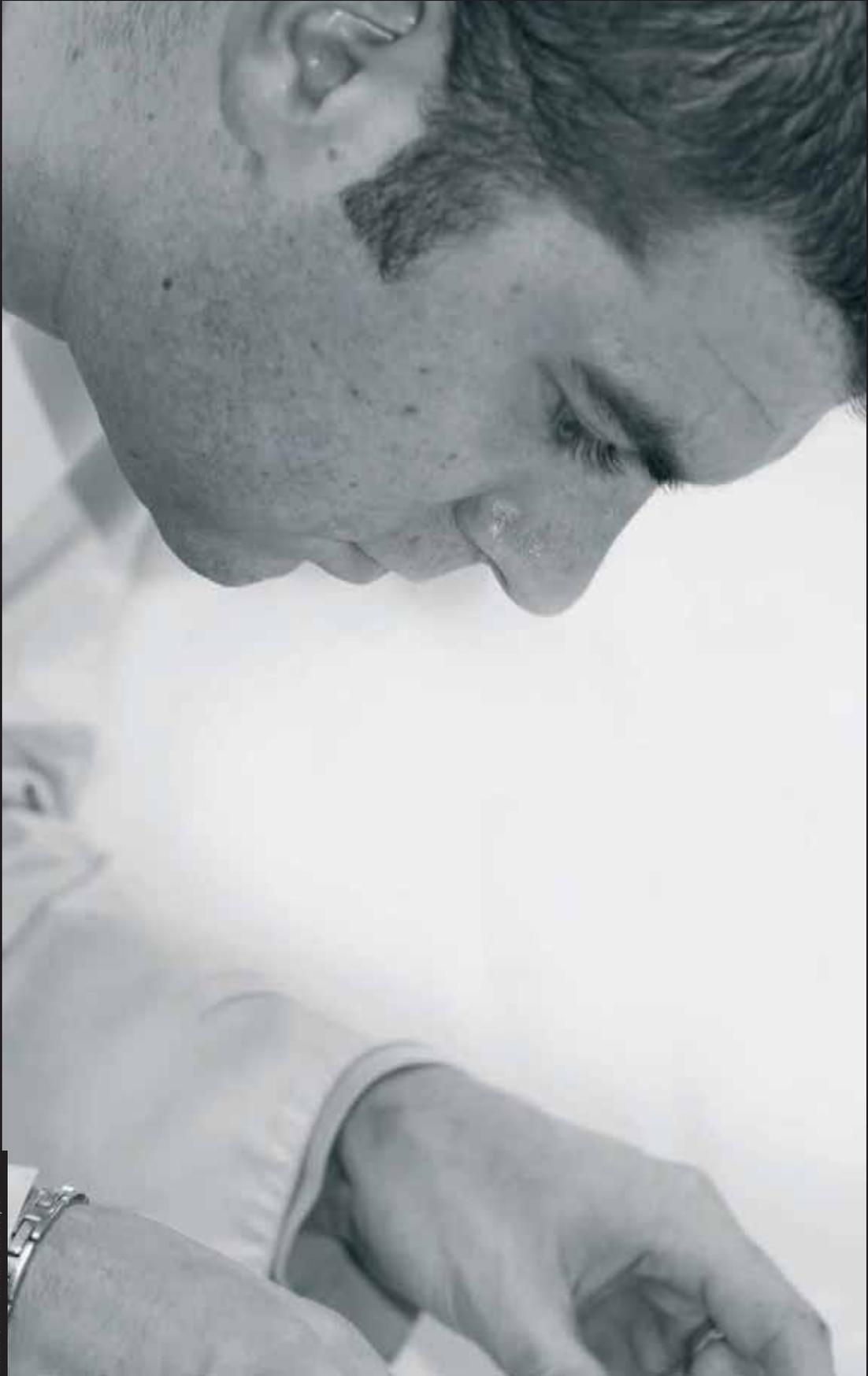
Mathias Dandine a su redonner aux « Roches », une très belle renommée gastronomique, en signant une cuisine d'auteur dans l'air du temps associant décor chic et moderne, carte courte, belles saveurs, prix raisonnables et fournisseurs de qualité (Sodipro à Bormes les Mimosas)... Aussi la carte du moment est fort bien inspirée : « effeuillé de morue aux artichauts poivrades », « coquille saint jacques, mousseline de cèpes, chanterelles, jus de rôti », « homard bleu Chlorophylle de persil, girolles, mousseux de panais », « perdreau "gris" cuit en cocotte, cébettes étuvées potimarron et jus salmi », « châteaubriand "Rossini", purée de pommes terre aux truffes » ou encore « royale de chevreuil, emulsion genièvre, laurier, mousseline de panais », ainsi entre « Terre et Mer », pêche du jour ou terroirs, à la table de Mathias Dandine, on se régale à chaque instant et l'ensemble séduit merveilleusement. Côté accueil et service, c'est Fabien, qui seconde son frère avec Maestria... pour faire de chaque repas un moment de bonheur inoubliable ...



© 2009 - Denis Réservés - Restaurant Mathias Dandine

Restaurant Mathias Dandine

1 avenue des trois dauphins
83980 le lavandou - France
Tél.: + 33 (0)4 94 71 15 53
Formule: 39 et 49 euros (2 plats)
Menus: 60 euros (tradition),
125 euros (Cuisine Surprise)
Carte: 114 à 125 euros hors boissons



Patrice Lafon © 2010 - Denis Resnais - Jérôme Chapman



Tarte tatin de poire comice © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

Saveurs by *Patrice Lafon*

Disciple de Jean-François Rouquette (Hyatt Vendôme à Paris), Patrice Lafon, jeune chef de cuisine doué, a su en quelques années se faire une place dans la région du Sud-Est de la France. C'est à l'Ecurie du Castellas à Ramatuelle qu'il a choisi d'apporter son talent créatif.



brouillade d'œufs au corail d'oursins, royale de crustacé et caviar d'aquaine © 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

Après avoir œuvré en qualité de chef des cuisines de la *Vigne à Table* auprès du regretté **Vincent Rouard**, **Patrice Lafon** a rejoint les cuisines de *L'Ecurie du Castellas* à Ramatuelle, propriété de **Danielle de Saint-Jores**. Cette charmante table gourmande, avec sa terrasse et vue panoramique sur le village, les vignobles et les plages de Pampelone, a su, depuis son ouverture, garder le cap sur une cuisine sudiste dans laquelle Méditerranée et saveurs de Provence ont toujours trouvé

leur place avec un certain bonheur. L'arrivée de Patrice Lafon en cuisine annonce la volonté de donner une certaine modernité à l'esprit culinaire de cette maison au charme très provençal. Ainsi, Patrice Lafon a décliné ses plats gourmands et leurs belles saveurs autour du produit (*choisi avec la plus grande attention auprès de fournisseurs triés sur le volet: la Maison Balicco pour les fruits et légumes primeurs qui distribue aussi les fleurs comestibles de la Maison Auda*). Au hasard de la carte: « *verrine d'un*

crémeux de palourdes de méditerranée, agar-agar de suprêmes de citron de Menton et cappuccino de potimarron, tuiles au safran », « *noix de saint jacques poêlées, purée de cresson légèrement muscadée et leur corail en sauce* » ou encore « *brouillade d'œufs au corail d'oursins, royale de crustacé et caviar d'aquaine* » au choix des entrées. On s'en régale. On aimera aussi la subtile « *lasagne de homard breton au deux pâtes, fricassée de champignons du moment* » et aussi la fameuse « *Rognonnade de râble de lapin,*

caramellas aux olives et jus aux deux moutardes »... Une table de belle qualité... On n'oubliera pas non-plus les quelques chambres qui seront aussi l'occasion de profiter d'un séjour dans le charmant village de Ramatuelle.

L'Ecurie du Castellas
Route des moulins de Paillass
83350 Ramatuelle
Tél.: +33 (0)4 94 79 11 59
Menus: 28 (menu du jour)
49 euros - Carte: 59 euros



Langue de homard breton au deux poêles, farces de champignons du moment. © 2009 - Dîners Réservés - Jérôme Chapman



L'opéra de Patrice Laffon © 2009 - Dîners Réservés - Jérôme Chapman





Rognonnade de râble de lapin, caramelles aux olives et jus aux deux moutardes selon Patrice Lafon © 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman





Questions à

Hervé Novelli

Ministre du Commerce, de l'Artisanat, des Moyennes et Petites entreprises

Propos recueillis par Michèle Villemur

Une cinquantaine d'établissements 5 étoiles en France, à quoi sert cette nouvelle classification ?

H.N.: La nouvelle classification hôtelière, dont la 5ème étoile est le symbole, va permettre de lancer un vaste mouvement de modernisation de l'hôtellerie française et d'affirmer sur la scène internationale la qualité des prestations haut de gamme française. La 5ème étoile représente un enjeu d'image, d'attractivité et de rayonnement pour la France ; En incarnant le meilleur de l'hôtellerie française avec son unique « savoir faire à la française » elle attire une nouvelle clientèle internationale souvent d'affaires. A ce jour, plus d'une cinquantaine d'établissements en France ont obtenu leur 5ème étoile et ont pu préparer la saison 2010 avec ce signe distinctif.

De 4 étoiles à 5 étoiles, la différence est-elle tangible ? Les palaces sont-ils concernés, doivent-ils en faire la demande ?

H.N.: Les différences principales concernent les équipements (la surface d'une chambre double doit être supérieure de 8 m² pour un 5*), le niveau d'exigence de service (personnel pratiquant au moins deux langues étrangères dans le 5*,...), de confort (lits aux dimensions majorées, peignoirs dans le 5*...). Le fonctionnement du référentiel implique que la recherche du détail et de la personnalisation du service doivent être omniprésents dans la catégorie 5*. L'accent est ainsi mis sur la personnalisation

et la diversité des services proposés au client. Les premiers établissements à bénéficier de cette 5ème étoile en sont la parfaite illustration et on y retrouve d'ores et déjà quelques noms de grands hôtels, palaces parisiens, tels que le Meurice, le Ritz, le George V, le Plaza Athénée...

La liste d'attente est-elle longue ? Sur quels critères de confort et de services le ministère se base-t-il ?

H.N.: Il y a, pour l'attribution de cette 5ème étoile, plus de 240 points de contrôle portant bien sûr, sur un certain niveau de confort et de service. Certains de ces critères doivent d'ailleurs se vérifier en situation de client mystère. On notera, entre autres des engagements de service élevés avec une disponibilité 24h/24, un room service, la pratique de plusieurs langues étrangères, un service voiturier, un service de conciergerie, l'accompagnement dans les chambres, la prise en charge des bagages...

L'objectif était également de laisser plus de place à l'expression de l'identité de l'établissement et à son positionnement commercial. Autrement dit, nous souhaitons « homogénéiser » sans « standardiser », ce qui est un exercice d'équilibriste. Hôtellerie de luxe traditionnelle dans un édifice remarquable, ambassadrice du « chic à la française », « Boutique Hôtels », pionniers des nouveaux concepts hôteliers innovants, ou grands hôtels internationaux, rompus à l'accueil d'une clientèle affaires, chacun peut y

accéder en fonction de son excellence propre. Encore une fois la cinquième étoile représente un enjeu commercial fort, parfois vital pour les hôtels, d'où les nombreuses demandes enregistrées. A ce jour, nous avons identifié encore 30 nouvelles demandes de classement 5* en cours de traitement. Cela n'est finalement que la conséquence logique d'une distinction qui faisait cruellement défaut dans le panorama de l'offre hôtelière française.

Courchevel se place à la première position avec 6 établissements, une clientèle est-elle demandeuse dans cette station de sports d'hiver, qui est-elle et d'où vient-elle ?

H.N.: Courchevel s'est effectivement positionnée très vite et 6 établissements ont obtenu, dès le printemps dernier, la 5ème étoile. Sa clientèle internationale, plus particulièrement russe et moyen orientale, est très sensible à cette distinction. Toutefois, comme on pouvait s'y attendre Paris -avec à ce jour, 13 hôtels classés, et la Côte d'Azur -avec 12 établissements classés, concentrent le plus grand nombre d'hôtels 5*. Désormais, les grandes métropoles françaises et destinations à rayonnement international vont pouvoir compter sur un ou plusieurs établissements 5*. Lyon, Bordeaux et son prestigieux vignoble, Marseille, la côte Basque, La Baule, ... affichent également des établissements détenteurs des précieuses étoiles.

Questions à

Hervé Novelli

Ministre du Commerce, de l'Artisanat, des Moyennes et Petites entreprises

Suite...

Sur Paris, le groupe Hyatt n'est pas mal placé non plus avec 3 hôtels 5 étoiles. La clientèle américaine est-elle toujours là ?

Les hôtels sont ils obligés de revoir leurs tarifs dans cette conjoncture sinistrée ?

H.N.: Les mois de juillet et d'août ont vu le retour important de la clientèle américaine en France après une période de recul. En effet, la fréquentation américaine en termes de nuitées a connu une progression de 12,5 % en août 2009, par rapport à la même période 2008. Les politiques tarifaires correspondent à des stratégies de groupe et de marque, et peuvent varier par définition d'un établissement à l'autre. La seule obligation est celle du marché et surtout, celle que se fixe l'entreprise en matière de politique commerciale.

Les tarifs des 5 étoiles s'inscrivent-ils sur une même grille ?

H.N.: Les tarifs sont libres ; de manière générale, les établissements sont de plus en plus nombreux à adopter la pratique de *yield management* qui consiste à adapter son prix en fonction de la demande, tout en veillant à ne pas déprécier l'image de marque. Si certains pratiquent des offres spéciales très importantes pour maintenir des taux d'occupation acceptables, d'autres au contraire optent pour une stratégie de moyen terme en maintenant plus ou moins leur prix afin de préserver leur image de marque et leur positionnement très haut de gamme.

En matière de contrôle, quel est le processus : qui et à quelle fréquence sont-ils effectués ?

H.N.: Le classement est désormais valable 5 ans (il n'y avait pas de condition de durée dans l'ancien système). Pour être classé, l'établissement doit faire l'objet d'une visite effectuée par un cabinet de contrôle accrédité par le Cofrac - Comité Français d'Accréditation.

Après remise du prédiagnostic par l'hôtelier candidat, ce qui lui permet de se familiariser avec le nouveau référentiel de classement, le cabinet de contrôle déclenche et réalisera une visite déclarée, précédée d'une visite mystère pour les prétendants à la 4ème et à la 5ème étoile. Il remettra ensuite un rapport portant avis sur le classement demandé. Cet avis favorable ou défavorable, sera lié au respect du nombre de points obligatoires et optionnels à atteindre pour la catégorie demandée. L'hôtelier adressera ensuite sa demande de classement comprenant notamment ce rapport, à la Préfecture, qui au vu de l'avis émis par le cabinet de contrôle accrédité prendra la décision de classement. L'arrêté de classement sera ensuite transmis par la Préfecture à l'hôtelier. Le détail des procédures, la liste précise des documents à remettre ainsi que les délais à respecter entre chaque étape seront fixés dans le décret et dans l'arrêté, dont la publication est prévue d'ici la fin de l'année.

Enfin, en matière de réforme hôtelière, quels sont vos prochains objectifs ? Nous entrons désormais dans la mise œuvre du nouveau classement. Les objectifs sont donc opérationnels. Les hôtels ont jusqu'au 23 juillet 2012 pour demander les nouvelles étoiles. La France dispose aujourd'hui d'un parc de 25 000 hôtels dont près de 18 000 hôtels sont classés selon les normes de 1986. Notre objectif est de disposer en 2012, d'un volume analogue d'hôtels classés mais avec les nouvelles étoiles.

Une procédure de désinscription des étoiles a-t-elle déjà été envisagée ?

La durée limitée de l'attribution des étoiles constitue en soi un principe de désinscription si l'hôtel lors de son renouvellement ne respecte plus les normes du référentiel. Il faut souligner par ailleurs que ce référentiel est amené à évoluer régulièrement (au moins une fois tous les cinq ans) et à intégrer de nouvelles exigences liées à l'évolution des comportements des clientèles touristiques et des modes de vie.

Enfin, le Préfet qui attribue le classement, conserve son pouvoir de radiation en cas de manquement grave de l'hôtel. Dans ce cas de figure, la liste des hôtels classés sera automatiquement actualisée.





L'HÔTEL ZEBRA SQUARE

Luxe et volupté, au pied de la Maison de la Radio

Par Michèle Villemur

Le Zebra Square est un petit hôtel très prestigieux, côté rive droite de la Seine qui vient d'obtenir une récompense : *sa cinquième étoile !*

« Réalisé par l'architecte Roger Taillebert en 1995, il fut inscrit parmi les tout premiers du genre avec sa propre boutique « *very chic* ». Il a son garage privé sécurisé et réservé à une clientèle internationale et française ! » dit Patrick, Chevalier de l'Ordre National du Mérite, sportif, créatif et hyperactif. Alliant design épuré et style contemporain, l'hôtel Square dévoile avec timidité son univers feutré, luxueux, discret... et pour comble de raffinement, nous constatons avec bonheur, dans ses moindres détails, l'heureuse combinaison des matériaux nobles : bois de palissandre, cuirs, mosaïques de marbres de Carrare...décorant les chambres, le hall, le restaurant et autres recoins. Des chambres voluptueuses plantées autour d'un puits de lumière...

Au Zebra Square, 22 chambres et 4 suites ont été équipées avec une salle de bains en marbre (dès 300 euros). Confort douillet, à partir du lit moelleux (2 sommiers, un seul matelas, lits à hauteur d'assise), chaque client peut brancher sa console de jeu ou même lire ses mails à moins qu'il ne préfère regarder un match sur écran géant. « Air conditionné, baignoire mais aussi cabines de douches spacieuses, ici ce ne sont pas des appartements mais une enfilade de petites maisons bourgeoises qui font se sentir comme chez soi ! » ajoute Patrick en poussant la porte

de l'une d'entre elles, une suite merveilleuse décorée par un artiste de talent. Décor contemporain chaleureux, l'ascenseur privé nous emmène au SPA entièrement géré par la marque Nuxe (5 cabines intimistes et relaxantes - 180 euros pour 2 H), ou au Fitness Centre où se trouvent hammam, sauna et piscine. Rappelons à cet égard que l'hôtel fut construit sur une ancienne source d'eau chaude d'Auteuil réputée au 19^{ème} siècle pour ses vertus médicinales !

Un peu plus tard, à l'heure du dîner, on se précipitera au rez-de-chaussée pour rencontrer le chef Thierry Burlot, un ancien du Cristal Room qui s'apprête à nous faire goûter sa carte gourmande et généreuse. Thierry gère lui aussi son espace et ouvre sa palette sur une cuisine hors du temps, tout en saveurs et en couleurs, Thierry est un maestro du piano que toutes les femmes aimeront. Décor cosy, avec de vraies nappes blanches sur les tables, on s'installe dans un fauteuil en cuir avant de déplier sa serviette. Simple, tendance allant parfois jusqu'à l'esprit « canaille chic », les plats proposés à la carte ou au menu sont correctement cuisinés avec une touche d'originalité que l'on ne trouvera pas ailleurs : Rolls de légumes, menthe et coriandre, Tempura de gambas et herbes amères, daurade spicy et soupe fraîche de tomates, Piccatines de volaille, turbot sauvage rôti sur l'os, côtes d'agneau, coco de Paimpol et pour terminer : le chocolat Manjari, la Gavotte croustillante aux framboises ou la soupe

*On le savait déjà :
Patrick Derderian,
parisien de génie est un
concepteur et un créateur
d'art de vivre à multiples
facettes. Collectionneur,
grand amateur d'art, créa-
teur d'émotions, le pas-
sionné nous fait profiter
de ses coups de cœur et
nous les aimons car ils
s'inscrivent toujours dans
l'air du temps...
et bien avant les autres !*





© 2010 - Droite Réservés - Hotel Square



© 2010 - Droite Réservés - Hotel Square



© 2010 - Droite Réservés - Hotel Square



© 2010 - Droits Réservés - Hôtel Square



© 2010 - Droits Réservés - Hôtel Square

de fraises fraîches nous obligeront à y retourner pour commander tout ce que nous n'avons pas pu goûter. « De Oh Poivrier à Bermuda Onions en contournant le Framboisier ou l'Amanguier... ma route fut longue et semée d'embûches mais je me suis bien amusé ! » nous confie, tout en souriant, l'homme d'affaires, éclairé oeuvrant dans une filière encombrée mais où il reste encore de la place pour les audacieux. D'ailleurs, lorsque on demande à Patrick Derderian quels sont ses projets futurs, le Merlin l'Enchanteur répond : « j'ai dans un tiroir un projet étonnant qui n'attend plus qu'à sortir de l'ombre, un projet certainement très féminin dont je vous rendrai compte l'an prochain... ! ».

Hôtel SQUARE

3, rue de Boulainvilliers

75016 - Paris

Tél.: +33 1 44 14 91 90

E-mail: reservation@hotelsquare.com



© 2010 - Droits Réservés - Hôtel Square



© 2010 - Droits Réservés - Hôtel Hyatt Paris Vendôme

HYATT PARIS VENDÔME

Par Michèle Villemur

Un hôtel 5 étoiles où luxe et art se côtoient !



© 2010 - Droits Réservés - Hôtel Hyatt Paris Vendôme

Situé sur l'une des rues les plus chics de la capitale, à deux pas de la place Vendôme, l'hôtel Park Hyatt Paris-Vendôme brille de tous ses feux. Près de l'hôtel classé 5 étoiles, on aimera se rendre au musée du Louvre, aller à l'Opéra Garnier ou flâner dans la rue du Faubourg Saint Honoré à moins de préférer se promener dans les allées du jardin des Tuileries. L'hôtel Hyatt Paris-Vendôme est une création signée par l'architecte Ed Tuttle dans un décor somptueux et simplissime. Avec lui, chaque jour est un rêve. Dans ce havre de paix, on prend le temps de se relaxer, de goûter ou de travailler en toute sérénité.





© 2010 - Droits réservés - Hôtel Hyatt Paris Vendôme

Ouverte comme un écrin, la cuisine est généreuse mais épurée. Le client s'extasie d'emblée en entrant dans la jolie salle à manger privée. Un rideau inspiré des voyages en Asie se referme ou s'entrouvre à sa guise pour être au calme ou pas. Parmi les ornements les plus exceptionnels, on remarque la magnifique collection de porcelaines signées *Jaune de Chrome*. L'argenterie moderne de caractère ou la verrerie Riedel sont encore d'autres atouts, un hymne à l'art de vivre à la française revu et corrigé par le chef Jean-François Rouquette. L'espace donnant sur la verdure avec ses élégantes colonnades, nous fait pénétrer au cœur du restaurant. Les Orchidées parées de sa cheminée sont joliment mises en valeur. Dans ce lieu de toute beauté, aucun détail n'a été épargné, surtout si l'on s'installe du côté véranda, derrière un mur de verre formant l'appui de la terrasse. Portes poussées dès la première heure au petit déjeuner, du déjeuner jusqu'au au dîner, nous avons envie de nous attarder tant l'univers est agréable. Le brunch du week-end relaxe et sans chichis a aussi ses adeptes quand vient l'heure du thé ou du café et que nous picorons les délicieuses gourmandises sucrées de Jean-François Rouquette. « *J'aime mettre à la carte une cuisine goûteuse et sincère !* » dit Jean-François Rouquette, aveyronnais, petite quarantaine. Sa cuisine, on la retrouve dans toutes les assiettes de l'hôtel et on l'adore. Depuis octobre 2005, Jean-François officie au Park Hyatt Paris-Vendôme sous le contrôle de Michel Jauslin, *Directeur*

Général qui lui a fait confiance sans hésiter. « *Je suis un créatif qui fait appel à son imaginaire gourmand !* » confie l'amoureux de rugby. « *Un chef d'équipe aux valeurs certaines ! La cuisine c'est un peu comme une auberge espagnole, on y trouve ce que l'on y apporte !* » s'exclame Jean-François Rouquette. Regard tourné vers le produit dans ce qu'il a de plus noble, Jean-François signe une cuisine douce et reconnaissable, d'emblée. Apprentissage à 17 ans, le jeune cuisinier sait qu'il ne restera jamais en place... Son entrée se fait par la grande porte à l'hôtel de Crillon pour apprendre à cuisiner avec Jean-Pierre Bonin, pendant deux ans. Le *Grand Véfour* à Paris puis l'hôtel *Martinez* à Cannes l'accueillent ensuite aux pianos. « *J'ai beaucoup appris avec Christian Willer, un visionnaire !* ». De retour au Crillon avec Christian Constant, il comble son bonheur en préparant une cuisine belle, bonne et épurée. *Taillevent*, avec Claude Deligne et Philippe Legendre l'attendent dans la foulée. Il y passe six ans chez ce Maître Queux et sera invité aux quatre coins du monde pour en assurer l'image ! Mais le Crillon le réclame à nouveau... et Jean-François sera cette fois, chef adjoint. Au *Hyatt Paris-Vendôme*, la combinaison est subtile. A l'heure du repas, en sa compagnie, les aiguilles de nos montres s'arrêtent tant nous nous régaloons. Sinon, pour ceux qui sont pressés, le "*Bubbly Brunch*" est le lieu qui propose une collation rapide et toujours... signée par le grand chef !

A restaurant Pur 'délices la table a ce visage nouveau, peu connu en France. Conçue par le chef de cuisine, Jean-François Rouquette, elle est informelle, très féminine. A l'heure du déjeuner, on aime se restaurer sans attraper mauvaise conscience en prenant trop de grammes sur la balance de la salle de bains !

*Dans un hôtel qui le vaut bien !
Des chambres élégantes et confortables...*

Les clients de l'hôtel Hyatt Paris-Vendôme profitent d'un service personnalisé proposé dans les chambres haut de gamme. Par petites touches mesurées, de l'architecture inspirée jusqu'à l'environnement sobre, l'expérience est unique. Superbement aménagées, chaque détail a été étudié : du lit jusqu'à la salle de bains sans oublier les branchements du matériel informatique très pratiques pour envoyer ses mails. La clientèle du Hyatt Paris-Vendôme est voyageuse, célibataire, accompagnée ou en famille. Elle prend ici le temps de se reposer en semaine ou en week-end. Un vrai oasis de paix !

Un SPA indispensable

Pureté des lignes, confort extrême, le Spa du Park Hyatt Paris-Vendôme dévoile 250 mètres carrés dédiés au bien-être ! Avec son jacuzzi et son espace pure relaxation, une salle de fitness, un hammam, un sauna, ainsi que 4 salles de soins dont une "Duo" avec une balnéothérapie, le Spa a lui aussi été créé par Ed Tuttle. « Il nous fait voyager au cœur d'une expérience sensorielle unique ! » dit une cliente, habituée des lieux. La décoration chaleureuse allie subtilement la pierre, le bois et l'onyx. Il révèle la beauté du lieu comme un sanctuaire unique où calme et sérénité trônent. Musique, parfum, chaque artisan créateur a apporté ici, son savoir faire. Les produits signés Payot ont été sélectionnés dans la perspective de convenir à tous et à toutes. Qu'est-ce qu'on est bien une fois revenus sur terre !

Hyatt Hôtel Paris Vendôme

5 rue de la Paix - 75002 Paris

Tél. : +33 1 5871 1234



© 2010 - Droits Réservés - Hôtel Hyatt Paris Vendôme



© 2010 - Droits Réservés - Hôtel Hyatt Paris Vendôme



Rencontre avec **Sergio Uriol**

par Jérôme Chapman

Depuis son entrée dans le groupe Solmelia, Sergi Uriol a gravi tous les échelons pour accéder au poste de Directeur Général. Tour à tour Food and Beverage Manager, Operation Manager... Le parcours de ce jeune cadre, d'un des groupes hôteliers les plus puissants d'Espagne, est exemplaire. A l'hôtel ME Barcelona, il s'investit avec une détermination de gagnant dans le management de ses employés.

Comment avez-vous débuté dans le métier ?

S.U. : J'ai travaillé dans le secteur de la restauration depuis mon enfance, donc j'ai connu très tôt l'art de recevoir le client. et travaillé dans l'hôtellerie était pour moi une chose très naturelle. J'ai commencé mes études en hôtellerie à Cambrils, Tarragone, en suivant des cours axés spécifiquement sur le travail du secteur Food & Beverage... Et j'ai aussi suivi des cours à l'Ecole Internationale de Management Hotelier. Mon cours de management comprenait aussi un stage à l'hôtel 'Le Meridien'... durant lequel j'ai été l'assistant du directeur Général. J'ai eu aussi la chance de me voir offrir un poste à la New Orléans pendant 2 ans. J'ai commencé comme steward et fini assistant de direction Food & Beverage. Après cette grande expérience, je suis revenu en Espagne et j'ai continué à travailler pour plusieurs groupes hôteliers réputés mondialement: Barceló, Meliá & AC Hotels,

en qualité de Directeur Général (Meliá & AC Hotels).

Comment avez-vous accédé au poste de Directeur Général ?

S.U. : J'ai travaillé pendant 11 ans dans le groupe Solmelia et j'ai finalement bénéficié de l'opportunité de progresser dans différents secteurs du groupe. Mon premier poste important dans le groupe Solmelia a été "Operations Manager" au Sol La Palma Hotel à Ténérife. Plus tard, on m'a offert l'opportunité de prendre le poste de Directeur Général au Tryp Cambrills Hotel, ensuite au Urban Tryp Apolo, toujours en qualité de Directeur Général. Et depuis le mois de janvier 2009, je suis Directeur Général ME Hotel Barcelona.

Y-a-t-il une méthode ou une philosophie dans votre travail ?

Le ME Barcelona est un hôtel urbain contemporain conçu pour sortir des normes standards avec des prestations uniques et insolites, en propo-

sant d'agréables surprises à nos clients. En ma qualité de Directeur Général, je désire être apprécié et reconnu comme un bon leader, celui qui peut guider son équipe pour atteindre de très bons résultats. Je crois que la clé fondamentale du succès vient de chacun de nous, de la motivation de nos employés et de leur environnement de travail... qui doit être positif... Ce qui permet au final d'obtenir des résultats plus que plus que satisfaisants.



Sergio Uriol, Directeur Général de ME HOTEL BARCELONA © 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman





RENCONTRER AVEC SERGIO URROL

*Entre raffinement et art de vivre :
La « Perle du Danube » Budapest
est l'une des plus belles villes
d'Europe, façonnée par un passé
légendaire et prestigieux. Prospère,
elle attira de célèbres peuples –
romains, huns, magyars, turcs... -
qui l'envahirent tour à tour et mode-
lèrent le visage polymorphe et sédui-
sant qu'on lui connaît à présent.
Aujourd'hui, la réunion d'Obuda et
son architecture de béton armé, de
Buda la magnifique aux villas bour-
geoises et de Pest la populaire,
marque la capitale hongroise d'une
captivante diversité. Lors d'une courte
escapade, faites comme les Hongrois.
Jouez au baby-foot, tentez une partie
d'échecs dans l'un des 50 établisse-
ments de bains de la ville, ou dansez
sur les rythmes tziganes et technos !
Et n'oubliez pas de prendre le temps
d'une croisière sur le Danube et d'une
dégustation de vin de Tokaj, « le roi
des vins et le vin des rois » selon
Louis XV.*



© 2010 - Droits Réservés - Danubius Hotel Gellért

BUDAPEST

La Perle du Danube

En partenariat avec Addictrip - Textes et photos fournis par Addictrip



Budapest côté restaurants

Le fameux goulash, l'authentique et traditionnelle « soupe du berger », continue de faire saliver les papilles de passage à Budapest. Les chefs Hongrois célèbrent toujours cette recette officielle et séduisent en y introduisant fraîcheur et légèreté, sans omettre les fameux paprikas, cumin et autres épices qui font la personnalité de cet art culinaire ancestral. Pour illustrer la vitalité de la scène gastronomique budapestoise, nous avons choisi quatre adresses singulières, perpétuant chacune à leur manière les héritages culturels d'une gastronomie raffinée. Du Rosenstein, table familiale pour gourmets, au Dio osant d'audacieuses associations entre passé et futur, il y a également le très branché Klassz aux faux-airs de bistrot d'antan, et enfin le Café Pierrot prouvant que le confort et l'élégance constituent toujours une des clés du succès.

• **Rosenstein** • Dans cette maison de qualité, Tibor Rosenstein – gagnant du Prix du meilleur restaurateur Hongrois en 2007 – rend hommage aux spécialités nationales. Tournedos à la hongroise ou côtelettes d'agneau aux herbes et à la sauce au Tokaj sont une savoureuse introduction à la gastronomie du pays. La carte des vins met en valeur les cépages locaux jouissant d'un climat particulier, entre continental et méditerranéen. L'intérêt et la curiosité qu'ils suscitent n'a d'égal que la surprise en bouche ! Mais le Rosenstein, dont la carte est multilingue, sait aussi s'ouvrir aux palais internationaux qui auront le choix de la découverte. Bien caché, l'endroit est loin d'être confidentiel puisque la réputation de son chef, tout comme sa convivialité et son service affable concourent à sa renommée. Pensez donc à réserver dans l'une de ses six salles à manger privées à l'élégance classique.

• **Klassz** • Un endroit chic où l'on a le bon goût de s'arrêter en arpentant les Champs-Élysées hongrois, que constitue l'Avenue Andrassy. L'endroit est autant prisé pour les déjeuners d'affaires que pour un repas léger, ou une longue dégustation des bijoux de la cave aux 130 étiquettes. La sommelière a l'art et la manière

de vous conseiller l'accord parfait avec vos pâtes hongroises ou votre foie d'oie à la sauce de betterave. Vous constaterez que la carte associe la Hongrie à de nombreux pays pour une touche d'exotisme. La tendance penche du côté de la nouvelle cuisine grâce à des portions adaptées et des préparations légères. De plus, malgré l'effervescence qui règne dans ses deux salles, le service reste prévenant, et en repartant, vous pourrez vous procurer le nectar qui vous aura enivré à la boutique de vins prévue à cet effet.

• **Café Pierrot** • Le charme des voûtes, du pianiste accompagnant le dîner, de la terrasse et du jardin réunis, sont des promesses de soirées romantiques au clair de lune. Cette institution budapestoise logée dans un bâtiment originaire du XII^{ème} siècle accueille également le gratin de la ville. Dans le quartier médiéval, classé au patrimoine mondial de l'humanité, cette ancienne boulangerie, sert une cuisine légère dont les plats hongrois sont retravaillés, voire modernisés. La jolie terrasse donnant sur la rue Fortuna, le jardin intérieur ouvert de mars à octobre et la salle décorée de toiles brossant l'illustre Pierrot, apportent l'aisance recherchée lors d'une dégustation de haut niveau. Le romantisme se conjugue à tous les temps.

© 2010 - Droits Réservés - Café Pierrot



« Du Rosenstein, table familiale pour gourmets, au Dio osant d'audacieuses associations entre passé et futur, il y a également le très branché Klassz aux faux-airs de bistrot d'antan, et enfin le Café Pierrot »



© 2010 - Droits Réservés - Klassik

© 2010 - Droits Réservés - Café Piarrot



© 2010- Droits Réservés - Dio Restaurant and Bar



© 2010- Droits Réservés - Dio Restaurant and Bar



© 2010- Droits Réservés - Dio Restaurant and Bar



Dio Restaurant & Bar

István Szür officie avec brio dans les cuisines de ce restaurant à la mode, bien qu'atypique. L'harmonie des contrastes y est un crédo dans le décor de la salle comme dans les assiettes, où les ingrédients typiquement *magyars* sont associés à des éléments inédits. Ou quand la chèvre et le blé rencontrent la fraise et la truffe... C'est en effet une véritable philosophie qui est ici appliquée. Les saveurs d'antan sont préservées et portées aux nues mais la nouveauté est apportée par les notes visuelles et esthétiques faisant leur entrée dans l'assiette. L'œil est séduit par tant de créativité et d'innovation, tandis qu'en bouche, les textures et les goûts font remonter nostalgie et émotion. L'évidente contradiction entre hier et demain semble alors aller de soi.

Le Dio,
 Restaurant and bar, ose d'audacieuses
 associations entre passé et futur,
 Les saveurs d'antan sont préservées
 et portées aux nues mais la nouveauté est apportée par les
 notes visuelles et esthétiques

© 2010 - Droits Réservés - Dio Restaurant and Bar



Budapest côté hôtels

Du classicisme à l'avant-garde, Budapest offre un choix multiple d'hôtels haut de gamme aux personnalités bien marquées. Du Corinthia Grand Hotel Royal au Lanchid19, en passant par le Danubius Hotel Gellért, la somptuosité des établissements rend toujours hommage, de façon singulière, aux heures de gloire de la cité magyare.

© 2010 - Droits Réservés - Corinthia Grand Hotel Royal









Corinthia *Grand Hotel Royal*

L'élégant Corinthia Grand Hotel Royal cache un des plus scintillants bijoux de l'hôtellerie hongroise, au cœur même de Budapest. Les intérieurs reflètent la grandeur passée de la cité en intégrant le Royal Spa, qui maintient avec allure la tradition nationale des Bains. Le plus grand hôtel de l'Empire austro-hongrois a été rénové avec maestria pour rouvrir ses portes en 2002. Cette restauration, respectant le bâtiment original de 1886, fut couronnée en 2004 par le prix « *Best Hotel Architecture* ». Les salles de bal du palais sont devenues des salles de conférence mais les chambres conservent leur lustre ; sols de marbres, meubles de haut standing... Les espaces communs sont dignes d'un palace de luxe avec boiseries, dorures, lustres étincelants, épais tapis et fresques. La perfection du confort moderne dans un environnement de luxe d'époque ne manquera pas de séduire les amateurs de confort et d'authenticité.

Corinthia Grand Hotel Royal
Erzsébet krt. 43-49. 1073 Budapest, Hongrie
www.corinthia.hu



© 2010 - Droits Réservés - Corinthia Grand Hotel Royal



© 2010 - Droits Réservés - Danubius Hotel Gellért

C'est un vénérable palace ouvert depuis 1918, ainsi qu'un spa de style Art Nouveau renommé mondialement, tant pour la splendeur de ses décors que pour ses bienfaits, dignes d'un véritable centre de cure.



© 2010 - Droits Réservés - Danubius Hotel Gellért



Danubius Hotel Gellért

• Danubius Hotel Gellért • Le XIX^{ème} siècle et son néoclassicisme n'ont pas l'apanage du luxe. Le Danubius Hotel Gellért en est un excellent témoin. C'est un vénérable palace ouvert depuis 1918, ainsi qu'un spa de style Art Nouveau renommé mondialement, tant pour la splendeur de ses décors que pour ses bienfaits, dignes d'un véritable centre de cure. L'hôtel et ses somptueux thermes participèrent d'une politique municipale, visant à faire de Budapest une des plus importantes villes d'eau d'Europe. Leur renommée traversa effectivement les frontières. Un vieil ascenseur privé donne accès aux bains, contribuant à rendre le lieu mythique, historique. Si les chambres ne comptent pas parmi les plus confortables de la ville, y séjourner constitue cependant une expérience inoubliable. La vue sur les rives du Danube et la colline Gellért ajoutant au sentiment d'éternité que dégage le lieu.



© 2010 - Droits réservés - Danubius Hotel Gellért

Danubius Hotel Gellért

Szent Gellért tér 1.,
1111 Budapest, Hongrie
www.danubiushotels.com



© 2010 - Droits Réservés - Lanchid 19 - Design Hotels

Situé près du Pont des Chaînes, L'hôtel Lanchid 19, membre de *Design Hotel*, attire l'attention avec audace dès l'extérieur. Au Lanchid19, les designers Péter Sugár et László Benczúr ont pris le parti d'une architecture et de formes novatrices où le verre est roi. De la façade, colorée et changeante, d'où se dégage une impression de mouvement, au sol dévoilant par

transparence les caves d'un ancien château d'eau romain, cet établissement 4 étoiles offre un « *refuge tendance* » à l'atmosphère décontractée. A l'intérieur, les chambres sont luxueuses, lumineuses mais pas impersonnelles comme finissent par l'être de nombreux établissements modernes. Encore une fois, la volonté est de laisser s'exprimer les legs du passé et les vestiges

visibles sous vos pieds en sont une belle illustration. Le désir de marquer son temps se révèle un autre point commun avec ses aînés. Lanchid19 fait rimer modernité avec personnalité et originalité, une gageure.

Lanchid 19
19, Lánchíd u.,
1013, Budapest
Hongrie



© 2010 - Droits Réservés - Lanchid 19 - Design Hotels



© 2010 - Droits Réservés - Lanchid 19 - Design Hotels



© 2010 - Droits Réservés - Lanchid 19 - Design Hotels



Budapest *vie nocturne*

Budapest s'internationalise très rapidement et les nouveaux bars à cocktails chics dans le style New Yorkais ont proliféré. En quête d'authenticité, il est préférable de choisir les traditionnels et non moins branchés « *cafés en ruine* ». Il s'agit de bars dansants aménagés dans d'anciens entrepôts abandonnés ou d'anciennes propriétés de l'époque communiste. Certains marchands de biens et promoteurs, en

attente de travaux, louent également des immeubles aux oiseaux de nuit. Ces lieux, remarquables pour s'amuser et faire des rencontres, restent tout à fait abordables. Ces temples de la nuit ne sont parfois qu'éphémères, pensez donc à vous renseigner au préalable. Rareté incontournable lorsque vos dates le permettent, les soirées organisées dans des bains promettent des soirées insolites !

Bars à cocktails:

Fresco Liszt
Café & Lounge
 1061 Budapest,
 Liszt Ferenc tér 10.
 Phone: +36 (1) 411-0915

Gresham Palace
 Roosevelt Tér 5-6
 Tel. + 36 (1) 268-6000
 Tous les jours 11h -1h

Cafés en ruine:

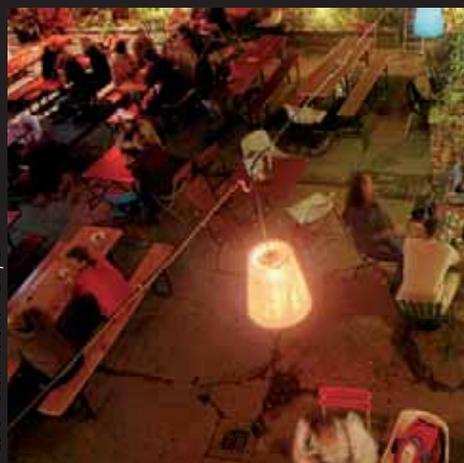
Le Corvin Teto
 VIII. Blaha Lujza square 1-2.,
 Corvin Dept. Store, entry from
 Somogyi Béla street Map.
 Tous les jours 18h - 5h
 Tel: +36 20 77 22 984

Szimpla Kert
 Kazinczy utca 14
 Tel +36 1 352 4198



© 2010 - Droits Réservés - Gresham Palace

« En quête d'authenticité, il est préférable de choisir les traditionnels et non moins branchés « cafés en ruine ». Il s'agit de bars dansants aménagés dans d'anciens entrepôts ou d'anciennes propriétés de l'époque communiste. »



© 2010 - Droits Réservés Szimpla



© 2010 - Droits Réservés Szimpla

Sommelier de talent

Juan Nieto

*Chef sommelier au restaurant
Dos Cielos au 24ème étage
du ME Hotel à Barcelone,
Juan Antonio Nieto sait avec talent
apporter les vins les mieux adaptés à
chaque plat, préparé par les frères
Sergio et Javier Torres... Entre vins
d'Espagne et vins français son cœur
balance...
Et la clientèle ne jure que par lui...*



Juan Antonio Nieto © 2010 - Droits réservés - Jérôme Chappard



Juan Antonio Nieto est le talentueux chef sommelier du restaurant Dos Cielos au 24^{ème} étage du ME Hotel à Barcelone. Ce restaurant est unique à Barcelone, avec sa terrasse ouverte en plein ciel (*très agréable en belle saison pour prendre l'apéritif en attendant sa table*) et sa salle, où l'on déguste les créations gourmandes des frères Torres face à la cuisine ouverte... Il faut savoir que Dos Cielos est le restaurant gastronomique le plus en vue du moment. Il est même considéré comme le meilleur restaurant de la capitale Catalane, par l'ensemble de la clientèle et du Gotha des chefs étoilés de Catalogne. Et pour cause, les frères Sergio et Javier Torres sont de vraies orfèvres de la cuisine... Si le guide *Michelin Espagne & Portugal 2010* ne les a pas encore côtoyés... Leur table vaut largement une pluie d'étoiles. Depuis l'ouverture de leur restaurant, les deux frères ont su aussi très bien s'entourer en personnel très qualifié... Et Juan Nieto est une de leurs recrues: jeune, dynamique et souriant, il n'a pas son pareil pour accorder à la perfection "*mets et vins*" avec pertinence et délicatesse. Ses dernières suggestions permettent de découvrir différents vins espagnols produits par les meilleurs talents de la péninsule: « *Botani 2008, Sierras de Malaga (Moscatel)* » ; « *Eiximenis D.O. Catalunya, Garnatxa Blanca* » ; « *Expresion de Gneiss, Muscadet, Seure et Maine Muscadet* » ; « *Martin Berdugo D.O. Ribera de Duero, Tinta Fina* » ou encore « *Moscatel de la Marina e Mendoza D.O. Alicante Moscatel* ». On n'oubliera pas de citer les fameux « *Cavas* » (équivalent de nos *Champagnes*) que Juan Nieto propose en apéritifs... et qui sont très en vogue en Espagne... Ce jeune sommelier est l'homme de la situation... Les frères Torres et la belle clientèle du Dos Cielos ne jurent que par lui...

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

Bouquet de ME Hingham con Agua de Mar © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman







Pierre de Dus D'Olives by Javier et Sergio Torres © 2010 - D'Olives Réserveries - Jérôme Chagnan





Sylvio Denz © 2009 - Droits réservés - Hervé Letébyre

Le chai le plus spectaculaire : Château Faugères

Un nouveau propriétaire, Sylvio Denz et une ambition sans limite au service du vin ont donné aux hommes de l'art du *Château Faugères*, grand cru de Saint-Emilion, l'outil le plus performant sous la forme la plus élégante. Dans ce paysage traditionnel intact, le nouveau chai s'élève comme le clocher d'une nouvelle cathédrale dont le cuvier constitue la grande nef, en contrebas. Appuyé sur la déclivité du terrain et jusqu'au chai à barriques, autre espace spectaculaire, le circuit de production est exclusivement basé sur le principe de la gravité qui permet aux grappes puis au vin de glisser en douceur de cuve en barrique. Un système informatisé permet naturellement d'identifier chaque parcelle, chaque travailleur, une traçabilité totale

et optimisée puisqu'un système de lecture optique, exclusif, qui permet dès l'égrappage, de mesurer la maturité des grains et d'en effectuer le tri sélectif le plus précis ! A noter qu'aucun pied de vigne n'a été sacrifié à l'ouvrage par l'architecte italien Mario Botta. Un mariage d'architecture et de technique à couper le souffle ! Sylvio Denz, né à Bâle, est un homme de parfums, propriétaire de la société *Art & Fragrance SA* ainsi que diverses sociétés de négoce et de vente aux enchères de vins à Zurich. Sa passion pour le vin le conduit à investir de plus en plus dans ce domaine. En 2008 il avait racheté la maison de luxe Laliq pour 44 millions d'euros, étendant ses activités au domaine de la cristallerie et des bijoux.

Sylvio Denz © 2009 - Droits réservés - Philippe Caumes



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

Le meilleur effervescent 2009 : c'est un canadien !

La 7^e confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde®, organisée par l'association Forum œnologie, s'est déroulée les 19 et 20 novembre 2009 à l'École Hôtelière du Lycée Le Castel à Dijon. Les dégustateurs et leur jury ont remis 37 médailles d'or qui récompensent la qualité, des vins effervescents du monde entier. 519 échantillons en provenance de 24 pays. Parmi les dix premiers, 6 vins français, trois champagnes (*GH Martel et Cie ; Chassenay d'Arce ; champagne de Castelnaud*) et 3 Crémants d'Alsace, cépage Chardonnay (*Engel Fernand & Fils ; Xavier Muller ; Coopérative Viticole de Bestheim*). Deux italiens, des rosés effervescents (*Bisol Talento metodo classico brut de Bisol Desiderio & Figli ; Arunda OHG*) et un argentin (*Los Stradivarius de*

Bianchi-espumante cabernet 1998) Mais le plus étonnant est que le vin arrivé en tête, donc le meilleur effervescent du monde 2009 est un vin du Canada, *Sparkling Icewine Cabernet 2008*, un vin de glace de Pillitteri Estates ! Parmi les paramètres de dégustation des vins effervescents, la perfection de l'effervescence est très recherchée par les grands dégustateurs professionnels et les experts jurés des concours français et internationaux. C'est ainsi qu'est née la recherche d'un nouvel outil de mesure sensorielle en partenariat avec Richard Marchal, maître de conférences et membre du Laboratoire d'œnologie et Chimie appliquée de l'Université de Reims Champagne-Ardenne. Le résultat est un verre qui favorise la naissance des bulles et de la mousse dans des proportions idéales !

Les supporters les plus fervents



© 2009 - Droits réservés - yeswecan-pr

Tous les acteurs engagés dans la promotion du tourisme viticole, se sont retrouvés à Beaumes de Venise. L'Académie AMORIM, avec l'association nationale des Elus du Vin et la cave coopérative de Beaumes de Venise ont ouvert le débat sur un paradoxe bien français : restreindre la consommation du vin pour des questions de santé publique et en même temps investir dans la promotion des vins français dans le monde. Les mots de modération, cohérence, éducation au vin, développement de l'œnotourisme à fins commerciales et culturelles ont ponctué les différentes interventions pour, selon Michel Roumegoux, membre du Conseil supérieur de l'œnotourisme, sortir du dilemme « vin honteux » en

France contre « vin bénéfique » à l'étranger. Le président des Elus du Vin, Philippe Martin, a proposé un inventaire du patrimoine viticole en liaison avec le Ministère de la Culture. Et Mme Marie-Christine Tarby, présidente de Vins et Société de raconter : « C'est tout de même en Suède, pays restrictif s'il en est, que le ministre de la Santé n'hésite pas à lever son verre lors d'un Forum Vin et santé et à entonner une chanson à boire ! » Créée en 1992, l'Académie AMORIM regroupe les personnalités du monde des vins et ouvre le débat sur les grandes questions d'actualité de ce secteur. Son grand Prix 2009 a été remis à Katharina Zott, pour ses recherches sur les « levures non-saccharomyces ».



Hospices de Beaune, la vente la plus généreuse

Andrea Casiraghi, fils SAS Caroline de Hanôvre, et Patrick Bruel ont efficacement présidé en novembre la 149^e Vente des Vins des Hospices de Beaune, parrainant respectivement la *Fondation Motrice* et *les Restos du Cœur*. Avec l'acquisition de 89 pièces pour un montant de 370.000 euros, Albert Bichot a encore voulu s'en porter le premier acheteur. « Faire rayonner les vins de Bourgogne dans le monde entier », C'est l'ambition de la célèbre maison, qui pour la première fois a invité les particuliers à participer aux

enchères en direct via un site internet. Depuis 1945, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement à cette fin, la pièce du président. Il s'est agi cette année d'un *Corton Grand Cru - Cuvée Charlotte Dumay* et d'un *Meursault - Charmes Premier Cru - Cuvée Albert Grivault*. Voici 550 ans, en 1459, les Hospices de Beaune recevaient leur premier don de vignes, suivi de bien d'autres, au fil des siècles. Le

domaine des Hospices atteint ainsi plus de 60 hectares, dont 50 consacrés au Pinot Noir, le reste au Chardonnay. L'exploitation du domaine est confiée à 22 vigneron, salariés des Hospices, travaillant sous la direction de Roland Masse, régisseur du Domaine. Cette année, 44 cuvées différentes ont été proposées à la vente, 31 de vin rouge et 13 de vin blanc. Ces cuvées sont le résultat d'un assemblage harmonieux de différents climats et portent les noms des plus importants bienfaiteurs des Hospices de Beaune.

En Bref...

Les "Vignerons d'Europe 2009" se sont réunis sous l'égide de Slowine (déclinaison de Slowfood) à Florence. Ils ont publié un manifeste plein de conviction...un label à suivre. Extraits : « Le vin du vigneron est vivant, donne du plaisir, il est fruit du terroir et de l'âme de l'homme. L'expression authentique d'une culture... Le vigneron prend soin et modèle le paysage dans le respect de la biodiversité et de la culture du terroir qui raconte sa richesse profonde !.. Le vigneron s'engage à renoncer à l'utilisation des molécules et organismes artificiels et de synthèse avec l'objectif de préserver le vivant...avec le souci de la santé du consommateur...» Autant d'idées qui feront leur chemin en 2010.

« Côtes de Bordeaux » à Hong Kong. Après avoir officialisé leur union comme « Côtes de Bordeaux », 4 appellations (Blaye, Francs, Castillon, Bordeaux) ont entamé leur tour du monde. Lors du Festival Hong Kong fête le vin, un dîner de gala a eu lieu au « Spoon » d'Alain Ducasse, dont le sommelier a été intronisé en Côtes de Bordeaux. L'Union des Côtes de Bordeaux est dirigée par Audrey Bourolleau, diplômée de l'ESC de La Rochelle, et passée successivement chez Baron Philippe de Rothschild, France Boissons, Groupe BIC. Sa mission, réussir l'implantation pérenne des Côtes de Bordeaux sur les marchés exports





Paul Oudard © 2009 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

Rencontre avec Paul Obadia

par Bernard Deloupy

Du 31 janvier au 3 Février, la 24ème édition du Salon professionnel de l'hôtellerie et des métiers de bouche du Grand Sud se hissera au niveau des grands rendez-vous de la profession. Rencontre avec l'artisan de ce renouveau, Paul Obadia, Directeur Général de l'organisateur Nicexpo.

En quoi le millésime 2010 sera-t-il spectaculaire ?

P.O. : Nous souhaitons renouer avec le caractère novateur de ce salon créé en 1981, la même année qu'*Equip'Hotel* et qui s'était contenté jusqu'alors de mener un train de sénateur. Cependant, les ingrédients plongés dans la marmite étaient bons. Lors de la dernière édition, nous avons simplement fait mijoter à feu doux en améliorant la qualité des animations, ce qui a entraîné une visibilité médiatique accrue. Le 31 Janvier, nous pousserons les feux. Sous le parrainage de chefs prestigieux tels que Joël Robuchon, Léa Linster, Andrée Rosier ou Jacques Le Divellec, de

nombreux concours culinaires organisés par Marcel Lesoille, quintuple champion du monde d'ouverture d'huîtres creuses, seront animés par Vincent Ferniot pour faire émerger les talents de demain. le lundi 1er février, de 8h à 19h, aura lieu Le Neptune d'Or 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. Et le 2 février aura lieu aussi Le 50ème Grand Prix Culinaire International A.Escoffier® (marque déposée) sous la présidence d'Andrée Rosier, meilleur ouvrier de France, 1ère femme M.O.F cuisine. Enfin, démon-

trations, conférences et animations seront autant d'outils efficaces pour gagner des parts de marché lors de la reprise qui se profile.

Quelles perspectives envisagez-vous pour le futur ?

P.O. : L'emplacement géographique privilégié de Nice au centre d'une Euro-Méditerranée qui prend ses marques, au cœur de la *Civilisation de l'huile d'olive*, orientera clairement notre démarche pour 2012. En jetant des ponts entre la filière française et ses homologues sur le pourtour de la *Mare Nostrum*, nous apporterons le soleil dans l'assiette de ceux qui n'en ont pas assez !





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

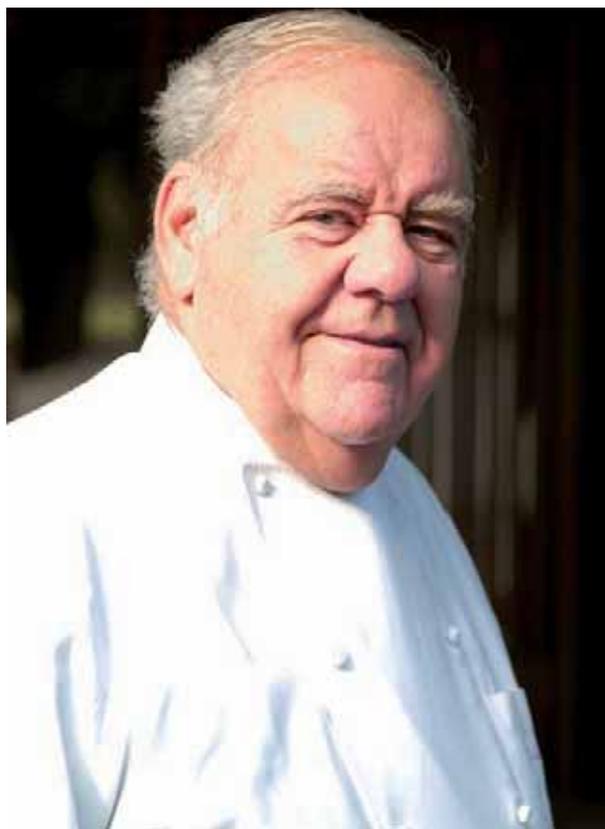
Tel : +33 (0)4 92 00 20 80

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

E-mail : contact@nicexpo.org

Site internet AGECOTEL:

agecotel.nicexpo.com/





© 2010 - Droits Réservés - Lavazza

THE ITALIAN ESPRESSO EXPERIENCE

"Allegro con brio!"



Daisy Lowe et Lydia Hearst... Stars du Calendrier LAVAZZA 2010

Pour la dix-huitième édition de son Calendrier, Lavazza a adopté une nouvelle approche artistique et une synthèse parfaite, bien qu'originale, entre photographie d'art et musique : un dialogue direct n'ayant pas besoin d'interprétation.

C'est à Turin, le jeudi 15 octobre que L'édition 2010 du Calendrier Lavazza a été présentée dans le Palazzo Madama de Turin. Ce Calendrier joyeux et surprenant a été créé par l'influent photographe britannique Miles Aldridge, qui a réalisé sept photos mémorables afin de représenter les douze mois de l'année 2010. Comme à l'accoutumée, l'agence Armando Testa a été chargée de la réalisation artistique.

Cette dix-huitième édition met en scène six des plus célèbres mannequins au monde mais, pour la toute première fois dans l'histoire des Calendriers Lavazza, la véritable vedette du spectacle est la musique italienne : ambassadrice internationale du talent, de l'optimisme et du mode de vie du pays.

Pour *The Italian Espresso Experience 2010*, Lavazza a sélectionné la parfaite association entre deux des arts les plus instantanés : la musique et la photographie. Bien qu'ils semblent très différents sous de nombreux points de vue, ils possèdent tous deux une qualité directe et immédiate.

Va' Pensiero, Guarda Che Luna, 'O Sole Mio, Con Te Partirò, Baciarmi Piccina et Nessun Dorma : six chansons intemporelles, connues dans le monde entier. À l'instar des tableaux aux coups de pinceaux colorés et abstraits, elles sont interprétées de façon à refléter le style de Miles Aldridge, qualifié de « *Futuretrò* » par les critiques. Afin de donner à ses images un glamour futuriste, il associe les couleurs fluorescentes à des thèmes étonnamment rétros.



© 2010 - Droits Réservés - Lavazza

Son style novateur devrait imposer sa marque sur la scène artistique contemporaine. Le choix de Lavazza, qui continue de trouver de nouvelles façons d'étudier la relation entre thèmes et images, reflète une fois de plus le penchant de la société pour l'innovation. Dans les photographies, les chansons sont interprétées par Bianca Balti, Georgia Frost, Lydia Hearst, Daisy Lowe, Alexandra Tomlinson et Alek Alexeyeva : top models de la mode et du spectacle. Le photographe et Lavazza ont choisi, comme décor de ces chansons emblématiques, l'atmosphère théâtrale créée par Miles Aldridge à la Cinecittà, où il a immortalisé les mannequins sur la pellicule pendant une semaine en avril dernier, après avoir transformé les studios de cinéma de Rome, qui ont été le théâtre du tournage de certains des meilleurs films jamais réalisés, en un paysage imaginaire. Les observateurs seront rapidement séduits par les contrastes colorés créés par Miles Aldridge grâce à l'humeur joyeuse et optimiste qui se dégage de ses photographies. Comme l'espresso Lavazza, elles possèdent également une énergie qui se mêle parfaitement à l'histoire à l'origine de chaque image – et de chaque chanson, en l'occurrence. Ces photographies dégagent un attrait, renforcé par le fait que leur sens est instantanément évident. Leur impact est direct et immédiat, et leur style novateur et leur dialogue sincère s'apprécient sans effort. « ...Pour moi, ce projet tournait en partie autour de Fellini » indique Miles Aldridge au sujet de la réalisation du Calendrier Lavazza. Il ajoute : « J'ai jeté un oeil sur les histoires réelles à l'origine de la musique, les mélodies, les arias italiennes : des histoires parlant de surmonter l'adversité, des histoires d'amours amères. Elles m'ont rappelé les personnages et les histoires de films comme *La Strada* et *La Dolce Vita* ». Francesca Lavazza, directrice de l'image de marque du Groupe Lavazza et observatrice avisée de la scène artis-

tique internationale, estime que : « Cette année, après avoir défini le thème, Miles a été une fois de plus le choix le plus évident. Nous recherchions un artiste dont le style et l'approche pourraient mettre en avant le génie, le côté enjoué et positif de la musique italienne ». Francesca poursuit en ajoutant : « Comme toujours, nous ne nous inquiétons pas de la nationalité du photographe, car le langage de l'art est universel, tout comme celui du café. En ce qui concerne la photographie, tout le monde peut comprendre qu'un artiste soit suffisamment sensible pour interpréter les sujets même les plus « frivoles » avec talent et profondeur. » Elle conclut par ces mots : « Nous sommes passionnés par le caractère italien, car nous avons plus que jamais besoin de braquer les projecteurs sur notre culture. La musique italienne est un aspect de notre culture qui nous a donné de l'importance dans le monde entier. » Ce n'est pas par hasard si Lavazza a choisi cette année un partenaire exceptionnel qui a assisté à la conférence de presse internationale et à la fête de lancement l'ayant suivie : Marco Castoldi, alias Morgan. Il y a quelque temps, Morgan a commencé à redécouvrir la musique italienne grâce à un CD qui est devenu un énorme succès. De ses propres termes : « Les chansons italiennes ont fait connaître l'Italie à l'étranger et ont exporté notre créativité. Même des artistes internationaux comme Elvis Presley – prenez par exemple *It's Now Or Never* ('O Sole Mio) – ont reconnu le pouvoir de la musique italienne et ont contribué à présenter l'Italie sous son meilleur jour, s'agissant de la musique. » Morgan formule la conclusion suivante : « J'ai été heureux de travailler sur ce projet car je soutiens entièrement la décision de Lavazza de tirer le meilleur parti de l'héritage musical de l'Italie par le biais de chansons qui sont toujours écoutées dans le monde entier, et donnent à la musique italienne la voix qui lui revient sur la scène internationale. »





© 2010 - Droits Réservés - Lavazza



© 2010 - Droits Réservés - Lavazza

Année après année, le Calendrier Lavazza continue à attirer un nombre croissant de collectionneurs et d'amateurs qui attendent avec impatience la présentation du Calendrier afin de pouvoir afficher les images et leurs impressions sur le Web (*même si les photos des coulisses sont à portée de clic depuis presque un mois et permettent d'avoir une idée de la forme de la nouvelle édition*). Au cours de ses dix-huit années d'histoire, le Calendrier Lavazza a mis en lumière plusieurs styles artistiques. L'édition 2002, produite par David LaChapelle avec un usage novateur de la couleur, a introduit le Calendrier dans une nouvelle dimension artistique associée à un fort élément de recherche et d'innovation. Désormais, pour sa dix-huitième édition, le Calendrier Lavazza est devenu un repère pour les amateurs de photographie d'art et continue à garder un oeil sur le mode de vie italien : en examinant les diverses strates et nuances d'une culture mieux résumée par le terme « *italianité* ».

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

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

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



Compilations à la carte

Informations et devis

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

Devenez Addict...

Addictrip est un site communautaire qui vise à réunir les internautes autour d'un engagement « *Soyez certain de passer un très bon moment lors de votre prochain court séjour* ». Les deux fondateurs, Caroline Thelier et Frédéric Allard, à l'origine du projet, sont d'anciens camarades de l'École Centrale Paris, passionnés par le voyage. Ils sont entourés par Ségolène Duhem, leur précieuse journaliste, ainsi que par leur équipe technique, en charge du développement et des innovations de recommandations. Addictrip est spécialisé sur le segment du city break, nouveau format de vacances que nous sommes de plus en plus nombreux à choisir en Europe. La France compte déjà 13 millions de city breakers pour qui ces évasions du quotidien sont de vraies occasions de se faire plaisir. Ils aiment l'imprévu certes mais à condition d'être bien armés d'informations et de bons plans avant le voyage. Celui-ci peut être une idée venue suite à une exposition sur un pays ou une desti-

nation ou avoir été plus longuement mûri. Dans tous les cas le voyageur qui part 2 ou 3 jours, ne souhaite pas passer le même temps à trouver le meilleur hôtel. Nous avons donc réuni pour lui, sur chacune de nos villes, des informations pratiques et des sélections personnalisées (*hôtels, restaurants, bars, musées,...*) en fonction de ses envies (*design plutôt ou couleur locale, festif entre amis ou romantique en couple,...*). Le site propose aussi des outils d'inspiration pour trouver, pour un week-end donné, la destination où se rendre en fonction des prix des vols, de ses envies ou des festivités locales. Il est également possible de préparer un "carnet de voyage" sur le site en enregistrant sur une carte les endroits à ne pas manquer sur place. Le but d'addictrip est donc de créer un endroit d'échange et de dialogue, qui permette à chacun de préparer son city break avec l'assurance de passer un très bon moment ! www.addictrip.com



Le Paris-Tokyo... A offrir!

De Paris à Tokyo, quelle meilleure occasion que la St. Valentin pour offrir son cœur ? Pour ce tendre moment, Dominique Saïbron a imaginé la plus belle des déclarations et propose sa dernière gourmandise, le Paris-Tokyo, à travers lequel on retrouve l'originalité du pâtissier.

Une pâte sablée sucrée aux amandes, une compotée de cassis et framboises, une crème chantilly rehaussée d'une fine mousse aux marrons confits, le Paris-Tokyo allie de façon délicate des saveurs françaises authentiques dont les Japonais raffolent et révèle un équilibre parfait des textures.

Dominique Saïbron

77, av. du Général Leclerc
75014 Paris

Tél. 33 (0)1 43 35 01 07

Ouvert du mardi au dimanche,
de 7h à 20h30

www.dominique-saïbron.com

Disponible

les 13 et 14 février 2010

15,80 euros pour 2 personnes.



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

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

SIRET / 390 010 791 00015



SOLUTIONS SANITAIRES HIGH-TECH

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

MISCEA France S.A.S

23, rue Jean de Riouffe
06400 CANNES

Contact :

www.courrier.misceafrance@gmail.com

Tél / Fax : 04 93 98 40 74



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

Nos Atouts

Une offre de service complète et adaptée

Une Force de Vente

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

Une Equipe Technique

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

Un Service conseil

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

ZA Les Plantades RN98 - 83130 La Garde

Téléphone : 04 94 14 71 14

Fax : 04 94 14 71 11

e-mail : info@orru.com

www.orru-hedis.fr



Le jeune chef Patrice Lafon, élève de Jean-François Rouquette, et Anthony Garhnam © 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman

La Poissonnerie... Fraîche la Marée...

La Poissonnerie à Montauroux (83), lancée par Anthony Garhnam, est une belle échoppe dédiée aux produits de la Mer. Avec son associé, Erwin Eggenspiller, Anthony Garhnam joue la « marée fraîche » tous les jours. Achalandée au quotidien, cette Poissonnerie traite aussi bien la vente au détail pour les clients locaux que le marché très spécialisé de la restauration sur le département du Var, qui est d'abord sa principale activité. C'est ainsi qu'avec des produits de premier choix, La Poissonnerie livre régulièrement aux chefs varois: en coquillages (dont les fameuses huîtres Gillardeau), crustacés, et poissons (Méditerranée

ou Atlantique), mais aussi produits spécifiques tels que saumon frais de Norvège, d'Ecosse ou encore thon Albacore. « Nous prenons nos poissons directement aux criées... en choisissant toujours le meilleur. Nous sommes très exigeants lors de nos achats afin de garantir une prestation de haute qualité aux chefs de cuisine des restaurants varois que nous servons. » rajoute Anthony Garhnam.

La Poissonnerie

RD 562

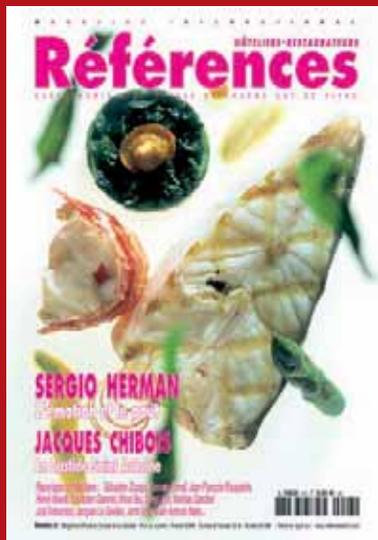
Le Plan Occidental

83440 Montauroux -France

Tél. +33 (0)4 94 67 83 68

Les superbes et festifs plateaux de fruits de mer à emporter de la Poissonnerie © 2010 - Droits réservés - Jérôme Chapman





Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

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

Oui, Je veux m'abonner à Références Hôteliers Restaurateurs International et je recevrai
 les 4 prochains numéros pour 32 € (France Métropolitaine), 64 € (étranger).
 les 8 prochains numéros pour 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°23 - 2010



Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

**OFFRE SPÉCIALE 2 COLLECTORS
ALAIN PASSARD + ALAIN DUCASSE**

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
 le N°21 et le N°22 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°23 - 2010



Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

LE N°23 SEUL: SERGIO HERMAN - OUD SLUIS

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
 N°23 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°23 - 2010

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

**ABONNEZ-VOUS
POUR LES
PROCHAINS NUMÉROS**



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 !



Foie gras et fleur © 2010 - Droits réservés - Marius Auda

Marius Auda, c'est aussi la fleur comestible...

Reconnu comme l'expert de l'herbe aromatique fraîche et la jeune pousse de salade depuis de nombreuses années sur la Côte d'Azur, aujourd'hui Marius Auda s'est spécialisé dans la fleur comestible.

A la fois producteur et conditionneur, il assure un suivi et une culture de qualité sur une gamme qui compte désormais une quinzaine de fleurs. Annuelles ou saisonnières, la plupart des variétés retenues l'ont été pour leur caractéristique aromatique : une *bourrache au goût d'huître ou de concombre*, un *phlox* qui rappelle une noix encore verte, une *capucine* qui imite le radis noir, voire le raifort, un *bégonia citronné*, une *tagète (œillet d'Inde)* aux traits balsamiques... Parfois, inspirée par un chef connaisseur, une fleur peut se révéler surprenante comme la *fleur de sauge ananas* en forme d'épi rouge vif au goût sucré d'ananas. Aussi, il peut arriver que certaines fleurs ne soient jamais commercialisées et abandonnées à cause de problèmes

de culture ou de mévente. C'est le cas de la *pâquerette* qui attire trop de parasites ou le tournesol qui ne trouve pas acheteur. De nouvelles fleurs comme la *rose de Vence* et la *fleur de violette* viendront grossir la gamme dans le courant de l'année 2010. Toujours à la recherche d'inspiration et de nouveautés, **Marius Auda** n'hésite pas à aller à la rencontre de chefs pour connaître leurs attentes en matière de fleurs, de mélanges de salades (*le dernier en date étant le Mélange Bistrot® à la fois relevé et coloré*) ou d'herbes. D'ailleurs la famille Auda invite les Chefs à venir découvrir une herbe atypique à l'occasion du **Salon Agecotel** sur lequel elle exposera ses produits (*stand 310/312 - du 31 janvier au 3 février 2010 Nice*).

Les fameux oursins « Vincent Rouvard » du chef Patrice Lafon © 2009 - Droits réservés - Jérôme Chapman



Capturez la lumière et libérez les couleurs...

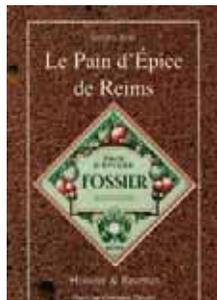


Imaginez vos soirées autrement!

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



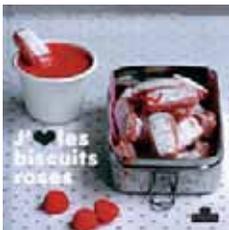
Pains d'Épice de Reims

Fossier : à consommer sans modération... Pains d'Épice de Reims est le titre d'un nouveau livre écrit par Sandra Rota et merveilleusement illustré par Dominique Thibault mettant en avant la spécialité de Reims.

Editions Du Coq à l'Ane
19 euros

Le Biscuit Rose

Fossier, repris et dirigé par Charles de Fougeroux que l'on connaît pour avoir rendu aux célèbres biscuits roses leurs vraies couleurs, nous fait



goûter aujourd'hui sa nouvelle création ! La maison met en avant un pain d'épice exquis en nous régaland de ses histoires et de ses recettes à travers les siècles. Hommage à une spécialité née dans l'Antiquité, le pain d'épice de Reims rencontre un vif quand il parvient à la cour... Le roi de France Henri IV s'en accapare mais il n'est pas le seul. Avec lui, Philippe Le Bon, Duc de Bourgogne, Agnès Sorel, Marguerite de Navarre... « Le pain d'épice est comme un roi détrôné, qui a cependant conservé ses

fidèles, qui l'aiment et le font aimer »... Jean Kiger

Le sac à délices

de Sophie Dudemaine.

Du petit plat au quotidien aux grandes tablées entre copains, Sophie propose 150 recettes simples et savoureuses pour toutes les saisons et toutes les circonstances. Sophie a plus



d'un tour dans son sac ! Petite fille et fille de restaurateurs, la cuisine, elle connaît ! Après avoir travaillé avec des grands chefs, elle se lance dans les dîners à domicile puis dans la vente sur les marchés de ses cakes faits à la maison. La suite, on la connaît : ses recettes deviennent un best-seller, Les Cakes de Sophie, vendus à plus d'un million d'exemplaires ! Dans son sac à malices, elle fourre sa passion culinaire. Cinq ouvrages inédits vous régaleront. Voici un sac charmant à offrir à votre amoureux pour la Saint-Valentin !

Le Chocolat dans tous ses états

De Florence Hernandez



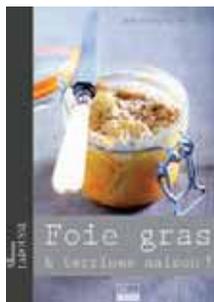
Tous atteints par la chocomania... avec Florence, une gourmande tombée dans le chau-

dron quand elle était toute petite, nous partageons sa passion. Son livre : une boîte de chocolats est originale et pratique. Elle se compose de petits livrets à déplier, se poser sur la table de la cuisine. Ils nous inspirent pour cuisiner... moelleux, piquant léger, croquant, liquide, avec elle le chocolat dans ses plus beaux atours se fait délice !

Foie gras et terrines maison

Par Jean-François Mallet

Tout un programme ! Ce livre est joliment photographié par Jean-François Mallet. Les recettes sont à préparer soit même pour les fêtes de fin d'année ou pour un repas en amoureux comme celui bientôt de la Saint-Valentin. Foie



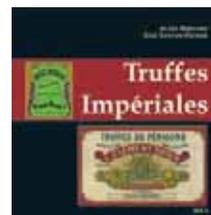
gras au torchon, mousse de foies de volaille à l'armagnac, terrine de volaille et champignon au thum... Et pour les accompagner, des cornichons au vinaigre, du chutney à lamangue ou des citrons confits...

Truffles Impériales

Par Alain Bernard

Alain Bernard, journaliste à Sud-Ouest a réalisé avec José Santos-Dusser, un livre intitulé Truffles Impériales. De façon drôle et passionnantes, ses Tuber Melanosporum se retrouvent en boîtes, en bocaux, sous toutes les formes à condition de revendiquer l'étiquette et son histoire. Le

livre place haut en couleurs et en saveurs le champignon ténébreux, un favori des Cours royales. Une vraie saga !



Cognac et cuisine d'aujourd'hui

Françoise Barbin-Lécrevisse

A flamber près de la cheminée, à glisser dans une sauce onctueuse, à déguster tout simplement... le cognac comme source d'inspiration se cuisine à la maison : quel beau sujet de plume ! Françoise s'en saisit et nous concocte de délicieuses recettes intemporelles. Née en 1951, Françoise Barbin-Lécrevisse est un écrivain spécialisé dans le domaine culinaire. En Charentes où elle vit, elle est chargée de communication dans une tonnellerie. Pour elle le coeur de la Petite Champagne bat et respire ! Les produits du terroir n'ont pas été oubliés dans son ouvrage et on se régale



Un Chef, Un Légume

Par Marc Brunoy.

La sortie, fin Novembre, de son dernier opus « Un Chef, Un Légume » inscrit définitivement le journaliste dans le paysage de la gastronomie méditerranéenne. Quand on prend les commandes de la mythique rubrique « *carte sur tables* » du quotidien Nice-Matin, créée il y a 23 ans

par Jacques Gantié, il n'est pas aisé de chausser les bottes de géant d'un chroniqueur littéraire et gastronomique aussi talentueux et de son successeur *Christian Perrin. Brunoy*, ce diable d'homme qui se qualifie lui-même joliment de « *testeur de paradis* » a pourtant réussi la prouesse de perpétuer tout en étonnant. De se construire et d'imposer son style sans pour autant tuer le père. Arrivé sur la Côte tel « l'homme pressé » de Paul Morand, fourmillant de projets, il a affûté ses couverts, pris ses marques, serré



le cadre de ses interventions. En témoigne son dernier recueil, fait de réflexion, d'apaisement et, surtout, d'émotion. Dans un univers de livres culinaires proche de la saturation, « Un chef, un légume » a su trouver un angle original en proposant à 33 parmi les plus grands chefs de la Région Provence Côte d'Azur de choisir un légume, de dévoiler leur fournisseur attiré et d'imaginer pour l'occasion une recette exclusive.



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