

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

HÔTELIERS-RESTAURATEURS

Références

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



Peter Goossens

Plaisirs des sens

Romain Fornell

Le nouveau Caelis

Reportages et interviews : Patrice Lafon, Stéphane Carrade, Jacques Le Divillec, Mourad Dougui, Stéphane Duchiron, Thierry Thiercelin, Franck Séguret, Bruno, Jacques Chibois, Pablo Bandala, Laurent Ebzant, Joan Valls... Jacques et Laurent Pourcel

L 15635 - 24 - F: 8,50 € - AL



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

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

GARCIA & CASADEMONT, S.A.
Zona recinto ferial - C/ Alemania, 47
17600 Figueras (Gerona)
Tel. (+34) 972 51 01 00
Fax (+34) 972 67 20 83
www.garciacasademont.com

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

**GARCIA
CASADEMONT**

cocinas de confianza • reliable kitchens • cuisines de confiance



el celler de can roca - girona



Photo en couverture : Les succettes by Peter Goossens© 2010 - Droits Réservés - Jean-Pierre Gabriel

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 Christiane Courtioux

Correspondants de rédaction :

Bernard Deloupy (Provence Côte d'Azur - France)

Cécile Desjardins (Italie)

Patricia Despant (Suisse)

Cyril Demazis (Canada)

Marial 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'Editeur

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

Publicité :

PLATINIUM PUBLICATIONS DE PRESSE

Références Hôtelières Restaurateurs ®

(Marque déposée)

Diffusion en kiosques

et sur Internet www.magazineréférences.com

vente au numéro ou par abonnement

et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 2^e trimestre 2010

© Copyright 2010

ISSN 1629-9817

edito

Du haut de ses collines vençaises au Château Saint-Martin, Yannick Franques, élève de Ducasse et Fréchon, nanti d'une 2^e étoile Michelin fraîchement obtenue, concocte une cuisine d'élégance... A Mougins, Alessio Giove conjugue «Cucina et Commedia de'll arte». Au cœur de Nice, Mourad Dougui, égaye sa table gourmande de mille couleurs de Méditerranée... A Cannes, la Croisette continue de se régaler sur les tempos savoureux de Sébastien Broda, Pascal Picasse et Silver Simonet... la « magic team » du Grand Hôtel... A quelques kilomètres, en bord de mer, Serge Reinhard invite au famiente dans son resort de luxe les «pieds dans l'eau», tandis que Jacques Chibois, dans sa bastide grassoise savoure sa 5^e étoile et que Bruno à Lorgues, en pleine campagne Marriette, enchante le gourmet entre traditions et saveurs de truffes. A Valescure, Tanguy De Gaudemont confie ses cuisines à Patrice Lafon, formé par Jean-François Rouquette. Vers la cité du Bailli, à la Villa Belrose, Robert-Jan van Straaten et Thierry Thiercelin accueillent, comme toujours, leur chic et discrète clientèle de début de saison avec tapis rouge et sourire vivifiant. Sur les Champs-Élysées, Jean-Yves Leuranguer cuisine avec talent le légendaire Fouquet's, à plus de 1.000 couverts par jour, il est l'âme gourmande des lieux... A quelques enjambées, Françoise Baverez et Véronique Valcke viennent d'ouvrir les portes de La Villa & Hôtel Majestic (rue de la Pérouse) dans l'originalité et le raffinement. Pendant ce temps, Jacques Le Divellec rêve de voyage, mais reste quand même autour des fourneaux, on aime sa cuisine de la mer. Dans le 17^e, Stéphane Duchiron (Les Fougères) ose saveurs et textures audacieuses avec ses cerises Bigarreau en salade avec leur sorbet aux feuilles de menthe et madeleine tiède et au miel, un régal. A Perpignan, Franck Séguret et Jean-Claude Vila, au Clos des Lys, savourent leur succès, entre réceptions et restauration gastronomique. Du côté d'Arcachon, Stéphane Carrade a posé ses valises à la Guérinière... Et la table a déjà ses adeptes. Alors que dans les Ardennes flamandes, Peter Goossens, chef triplement étoilé, dans son restaurant Hof van Cleve, signe la renaissance de la gastronomie belge et qu'à Barcelone, Romain Fornell ouvre le restaurant Caelis.

Bonne lecture avec Références Hôtelières-Restaurateurs

Jérôme CHAPMAN

Directeur de la Publication



N°24 sommaire



© 2010 - Droits Réservés - La Gastronomie



© 2010 - Droits Réservés - Jean-Pierre Gabriel



© 2010 - Droits Réservés - Jean-Pierre Gabriel



6 Yannick Franques
2 étoiles sur les collines

8 Villa Belrose
Made in Gassin

12 Patrice Lafon
Belle gastronomie à Valescure



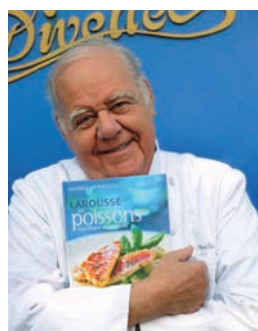
14 Alessio Giove
Cuisine à l'hôtel de Mougins

18 Peter Goossens
Renaissance de la gastronomie belge



30 Romain Fornell
Le Caelis: Réouverture

40 Jean-Yves Leuranguer
Cuisine le Fouquet's



46 Jacques Le Divellec
Un marin au long cours

50 Mourad Dougui
Cuisine plein soleil à Nice

60 Franck Séguret
Le Clos des Lys gourmand



68 Prunier
Un Rendez-Vous mythique

72 Le Park 45
L'étoile gourmande de Cannes



78 Stéphane Carrade
La Guérinière

82 Stéphane Duchiron
Regard neuf sur l'art culinaire



© 2009 Drets Reservés Carlo Almiró - Restaurant Caelis



© 2009 Drets Reservés Jérôme Chupman



© 2010 Drets Reservés Jean-Michel Sorbello



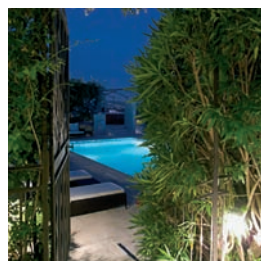
© 2010 Drets Reservés Jean-Pierre Gaudel



86 Bruno à Lorgues
Truffes et traditions

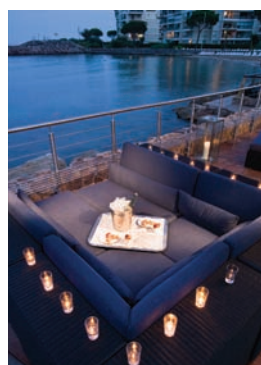
90 Made in Paris
La Villa & Hôtel Majestic

94 Hôtel Grand luxe
Marriott Champs Elysées



98 Jacques Chibois
Un 5 étoiles à la campagne

106 Pullman Royal Casino
Un resort « les pieds dans l'eau »



110 Joan Valls
Directeur Général d'El Palace

112 Pablo Bandala
Interview de carrière



116 Rencontre
avec Laurent Ebzant

116 Shanghai 2010
avec Jacques et Laurent Pourcel

120 Agecotel
Flash Back 2010

122 In Vino Veritas
l'actualité du vin

124 Fournisseurs
D'ici et d'ailleurs

130 C'est à Lire
Des chefs, du pain, de l'huile!



Yannick Franques © 2010 - Droits Réservés: Jean-Michel Sordello

Propriété de la famille Oetker (Oetker Hotel Collection), le Château Saint-Martin & Spa (5 étoiles luxe) est niché dans un site enchanteur de quatorze hectares. Composé de 51 chambres « junior-suites » dont 6 bastides privées aux prestations grand luxe, ce bel établissement est aussi l'un des fleurons historiques de la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux et aussi une destination hautement gastronomique (2 étoiles Michelin 2010) par le talent du chef Yannick Franques. Formé chez Alain Ducasse, Christian Constant ou Eric Fréchon, Yannick Franques joue une belle palette de grands classiques culinaires pour les trois restaurants de l'hôtel: Le Saint-Martin, La Rôtisserie et l'Oliveraie (restaurant autour de la piscine, ouvert en été). Une gastronomie d'excellence pour laquelle Yannick Franques mise sur l'authenticité et le meilleur du produit à chaque saison. Si la Rôtisserie et l'Oliveraie sont destinées à des repas informels plus orientés vers la simplicité, Le Saint-Martin joue les registres de la haute cuisine avec de savoureuses compositions renouvelées régulièrement: « l'huître en tartare, sorbet iodé et huile de ciboulette, chantilly de chou-fleur au curry Madras » ; « la langoustine juste saisie, beurre émulsionné au jus de yusu, jeunes ormeaux meunière au futaba » ; « le rouget crispy, au poivron rouge et paprika, calamars snakés aux anchois et pignons de pin » ; « le loup cuit au plat, pousses de tétaragone, anguille fumée, girolles et amandes émulsion de pitacou et citron confit » ou encore « le pigeon à la royale spaghetti de céleri rave truffé, sauce liée au chocolat noir épicé... ». On aimera les desserts de Jean-Michel Manière (le chef pâtissier) et les parfaites sélections de vins de Jean-Christophe Rault (le chef sommelier). Une table exceptionnelle.

Le Saint Martin
Château Saint Martin & Spa
 Avenue des Templiers - 06140 Vence - France
 Tél + 33 (0)4 93 58 02 02
reservation@chateau-st-martin.com
www.chateau-st-martin.com
www.oetkerhotels.com



© 2010 - Droits Réservés: Jean-Michel Sordello

Yannick Franques

par Jérôme Chapman

Château Saint-Martin



© 2010 - Droits Réservés: Jean-Michel Sordello



© 2010 - Droits Réservés: Jean-Michel Sordello



© 2010 - Droits Réservés: Jean-Michel Sordello



© 2010 - Droits Réservés: Jérôme Chapman



Thierry Thiercedin et Robert van Sraaten © Villa Belrose



© 2010 - Droits Réservés: Anne Pflieger



© 2010 - Droits Réservés: Villa Belrose



VILLA BELROSE

Made in Gassin

par Jérôme Chapman

Délicieuse et magique, la Villa Belrose (*Althoff Hotels*) a fait son ouverture de début de saison. A flanc de colline, face à la mer, ce majestueux hôtel, à l'architecture d'inspiration florentine, est l'une des plus belles destinations tropéziennes pour une clientèle chic et discrète. A quelques minutes du centre de Saint-Tropez, la Villa Belrose est un havre de paix unique avec une fantastique vue panoramique sur tout le Golfe de St-Tropez. Ici, c'est le vivant et souriant **Robert-Jan van Straaten** (*directeur général*) qui reçoit en personne sur le tapis rouge de l'entrée (*entouré de son équipe*) l'élégante clientèle des lieux. Avec ses quarante chambres et suites de charme, l'hôtel joue classicisme et bien-être: salles de bain en marbre d'Italie, meubles de style Louis XIV et terrasses privées jusqu'à 30 m². Côté cuisine, c'est **Thierry Thiercelin**, élève de **Jacques Maximin** et **Bernard Loiseau** (*1 étoile au Guide Michelin depuis 2002 - 16 au GaultMillau*) qui assure avec panache, depuis 13 années, les partitions gourmandes du restaurant gastronomique de la maison avec une cuisine d'humeur méditerranéenne autour de superbes produits de région: « *foie gras de canard et grenouilles, au sautoir à l'ail et persil, crémeux de foie gras* » ; « *saint-pierre et oursins, jeunes légumes de saison en fine bouillabaisse et pomme fondante* » ; « *pigeon autour des petits pois et fèves, flancs rôtis et cuisses confites au lard de Colonata* » ou « *filet mignon de veau fermier, blanc mangé d'asperge sous une croûte de pain, artichauts violets sautés, jus de marjolaine sauvage, une cuillère de polenta au vin blanc* » entre autres. On s'en régale! Pour le repas de midi, le **Petit Belrose**, en bord de piscine, égayera les déjeuners estivaux autour des saveurs du monde... On n'oubliera pas non plus la carte des vins riches en belles sélections aux couleurs de Provence et le service sans faille d'**Henri Campanella**, le chef concierge des lieux. La Villa Belrose est vraiment magique!

Villa Belrose

Boulevard des Crêtes

83580 - Gassin - France

Tél. : + 33 (0)4 94 55 97 97

E-mail : belrose@relaischateaux.com

Internet: www.villabelrose.com



© 2010 - Droits Réservés: Jérôme Chapman



Le Bistrot Tartine à Monaco © 2010 - Droits réservés - www.pascal-photographe.eu



Nicolas Rondelli, chef des cuisines du Félix à Cannes © 2010 - Droits réservés - Félix - Cannes



S. Brancato et J. Lambert © 2010 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Café de Paris Monte-Carlo

L'incontournable Café de Paris
(S.B.M.), dirigé par **Stefano**

Brancato, a lancé ses festivités gastronomiques estivales. Juste après le Grand Prix de Formule 1, se sont déroulées, les Journées Gastronomiques du Café de Paris. Stefano Brancato recevait la région Emilia Romagna, avec Giacomo Bogliolo, compositeur italien demeurant à Monaco. Les chefs Gianfermo Belloli et Teresina Mussi du restaurant la Trattoria Mussi à Caboara ont collaboré avec Jacques Lambert, chef du Café de Paris, le temps de quatre journées de dépaysement gastronomique total. Un début de saison prometteur pour le légendaire Café de Paris.

Café de Paris

Place du Casino-98000 Monte-Carlo
Principauté de Monaco
Ouvert tous les jours
de 8h à 2h du matin
Tél : +377 98 06 76 23

Bistrot tartine Convivial et gourmand...

Créé par Christelle Charron, Bistrot Tartine est vraiment un lieu original sur le port de Monaco, bien plus qu'un restaurant, c'est aussi une boutique de produits gourmands provenant des quatre coins du monde, avec aussi sa propre gamme de produits fins: huile d'olive, vinaigre balsamique, une variété de confitures et même des vins Côtes de Provence AOC. En cuisine, c'est Stéphane Chenneveau, formé par Joël Garault (Vistamar - Hôtel Hermitage) et Jean-Claude Brugel (Monte-Carlo Beach), qui compose avec Florian Levêque, son second, les plats savoureux des lieux. Rigueur et précision du goût, Stéphane Chenneveau a bien intégré tous les fondamentaux de sa formation dans de belles maisons et auprès de grands chefs. Ainsi, après avoir été chef au Quai des Artistes puis au Beefbar (deux tables monégasques bien connues), Stéphane Chenneveau devient finalement chef de cuisine de Bistrot Tartine en début d'année 2009. Produits du marché, bio et de saison, le chef aime exprimer toute sa créativité dans l'assiette avec de sympathiques et savoureux clins d'œil aux inspirations d'ici et d'ailleurs: « pavé de thon à la plancha, tagliatelles au beurre de mangue » ; « salade de poulpes tiède, coco de Paimpol et coquillages » ; « cocotte de poissons façon bouillabaisse en croûte de

feuilletage » ; « choux farci de langoustines et homard dans un consommé aux parfums de citronnelle » ; « pluma de Pata Negra » ou « souris d'agneau aux parfums de tajine et sa semoule » entre autres. De la bonne cuisine, comme on l'aime. Si la carte ne change que deux fois par an, des suggestions quotidiennes permettent d'intégrer à la carte la fraîcheur d'une « cuisine du marché » bien pensée.

Bistrot Tartine

30 route de la Piscine
98000 Monaco
Tél. : +377 97 98 70 70

Félix à Cannes Une équipe de talent

Idéalement situé sur la Croisette, le restaurant Félix est une véritable institution cannoise depuis 1953. Depuis 2009, sous l'impulsion de son propriétaire, Yann Anciaux, le restaurant est déjà une des grandes tables incontournables de Cannes où haute gastronomie, service précis, atmosphère chic et décontractée ne font qu'un. Promoteur immobilier de résidences de luxe, Yann Anciaux est à la recherche permanente de l'excellence. Epicurien dans l'âme, passionné par tout ce qui touche de près ou de loin à l'art de la table, il a tout naturellement investi dans un nouveau concept de restauration gastronomique. Yann Anciaux s'est entouré d'un jeune chef au talent très prometteur, Nicolas Rondelli et d'un Directeur, Jean-Philippe Vanthielt, dont l'expé-

rience précédente au Métropole de Monaco lui assurent le professionnalisme et la rigueur nécessaires à cette nouvelle aventure. Niçois d'origine, Nicolas Rondelli a travaillé auprès des grands chefs de la Côte d'Azur: Alain Llorca, Francis Chauveau, Georges Billon et dans des adresses prestigieuses telles que l'Hôtel Cala Rossa en Corse. A 28 ans, il fait partie de cette nouvelle génération de jeunes chefs passionnés et créatif en cuisine: « grillade de foie gras de canard et fruits, brioche toastée au poivre de Sichuan » ; « risotto "Carnaroli", poêlée de cèpes et courge butternut » ; « loup de ligne croustillant sur la peau, purée d'artichauts à l'huile de noisette, sauté d'artichauts violets et palourde » ou « saint-pierre à la plancha, petites endives et artichauts violets braisés au jus d'orange »... Côté desserts, c'est Alain Galliano qui prend la main. Fort d'une expérience aux Etats-Unis en tant que chef pâtissier dans différents établissements hôteliers à San Francisco, Memphis et Atlanta, Eric Galliano, il excelle dans de beaux registres sucrés, mais pas trop: « décomposition du vacherin à la griotte » ou « fraise en folie, trois façons »... Subtil et bon. En avril, c'est Alexandre Pauget qui a rejoint la belle équipe du Félix... Un sommelier d'expérience. A suivre...

Félix

63, boulevard de la Croisette
06400 Cannes - France
Tél : +33 4 93 94 00 61



Au Rendez-vous des Pêcheurs © 2010 - Droits Réservés - Au Rendez-vous des Pêcheurs



La plage Passable © 2010 - Droits réservés - La plage Passable

Christophe Cosme L'Eternel gourmand

Rue du Foix, sur les bords de la Loire, se trouve une maisonnette charmante habillée de jolis rideaux : il s'agit d'un bistrot gastro que tient un chef remarquable. En reprenant l'établissement en 1999, **Christophe Cosme** a voulu préserver la tranquillité du lieu et il y a réussi. Christophe Cosme, un macaron au fameux guide Michelin, loin des lumières de la ville, fuit toute nuisance car sa cuisine est précieuse. Il la sert avec passion, gentillesse et convivialité aux fidèles clients, « *ses petits privilégiés* ». Amour du bon produit, cela commence évidemment chez lui, par du poisson : bar sauvage fourré en écaille de ris de veau, sandre mariné à l'huile d'agrumes, Omble chevalier cuit sur sa peau, brochet en crépinette et tête de veau croustillante. Face à la cuisine mouchoir de poche, s'active une brigade, on ne peut plus professionnelle. En face les tables ont été recouvertes de nappes blanches avec leurs serviettes impeccablement apprêtées. Dès l'entrée amenée telle une reine sur son trône, le moindre gourmand réalise que la suite sera prometteuse. Créativité, parfaite technicité du plat, aucun chichis venant compromettre la lisibilité du produit, grande fraîcheur avant tout... voilà ce qui compte ! L'escalope de foie gras frais du Périgord pochée au Coteaux-du-Layon puis poêlée, servie avec un coulis de betteraves fraîches et une

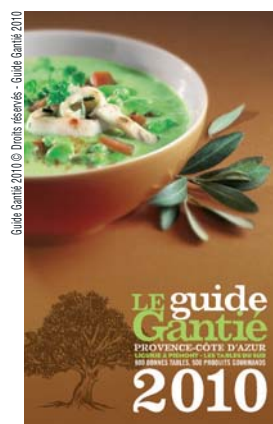
raviolle de dattes au citron confit en est la preuve... Côté viandes et volailles, Christophe adore mettre à sa carte le filet de bœuf Charolais même si le pigeonneau de Sologne occupe la place de maître. Parmi les inspirations sucrées, trônent la Tarte au chocolat, le Mille-feuille caramélisé à la vanille. Plus goulument : l'assiette du pâtissier... Au Rendez-vous des Pêcheurs, on se pâme devant chaque plat, qu'il soit salé ou sucré. (Il est d'ailleurs amusant d'entendre en salle des Humm, Oh, Ah... !). La formule du chef met propose encore pour 20 euros (avec un verre de vin et café !) un cortège de régales formidables : une mise en bouche, un pavé de lieu sauvage rôti, une minestrone de fruits à la coriandre fraîche et sorbet... Le voyageur, l'homme d'affaire, le touriste de passage appréciera s'il manque de temps ou parfois de budget. « *Se faire plaisir est essentiel* » dit Christophe toujours soucieux de répondre à une clientèle exigeante. Avec convivialité, il aime souvent, en fin de repas, partager à table quelques mignardises avec ses clients. « *Le repas vous a-t-il plu ?* »... Christophe, soucieux de recueillir tout commentaire n'a d'yeux, d'oreilles et de doigté que pour eux. « *La cuisine n'est rien d'autre que de l'amour* » dit Christophe Cosme et il a raison. Ses menus : Au fil des saisons, Retour du marché et Découverte obligent la halte dans ce fabuleux bistrot gastro. Et qu'on se le dise : Tant pis pour les

tables des rois qui bordent la route des châteaux de la Loire, ils auront à attendre une prochaine visite !

Passable, plage gastro-lounge...

Ce restaurant gastronomique est niché sur la plage privée Passable, à Saint-Jean-Cap-Ferrat, presque île très prisée de la côte d'Azur, entre Nice et Monaco. Situé dans une petite crique au décor de carte postale offrant une vue imprenable sur la baie de Villefranche, cet établissement est le fruit de l'alchimie réussie d'un couple hors norme. Vous prenez un chef napolitain **Raffaele**, volubile et gourmand, et une Saint-Jeannoise **Olivia**, aussi charmante que discrète, le cocktail est réussi. Ils ont marié leur passion pour le plus grand bonheur des leurs convives depuis 6 ans en proposant une cuisine inventive aux couleurs de la Méditerranée : « *carpaccio de poulpes au mille feuille d'aubergines* » ; « *linguines aux fruits de mer ou poissons de la pêche locale* » ...Et un service souriant et efficace. A cela on ajoute une carte des vins exceptionnelle, il n'en faut pas plus pour satisfaire une clientèle exigeante et gourmande. Le plus aussi, c'est pouvoir dîner les pieds dans l'eau dans un décor de rêve.

Plage Passable
Chemin de Passable
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat
France
Tél : +33 4 93 76 06 17



Sortie du guide Gantié 2010

Le « Guide Gantié » Provence-Alpes-Côte d'Azur vient de sortir et fête ses dix-neuf ans. Pour son auteur, **Jacques Gantié**, ce sont autant d'années de découvertes et de voyages dans les cuisines du Sud. Son guide gastronomique traite des meilleurs restaurants, auberges, bistros, brasseries, tables modestes ou gastronomiques, mais aussi des produits gourmands, tables d'hôtes et hôtels de charme en Provence-Alpes-Côte d'Azur, ainsi qu'en Ligurie - Piémont. Edition en anglais aussi dans un ouvrage distinct, vendu 20 € en kiosques et librairies. Version française étant de 22 €



© 2010 - Droits Réservés: Golf Hotel de Valescure



Patrice Lafon et Tangry De Gaudemont © 2010 - Jérôme Chapman



© 2010 - Droits Réservés: Golf Hotel de Valescure



© 2009 - Droits Réservés: Jérôme Chapman



Valescure-France

Belle gastronomie avec

Patrice

LAFON

Situé dans un environnement de verdure exceptionnel, le *Best Western Golf Hotel de Valescure* (Groupe *Najeti*), dirigé avec grand professionnalisme par *Tanguy De Gaudemont* (depuis 2003), vient de changer de chef de cuisine en accueillant le jeune et talentueux *Patrice Lafon*. Elève de *Jean-François Rouquette* (*Hyatt Paris Vendôme*), *Patrice Lafon* fait partie de la nouvelle génération de jeunes chefs créatifs. Avec l'agrément de *Tanguy De Gaudemont*, il a mis en place une nouvelle carte au restaurant gastronomique *Les Pins Parasols* ainsi qu'à la brasserie du *Club House* de ce très bel établissement (62 chambres) qui compte un golf (18 trous), un tennis, une piscine, 6 salles de séminaires et réceptions et un espace bien-être (*Jacuzzi, sauna, hamman, solarium et spa avec jets - gratuit pour les clients de l'hôtel*). Déjeuner au *Club House* ou dîner sur la belle terrasse du restaurant gastronomique, chaque occasion sera toujours synonyme de bonheurs gourmands: « *chaud-froid de petits-pois et lard fumé légèrement mentholé* » ; « *risotto d'asperges vertes et morilles en persillade* » ; « *camerones grillées, fricassées de fèves à la sauce vierge* » ou « *suprême de canard farci sous la peau sur un thème d'olives vertes* ». Côté vins, la carte est ensoleillée de belles références provençales: *Cuvée Clarendon - Domaine Gavoty, Forum Julii - Domaine de Curebèasse ou encore Cuvée Classique - Château de Rimauresq*. Une belle adresse à connaître.

Best Western Golf Hotel de Valescure

55, avenue Paul L'Hermite
83700 Saint-Raphaël - France
Tel: +33 4 97 03 40 36
www.valescure.com





Mougins-France

Sur le territoire de la commune qui cumule près d'une centaine d'étoiles Michelin depuis le début des années 70, l'arrivée d'Alessio Giove aux fourneaux de l'Hôtel de Mougins serait-elle prémonitoire ? Acceptons-en l'augure. Une adresse intimiste qu'on se susurre désormais dans le creux de l'oreille...

L'hôtel de Mougins

par Bernard Deloupy

conjugue cuisine et Commedia de'll arte

C'est au second de **Philippe Jourdin** (2 étoiles Michelin), le chef exécutif du Four Seasons Resort Terre blanche à Tourrettes que **Marc Sabatin**, Directeur général, et **Nathalie Bee**, Directrice d'exploitation de l'Hôtel de Mougins ont confié son premier poste de Chef de cuisine. Nourri à la mamelle du culte du bon produit sur les rivages napolitains de son enfance, **Alessio Giove** a parfait son parcours auprès de **Peter Kromberg** à Londres, puis de **Jean-Claude Guillon** (*), **Jean-Marc Delacourt** (**) et **Christian Willer** (**) sur la Côte d'Azur. Pétilante et colorée, sa partition magnifie le terroir méditerranéen en un festival de saveurs. Son *Risotto à la tomate et verveine*, *brochette de gambas poêlées, marinée dans la citronnelle*, le *citron vert* et l'*huile d'olive* est un traque-

nard pour les papilles et sa *tchermola de rouget en marinade de légumes croquants sur une friture d'artichauts violets* un véritable guet-apens... Son talent se conclut sur les notes savoureuses du chef-pâtissier, **Serge Aymami** qui a fait ses classes à l'Ecole Lenôtre de Paris. Et c'est sur la terrasse de pierres entourée d'oliviers, ou près du pool-house où s'élaborent les mets dans la cuisine d'été, que le ballet gracieux de **Sébastien Palet**, le Directeur de la restauration, ritualise un point d'orgue à cette fête du goût. A un jet de pierre précieuse de la Croisette à Cannes, l'arrivée du jeune Chef transalpin confirme la progression entamée par « *Le Jardin* » ces dernières années et l'installe définitivement en tant qu'étape incontournable du circuit des gourmets sur la Côte d'Azur.

L'Hôtel de Mougins

205, avenue du Golf
06250 Mougins - France
Tél: +33(0)4 92 92 17 07
Fax: +33(0)4 92 92 17 08
E-mail : info@hotel-de-mougins.fr
Internet: www.hotel-de-mougins.com





Vers de nouveaux horizons...

Cruise'nFly

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



CRYSTAL CRUISES
The difference is Crystal clear.

GRANDS ESPACES



Holland America Line



WINDSTAR CRUISES
180° FROM ORDINARY

Cruise'nFly

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

Informations : croisieres@cruisenfly.com

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

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



La salle du Restaurant Samesa à Paris © 2010 - Droits réservés - Restaurant Samesa

Samesa à Paris, Vous connaissez ?

Au 13, rue Brey, à deux pas de l'Arc de Triomphe, s'est ouvert il y a deux ans, un restaurant de cuisine italienne traditionnelle et authentique dont on se repasse l'adresse dans le creux de l'oreille. « Samesa veut dire table » en sarde dit son propriétaire, **Claudio Samarrone**, un cuisinier fier d'avoir obtenu son certificat d'études à l'école **Benedetto Croce**, un jour de l'année 1976 ! La route italienne de Claudio se trace en fait dès qu'il est adolescent. Elle sera à son image : originale, haute en saveurs et en couleurs, mais aussi franche et généreuse. Il passe alors par toutes les grandes maisons italiennes de la capitale : *Le Perron dans le 7ème arrondissement, la Pizzeria Del Parco à Sceaux, la Cucina Italiana, Piccolo Mondo à Neuilly, la Fontana sur les Champs Élysées, le Mazzini...* Bref, Claudio connaît la restauration italienne sur le bout des doigts qu'il adore lécher parfois quand elles plongent dans la sauce ! Inutile de dire qu'à sa table, les pâtes sont généreuses et la truffe râpée, éblouissante. « Prenez tous

les plats qui vous feront plaisir ! » lance, d'une voix de ténor, Claudio à l'autre bout de la salle... Tous s'emparent alors de la carte et se concentrent un instant. Au Samesa, sa formule est simple, appétissante et bien conçue. A l'heure du déjeuner, il fera plaisir au client qui ne déboursa pas plus de 17 euros (pour une Entrée + Plat ou Plat + Dessert). Le soir, il lui en coûtera, avant d'aller au cinéma ou même après, 30 euros pour un élégant menu (Entrée + Plat + Dessert). Il faut parler chose sérieuse : Claudio Samarrone relève d'un coup, les manches de son tablier blanc et annonce ses douces spécialités préparées avec amour : *calamaris in guazzetto, uova strapazzate alla bottarga...* Tous ces plats goûteux sont bons, beau et inattendus. Au dessert arrive un feu d'artifices : *le tartufo affogato, le zabaione, le fagotto del pastore...* Voici pour-quoi on aime Samesa.

Samesa

13 rue Brey - 75017 Paris

Réservation : +33 1 43 80 69 34





La salle « Zinc » du restaurant Allard © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

Allard Bistrot de style!

Sans « Allard », Paris ne serait pas Paris... Dans le quartier des grandes écoles et des universités, la porte vitrée du bistrot style Art Nouveau s'ouvre. Claude Layrac, le patron accueille sa clientèle avec plaisir. Dans ce décor 100 % pur jus, les convives se sentent d'emblée comme des poissons dans l'eau ! Deux salles se regardent ! A gauche, voici la salle « du zinc » où l'on y croise des personnalités du monde de la littérature et de la mode. Madame Allard y a laissé son âme. Elle fut cette grande dame de la cuisine bourgeoise, une bourguignonne des années cinquante qui se souvient sans pareil du zinc tant elle cuisina mais aussi tapa dessus en envoyant dans sa gouaille, chaque plat ! A droite, se trouve la salle dite « moderne » avec des gravures qui ornent les murs jaune d'or dans tous ses recoins. *Les banquettes rouges ont vu et continuent à voir le Tout Paris s'asseoir dessus pour y déjeuner, dîner et se régaler à prix tendres ! (autour de 60 euros le soir).* A la carte: escargots de Bourgogne, canard de Chaland aux olives, ris de veau aux morilles crémeuses et chantantes sous la cocotte, à réveiller les papilles ! Pour quelques dizaines d'euros, ici, on se régale encore d'un cassoulet maison, de quenelles de sandre, de belles Saint-Jacques au beurre blanc et pure spécialité de la maison.

La carte est généreuse et invite au bon appétit. Chez Allard, on avant tout, la tradition dans sa forme la plus noble, ce qui signifie pour le chef et pour sa brigade, un produit hissé à la première marche du plaisir. Enfin chez Allard, subsiste pour tous, une même richesse : la cave ! Intarissables les Layrac Père et Fils... quand ils vous parlent sans point d'heure de leurs grands crus. Quelle histoire ce Romanée Conti !... Art de vivre à la française, bonheur des papilles, sourire aux lèvres : tout ce beau monde quitte le restaurant heureux d'y avoir passé le plus agréable des moments.

Allard
1, rue l'Eperon
41, rue Saint-André des Arts
75006 Paris
Tél. : +33 1 43 26 48 23

Brasserie Thoumieux Un rendez-vous parisien très BCBG!

Jean-François Piège a repris le flambeau l'an passé de la célèbre brasserie Thoumieux, rue Saint-Dominique. Pour ne rien cacher : qui n'en était pas étonné ? « Après les Ambassadeurs de l'hôtel de Crillon, comment Jean-François, un ancien élève d'Alain Ducasse, pouvait-il se mettre au piano de cette bistroterie envoyée au fin fond des oubliettes ? »... Décor repensé par les frères Costes, cuisine revisitée par ce grand chef perfectionniste, le meilleur d'une cuisine simple et goûteuse attendait ses gourmards,



La salle du restaurant Louis 2 - Hôtel de la Trémolle à Paris © 2010 - Droits réservés - Hôtel de la Trémolle

ils ne sont pas déçus ! A l'adresse où le voiturier s'empare de votre clé, il s'agit à présent de passer le plus agréable des moments. Et pour les amoureux de petits plats canailles : les pieds de cochon ou la ventrèche de thon seront de nobles classiques. Pour avoir sa table attitrée et son rond de serviette personnalisé, il lui en coûtera tout juste quelques euros...

Brasserie Thoumieux
79 rue saint-dominique
75007 Paris
Tél. : +33 1 47 05 49 75
www.thoumieux.fr

Quand La Trémolle joue l'esprit gourmet...

Au cœur du Triangle d'or, à deux pas des Champs Elysées et de l'avenue Montaigne, Le Louis 2 (restaurant chic de l'hôtel de la Trémolle) séduit de plus en plus de gourmets. Atmosphère retro et esprit contemporain se marient à la perfection dans ce restaurant- Lounge. En cuisine, Yann Frohn, compose une délicate cuisine tout en esthétisme et saveurs : oeufs coques et perles de truffe noire, gambas "Crystal bay" à la vapeur de thé Sencha et nouilles Soba, ou encore magret de canard et ses palets de légumes glacés. Du beau travail!

Hôtel de la Trémolle 4*
Restaurant Le Louis 2
14, rue de la Trémolle
75008 Paris
Tél. : +33 1 56 52 14 00



Château de Breteuil © Droits réservés - Château de Breteuil

Des tables chocolatées au château de Breteuil

Au cœur de la vallée de Chevreuse s'est tenue une exposition prestigieuse de tables chocolatées au château de Breteuil du 2 avril au 30 mai 2010. Cette exposition unique a rassemblé de talentueux créateurs comme Patrice Chapon, Jean Paul Hévin, Pascal Le Gac, Henri Le Roux, Jérôme Lepinay, François Pralus, Hélène Colas, Patrick Roger, Jean-Marc Scribante... Une vingtaine de chocolatiers français au total ont présenté leurs œuvres originales et parfumées dans les salons du château en compagnie des illustres ancêtres de la famille de Breteuil et des protagonistes des contes merveilleux de Charles Perrault. Quand la gourmandise s'associe à l'imaginaire et à l'Histoire, les visiteurs ne peuvent être que surpris et charmés. Ils ont d'ailleurs témoigné leur enthousiasme en nombre puisque 35 000 visiteurs se sont rendus à Breteuil pour ce voyage... chocolaté.

Château de Breteuil
Choisel- 78460 Chevreuse
www.breteuil.fr
contact@breteuil.fr
+33 1 30 52 05 02

Plaisirs des sens

de *Peter Goossens*

par Jérôme Chapman

© 2010 - Droits Réservés - Jean-Pierre Gabriel



Peter Goossens © 2010 - Droits Réservés - Peter Goossens - Hof van Cleve - Jean-Pierre Gabriel

Peter Goossens, 3 étoiles au Guide Michelin 2010, a été formé à l'école hôtelière *Ter Duinen* à Coxyde, suivi de 4 années chez *Lenôtre* à Paris (1983-1987). C'est en 1987, de retour au pays, qu'il fait la reprise, à Kruishoutem (*entre Courtrai et Gand*) dans les Ardennes flamandes, d'une ancienne ferme transformée en brasserie qui deviendra le restaurant Hof van Cleve. Au fil des ans, il se lancera, avec talent, dans la cuisine gastronomique pour obtenir sa première étoile en 1994 et la seconde en 1998. En 2004, le *GaultMillau* le note 19,5/20 et il est nommé Chef de l'année. C'est le début de sa consécration. La 3^e étoile Michelin viendra en 2005. En 2007, il entre 23^e au top 50 des meilleurs restaurants du monde pour finir parmi les 20 premiers en 2010. Ce « *bekende Vlaming* » (*Flamand connu*) fait partie des meilleurs chefs du monde. Dans son restaurant de 40 couverts en pleine campagne, Peter Goossens cultive sa créativité entre modernisme et classicisme, avec une cuisine, sans cesse en évolution, mariant esthétique dans l'assiette, produits de haute qualité et belles saveurs à chaque saison. Il incarne la renaissance de la gastronomie belge...



© 2010 - Droits Réservés - Jean-Pierre Gabriel





Peter Goossens cultive sa créativité entre modernisme et classicisme, avec une cuisine, sans cesse en évolution, mariant esthétisme dans l'assiette, produits de haute qualité et belles saveurs à chaque saison. Il incarne la renaissance de la gastronomie belge...



© 2010 - Droits Réservés - Jean-Pierre Gabriel

© 2010 - Droits Réservés - Jean-Pierre Gabriel





© 2010 - Droits Réservés - Jean-Pierre Gabriel



Son menu *"Innovation et Tradition"* est parfait pour découvrir ses créations: « homard de l'escaut de l'est, chou-fleur, roquette, vadouvan » ; « bar de ligne, brocoli, poireau, coques » ; « sole de la mer du nord, aubergine, curry colombo, couscous » ; « asperges blanches "belge", petits-pois, cresson, oeuf de caille » ; « côte de veau "corrèze sous la mère", épinard, jeunes oignons et mozzarella » ; « fraises "gariguettes", verveine, yaourt, citron » ; « macaron chocolat "chua", thé hammam, vanille, amandes » et chocolats et mignardises. A cela on ajoute une belle carte de vins et eaux de vie (proposée par l'excellent sommelier Pieter Verheyde), un service jeune et efficace... Il n'en faut pas moins pour savoir que le bonheur est ici, à Hof van Cleve. Merci Peter!

Hof van Cleve **Peter Goossens**

Riemegemstraat 1 B - 9770 Kruishoutem - Benelux

Tél.: +32 (0) 9 383 58 48

E-mail: info@hofvancleve.com

Internet: www.hofvancleve.com

Fermé 2 semaines Pâques, dernière semaine juillet,
2 premières semaines août, fin décembre-début janvier,
dimanche et lundi

Menu Lunch: 95 euros (150 euros avec les vins)

Menu "innovation et tradition" (5 serv.):

175 euros (250 euros avec les vins)

Menu Dégustation (7 serv.):

205 euros (290 euros avec les vins).

Carte:

140 à 265 euros

















La salle du Caelis © 2010 - Droits Réservés - Carlos Allende

Caelis by Romain Fornell

Romain Fornell a enfin ouvert les portes du Caelis pour le plus grand plaisir des gourmets catalans. Situé dans l'un des plus célèbres et prestigieux hôtels de Barcelone, le restaurant avait fermé durant les deux ans de travaux de l'hôtel.







© 2010 - Droits Réservés - Carlos Allende

*Après deux
de fermeture pour
travaux... Le Caelis
de Romain Fornell
ouvre à nouveau
ses portes.*

En effet, l'hôtel *El Palace*, propriété du Groupe Husa, a fait une grande cure de jouvence. Plus de 35 millions d'euros ont été investis pour faire de cet hôtel (*étant devenu vestute au fil des ans*), l'un des plus beaux palaces de Barcelone. Le résultat est une réussite époustouflante. Dirigé par Joan Valls, *El Palace*, est devenu un lieu haut de gamme d'un raffinement extrême. Le restaurant Caelis (*1 étoile au Michelin Espagne avant sa fermeture*) a de nouveau ouvert ses portes à la fin

mai. Ainsi Romain Fornell, chef et propriétaire, peut enfin reprendre son travail aux fourneaux. Formé dans de belles maisons (*Taillevent*) et auprès de grands chefs (*Michel Sarran, Alain Ducasse ou encore Jean-François Piège entre autres*), Romain Fornell, jeune chef de cuisine trentenaire, est un homme de passion. Il fût le plus jeune étoilé de France en 2001 et son parcours est éloquent. Associé au Groupe Husa (*groupe hôtelier possédant plus de 250 établissements en Espagne*),

Romain Fornell a su, en quelques années, s'affirmer comme un des chefs les plus talentueux de la capitale catalane. C'est en 2004 qu'il ouvre le Caelis dans l'enceinte de l'hôtel *El Palace* (*anciennement le Ritz*). Romain Fornell a toujours aimé créer l'émotion gourmande dans l'assiette. Ainsi pour lui, chaque saison est une occasion unique pour concevoir un festival créatif sans limite. Assisté d'une solide équipe autour du piano, Romain Fornell ose des alchimies de saveurs et textures fort







© 2010 - Droits Réservés - Carlos Allende

Romain Fornell marque de son empreinte gourmande l'esprit des lieux et même du quartier, avec, à quelques enjambées de l'hôtel, la fameuse Maison du Languedoc Roussillon (dont il est propriétaire aussi), enclave gourmande française fort réputée à Barcelone.

originales avec un talent habile. On a toujours mémoire ses grands classiques: « yaourt, foie gras, cacao, muesli de fruits secs », « langoustine, cuite, refroidie, champignons et eau de mer », « truffe noire *Mélanosporum*, l'œuf frit, patate ratte, mies de pain » ou encore « cochon de lait de Ségovie croustillant, pommes granny smith, jus caramélisé ». « Du grand Art! » s'écriaient les clients à chaque service. On n'oubliera pas non-plus l'exemplaire service en salle, géré avec Maestria par sa nouvelle brigade. A cela

on ajoute une carte de vins de haute volée (*issus d'une cave riche de 450 étiquettes du monde entier*), le bonheur est garantie dans la belle salle *Grande Epoque* avec son lustre géant... Et si vous êtes client de l'hôtel El Palace, c'est toujours Romain Fornell qui vous enchantera avec ses belles saveurs dans les nombreux et différents salons de l'hôtel et même en chambre avec le room service. Entouré d'un état-major de collaborateurs fidèles et efficaces tel *Alain-Pierre Béntéo* (*directeur de la restaura-*

tion pour le Caelis et l'hôtel El Palace), Romain Fornell marque de son empreinte gourmande l'esprit des lieux et même du quartier, avec, à quelques enjambées de l'hôtel, la fameuse *Maison du Languedoc Roussillon* (*dont il est propriétaire aussi*), enclave gourmande française fort réputée à Barcelone. Romain Fornell est aussi à Paris où il a ouvert en novembre dernier, *le Comptoir del Mar* avec *Jacques Morel*... Chef de talent, Romain Fornell n'en est pas moins un habile homme d'affaire.

Caelis - Hotel El Palace
Gran Via Corts Catalanes 668
08010 Barcelona
Tél. : +34. 93 510 12 05
Carte, 48 à 95 euros







QUAND JEAN-YVES LEURANGUER

Par Jérôme Chapman

A plus de 1.000 couverts par jour, il est le garant d'une qualité irréprochable.



Jean-Yves Leuranguer © 2010 - Droits Réservés - Fouquet's Paris - Groupe Lucien Barrière

Sur les Champs Elysées, siège l'élégant et légendaire Fouquet's (*créé par Louis Fouquet en 1889*), figure emblématique des brasseries de luxe parisiennes. Propriété du Groupe Lucien Barrière depuis 1998, le Fouquet's devient (*en 2006*) hôtel de luxe comprenant 4 restaurants, deux bars et un spa (*sous les Champs Elysées*), complètement rénové par le célèbre décorateur Jacques Garcia. Entre-temps (2003), Jean-Yves Leuranguer fait son entrée au Fouquet's Paris, après avoir dirigé avec succès les cuisines de la *Palme d'Or de l'hôtel Martinez* à Cannes auprès de Christian Willer (2 étoiles Michelin). Meilleur Ouvrier de France 1996, Chevalier de l'Ordre National de Mérite et Compagnon du Tour de France, Jean-Yves Leuranguer, réinvente en toute créativité la cuisine du Fouquet's en la dédiant aussi à son père spirituel Christian Willer, et en y mettant toute sa passion et son talent.

CUISINE LE FOUQUET'S



Le Diane © 2010 - Droits Réservés - Fouquet's Paris - Groupe Lucien Barrière

Homme d'expérience et chef aguerri, Jean-Yves Leuranguer dirige 70 personnes dont 60 cuisiniers et 10 pâtisseries... pour servir en moyenne 1.000 couverts par jour, entre la brasserie, le restaurant gastronomique Diane (*au 1^{er} étage*), le Fouquet's (*brasserie, côté Champs Elysées*), le restaurant du Fouquet's (*côté avenue Georges V*), le Joy (*pour les petites faims - au 1^{er} étage*) et tout le room-service de l'hôtel Fouquet's. Côté bras-

serie, Jean-Yves Leuranguer régale midi et soir nombre de personnalités des médias, du cinéma et de la politique entre autres... Ainsi « *incontournables du Fouquet's* » et cuisine traditionnelle de belle envolée, séduisent tous les palais avec subtilité et raffinement : *Risotto Arborio Robert Hossein* ; « *Ravioles de homard Jean Todt* » ou encore « *Filet de daurade royale Charles Aznavour* », on aime ! Ici la célébrité se

joue avec bonne humeur dans l'assiette à coup de belles recettes et clins d'œil « *people* ». Côté haute gastronomie, c'est surtout au restaurant Diane que Jean-Yves Leuranguer exprime le summum de sa finesse culinaire avec un festival de belles saveurs dans le plus grand respect des produits de saison : « *tourteau en raviole, pousses d'épinards, écume de crustacés* » ; « *homard bleu de Bretagne, purée de petit-pois et cromes-*

quis, vinaigrette tandoori-masala » ; « *turbot de ligne, croustillant de pommes de terre, purée et fondant de céleri, jus de truffe* » ou encore « *mignon de veau, fondant de pied, légumes printaniers, pommes au jus* »... Bonheur gustatif garanti ! Si Jean-Yves Leuranguer est un peu et beaucoup le chef des stars. Ses vrais stars à lui sont surtout et avant tout poissons, viandes, légumes et fruits... Il les met en scène dans l'assiette à chaque service... (*merci à ses*



© 2010 - Droits Réservés - Fouquet's Paris - Groupe Lucien Barrière



© 2010 - Droits Réservés - Fouquet's Paris - Groupe Lucien Barrière



Une des chambres de l'hôtel Fouquet's © 2010 - Droits Réservés - Fouquet's Paris - Groupe Lucien Barrière

bons fournisseurs comme par exemple l'excellente Maison Balicco dans le sud-est de la France). L'œuvre gourmande éphémère ne vivra que le temps de quelques bouchées... lors d'un repas chic et convivial, pour le plus grand bonheur du convive. Si Jean-Yves Leuranger a su créer l'âme gourmande des lieux, on n'oubliera pas que le Fouquet's, est devenu aussi, depuis l'automne 2006, un

palace composé de 107 chambres (dont 40 suites extravagantes) et d'un spa de 750 m², offrant luxe et raffinements d'exception au cœur de la capitale française. Membre des « *Leading Hotels of the World* », le Fouquet's est le premier palace parisien à s'être vu décerner 5 étoiles. Géré avec Maestria par Eric Boonstoppel, le directeur général, le Fouquet's, reste l'un des lieux incontournables

du Tout-Paris pour déjeuner, dîner, boire un verre à l'Escadrille, au Bar le Lucien (sur les musiques de Béatrice Ardisson) ou bien séjourner à l'hôtel. Jean-Yves Leuranger peut se réjouir, à plus de 1.000 couverts par jour, il est le garant d'une qualité irréprochable. Bravo chef! Ainsi la légende Fouquet's peut continuer entre Champs-Élysées et avenue Georges V dans l'élégance, le « *people* » et l'esprit gourmand.

FOUQUET'S Hôtel Fouquet's Barrière

Tél. +33 140 696 000

Fax. +33 140 696 005

99, avenue des Champs Élysées

46, avenue Georges V

75008 Paris - France

E-mail:

reservationsfouquets@lucienbarriere.com

Internet: www.fouquets-barriere.com

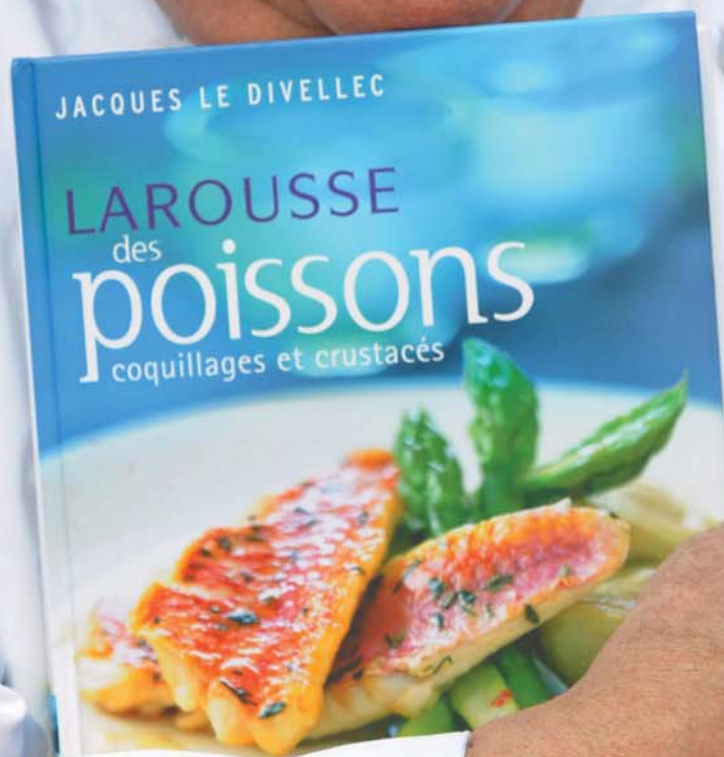


© 2010 - Droits Réservés - Fouquet's Paris - Groupe Lucien Barrière



© 2010 - Droits Réservés - Fouquet's Paris - Groupe Lucien Barrière

Divellec



Paris - France

un marin au long cours

JACQUES LE DIVELLEC

par Michèle Villemur

« Le homard à la presse », vous connaissez ? Unique détenteur d'une presse à homard exécutée par un *Meilleur Ouvrier de France de la maison Christofle*, l'engin en argent pèse 40 kilos à lui tout seul. Il trône dans le restaurant gastronomique de Jacques Le Divellec, non loin de l'Esplanade des Invalides. Depuis 1983, le rideau en velours bleu s'ouvre et se referme au bon vouloir de son exigeante clientèle. Pour rester dans la gamme des bleus, une mise en avant s'impose : un chef, un lieu : Jacques Le Divellec, cet homme hors pair, ce marin passionné par son métier. « *Moi, lâcher la barre ? Jamais sinon par la force des harpons !* »... Son restaurant est en effet, à la fois ce chalutier, un yacht élégant... jusqu'au caïque grec dans lequel vient se réfugier le monde entier. « *A ma table, viennent s'asseoir les politiques, les journalistes, des personnalités de tous bords et autres hôtes de passage !* » confie Jacques, 78 ans, regard plus doux qu'un ange. Dans le quartier des ambassades, les caisses contenant d'exceptionnels produits de la mer débarquent dès la première heure, elles filent dans les cuisines. Saint-Pierre, cabillaud,

Saint-Jacques et crustacés frétille dans les casseroles avant de se faire croquer sous la fourchette du gourmand. Et il n'en manque pas chez Le Divellec ! Ici, le poisson se déguste sans arêtes tel ce merveilleux rouget Barbet cuit au four avec un filet d'huile d'olive et disposé sur une assiette colorée de mousse d'épinards, persil et cresson ! « *La cuisson du poisson est un vrai métronome : elle se surveille à la seconde près. voyez ces poissons, ils pèsent 150 g et donc se rôtiront 4 minutes, et pas une de plus !* » dit le maître cuisinier qui a appris à cuisiner grâce à son père, un marin de carrière, l'œil tourné vers les grands océans. Petit, Jacques Le Divellec interroge tous ceux qui traînent sur le port. Les pêcheurs sont ses interlocuteurs... combien de secrets de la mer saura-t-il recueillir... Sa grand-mère, une cuisinière experte, lui apprend le reste, c'est-à-dire le plus important : l'amour de la cuisine, et du poisson en particulier. « *Savoir observer reste un art* », lui dit-elle... « *Mettez-y une pointe de curiosité, une cuillère d'imagination pour assaisonnement et ce, dans le but de mieux savoir encore !* » confie le grand chef.

Jacques Le Divellec est un chef talentueux, moqueur qui adore rire parfois dans sa barbe en regardant le Tout Paris défilier. Les amis sans chichis ont évidemment, leur rond de serviette, chez lui. Placée en bout de salle, protégée à l'abri des regards par un paravent, la table du chef peut, de par chaque angle, contrôler tout ce qui se passe.



Les rouges © 2016. Droits réservés - Vincent Appollant



© 2016. Droits réservés - Jacques Le Divellec



© 2016. Droits réservés - Jacques Le Divellec





© 2010- Droits réservés - Jacques Le Divellec

Jacques Le Divellec suit les cours de l'Ecole Hôtelière de Clermont Ferrand, CAP et Brevet Hôtelier en poche, il prend en gérance un premier restaurant à Paris avec deux copains. A La Bressane, on déplie avec joie son rond de serviette... Mais, hélas, la gérance est de courte durée, alors le passionné entre dans un univers où « tout reste à découvrir » : une rôtisserie sur les Grands Boulevards... Ensuite ? Pourquoi ne deviendrait-il pas réceptionniste à l'Hôtel Lapérouse ! La boucle est bouclée. Après son service militaire dans la Marine Nationale comme cuisinier du Maréchal Juin à Fontainebleau, Jacques Le Divellec entre comme cuistot au restaurant Le Grand Vefour, sous la férule de Raymond Olivier, père de la cuisine moderne. Apprendre à ses côtés l'élaboration d'une sauce n'est pas une mince affaire, mais forcément un chef d'œuvre ! En 1958 Jacques Le Divellec retourne à La Rochelle. Il achète un café hôtel restaurant baptisé : *Le Chat Noir* situé sur le Quai Valin, face au vieux Port. Le Chat Noir devient immédiatement *Le Yatchman*. Quel gourmand de la mer ne s'y réfugierait pas pour goûter à la bonne table et refaire le monde autour de vins d'excellence (particulièrement les blancs). En 1962, Jacques Le Divellec obtient une première étoile au Michelin. Dix ans après, Le Yatchman s'agrandit. Naît un autre resto tout aussi gastronomique : *Le Pacha*.

Jacques Le Divellec, « *touche à tout* », voyageur infatigable n'a de cesse que de vouloir naviguer sur la grande bleue et si possible, très loin. En 1972, il organise des semaines gastronomiques à l'invitation des établissements hôteliers internationaux. « Expliquer, raconter

notre cuisine régionale française ne fut pas chose aisée, surtout à cette époque ! »... La chaîne Hilton International le couronne : Ambassadeur-Conseiller culinaire. Avec sa nouvelle casquette, -le plus extraordinaire des couvre-chefs-, il voyage en Europe : Copenhague, Munich, Bruxelles, Genève, Oslo, Madrid et Istanbul. Il s'envole aux Etats-Unis. « *J'aime apporter à mes petits plats la touche gourmande du pays dans lequel je me trouve et parfois ma touche bien française : voyez ce homard breton !* ». En effet le homard breton à la queue légèrement bleue que s'apprête à cuisiner le chef est de grande fraîcheur et possède, cela va de soit ses deux pinces. Le homard sera alors coupé cru puis poêlé côté chair dans un filet d'huile d'olive avec une noisette de beurre. Ensuite, il le flambera au cognac. Jacques fera mousser à part le beurre avec de l'échalote et de l'estragon hachées, du vin blanc et de la crème. Une fois réduite, elle accompagnera à merveille le homard chaud servi comme le client en raffole.

Nouvelle Orléans, New York, de Montréal et Toronto, Jacques Le Divellec marie voyage et cuisine qu'il explique dans les règles de l'art. En Asie, à Singapour, Hong-Kong, Taipei, Tokyo, Séoul et Bangkok et sur d'autres continents : du Maghreb jusqu'à l'Afrique Noire, il enfle sa veste à la carrure internationale ! Elle formera le grand chef que nous aimons aujourd'hui. Deux étoiles tombent en 1978. Jacques Le Divellec n'a plus de preuves à fournir auprès de ceux qui aimeraient le connaître. Il cuisine toujours avec amour, avec ce même état d'esprit de bonheur qui le qualifie. Chacun poussera la porte de l'établissement et le constatera : il est là et il cuisine ! « *Deux étoiles, une étoile... le*

client connaît mon travail, il sait comment il sera servi ! »... « *J'ai donné à mon restaurant, mon nom car j'avais envie de témoigner tout le respect que j'ai vis-à-vis du client !* » dit celui qui a su s'entourer d'une brigade on ne peut plus professionnelle. Ajoutez à cela, de la simplicité, de la gentillesse et beaucoup d'attention. Jacques Le Divellec a été choisi cette année par la Ville de Périgueux pour être le parrain du prochain Salon International du Livre gourmand. « *J'en suis très honoré !* » dit celui qui ajoute une millième référence à son palmarès. Jacques Le Divellec est un chef talentueux, moqueur qui adore rire parfois dans sa barbe en regardant le Tout Paris défilé. Les amis sans chichis ont évidemment, leur rond de serviette, chez lui. Placée en bout de salle, protégée à l'abri des regards par un paravent, la table du chef peut, de par chaque angle, contrôler tout ce qui se passe. Le mur miroir est là et le bon déroulement du service, aussi ! Jacques Le Divellec est un marin averti... La mer n'est cependant jamais calme, il sait bien souvent qu'elle camoufle un volcan endormi. Enfin, ce formidable scoop : demandez à Jacques Le Divellec de vous commenter la tête de veau à la tortue qu'il cuisine.

Bravo, marin, on aime ces multiples cordes à votre arc !

Jacques Le Divellec

107, rue de l'Université (angle rue Fabert).
75007 - Paris - France
Tél. : + 33 1 45 51 91 96
Fax. : + 33 1 45 51 31 75
Internet: www.le-divellec.com



Nice - France Mourad Dougui

Cuisine plein soleil

par Jérôme Chapman

De sa Tunisie natale, Mourad Dougui nous a apporté toutes ses belles inspirations culinaires illuminées de mille et une couleurs et saveurs. Issu d'une modeste famille de cinq enfants, Mourad Dougui a investi toute sa passion pour devenir chef de cuisine, en passant par tous les échelons du métier. Son rêve, il le finalise au NH Hôtel à Nice, 16 ans après ses débuts en qualité d'aide-cuisinier. Créatif passionné, grand admirateur de Marc Veyrat, Joël Robuchon et Ferran Adria, Mourad Dougui n'a pas son pareil pour signer de belles recettes gorgées de soleil et d'épices. C'est au restaurant L'Oliveraie (NH Hôtel à Nice) que Mourad Dougui dresse sa table gourmande.





La langoustine en vedette, fenouil farcies aux trois pommes et mousse d'asperges vertes © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman





Mourad Dougui et son équipe © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

A chaque saison, Mourad Dougui n'hésite pas à tester de nouvelles saveurs, au travail comme à la maison, sans jamais renier ses riches souvenirs gourmands ensoleillés de saveurs d'Orient.

C'est à sa grand-mère tunisienne que Mourad Dougui doit sa passion de la cuisine. Ainsi son initiation aux belles saveurs, s'est faite à la maison de famille, alors qu'il était tout enfant, lorsque sa grand-mère lui préparait moult plats typiques de sa région. Entre Mloukhia (ragoût de viande), Molokheya, Bricks d'agneau, tajines, Broudou Khodhra (Potage de légumes) et bien d'autres recettes tradition... toutes ses belles inspirations ont su éveiller l'âme gourmande du

jeune petit Mourad. Ainsi, aujourd'hui, au restaurant L'Oliveraie, il propose une cuisine fusion mariant couleurs et saveurs de la grande Méditerranée comme les excellentes « roules de sole parfumée au raz el hanouth, et cheveux d'ange » ou encore le « canon de filet de loup aux épinards et carotte nouvelle, perle de tomate cerise et vinaigre balsamique », de purs petits délices. C'est dans un petit recueil qu'il garde précieusement à la

maison, que Mourad a noté toutes les meilleures recettes de sa grand-mère. La carte du moment est aussi propice à d'autres inspirations où créativité et savoir-faire: La montée du plaisir « Tout en légumes Balicco » (avec les légumes de la maison Balicco, un des meilleurs fournisseurs en fruits et légumes primeur du Grand Sud-est), « entremet de crustacées, légumes de pays frais de poivron de rouge », « langoustine en vedette, fenouil farcies aux trois



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



« La montée du plaisir Tout légumes Balicco » © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

De sa Tunisie natale, Mourad Dougui nous a apporté toutes ses belles inspirations culinaires illuminées de mille et une couleurs et saveurs telle La montée du plaisir « Tout en légumes **Balicco** », un vrai régal!



Déclinaison de fruits, et mousse de ricotta parfumé à la grenadine © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Mourad Douqui et Jacques Le Driess © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Mourad Douqui et Jacques Le Driess © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Mourad Douqui et Jacques Le Driess © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

Mourad Dougui

Cuisine plein soleil

pommes et mousse d'asperges vertes » ou « entremet de crustacées, légumes de pays frais de poivron de rouge ». Pour cet aficionado de Marc Veyrat, Joël Robuchon, Jacques Le Divellec, Jacques Chibois et de Ferran Adrià, l'art culinaire est sacré, la mémoire du geste et des sens primordiale. Mourad Dougui a ainsi fait du *bon goût* son crédo. A chaque saison, Il n'hésite pas à tester de nouvelles saveurs, au travail comme à la maison, sans jamais renier ses riches souvenirs gourmands ensoleillés de saveurs d'Orient. Ainsi sa culture méditerranéenne lui fait souvent privilégier les produits locaux qu'il assemble et cuisine selon son humeur et au gré du moment. *« J'aime les belles couleurs et les senteurs du produit frais. Et je suis très heureux quand mes fournisseurs me livrent de superbes produits, comme la Maison Balicco, qui chaque jour m'apporte un bonheur immense avec de superbes fruits et légumes, j'adore »* nous confie Mourad. Pour Mourad et son équipe dévouée et motivée: Makram Raouafi (son second en cuisine), Zouhaier Herzie et Cédric Mebunesha (ses chefs de partie), chaque jour est un nouveau challenge afin de satisfaire la clientèle du restaurant, entre créativité et tradition, le tout à prix doux. *« La décoration du restaurant qui a été complètement revue dans un esprit contemporain, nous a aussi apporté un plus »* - confirme Mourad. *« Il y a plus de deux ans, le groupe hôtelier espagnol NH a implanté son premier hôtel "4 étoiles" en France en faisant l'acquisition de l'ancien Sofitel, à 2 pas du Palais des Expositions. Pour cette chaîne hôtelière madrilène, qui possède plus de 330 hôtels dans le monde, ce premier hôtel en France tient lieu de symbole dans l'une des grandes capitales du tourisme européen. Pour moi, ce poste de chef exécutif est un vrai challenge qui me permet de mettre à contribution, tous les jours, mes compétences au restaurant l'Olivieraie et en «banqueting». Le Groupe NH, qui a investi de gros capitaux dans l'hôtel et le restaurant qui ont été complètement renouvés et re-designés, nous a mis à disposition un très bel outil de travail et je suis très motivé! »* rajoute Mourad Dougui.

L'Olivieraie

NH Hôtel Nice

Route d'Orgon

2-4 Parvis de L'Europe 06300 Nice - France

Tél. +33 (0) 492 00 80 00

Fax. +33 (0) 493 26 27 00

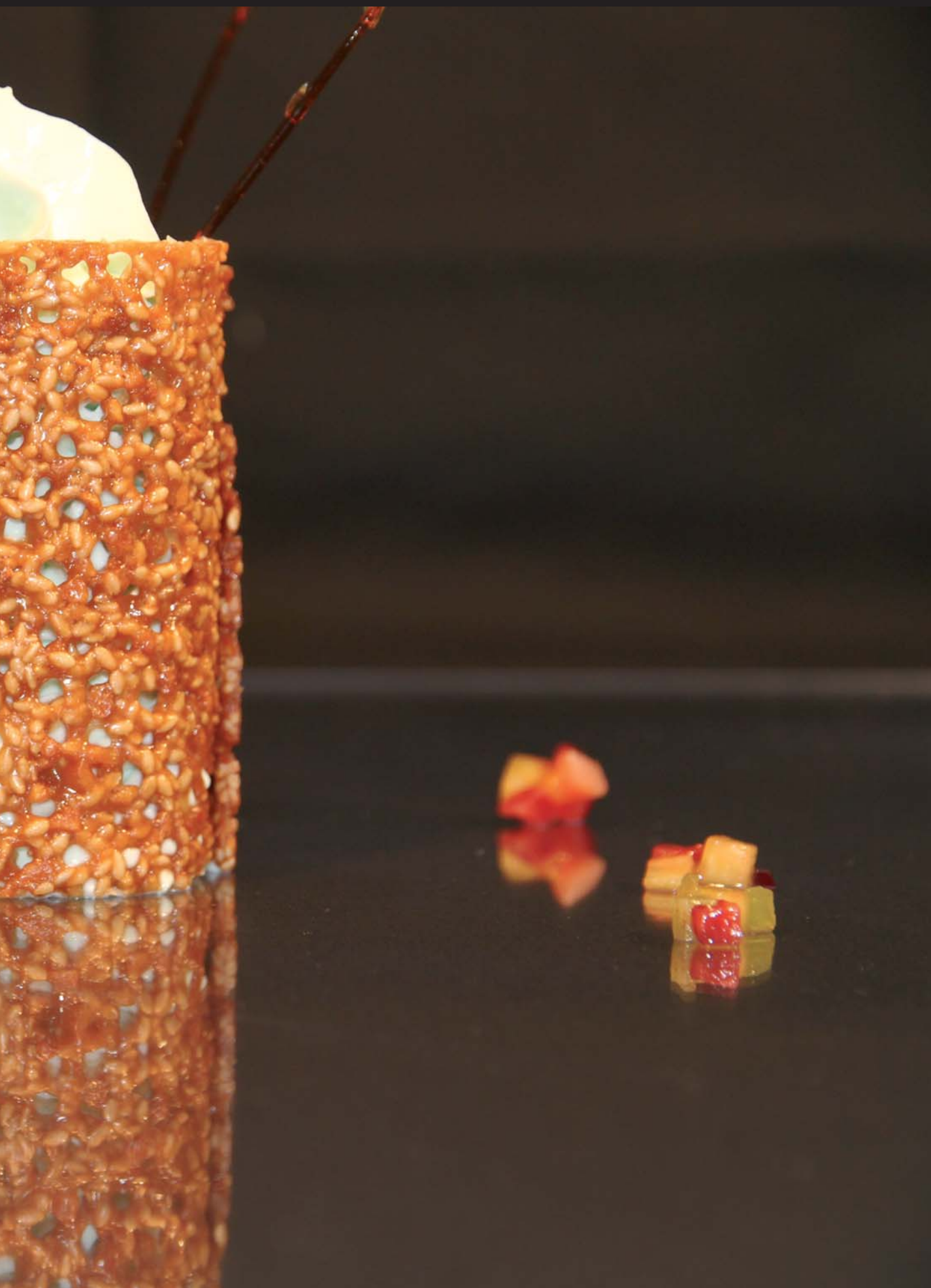
www.nh-hotels.com



Mourad Dougui et Marc Veyrat à Ajaccio © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chagnon



La tour magique au sésame, fruits exotique, et coulis à la mangue © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman





Perpignan - France

Le Clos des Lys

FRANCK SÉGURET

par Jérôme Chapman

C'est en 1991, que Jean-Claude Vila et son épouse Marie Josée ouvrent le Clos des Lys à Perpignan. Un superbe établissement dans un parc paysagé avec salles de banquets, cuisine et laboratoire traiteur. Jean-Claude Vila n'est pas un inconnu, mais un des meilleurs traiteurs de France (adhérent au S.T.F.O.R - Syndicat des Traiteurs de France, Organisateur de Réceptions). Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française, Maître Cuisinier du Monde, Disciple d'Escoffier entre autres, Jean-Claude Vila est passé maître dans l'art des réceptions et de l'événementiel jusqu'à 3.000 personnes. C'est en 1994 que Franck Séguret entre en scène au Clos des Lys. Ce jeune et talentueux chef de cuisine et beau-fils de Jean-Claude, formé chez Michel Bras à Laguiole (pendant 4 ans) et chez les frères Pourcel à Montpellier, prend en charge la direction des cuisines avec Jean-Claude Vila... Il forme ensemble un tandem de haute volée... avec un crédo commun: « Faire plaisir à leurs clients » et ils y réussissent parfaitement. Franck Séguret, comme son beau-père, est un grand passionné du métier, sa formation de

chef pâtissier, lui a apporté en plus une grande sensibilité pour les moindres détails de saveurs et de présentations dans l'assiette... « Ici au Clos des Lys, nous utilisons les meilleurs produits de chaque saison en respectant les rythmes de la nature, ainsi que ce soit dans notre restaurant ou en prestation de réception pour des centaines de personnes, la qualité est toujours présente. Nous avons tout récemment investi plus de deux millions d'euros dans une nouvelle cuisine en faisant appel à la société Garcia & Casademont, l'un des meilleurs cuisinistes européens. Et ma nouvelle cuisine est vraiment fantastique. Un superbe piano, des meubles en inox sans jointures, une plancha, des plaques cuissons à induction, un grill à bois et surtout des tiroirs à régulation d'humidité. Ses tiroirs me permettent, lorsque une viande a été braisée par exemple, de lui garder son moelleux en évitant qu'elle se dessèche... et elle peut se reposer avant d'être servie, c'est top! J'utilise aussi les techniques « sous vide et basses températures », très pratique dans notre métier. On peut faire rimer quantité et qualité.

Situé à Perpignan, le Clos des Lys est des meilleurs traiteurs de France. Ce superbe établissement, avec restaurant gastronomique, salles de banquets, cuisine, laboratoire traiteur et école de cuisine, est niché dans un agréable parc paysagé. Entre restaurant gastronomique et réception sur place, Franck Séguret, formé chez Bras à Laguiole, signe une cuisine de belle envolée, respectant les rythmes de la nature... et les belles saveurs.



© Le Clos des Lys - 2010



Franck Séguret et Jean-Claude Vila © Le Clos des Lys - 2010





La Brandade par Frank Séguret © 2010 - Droits réservés Le Cordon Rouge



La Langoustine par Frank Séguret © 2010 - Droits réservés Le Cordon Rouge







Le Tulle Françoise de Franck Séguret © 2010 - Droits réservés Le Clos des Lys



Chez nous, les clients peuvent manger au comptoir, face à la cuisine, ou en salle. Entre traditions locales françaises et catalanes, nous cuisinons devant le client... Plancha, induction ou feu de bois (cheminée dans la salle du restaurant), les gourmets aiment... Nous avons mis en place des menus à prix attractifs à 39,49, 65 et 79 euros, ainsi on peut y déguster entre autres « la pressée de queue de homard à la brunoise de mangue et magret fumé, tartare de ses pinces, vinaigrette au citron » ; « le rouget, planché, tartiné de noix, crevettes au jus de citronnelle, pommes fondantes » ou encore « le pigeonneau, rôti sur coffre à la fleur de sel, terrine gourmande de ses cuisses au foie gras ». En annexe, de notre activité de restaurateur et traiteur, nous avons ouvert aussi une école de cuisine pour le grand public... avec du matériel de ménage... les gens peuvent ainsi reproduire les recettes chez eux en toute simplicité... C'est un grand succès! » nous confie Franck Séguret. Ainsi va l'art du bien recevoir au Clos des Lys. Une très belle maison animée par de grands professionnels.

Le Clos des Lys

660, chemin de la Fauceille

66000 Perpignan -France

Tél.: +33 4 68 56 79 00

E-mail : contact@closdeslys.com

Site internet: www.closdeslys.com

Menus: 39,49,65 et 79 euros

La superbe cuisine Garcia & Casademont installée au Clos des Lys © 2010 - Droits réservés Clos des Lys









© 2010 Droits réservés - Prunier Paris



© 2010 Droits réservés - Prunier Paris



© 2010 Droits réservés - Prunier Paris



© 2010 Droits réservés - Prunier Paris



Paris - France

PRUNIER

par Michèle Villemur

Un rendez-vous mythique



© 2010 Droits réservés - Prunier Paris

« Depuis 1970, Yves Saint Laurent envoie ses vœux sous forme d'œuvres originales construite autour du mot « Love » » raconte Pierre Bergé qui se trouve justement en train de déjeuner au fameux restaurant Prunier, un lieu situé dans l'avenue Victor Hugo (*angle rue Traktir*) et qui lui appartient. Ici, le décor Art déco n'a pas pris une ride, il s'inscrit à l'histoire tout comme sa gastronomie ! Au rez-de-chaussée, les habitués du quartier et bien sûr, tous les gourmands aiment retrouver leur coin personnel, que ce soit au bar ou autour de tables que de somptueux lustres en cristal éclairent... Déjeuner ou dîner dans ce Paris des Années folles est un rêve que personne ne peut oublier !

A la carte, trône une autre perle, pendant quasiment tous les mois de l'année, il s'agit d'une huître exceptionnelle et la reine de Méditerranée se nomme *Tarbouriech*. On la sert par six ou par douze dans des assiettes octogonales blanches et bleues à l'effigie d'animaux marins. Ces assiettes furent en vérité dessinées en 1932 par Mathurin Méheut. Elles eurent tant de succès qu'elles sont aujourd'hui rééditées. A la carte ou au menu, l'huître de couleur rose nacré est mise à l'honneur par Renata Dominik, le chef qui œuvre au restaurant. Pendant 36 mois, la chair hautement qualitative de l'huître, grandit dans l'eau des étangs de Thau, près de Sète. Comme chacun sait, ces étangs respectent rigoureusement une

richesse écologique rimant avec bio diversité. L'hippocampe emblème du lieu, connaît évidemment l'histoire de l'huître car il la côtoie au quotidien ! « *Le centaure de Thau* » se complet à lui fournir ses délicieux arômes de noisette et de champignon doré... Délicatement iodée, l'huître se cultive selon une méthode de culture dite de « collage ». On fixe les jeunes huîtres par une corde suspendue au-dessus des étangs, ce qui lui confère d'étranges allures de fantôme... On les sort ensuite de l'eau. Elles « s'exodent » jour après jour au bon vouloir des rayons du soleil puis elles se laissent tranquillement grandir à l'air libre. Charnues, les huîtres de Tarbouriech s'emparent alors d'un rose perlé et d'une nacre irisée à donner envie d'emporter les coquilles pour les porter en bijoux ! Bien entendu, à la carte du restaurant Prunier, figurent bien d'autres d'autres surprises gourmandes : les noix de Saint-Jacques servies avec des macarons aux algues Nori, un chaud-froid de homard au caviar « Love », du Turbotin aux épices d'Orient accompagné d'une mousseline de topinambour. Et pour terminer : l'assiette gourmande « *Tout chocolat* » réglera tout comme le petit « baba » ! Romances, dîners en amoureux, déjeuners d'affaires, Prunier met les plus belles cordes à son arc pour plaire au gourmet. Ici, les produits sont rares... « *C'est dans ce lieu d'exception, qu'Emile Prunier, un extravagant industriel de la période des*

Années Folles créa une demande forte directement liée à la pêche et la production du caviar en Aquitaine ! » confie à son tour, le directeur de salle. Depuis 90 ans, au bord des trois rivières qui se jettent dans l'estuaire de la Gironde, la *Manufacture Prunier* a su perpétuer la tradition de l'élevage de l'Acipenser Baeri de Sibérie, un esturgeon qui a su remarquablement s'adapter. « *A l'âge d'environ 8 ans, il mesure déjà près de deux mètres de longueur et il offre ses œufs exquis, de couleur anthracite, légèrement dorés* ». La manufacture s'en empare, elle sait qu'il faut les traiter avec amour et minutie. Chez Prunier, les vins d'accompagnement aux desserts, porteront les noms de Jurançon moelleux, *Château Haut Bergeron*, *Château d'Yquem* 98, *Porto Ramos Pinto* « *Réserva N.M* »... 25 personnes seront ravis de vous les commenter à l'image des mets servis pour soixante privilégiés, chaque jour !

Prunier

16, Avenue Victor Hugo
75016 Paris
Tél : +33 1 44 17 35 85

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30
et de 19h à 23h.

Boutique en ligne : www.prunier.com



© 2010 Droits réservés - le Café Prunier à Paris

Ici, le décor Art déco n'a pas pris une ride, il s'inscrit à l'histoire tout comme sa gastronomie ! Au rez-de-chaussée, les habitués du quartier et bien sûr, tous les gourmands aiment retrouver leur coin personnel.



Pascal Picasse (chef pâtissier) et Sébastien Broda (chef des cuisines) dans les jardins du Grand Hôtel Cannes © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Park 45 Cannes

Par Jérôme Chapman

L'étoile gourmande de la Croisette



Filet de veau poêlé, petits pois, lardons, laitue, oignons et carottes dans un lingot, morilles justes tombées © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman





© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Sébastien Broda (*chef de cuisine*), Silver Simonet (*second de cuisine*) et Pascal Picasse (*chef pâtissier*) confirment avec brio l'excellence de leur travail au restaurant Park 45 (*Grand Hôtel à Cannes*) en obtenant une étoile au guide Michelin 2010. Riches de nombreuses expériences dans de belles maisons, Sébastien Broda, Silver Simonet et Pascal Picasse sont la « *Magic Team* » du *Grand Hôtel Cannes* et gèrent avec Maestria les cuisines du restaurant et de la plage de l'établissement. Pour Sébastien Broda jeune chef de cuisine de 30 ans, « *cuisiner avec le cœur* » est un élément fondamental. Et offrir aux convives du restaurant le meilleur à chaque saison, Sébastien Broda et son équipe le font avec générosité. D'ailleurs, le restaurant Park 45 est reconnu à l'unanimité comme le meilleur rapport qualité-prix de la Croisette... Hughes Raybaud, le directeur général du Grand Hôtel, peut ainsi se réjouir... le talentueux trio embauché, en tout début d'année 2009, s'avère un excellent choix. Aussi Sébastien Broda, Silver Simonet et Pascal Picasse, dans l'esprit de la maison, jouent chaque jour la passion des belles saveurs avec un enthousiasme sans faille... pour le plus grand plaisir de leur clients. Entre menus à 40, 60 et 80 euros, la carte se fait fort abordable et permet la dégustation d'une belle cuisine gastronomique à prix d'amis... Un must sur la Croisette à Cannes...

Le Park 45

Grand Hôtel Cannes

Bd de la Croisette

06400 · Cannes · France

Tél.: +33 4 93 38 15 45

Menus 40, 60 et 80 euros

A la Carte: 50 euros



Sébastien Broda © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Sébastien Broda © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman





Stéphane Carrade © 2010 - Droits Réservés - La Guérinière



Gujan-Mestras - France

Un béarnais, les pieds dans l'eau...

Stéphane **CARRADE**

par Marie-Christiane Courtioux

Stéphane Carrade a posé sa valise en décembre au bord du Bassin d'Arcachon, à la Guérinière, seul restaurant étoilé à de nombreuses encablures à la ronde. En recrutant ce chef qui fut un deux-étoilé surprise en 2006 pour son petit établissement Chez Ruffet à Jurançon, Francis Daisson et Patrick Malvaes affichent leurs ambitions. La grande salle de l'auberge bien connue de Gujan-Mestras a été relookée déco, tendance asiatique. Stéphane Carrade a tous les atouts en mains pour réussir le pari : créer au bord du bassin une cuisine « signature » qui se signale par la qualité de ses produits, la maîtrise de ses cuissons et la créativité du chef. A cinq ans, Stéphane fait – vraiment- la cuisine aux côtés de sa mamie béarnaise. Il en conserve jalousement l'art de la « poule au pot » l'une des, voire la meilleure au monde ? A dix huit ans, après ses études au *Lycée hôtelier de Talence*, il est propulsé au *London Hilton*. Une cuisine où il découvre, les

yeux et narines écarquillés, un vrai cuisinier chinois, spécialiste du – Vraicanard laqué. Stéphane Carrade n'a plus qu'à puiser dans ces deux horizons sublimes de la cuisine pour commencer à se forger un style. Rapidement, à La Réunion, il complète la palette avec l'apprentissage des saveurs créoles, fruits et épices exotiques. On ne parlait pas encore de fusion qu'il l'avait déjà réalisée en lui. Peu d'observateurs connaissaient l'enfant de la ferme paloise et ses saveurs métissées. « *On a investi beaucoup d'argent pour ces deux Etoiles. On les a eues. C'était mérité. On les a perdues. C'était normal. On ne pouvait pas suivre* ». Chez Ruffet, où le succès ne s'est jamais démenti, continue l'aventure. Il la suit à distance. A la Guérinière, les deux copropriétaires lui ont donné carte blanche. La prochaine étoile, en 2011, devra couronner sa cuisine et la philosophie commune des trois hommes : « *Toujours plus de qualité dans les produits, plus*



de professionnalisme et de savoir faire, pour une cuisine vraiment différente, signée. ». Cette marque, il la trouve dans les produits du Bassin, poissons de la criée d'Arcachon où il a désormais ses habitudes et ses exigences et dans la Lande girondine qui excelle en canards gras, légumes de saison tels que les asperges, en viande, le célèbre bœuf de Bazas. Sole, baliste, langoustines (de taille 5-9 per kilo) inspirent des assiettes construites autour de ces saveurs très précieuses ! Les asperges sont forcées « à la chignole » ! et farcies de foie gras de pays. Sur ces lignes de force, produits spécifiques et technique confirmée, la carte évolue chaque jour comme un hommage au naturel d'un Pays fragile : *Carpaccio de mulot noir aux pointes d'asperges, longan nature, croûtons au massalé, suprême de citron vert*. On est ici, en bord de port ostréicole, l'esprit déjà sous des cieux exotiques: *dorade royale en ligne, fromage de tête et chipirons intercalés, cannellonis de piquillos, épinard et oignon rouge. Ris de veau doré croustillant au beurre frais, corne de bœuf rouge, morilles fraîches au bouillon de céleri, petits pois à la croque sel, cane-*

ton épicé, agneau laqué... sur le même mode, c'est toute la richesse d'un sud-ouest agréablement « fardé » d'expériences lointaines et piqué d'humour. Le menu Club affaires est servi chaque jour à 42 Euros, le « Libre cours » à 100 Euros, procure une promenade divertissante entre les saveurs de terroir, les fruits de saison, l'humeur vagabonde. Les desserts de pâtisserie sont traités avec le même éclectisme, la même inspiration gourmande et multiculturelle : beignets au chocolat coulant Guanaja ; baba au rhum, ananas caramélise, sorbet victoria-Tamarin... Toute la palette du monde autour du produit de terroir vedette. Stéphane Carrade promet de ne pas oublier sa garbure natale...ce sera un certainement un grand événement !

La Guérinière

Hotel restaurant piscine
18, cours de Verdun
33470 Gujan-Mestras -France
Tél. : +33 5 56 66 08 78







Paris - France

Regard neuf sur l'art culinaire

STÉPHANE DUCHIRON

par Michèle Villemur

Stéphane Duchiron est un chef parisien que tout gourmet connaît bien depuis le 19 juin 2006. Dans une petite rue parisienne bien cachée du 17ème arrondissement, la porte au rideau vert se pousse. On prend place confortablement sur la banquette, autour d'un décor raffiné et intimiste conçu par l'épouse du chef, Agnès. La serviette se déplie alors. Après une coupe de champagne offerte et digne de porter le nom d'une grande maison, une farandole de petits plats annoncés fait immédiatement appel à nos cinq sens. Le menu des Fougères : « les Inédits », des plats uniques ou le menu « Découverte personnalisée » est proposé. Quel embarras du choix ! Classique, revisitée, la cuisine de Stéphane Duchiron est un vrai bonheur. « J'aime surprendre, susciter l'envie, amener l'éveil des sens de mes convives ! » dit ce jeune chef talentueux. Après une formation à l'Ecole supérieure de cuisine française Grégoire Ferrandi, il fait ses classes chez Jacques Lameloise, Stéphane Raimbault à l'Oasis, Guy Savoy ou encore Roland Durand au Passiflore dans le 16ème... Les dés sont jetés ! On comprend mieux alors sa signature

sans faute dès qu'il s'agit de travailler le produit et sa présentation à l'assiette. La carte de Stéphane Duchiron change tous les quinze jours en fonction des saisons et de ses envies du moment. Les incontournables, ceux qui font plaisir au client, se retrouvent toujours là naturellement ! L'exemple des crevettes en infusion chaude de citronnelle, coriandre fraîche et lait de coco, ris de veau poêlé au jus corsé, les chocolats noirs grands crus et le cacao en trois façons en forment la preuve irréfutable ! « Le menu découverte personnalisé comprend 6 plats ainsi qu'une cave à vins d'exception à des prix correctes » dit encore Stéphane, l'œil sur les trente couverts qui n'ont pas à attendre en salle. Le voyage culinaire est riche en saveur comme on le constate aussi dans le menu dîner à 36 euros (entrée plat et dessert). La base de sa cuisine n'a pas d'autre explication que le travail de Stéphane considérant le produit parfait. Lui vient ensuite l'envie de le partager pour donner du plaisir. Innovation, modernité sont ses maîtres mots, en termes de conception et de réalisation.

Les amoureux de tradition se laisseront surprendre par l'adresse osant à la fois les couleurs, les saveurs et textures audacieuses. En juin, demandez les cerises Bigarreau en salade avec leur sorbet aux feuilles de menthe et madeleine tiède et au miel... En septembre, ce sera la chasse qui vous attirera aux Fougères.



© 2010 - Droits Réservés - Restaurant Les Fougères



© 2010 - Droits Réservés - Restaurant Les Fougères



© 2010 - Droits Réservés - Restaurant Les Fougères



© 2010 - Droits Réservés - Restaurant Les Fougères



© 2010 - Droits Réservés - Restaurant Les Fougères



© 2010 - Droits Réservés - Restaurant Les Fougères

Les mets sublimes sont simples et lisibles de tout gourmand. Prenons l'œuf de poule, par exemple, un produit fétiche de Stéphane, il sera servi mollet, tiédi avec du chorizo Bellotta et une roquette aux pommes Amadines écrasées. L'œuf mollet aux girolles de Sologne et jus de lard fumé sera une autre version de sa conception. Le maquereau, un poisson pas toujours facile à travailler, révélera là encore, avec ce jeune chef, toute sa complexité une fois dans l'assiette. Les amoureux de tradition se laisseront surprendre par l'adresse osant toutes les audaces. En juin, demandez les cerises Bigarreau en salade avec leur sorbet aux feuilles de menthe et madeleine tiède et au miel... En septembre, ce sera la chasse qui vous attirera aux Fougères. Le gibier est ici travaillé de manière noble. Enfin pour illustrer agréablement chaque mets délicieux servi aux Fougères, une cave de pas moins de 150 références (toutes les régions de France représentées) a été mise à l'honneur. « *Les petits producteurs ont été dénichés par mes soins !* » dit le sommelier et maître d'hôtel : Cyril Letailleur, un ancien de Ducasse avenue Raymond Poincaré.



© 2010 - Droits Réservés - Restaurant Les Fougères

Restaurant Les Fougères

10, rue Villebois-Mareuil

75017 - Paris

Tél. : +33 1 40 68 78 66

Email: contactlesfougères@yahoo.fr

Internet: www.restaurant-les-fougères.fr

Bruno

des collines

Par Jérôme Chapman

*A Lorgues,
en Provence varoise,
Au pays des oliviers,
dans les parfums de sauge et de thym,
la bastide de Bruno,
« roi de la truffe été comme hiver »
et aussi homme de terroir,
à la créativité fougueuse
et à la verve insoumise,
est vraiment à découvrir ou redécouvrir !*

Bruno et son chef à Lorgues © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Chef Bruno à Lorgues © 2010 - Droits Réservés - Anne Pflieger



Bruno est
par sa stature
et sa générosité un
monument vivant
géant dédié
à la gastronomie
provençale
et au terroir varois.



La salle de Chez Brunat Lorgues © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



La salle de Chez Brunat Lorgues © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Le caviar de Toulous © 2010 - Droits Réservés - Anna Pflieger



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Située sur de belles restanques ensoleillées, avec comme parure un portail de belle allure et de très belles sculptures signées *Jean-Jacques Tosello*, la bastide de Bruno est une des plus conviviales maisons gourmandes de la région. Si Bruno est connu dans le monde entier, il a cependant gardé âme généreuse et humilité. Plus de vingt ans de succès n'ont en rien ébranlé ce grand gaillard, gourmand et gourmet à la verve facile. Et dans sa délicieuse bastide décorée avec talent, la générosité se marie toujours aux traditions gourmandes faisant la part belle à la reine de ses mets: la truffe. Celle-ci qui honore de sa savoureuse présence l'ensemble des menus... Dans l'esprit Bruno, on se réglera bien sûr du fameux *pain grillé aux truffes de saison ou encore du caviar de truffes...* Un must en entrée... à faire suivre par une "pomme de terre de montagne à la crème de truffe brumale et truffe *tuber aestivum*" et par une "épaule d'agneau de lait des pyrénées confite, purée de courgette aux truffes". Côté dessert, le menu du jour offre, selon la saison, de belles suggestions très gourmandes "abricot bergeron et son sorbet" et "nectarine et sa chiboustte caramélisée, glace à la vanille", le tout préparé par un chef pâtissier de grand talent. On aime l'agréable service et les superbes successions de plats gourmands proposés à la carte et dans le menu du jour. On appréciera entre autres le choix des vins, avec une sélection d'excellents vins de Provence, en très belle harmonie avec les mets servis. Au final chez Bruno à Lorgues, la sensation de bonheur est absolument géante en salle ou en terrasse, en chaque saison. De son côté, l'homme est par sa stature et sa générosité un monument vivant géant dédié à la gastronomie provençale et au terroir varois. La table de Bruno est un grand classique, on vient de loin pour (re)découvrir cette maison provençale en pleine campagne.

Dans la délicieuse bastide de Bruno, décorée avec talent, la générosité se marie toujours aux traditions gourmandes faisant la part belle à la reine de ses mets: la truffe.



© 2010 - Droits Réservés - Anne Plegier

Restaurant Bruno

Campagne Mariette
83510 Lorgues - France
Tél. +33 4 94 85 93 93
Email : contact@bruno.fr
www.restaurantbruno.com

LA VILLA & HÔTEL MAJESTIC

par Michèle Villemur





La Villa & Hôtel Majestic a enfin ouvert ses portes... on s'impatientait à Paris ! Françoise Baverez et Véronique Valcke, propriétaires du Groupe Hôtelier Raphaël-Régina, troisième et quatrième génération de la famille fondatrice du groupe, ont de quoi être fières aujourd'hui. Elles ont œuvré sans compter pour faire du lieu un havre de paix à leur image : à la fois simple, original et raffiné.

Au 30 rue La Pérouse, à deux pas des Champs Élysées, l'hôtel résidentiel est une adresse qui se prête au séjour parisien chic de courte ou de longue durée. « C'est un vrai comme chez soi confortable ! » confie Véronique, « toutes les chambres se modulent à la taille de la famille, ou en célibataire. Il n'y a rien d'ostentatoire et l'on se sent tout de suite bien, ici ! ». 27 appartements avec kitchenettes et terrasses ont été aménagés tandis que 27 autres sont des chambres et des suites rénovées dans un style classique et contemporain. Bar, Carte room service, salle du petit déjeuner, superbe piscine bleu turquoise à contre-courant et Spa remettront tout de suite sur pied le voyageur, qu'il soit touriste ou homme d'affaires ! « Si ces appartements prêts à vivre ont été conçus par l'architecte **Raluca Urseanu**, l'aménagement respecte la vision des propriétaires, sous l'égide de l'architecte d'intérieur : **Paul Sartres** ! » dit le directeur du lieu, **Patrick Garnier**. La Villa & Hôtel Majestic a adopté une décoration à la hauteur de son prestige : le sol du ré de chaussée, tout comme celui des étages est en marbre de Carrare ou en pierre portugaise. Certains parquets sont en « *chêne de France* » ou au « *point de Hongrie* ». Les tissus portent la griffe de *Nobilis*, *Lelièvre* ou *Rubelli* ! Côté design, les meubles des chambres et des couloirs se nomment *Mobiramos* ou *Mis En Demeure*, une maison française prestigieuse. Enfin pour mieux pénétrer le détail, un coup d'œil s'impose au-dessus des têtes : les luminaires ont été fournis par **Raynaud Petitot**.



© 2010 - Droits Réservés - Villa & Hôtel Majestic



© 2010 - Droits Réservés - Villa & Hôtel Majestic



© 2010 - Droits Réservés - Villa & Hôtel Majestic



450 mètres carrés de terrasses trônent en plein Paris. On se relaxe, reçoit ses amis à l'heure d'un cocktail, on se dore aux rayons du soleil ou on contemple tout simplement la vue. Autour d'une fontaine de l'un des appartements privés, il est en effet, agréable de faire une pause avant l'heure du déjeuner, du café ou du souper. Le décorateur **Maxime Pradier** nous éclaire de ses lanternes extérieures very chic. Le spécialiste allemand du meuble de jardin haut de gamme a mis sa touche à la fois féminine et respectueuse d'environnement. Pour 500 à 4.500 euros la nuit on aimera séjourner à la Villa & Hôtel Majestic tout au long de l'année, surtout si l'on prend le temps de profiter du SPA et de sa piscine mis à disposition, avec gentillesse. « *Le MAJClub a dédié à la beauté et à la tranquillité, 450 mètres carrés de bonheur permettent de faire une coupure avec la vie citadine trépidante !* » affirme Françoise Baverez, une femme de goût et que l'on connaît bien à Paris. Remise en forme grâce aux appareils sportifs dans la salle de gymnastique, saunas à infrarouges, hammans provenant du

Nord de la France, cabines esthétiques et massages seront des lieux de bien être hautement appréciés. (*Carte membre annuelle : 2.700 euros par an*). Enfin, à la *Villa & Hôtel Majestic*, il sera possible de contempler librement les splendides œuvres contemporaines qui trônent sur les murs du prestigieux hôtel. La famille Baverez a apposé sa signature sur des tableaux originaux signés **Claire Le Jeune**, **Julette Plisso** ou **Jean-Pierre Viot**.

Villa & Hôtel Majestic

30 rue Lapérouse

75116 Paris

Tél. : +33 1 45 00 83 70

Fax. : +33 1 45 00 29 48



© 2010 - Droits Réservés - Paris Marriott Hotel Champs Elysées



Paris - France

MARRIOTT CHAMPS-ÉLYSÉES

par Michèle Villemur

« J'ai intégré l'équipe du Marriott Champs-Élysées l'an passé après avoir passé cinq années comme Restaurant Manager et Assistant du Directeur de Restauration du Grand-Hôtel Intercontinental Paris ! » dit Fabrice Ribeiro, actuel directeur de la Restauration du Marriott Hôtel Champs-Élysées, un groupe qui place à sa corbeille le célèbre *Café de la Paix*, des milliers de mètres carrés de salles de banquet et de séminaires, le *Room Bar*, le restaurant *La Verrière*, le *Club Lounge*.... Bref, au total 650 employés s'activent pour faire que le client se sente roi dans un cadre des plus confortables. Fabrice Ribeiro est, au même titre que l'ensemble du personnel qui s'active au groupe Marriott est un pro de l'hôtellerie et de la restauration. Son passage à Londres à l'*Intercontinental May Fair* comme Maître d'Hôtel Banquet et à l'*Hôtel Landmark* comme assistant Restaurant Manager lui aura été de grande utilité. Au Marriott Champs Élysées, œuvre à ses côtés, le chef bourguignon, **Jérémy Touzelet**, fils de mère napolitaine avec, pour épouse, une Jamaïcaine. Jérémy est incontestablement un baroudeur international, un touche à tout et un polyglotte ! Celui qui aurait voulu être boulanger « *parce qu'il aimait l'odeur du pain* », devient, chef après l'obtention d'un BTS en hôtellerie restauration. Chef de rang, commis sommelier au *Grand Hôtel Cala-Rossa* de Porto-Vecchio, il se passionne de tout ce trône en cuisine. « *Le goût du terroir* » l'appelle à son chevet bienveillant. C'est ce à quoi il s'adonne lorsqu'il entre comme gérant stagiaire chez Eurest, sur la côte d'azur. « *Courchevel 1850* » le fait ensuite devenir saucier ! Mais sa carrière internationale démarre véritablement à *Epcot Center*, *Disney-World* en Floride quand il accepte de régaler la gente américaine amoureuse de petits plats. Le bistrot français dans lequel il travaille se nomme : *Le Bistro de Paris*. Il porte la signature de **Paul Bocuse**, **Gaston Lenôtre** et **Roger Vergé** ! Toujours animé par l'envie de bouger à l'américaine, Fabrice file au *Hyatt Regency* comme responsable d'une impressionnante brigade... restaurants, banquets, villas... mais la Jamaïque le réclame à son tour au restaurant gastronomique du *Grand Lido d'Ochos-Rio*. Nous voici en 2004 : sa cuisine aux accents méditerranéens lui vaut une médaille d'argent au *Concours International Culinaire des Caraïbes* ! *Cotton House* de Moustique, Saint-Vincent et Grenadines, *La Véranda*, le *Beach Café*, le *Ritz-Carlton* aux Iles Cayman... sont des lieux qui ont la chance de mettre à profit l'expérience et le talent de Jérémy Touzelet. « *Au Marriott Champs Élysées, je sers 80 couverts en salle intérieure et en terrasse, 100 couverts se dressent au quotidien. Je propose des plats élaborés à partir de produits non dénaturés et bien assaisonnés. J'aime cuisiner la patate douce, la banane plantain ou la cristophine qui proviennent d'îles enchantées... il me fait*

plaisir de mettre en bouche ces produits qui font rêver et que peu de monde connaît ! ». Le Marriott Champs Élysées, sur la plus célèbre avenue du monde, voit son drapeau flotter entre élégants magasins, parfumeurs chics et bijoutiers de renom ! Entièrement relooké, l'hôtel met à la disposition du touriste, de l'homme d'affaires ou tout simplement de l'amoureux d'hôtellerie de luxe, 192 chambres et suites confortables, tranquilles et bien équipées. Thierry Torrents, directeur des ventes et du Marketing est fier d'y travailler, plus encore depuis que l'hôtel a obtenu l'an passé sa cinquième étoile ! « *Cette étoile était primordiale, elle prouve combien nous sommes attachés à la qualité du service, à sa rapidité d'exécution et à la gentillesse du personnel. Comme bon nombre d'hôtels désireux d'obtenir la récompense, un dossier fut soumis en premier lieu à la Préfecture avec son formulaire détaillé. La visite des inspecteurs fut franchement mystérieuse, personne ne s'en rendit compte, pas même moi !... Une commission émit ensuite son avis favorable même si nous savons que l'inspection sera là tous les deux ans !* » dit Thierry sans oublier d'ajouter : « *nous n'avons jamais axé notre restauration sur le positionnement de la gastronomie étoilée car nous le savons, elle n'est pas rentable. En revanche, une cuisine de qualité, servie 24 heures sur 24 à une clientèle exigeante nous semble ici, plus judicieuse !* ». Thierry, qui partage avec tous, le sens de l'équipe rejoint à 10 heures, chaque matin, l'ensemble des chefs de service qui se font brief. « *Nous enregistrons la moindre consigne... ici, notre clientèle est internationale : russe, américaine, sud-américaine, moyen-orientale. Elle séjourne une nuit ou plus d'un mois ! (95 % d'étrangers et 5 % de français), elle veut se sentir « comme à la maison » !* ». Les chambres se vérifient donc avec soin et les tarifs varient de 400 euros à 700 euros ou plus, selon la saison. Mais au Marriott Champs Élysées, un visiteur habitué aime aussi passer du temps sous la coupole à ciel ouvert avec ses palmiers plantés dans le hall. **J.-W. Marriott Jr**, propriétaire américain s'attache à la bonne tenue « *de son cocon familial* » tout en privilégiant la rencontre avec chacun, lequel peut lui faire part du moindre commentaire. Il sera alors aperçu dans un ascenseur sécurisé desservant 7 étages non fumeurs, dans la salle de banquet fleurie au sous-sol, au fitness centre, au SPA où il fait bon se faire masser avec les huiles de la marque *Darphin* ou encore derrière l'un des nombreux ordinateurs du business room !

**Paris Marriott Hotel
Champs-Élysées**
70, avenue des Champs Élysées
75008 Paris
Tél.: +33 1 53 93 55 00



© 2010 - Droits Réservés - Paris Marriott Hotel Champs Élysées



© 2010 - Droits Réservés - Paris Marriott Hotel Champs Élysées





© 2010 - Droits Réservés - La Bastide Saint-Antoine

JACQUES CHIBOIS

Par Michèle Villemur

Un hôtel 5 étoiles en campagne grassoise !



© 2010 - Droits Réservés - La Bastide Saint-Antoine

« J'aime mettre du soleil aux quatre coins de ma demeure ! » lance Jacques Chibois en ouvrant la porte de la Bastide Saint-Antoine, une demeure grasse de toute beauté et située à quelques minutes de Cannes. A peine entrés, on s'imprègne de tous côtés de cette joyeuse lumière. Elle baigne les salons, les trois salles à manger et toutes les chambres du Relais et Châteaux.





© 2010 - Droits Réservés - La Bastide Saint-Antoine

De style provençal ou contemporain, les chambres ont été modernisées côté partie 18ème et entièrement conçues, côté piscine et jardins lesquels s'entourent de 600 oliviers millénaires. Sous le parasol de la terrasse d'une des 16 chambres, la vue sur le massif de l'Estérel avec le bleu de la Méditerranée est imprenable. Les cinq suites imaginées par Jacques Chibois et par son épouse Odette, sont d'un luxe et d'un confort inouïs. Toutes sont de beige et de gris vêtues. « Ici, la douceur de vivre est notre adage. S'ajoutent évidemment le sourire, la qualité et la rapidité de 85 personnes qui y travaillent au quotidien ! » confie Jacques, en grimant les marches du pavillon accédant à la plus grande suite : « l'Estérel » qui vaut bien, à elle seule,

5 étoiles brillantes... « Depuis longtemps, je réclame la classification et j'aimerais avoir des visites surprises tous les jours ! A vrai dire, j'ai la chance d'avoir imaginé depuis 1996, date de son ouverture, un palace pouvant s'inscrire dans la grille des 5 étoiles. Pendant toute ma vie, j'ai voyagé, consulté, visité les grands hôtels du monde et je me suis inspiré de leur fonctionnement pour faire de mon lieu un lieu d'identité à part entière. Mettre à la portée d'une clientèle internationale exigeante, un ensemble moderne pourvu de bâtiments spacieux, confortables et disposant de la technologie de pointe (Wifi, I-phone et bientôt 3D) fut pour moi, une évidence ! J'aime profondément la bastide Saint-Antoine et ma vie est là ! » ajoute-t-il.

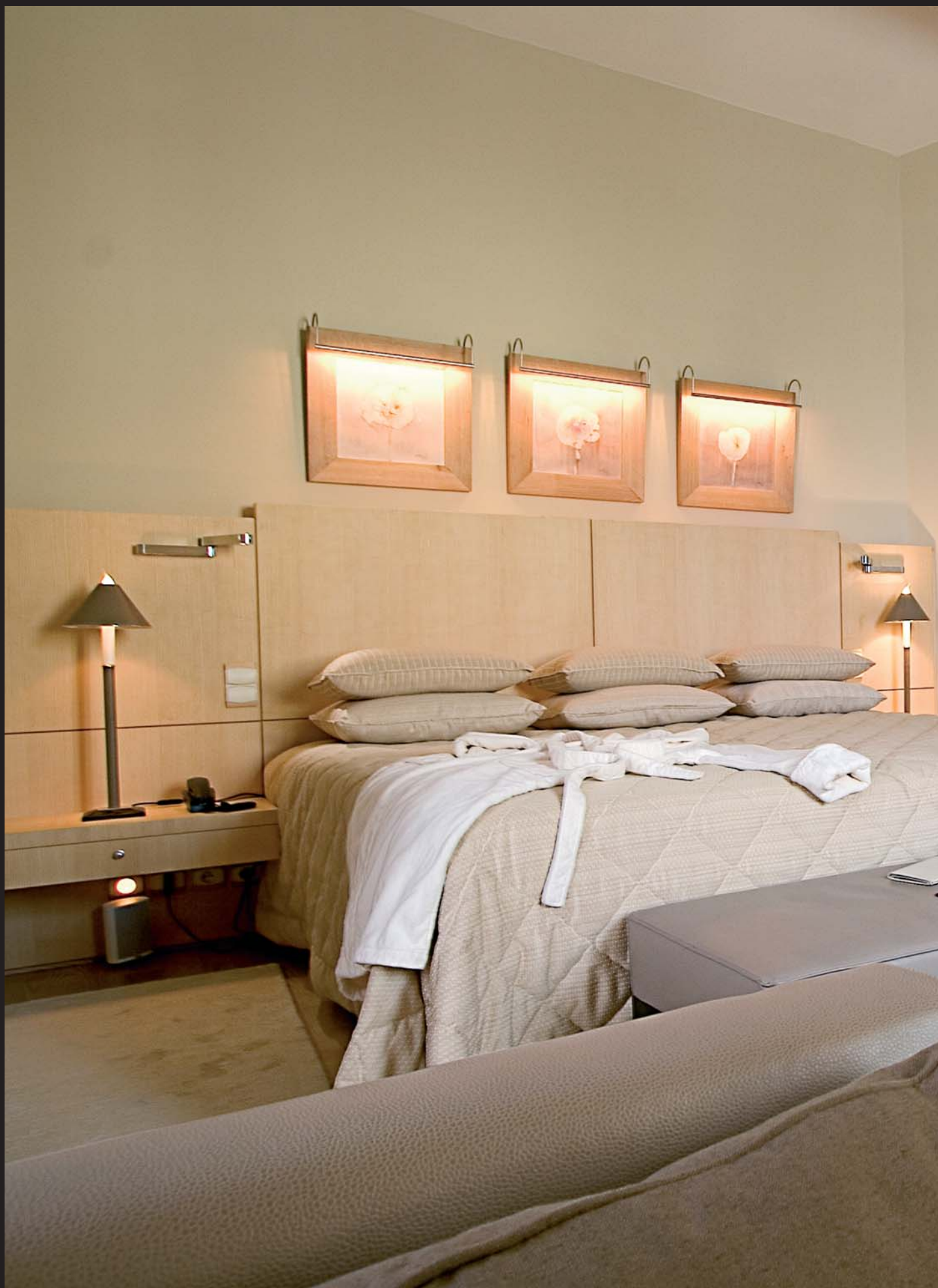
Ambiance, douceur authentique de la Provence en Côte d'Azur, c'est bien dans ce cocon joliment protégé par des murs millénaires qu'il s'agira de faire une halte.



© 2010 - Droits Réservés - La Bastide Saint-Antoine



© 2010 - Droits Réservés - La Bastide Saint-Antoine





Chez Jacques Chibois, les chambres, qu'elles soient « Opio », « Peymeinade », « Saint-Vallier », des noms qui évoquent des petits villages pittoresque de la région, disposent d'un espace chaleureux doté de salles de bains avec ou sans jacuzzi privé mais toutes d'un coin WC séparé. Un détail encore que tout client appréciera : les ascenseurs marchent sans jamais qu'il ait à attendre, ce qui est appréciable dans un hôtel du genre car, il faut bien l'admettre, c'est souvent là que le bât blesse ! Pour tous les travaux de construction et de rénovation : en 2000 : onze chambres, en 2005 des travaux titanesques et en 2006 une autre aile, la Bastide Saint-Antoine pèse maintenant à elle seule onze millions d'euros ! « *La clientèle est volatile* », conclut le fils de meunier qui fut aussi « *Meilleur chef d'entreprise de l'année 2001* »... *elle veut davantage pour le même prix alors, il faut lui en donner plus, cela fait partie de notre métier d'hôtelier !* ».

Ambiance, douceur authentique de la Provence en Côte d'Azur, c'est bien dans ce cocon joliment protégé par des murs millénaires qu'il s'agira de faire une halte. De plus, mais chacun le savait déjà : la table est bonne, très bonne, même !

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

Chambres, suites et appartements: 240 à 950 euros

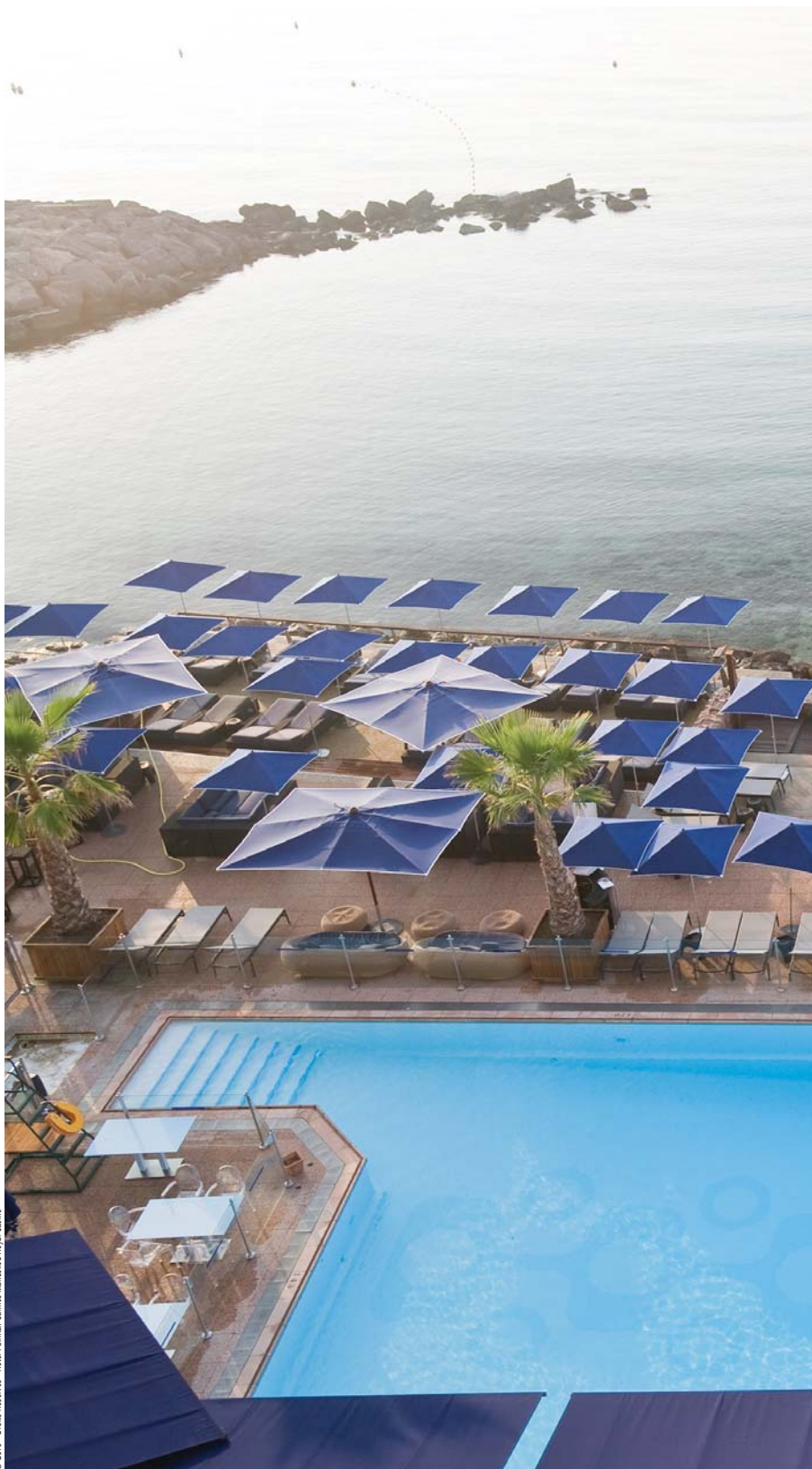






© 2010 - Droits Réservés - Hotel Pullman Cannes Mandelieu Royal Casino

Dirigé avec Maestria par Serge Reinhard, l'hôtel Pullman Cannes Mandelieu Royal Casino est un vrai resort les pieds dans l'eau. Face à la Baie de Cannes et aux Iles de Lérins, ce bel établissement bénéficie d'un panorama « grand angle » sur la mer.



© 2010 - Droits Réservés - Hotel Pullman Cannes Mandelieu Royal Casino

HOTEL PULLMAN

Par Jérôme Chapman

Un resort Hôtel & Casino



CANNES MANDELIEU ROYAL CASINO

contemporain les pieds dans l'eau



Ce resort contemporain les « *pieds dans l'eau* », face à la baie de Cannes, après un audacieux programme de rénovation, réinvente les standards de l'hôtellerie haut de gamme. Composé de 213 chambres avec terrasse privée et vue imprenable sur la mer ou le golf, 2 restaurants, 2 bars, Casino, 20 salles pour réunions et conférences, *Le Pullman Royal Casino* offre tous les confort et raffinements d'une hôtellerie « *très haut de gamme* ». Serge Reinhard, le directeur général, a su faire les bons choix dans le positionnement stratégique de son hôtel. La proximité cannoise lui permet ainsi de bénéficier de tout l'impact positif des grandes manifestations tout en gardant un certain exotisme par rapport à la Croisette. Une alternative intéres-

sante pour une clientèle en quête de bien-être et de décontraction. Serge Reinhard a aussi misé sur la grande qualité des prestations de restauration avec, à ses côtés, un chef de talent: Pierre Villière. Ainsi entre le **Royal Bay** (*restaurant gastronomique contemporain*) et le **Purple Lounge** (*Food & Live music restaurant*), la gastronomie a légitimement trouvé sa place au sein de l'hôtel dans l'esprit du moment et à prix d'amis (*carte à partir de 22 euros*). On n'oublie pas non plus le **Cabanas Wine Club** (*pour déguster les vins*), le **Royal Bay Lounge Bar** et aussi le très festif **Bay Club** (*nouveau concept club tendance 70's chic*). Au final, Le Pullman Royal Casino est une destination de qualité chic et décontractée.

**Hotel Pullman
Cannes Mandelieu Royal Casino**
Tél. +33 4 92 97 70 00
Fax. +33 4 93 49 51 50
605, Avenue du Général De Gaulle
06212 Mandelieu La Napoule - France
E-mail : h1168@accor.com
Internet: www.pullman-hotel-cannes.com







Joan Valls, directeur général de l'hôtel El Palace à Barcelone © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

Rencontre avec Joan Valls

par Jérôme Chapman

Elevé par un père hôtelier, Joan Valls est arrivé dans le métier, un peu par hasard. Au fil des ans, d'hôtels en hôtels, il en a appris les rudiments et les finesses. Aujourd'hui, il dirige l'un des plus beaux hôtels de luxe de Barcelone voir d'Espagne: El Palace, fleuron du puissant groupe Husa, à quelques enjambées du Passeig de Gracia.

Comment avez-vous débuté votre carrière?

J.V. : Mon père était hôtelier et j'ai ainsi accédé à ce monde grâce à lui. Quand j'étais enfant, je devais l'attendre durant de longues heures (*d'interminables minutes qui me paraissaient éternelles!*) dans le hall de l'hôtel. Cette vie professionnelle qui demandait tant d'implication personnelle ne me plaisait pas du tout. Malgré cette idée bien claire, j'ai dû travailler dans différents hôtels par nécessité, et par la suite ce fût, peu à peu, le tourbillon infernal du monde hôtelier qui m'emporta pour toujours. Mon premier emploi fut contrôleur de la main-courante à l'hôtel Oriente (Barcelone 1969) et

ensuite je fus assistant concierge à l'hôtel Diplomatic de Barcelone. L'agitation qui se vivait dans un hôtel, la prise de décision sur le moment, la nécessité de savoir improviser et, le plus important, la possibilité de s'imprégner des émotions des clients, tout cela m'a tant séduit que maintenant c'est un réel besoin pour moi d'aller à l'hôtel, de saluer les clients, de parler avec chaque employé de l'hôtel, etc... Finalement, c'est une vie intense, difficile mais tellement divertissante.

Quels sont vos objectifs pour l'hôtel El Palace ?

J.V. : Depuis 40 ans d'exercice de cette profession, j'ai appris que la rentabilité stable d'une entreprise

est directement en rapport avec la qualité des services offerts. Cependant mes objectifs sont : créer une atmosphère de travail qui permette à mes collaborateurs de s'amuser dans leur métier et d'être satisfait de leur réussite, de positionner l'hôtel comme un hôtel de référence à Barcelone, l'atout principal devant être l'authenticité de ses services et au final obtenir une reconnaissance sociale et économique pour l'hôtel El Palace. A titre personnel, je continue à profiter, à m'amuser et apprendre autant que je peux dans mon métier, pour ainsi continuer à tisser des liens avec les personnes de mon entourage, ce qui me permet aussi de profiter de la grandeur de leur amitié.



Le grand lobby de l'hôtel El Palace © 2010 - Droits réservés - El Palace - Groupe Husa

Rencontre avec

Pablo Bandala

par Jérôme Chapman

Pablo Bandala a débuté sa carrière au Mexique. Formé pendant plusieurs années dans le sésail des meilleurs groupes hôteliers internationaux et nanti d'une solide expérience en gestion et management, Pablo Bandala dirige, depuis le mois de décembre 2009, l'hôtel Mériidien à Nice. Avec un pragmatisme aguerri et une vision juste des réalités du marché, il a bien l'intention de redonner au Mériidien Nice ses lettres de noblesse.

Quels ont été vos premiers pas dans le métier ?

P.B. : J'ai commencé ma carrière hôtelière en 1986 au Mexique, à l'hôtel Hyatt Continental Acapulco, dans le département F&B et plus précisément à la « plonge », service où je reste 6 mois avant d'être promu demi-commis de salle au restaurant du petit déjeuner pour un autre période de 6 mois. Le directeur de F&B, à l'époque, M. Niels Hinse m'a ensuite donné l'opportunité de faire un stage d'un an non-rémunéré au sein du département F&B. Cela m'a permis de travailler dans tous les différents services: restaurants, cuisines, room service, banquets, costs, économat, stewarding et autres. Cette expérience incroyable qui m'a vraiment fait découvrir ce métier fantastique au point d'en tomber amoureux. A la fin du stage, en 1989, j'ai été muté à l'hôtel Hyatt Regency Acapulco en qualité de d'assistant Maître d'hôtel, un challenge avec une énorme responsabilité, car j'avais 19

ans et devenais responsable d'un équipe de 30 personnes, tous âgés de 35 à 55 ans (le restaurant pouvait accueillir jusqu'à 250 personnes).

Comment s'est construite votre carrière ?

P.B. : Après l'expérience au sein du groupe Hyatt, j'ai eu l'opportunité de faire une ouverture avec le groupe Mandarin Oriental à Mexico comme Assistant Restaurant Manager. Ensuite j'ai commencé au sein du groupe Starwood à l'hôtel Las Brisas Acapulco comme Restaurant Manager, puis Assistant F&B Manager. Juste après, j'ai été muté à l'hôtel Trianon Palace à Versailles comme Directeur adjoint des groupes et banquets. Je continue mon enrichissement professionnel aux Iles Canaries au poste de Directeur de la Restauration, ensuite à Bruxelles (Belgique) comme directeur d'hôtel. Enfin, je retourne en Espagne où je suis promu à mon premier poste de Directeur Général pour une ouverture d'établissement,

ensuite, je pars au Portugal dans un resort de golf au nord de Lisbonne avant d'arriver à Nice le mois de décembre dernier. satisfaisants.

Quelles sont vos ambitions pour le Mériidien Nice ?

P.B. : L'hôtel Mériidien Nice est un hôtel de grande capacité d'accueil sur la ville de Nice. Depuis 1974, il est devenu une référence et reste synonyme d'un « service de qualité » pour la clientèle nationale et internationale. J'ai la chance de travailler avec une équipe expérimentée qui est fière de son hôtel. les plus grandes défis, pour moi, sont de continuer les rénovations des chambres dans le cours de cette année et par la suite de rénover notre espace « conférence et banquet », tout en améliorant notre compétitivité, non seulement vis-à-vis des hôtels niçois, mais aussi avec ceux de la Côte d'Azur. En effet, depuis la crise, nous sommes très souvent en concurrence directe avec de nombreux hôtels des villes voisines comme Cannes ou Monaco.





RENCONTRER AVEC PABLO BANDALA



Laurent Etzant © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapron

Rencontre avec Laurent Ebzant

par Jérôme Chapman

Du room service à la direction générale d'hôtel, Laurent Ebzant a gravi tous les échelons dans le métier. Successeur de Philippe Zuber (en poste à Séoul) au Hyatt Regency Paris Madeleine, Laurent Ebzant continue le travail d'excellence de son prédécesseur dans un cadre de travail unique.

Quelles ont été vos motivations pour débiter dans le métier ?

L.E. : La motivation principale a été indéniablement l'ouverture vers autrui, la possibilité de pouvoir échanger avec des personnes d'horizons et de cultures complètement différentes. Les hôtels sont de formidables reflets de nos sociétés modernes qui évoluent sans cesse et j'aime assez l'idée d'en être un témoin privilégié. D'autres facteurs ont évidemment conforté mon choix d'évoluer dans cet univers : La possibilité d'exercer à l'international, le goût prononcé pour l'univers du luxe ainsi que les rencontres

Comment s'est déroulée votre carrière dans le groupe Hyatt ?

L.E. : Diplômé du Lycée des métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant, ma carrière débute au sein du groupe en 1998 en rejoignant le Hyatt Regency Paris Charles de Gaulle où j'exerce différentes fonctions : Responsable Room Service, Responsable Banquet, puis assistant du Directeur de la Restauration jusqu'en décembre 2000. Je suis ensuite transféré au Hyatt

Regency Paris Madeleine en tant que Responsable de la Restauration, poste que j'occupe un peu plus d'un an avant de rejoindre au même poste le Hyatt Regency Brussels Barsey en Belgique. J'ai ensuite quitté le groupe pendant 4 années pour exercer à Monaco avant revenir au sein de Hyatt en intégrant à nouveau le Hyatt Regency Paris Charles de Gaulle en février 2007 en tant que Directeur Général Adjoint, poste que j'ai occupé jusqu'à la fin de l'année 2009. J'ai pris mes fonctions de Directeur Général au Hyatt Regency Paris Madeleine le 4 Janvier dernier.

Quels sont vos projets au Hyatt Regency Paris Madeleine ?

L.E. : Le Hyatt Regency Paris Madeleine est une pièce de joaillerie située dans un écrin au coeur de Paris qui a su au fil des années s'imposer auprès d'une clientèle en quête de personnalisation de service et de raffinement. Ils apprécient avant toute chose, la discrétion et l'efficacité des équipes en place. Le mot "Emotion" sera mon crédo. Les clients choisissent notre hôtel

pour les raisons citées ci dessus, mais je souhaite aller plus loin avec chacun d'entre eux, les surprendre, qu'ils soient séduits, gardent un souvenir impérissable et évoquent le Hyatt Regency Paris Madeleine avec émotion lorsqu'ils parlent à leurs proches de leur séjour à Paris. La taille de l'hôtel (86 chambres) favorise ce rapprochement et c'est donc une réelle opportunité pour nous. Cet hôtel a une identité propre et profonde et des événements signatures tels que les Brunchs littéraires animés par Daniel Picouly ou notre partenariat avec le Prix du Meilleur Livre Etranger Hyatt Madeleine depuis 2008 ont permis d'asseoir ce positionnement exclusif. Vouloir tout changer et révolutionner serait dangereux. Je m'inscris plutôt dans la continuité de ce qui a été fait par Philippe Zuber et ses prédécesseurs tout en lançant de nouveaux projets inscrits dans la lignée de ce qui a été fait car je crois que le positionnement dans le temps d'un hôtel ne peut se faire qu'en suivant un 'fil rouge', gage de légitimité et de qualité.



JACQUES ET LAURENT POURCEL

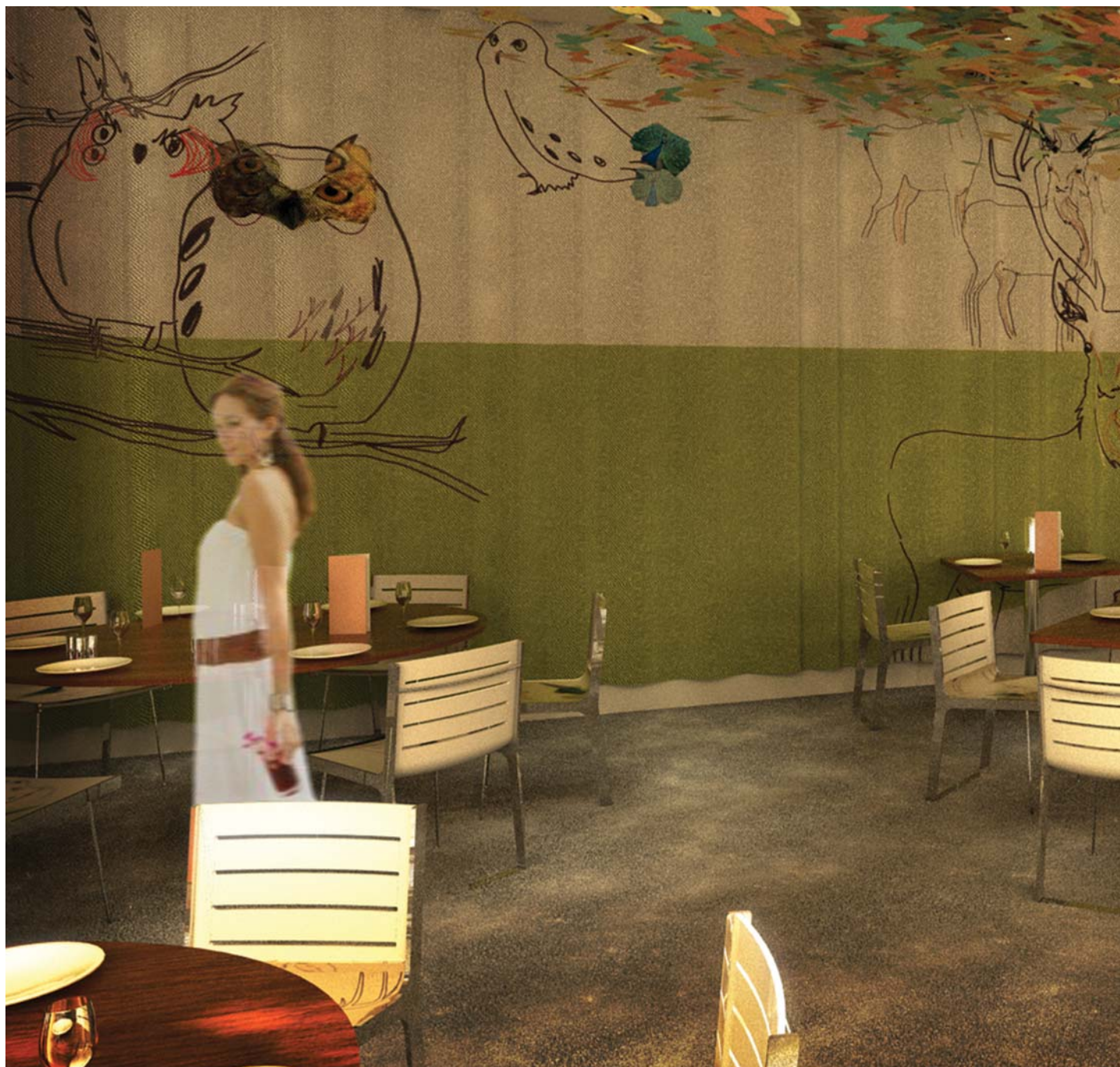
Par Michèle Villemur

Exposition Universelle de Shanghai 2010



C'était à Shanghai le 1er mai 2010, les « french jumeaux » comme on les appelle dans notre pays, ont servi de délicieux plats, parfaitement adaptés à la clientèle internationale de leur restaurant gastronomique : *Le 6ème Sens* situé au dernier étage du Pavillon France de l'Exposition Universelle. Classés 2 étoiles au guide Michelin (*guide officiel*), les deux frères, installés depuis vingt ans à Montpellier (*au Sud*) et propriétaires d'un restaurant très prisé : *Le Jardin des Sens*, ont été choisis pour représenter l'excellence en matière de goûts culinaires. Leurs recettes ont régalié à prix doux des centaines de gourmands à chaque service et ce, pendant six mois. Amoureux de Shanghai depuis toujours, ne comptant pas leurs allers et retours entre les deux grandes villes, le drapeau tricolore a brillé de mille feux, grâce à leurs quatre mains expérimentées. La cuisine méditerranéenne a été évidemment mise à l'honneur dans ce décor joliment mis en valeur, que ce soit du côté du restaurant gastronomique ou dans d'autres points de restauration également placés sous leur contrôle. Rappelons que les frères Pourcel ne connaissent que ce qu'il y a de mieux, de plus beau et de meilleur, histoire de faire plaisir aux papilles et de se faire plaisir à eux aussi... et ce, depuis qu'ils sont nés ! La philosophie chinoise a par ailleurs sur eux une influence certaine. Eau, lumière, entente harmonieuse entre les éléments, ils s'en inspirent et cela se





ressent. On les croise très régulièrement dans les rues ou dans les fermes paysannes du Sud de la France, où se cultivent les plus exceptionnels produits du potager qu'ils achètent (*tomates, melons, olives...*). Chez eux, l'agriculture se veut, de plus, très respectueuse d'environnement. Les cartes et les menus « *Signature* » de Jacques et de Laurent Pourcel sont un régal qui retranscrit de façon précise, leur identité dans leurs restaurants situés

aux quatre coins de la planète (Bangkok, Tokyo, Casablanca, Genève, Marrakech, Alger...). A la fois « *terroir* » et novatrice, leur cuisine est aimée parce qu'elle se veut en plus rassurante et équilibrée. A Montpellier, le Jardin des Sens fait partie de la chaîne des *Relais et Châteaux*. « *Shanghai est une porte ouverte sur la Chine contemporaine. Toujours rebelle, la ville est devenue en quelques années une icône de la moder-*

nité en Asie. Cette cité nous a toujours attirés par son dynamisme et sa capacité à s'adapter aux époques et aux évolutions du monde. Shanghai est une métropole enivrante, elle est portée par un mouvement artistique, culturel, et même gastronomique, qui vous mène bien au delà de toute logique. Dans cet univers, il est normal que l'Exposition universelle marque son empreinte pour ce nouveau millénaire qui commence. La France y a été en bonne place

avec le magnifique bâtiment créé par Jacques Ferrier, un clin d'oeil aux générations futures et l'image d'une France dynamique et visionnaire, attachée à ses traditions architecturales et paysagères. Dans un parcours voué aux cinq sens, nous avons eu la fierté de représenter celui du goût, un itinéraire d'ouverture sur les autres au travers de ce qui fait l'identité de la France et notamment sa cuisine, ses vins, ses produits. Nous avons représenté la



France dans l'esprit des fondateurs qui ont construit notre cuisine depuis 20 ans: la tradition française mêlée d'originalité et de modernité, tournée vers l'avenir sans oublier son passé. La France et sa cuisine ont été portées à la face du monde dans un écrin à la hauteur de son ambition ! » soulignent, confiants les frères Pourcel sans avoir eu peur de la quantité de travail qui les attendait. Au Pavillon France de l'Exposition Universelle conçu

et réalisé par Jacques Ferrier, l'architecte en chef, une quarantaine de couverts avaient été disposés sur la terrasse extérieure, le long d'un mur en résille pour respirer et se relaxer le temps d'une halte gourmande. Jacques et Laurent ont su retranscrire avec soin, dans l'assiette, chaque signe, chaque message spirituel que l'œuvre architecturale leur a transmis. Imaginez donc une cascade de gourmandises salées ou sucrées représentant le thème

de l'eau qui se reflète dans un miroir, du feu qui danse, de la nature généreuse ouvrant sa corne d'abondance, d'un rayon de lumière qui s'infiltre dans l'interstice d'une fenêtre... Dans ce fabuleux contexte, les épices du monde de la Compagnie des Comptoir avaient été placées à la plus haute marche, elles ont finalement créé, par leurs alliances, un effet de surprise fantastique... dans un voyage culinaire inédit dans la métropole phare du monde. Avec

bonheur, les deux ambassadeurs de la haute gastronomie française ont été entourés de milliers amis d'ici ou d'ailleurs. Ces gourmets-voyageurs ont vu, touché et goûté. Les premiers inscrits au rendez-vous ont été sans doute les copains pêcheurs, éleveurs et petits paysans avec lesquels Jacques et Laurent travaillent en France. A la carte, a aussi trôné l'amitié franco-chinoise qu'ils affectionnent et que Shanghai leur rend bien ! www.jardindessens.com



AGECOTEL 2010 FLASH BACK

par Jérôme Chapman

"Un salon professionnel réussi"



Les liquides vivants à AGECOTEL 2010 © 2010 - Droits Réservés - Agence 2010

© 2010 - Droits Réservés - Agence 2010



© 2010 - Droits Réservés - Agence 2010



Comme tous les 2 ans, le salon AGECOTEL n'a pas failli à la règle de ses précédents succès... Le millésime 2010 fût excellent. C'est au tout début du mois de février dernier, après Marc Veyrat en 2008, que Joël Robuchon et Jacques Le Divellec ont participé et présidé l'événement 2010 à travers divers concours: présidence du Neptune d'Or pour l'un, et présidence de la Perle d'Or (Concours des Ecaillers) pour l'autre. Et comme chaque année, Marcel Loïsille assura avec brio les diverses présentations, micro en main, toque sur la tête, veste et tablier siglés aux couleurs de la manifestation, avec la participation très active de Vincent Ferniot (que l'on peut voir par ailleurs sur la chaîne de télévision Vivolta). Une équipe de choc! « Par la qualité et l'exposition médiatique de ses concours culinaires, la dernière édition du salon Agecotel a été un véritable pied-de-nez au SIRHA de Lyon, c'est un sacré succès ! » s'exclamait avec véhémence Vincent Ferniot en fin de salon. Agecotel 2010 accueillait aussi, entre autres concours, « La Main d'Or au féminin » et le « 50ème Grand Prix Culinaire International Auguste Escoffier »

qui contribuèrent également à apporter un panache supplémentaire à l'événement. Par la participation de très nombreux media (télévision, presse et radio), le salon niçois a obtenu une couverture médiatique fantastique. Et de source sûre, le millésime 2012 s'annonce d'ores et déjà aussi prometteur que le 2010, voir encore plus ambitieux et plein de surprises. Grâce au travail de Paul Obadia (directeur général de NICEXPO, organisateur de la manifestation) et ses équipes, le prochain Salon AGECOTEL risque fort de battre encore des records d'affluence. « Le nombre d'exposants est toujours en hausse et l'engouement des professionnels des métiers du secteur C.H.R toujours au plus haut » nous confie Paul Obadia lors d'un entretien, sans oublier d'ajouter: « le Salon-référence du Grand Sud s'impose comme un événement professionnel incontournable. C'est une formidable plate-forme d'échanges à ne pas manquer pour les professionnels avides de découvrir les dernières innovations du marché et nous en sommes très fiers ». A suivre...

Internet: www.agecotel.com



Un jurançon Nova de Diamant au concours Femmes et vins du Monde

Le concours Femmes et Vins du Monde s'est déroulé fin avril au Méridien Monte Carlo. Régine Le Coz a réussi son pari dans une conjoncture volcanique! Les bonnes surprises étaient au rendez-vous. Sur plus de 240 échantillons, c'est un Jurançon - Domaine de Souch à Yvonne Hegoburu, blanc 2007 - qui a obtenu la Nova de Diamant. L'heureuse table de jurées à être

tombée dessus a alerté les autres par ses cris de joie! Enfin une grande et belle surprise. Il y en eut d'autres: un Derbes américain, pinot noir Russian River Valley; un Moscatel la Villareal DO La Mancha, de La Remediadora SC; Castafiore, un italien rouge, Dolcetto di Diano d'Alba, Giordano Vini; un rouge 2009 tchèque, Baloun Dornfelder Pozdni

Sber, de Velkopavlovicka, de la Winery Baloun...autant de noms qui émergent dans le paysage et avec lesquels il faudra compter! Novas d'or encore pour les Sunraysia d'Australie, un chardonnay et un sauvignon blanc. Beau comportement des bulgares, et arrivée surprise des mexicains! Le concours femmes et Vins du Monde s'affirme comme l'un des

révélateurs du goût du vignoble mondial, de ses talents divers et de sa progression constante vers la qualité. Parmi les dégustatrices...plusieurs Chinoises, elles aussi de grand talent, et impliquées dans l'import export...A suivre sans faute, car elle possèdent certaines clés à l'export! L'intégralité du palmarès figure sur : www.femmesetvinsdumonde.com

Graves Pessac Leognan épouse les «tartare»

Grands chefs et déclinaison de «tartares», une façon originale et brillante de se signaler dans le concert du millésime le plus réussi depuis bien des années, à en croire les vrais spécialistes. L'A.O.C. Pessac-Léognan est née en 1987 de la volonté des vignerons de tirer le meilleur parti d'un sol de grande qualité, graves charriées par la Garonne sur des millions d'années, et micro-climat idéal, pour des vins de grand caractère. 75000 hl sur

1600 hectares en lisière de Bordeaux, voire en milieu urbanisé!

Avec quelques fleurons connus: Pape Clément, Haut-Brion, Fieuzal, Carbonnieux, Bouscaut, La Louvière. C'est le propriétaire de ce dernier, André Lurton, un grand nom du vignoble bordelais, qui recevait chefs et dégustateurs aux côtés du président de l'Appellation et des représentants de l'Académie du Tartare.

France Boissons mise sur le terroir

Pour valider sa sélection de Printemps 2010, la grande société de distribution aux hôtels restaurants et grandes surfaces a organisé une dégustation par les meilleurs sommeliers (dont Andreas Larsson) chez le nouveau promu deux étoiles bordelais Michel Portos au Saint James. Ici aussi de belles surprises dans une fourchette de prix imbattable... autour de 5 euros!-par exemple un superbe rosé Biobon, Aoc Côteaux d'Aix en Provence; un AOC Brouilly

Chapelle de Venenge, au bouquet fruité de cépage Gamay; un AOC Corbières, l'Echo paradis en rouge et rosé, Domaine des Myrtes, sans compter de très beaux rosés AOC Provence qui tous témoignent des progrès accomplis dans la vinification et l'étiquetage du produit. Et chez France Boissons, d'un souci sincère d'accompagner ces efforts en les soutenant par une large distribution.

www.france-boissons.fr

Gérard Basset, meilleur sommelier du monde

A force de persévérance, Gérard Basset, ce britannique, d'origine française, autodidacte - J'étais venu supporter l'équipe de Saint-Etienne...je ne suis jamais rentré en France! - est parvenu à Santiago du Chili, fin avril, à la plus haute marche du concours de l'Association Internationale des Sommeliers. Il succède ainsi au suédois et très médiatisé Andreas Larsson (Rhodes 2007), et au très latin Enrico Bernardo (Athènes 2004), l'homme qui ne propose pas de carte des mets,

seulement des vins, dans son restaurant parisien. Gérard Basset exerce ses talents dans le sud ouest de l'Angleterre près de Southampton. L'hôtel qu'il exploite avec son épouse Nina, Terravina est une pure merveille d'architecture anglaise et de déco. Raffinement, bon goût y règnent dans la tranquillité de la campagne. Vous dire que la cave est intéressante serait un pléonasme. Cette nature généreuse entièrement, dévouée aux vins, mérite une incursion outre Manche.



© 2010 - Droits réservés - Philippe Roy



Pierre Seillan gratifié d'un 100/100 par Robert Parker

C'est l'un des grands sorciers du vignoble bordelais. Originaire du Gers, ce d'Artagnan de la vinification a conquis les Etats-Unis et l'Italie depuis quelques temps au point de vivre du côté de San Francisco. Avec des moyens renforcés par son partenariat avec le californien Jess Jackson, Pierre Seillan préside désormais à l'évolution de trois vignobles réunis dans une même «Vigneron Collection»: même inspiration, même style, mêmes cépages, même couleur. Les grands cépages de Bordeaux, merlot, cabernet, cabernet

franc s'épanouissent dans le Comté de Sonoma. «Vérité», c'est le nom du domaine, va fêter son dixième millésime, et son millésime «La Joie» 2007 vient d'obtenir la note suprême de la part de Robert Parker, le critique œnologue qui fait et défait les réputations. La même philosophie s'applique en Toscane à la Tenuta di Arceno (Arcanum I-II-III) et au Château Lassegue, à Saint Emilion, acquis en 2003 par les mêmes acteurs. Pierre Seillan appelle cela «Le droit du sol à s'exprimer pleinement», ce qui se traduit par une récolte de

«micro crus», au plus fin de la diversité des parcelles et des pieds de vigne selon leur âge. A chacun sa cuve, contrôlée d'un tableau de bord sophistiqué et précis. Le magicien réalise ensuite l'assemblage confié à des barriques choisies dans la diversité des forêts françaises et brûlées sur mesure. Sonoma, Saint Emilion et Toscane, trois des plus belles régions viticoles du monde jouissent ainsi d'un traitement «haute couture» réussi par le talent et la générosité d'un homme et de ses équipes
www.chateau.lassegue.com

En Bref...

Le black Wine est sur les rangs Dans la compétition mondiale qui fait fureur, il va falloir compter sur le grand retour des Vins de Cabors. Comme les Bordeaux, la récolte 2009 a joui d'une météo exceptionnelle. Résultat le Vin est au mieux de sa forme, dans sa robe aux reflets de tulipe noire.
www.vindecabors.fr

Côtes de Bourg, côtes de Bordeaux

Ce sont les rebelles des Côtes. Avec une commercialisation réussie de longue date vers la Belgique, les Côtes de Bourg continuent à faire cavalier seul et ignorer les efforts de l'Union des Côtes (de Bordeaux, Blaye, Castillon, Francs, Cadillac). Celles-ci seront présentes à l'Exposition Universelle de Shanghai au Pavillon France du 3 au 10 septembre 2010.
www.bordeaux-cotes.com
www.cotes-de-bourg.com

Bourgogne 2009-10

Cépages roi de la Bourgogne, le Chardonnay et le Pinot noir ont donné leur pleine mesure à la faveur d'un été 2009 rayonnant. Depuis 2000 ans le Pinot noir a montré sa capacité d'adaptation au changement climatique déjà sensible: maturité précoce, richesse en sucres, laissent bien augurer de l'avenir. Les rencontres internationales réservées aux professionnels on permis de rassurer tout le monde (Beaune, 22-27 mars). Les Bourgogne sont bien armés pour l'avenir puisque cette évolution flatte aussi le goût du consommateur.
Www.vins-bourgogne.fr





Salades de fruits frais (minimum 7 fruits)

Une gamme complète disponible sur commande,
tels que melons ou pastèques en cubes,
Ananas en rondelles, etc...

SARL EUROPRIM 06

Créateur et distributeur

Z.I les 3 moulins, rue des Cistes,
06600 ANTIBES

Tél : +33 (0)4 93 95 88 41 Port : +33 (0)6 11 93 58 73

Mail : europ83@Yahoo.fr



"COUP DE PATES"® c'est le coup de main à votre savoir faire. Sonder le marché, observer les tendances, élargir votre offre, satisfaire et fidéliser vos clients c'est notre challenge quotidien. Notre mission est de vous proposer les produits les meilleurs, les plus innovants, les plus sûrs. Mais aussi de vous aider à gérer vos imprévus, vos surcharges de travail et à pallier vos manques de personnels. Être proche de vous, à l'écoute de vos besoins, de vos préoccupations et de vos souhaits c'est notre ambition car nous sommes « spécialiste » de produits surgelés depuis plus de 20 ans.

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

SAS Boul'Pat Service

M.I.N des Arnavaux
B.P 431

13312 Marseille Cedex 14

Tel. : +33 (0)4 95 05 17 60 - Fax. : +33 (0)4 95 05 17 69

Whiskies Collector... By distillerie Isle of Jura

La distillerie Isle of Jura propose sous le nom de "Boutique barrels" trois nouvelles expressions de son malt.

"Boutique Barrel Collection", se compose de 13 millésimes qui révèlent la typicité de l'île de Jura. En 2010, Jura dévoile ses 3 premières versions qui devraient répondre à une demande d'afficionados amateurs de traditions (*versions small batch millésimées, non filtrées à froid et mises en bouteille au degré naturel*). En effet, sans déroger à l'esprit de Jura, la distillerie nous livre deux versions small batch millésimées, dont l'une est élevée en ex-fût de bourbon - JO 1995 - et l'autre en ex-fût de sherry - JI 1993. Toutes deux sont non filtrées à froid et mises en bouteilles au degré naturel. L'esprit « Boutique » de cette gamme tant à se transformer en « Cabinet de Curiosité » avec la troisième expression particulièrement tourbée XU 1999. Une version peu conventionnelle pour un malt réputé pour son caractère doux et rond. Le maître distillateur Willie Cochrane a façonné distinctement ces trois premiers whiskies de la collection avec un vieillissement dans des fûts différents (Sherry, Bourbon, Bourbon tourbé) donnant à chacun une originalité et une rareté. « Cette collection est de loin celle la plus réussie. La traçabilité de l'origine des fûts était très importante pour moi. Ils proviennent ainsi à la fois du Kentucky et de la célèbre région viticole Jerez en Espagne. » nous confie-t-il. Pour cette gamme, la marque a volontairement utilisé un packaging simple et rustique pour mettre en avant son savoir-faire et sa singularité.

« Jura est une île qui a su conserver son identité sans être influencée par l'agitation de la vie moderne. 50 kilomètres sur 12 kilomètres de landes et des plateaux surmontés d'un trio de montagnes rondes, les Paps. Et à peine 180 habitants plein de caractère. Avec cette édition "Boutique Barrel Collection", nous voulions créer quelque chose qui célèbre la simplicité de notre mode de vie et refléter la profondeur et le charme de ses traditions. » ajoute le maître distillateur.

L'identification du système de remplissage (XU, JO et JU) utilisée pour distinguer dans les chais les tonneaux et les nombreuses maturations a influencé le nom de chaque expression:



Jura Heavily Peated - XU 1999 (55% - 70cl) est une version élevée dans des fûts de chêne américain de 1999 à 2006, puis transférée dans des fûts de Bourbon de premier remplissage entreposés dans le chai N°2 faisant face à la mer. Affinage : Bourbon Notes : Un malt très tourbé, avec des notes florales et de vanille, caractéristique des fûts de Bourbon. En bouche, un mélange de notes de poire, de fumée, de bois de pin et de citron.



Le Jura Bourbon JO 1995 (54% - 70cl) est une version élevée en fûts de Bourbon de 1 remplissage, entreposés au sein du chai N°1. Affinage : Bourbon Notes : Une version marquée par des notes de to ee et de vanille où se mélangent des notes de poires mûres, de pommes écrasées saupoudrées de cannelle épicée.



Le Jura Sherry JI 1993 (54% - 70cl) est une version élevée dans des fûts de chêne américain de 1993 à 2002, puis transférée en 2002 dans des fûts de sherry Oloroso Pasada de Gonzales Byass. Affinage : Sherry Notes : Une palette aromatique particulièrement riche sur des notes de marmelade d'orange, d'amandes pilées, de gingembre épicé et de café torréfié.

Série limitée : 3500 cols par version
Edition limitée : 300 bouteilles de chaque version pour la France

La Maison du Whisky Paris / www.whisky.fr

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

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 :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



JohnsonDiversey change de nom

STURTEVANT, Wisconsin : JohnsonDiversey, Inc. et JohnsonDiversey Holdings, Inc. ont annoncé en début d'année que le conseil d'administration des deux entités a approuvé le changement de leur dénomination sociale. JohnsonDiversey, Inc. devient Diversey, Inc. et JohnsonDiversey Holdings, Inc. devient Diversey Holdings, Inc., toutes deux avec effet immédiat. Les sociétés exploitantes changent également de dénomination sociale pour s'aligner sur Diversey. En parallèle, Diversey, Inc. adopte une nouvelle identité visuelle avec une nouvelle marque et une nouvelle signature : « pour un avenir plus propre, plus sain ». « Ce jour est un jalon important dans l'histoire de notre société », a déclaré S. Curtis Johnson, Président de Diversey. « Notre nouvelle identité et notre nouvelle signature témoignent de l'engagement de nos collaborateurs à rendre notre monde plus propre, plus sain et plus sûr pour les générations futures. ». Le PDG de Diversey, Ed Lonergan, a ajouté : « Simplifier notre dénomination en Diversey et adopter une image de marque globale et forte découle de notre volonté de fournir à nos clients et à leurs collaborateurs des solutions de nettoyage, d'hygiène et d'entretien de qualité supérieure et durables. Notre nouvelle marque renforce notre capacité à communiquer les avantages et la qualité de nos produits et services. » La nouvelle dénomination et la nouvelle marque de la société sont concentrées dans un nouveau logo associant le nom Diversey et un lotus stylisé, en référence à l'héritage culturel de la société, à l'avant-garde en matière de respect de l'environnement. L'aspect lumineux, net et contemporain de la nouvelle marque est le reflet de son état d'esprit. Dans certaines applications, le logo apparaît avec la nouvelle signature « pour un avenir plus propre, plus sain », afin de mieux communiquer la mission de la société. Ce nouveau logo et cette

nouvelle signature sont deux éléments d'une modification plus en profondeur de la marque de Diversey, qui apparaîtra dans chacune de ses communications à travers le monde.

La nouvelle identité visuelle, la nouvelle marque et la nouvelle signature de Diversey seront introduites progressivement dans les deux années à venir. Diversey a déjà lancé sa nouvelle marque lors de récents salons professionnels et des présentations destinées à ses clients, y compris lors du plus grand salon professionnel du la propreté, ISSA InterClean, qui a eu lieu du 26 au 29 avril à Amsterdam. Juste avant InterClean, Diversey a organisé un sommet d'une journée sur le changement climatique à l'attention de ses clients et de ses partenaires commerciaux, une démonstration supplémentaire de sa position d'industriel leader en matière de durabilité et de respect de l'environnement. Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de 3 milliards de dollars réalisés dans plus de 175 pays, Diversey est l'un des premiers fournisseurs mondiaux de solutions professionnelles de nettoyage, d'hygiène et d'entretien. La société s'adresse à une clientèle professionnelle répartie entre les secteurs de la propreté, de l'hébergement, de la restauration, de la distribution, de la santé, et de l'agro-alimentaire. Le nom de Diversey remonte à 1923 avec la constitution de la société Diversey Corporation à Chicago. Elle a ensuite été connue sous le nom de DiverseyLever. En 2002, Johnson Wax Professional a racheté la société à Unilever NV. La société résultante a pris le nom de JohnsonDiversey, Inc. jusqu'au changement de dénomination actuel. Diversey, Inc. s'engage en faveur d'un avenir plus propre et plus sain. Ses gammes de produits et son expertise contribuent à l'hygiène et la sécurité des locaux et des aliments. Pour de plus amples informations, consultez le site: www.diversey.com





Références

Hôteliiers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT 4 OU 8 NUMÉROS

Oui, ☐ Je veux m'abonner à Références Hôteliiers 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°24 - T2 - 2010



Références

Hôteliiers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

OFFRE SPÉCIALE 2 COLLECTORS RENÉ REDZEPI + SERGIO HERMAN

Oui, ☐ Je veux recevoir Références Hôteliiers Restaurateurs International
☐ le N°19 et le N°23 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°24 - T2 - 2010



Références

Hôteliiers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

LE N°24 SEUL: PETER GOOSSENS - HOF VAN CLEVE

Oui, ☐ Je veux recevoir Références Hôteliiers Restaurateurs International
☐ N°24 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°24 - T2 - 2010

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



Champagnes Jean-Cédric Deguy... Un must!

Jean-Cédric Deguy, jeune champenois passionné, a lancé sa collection de champagnes d'exception destinés à la restauration haut de gamme. De nombreux étoilés ont déjà choisi ses champagnes.

Jean-Cédric Deguy est né en Champagne Ardennes, élevé et bercé par les bulles. Les armoiries de la famille Deguy sont le lion et la clé, représentant le symbole du serrurier du Roi. Pendant plus de 12 ans, Jean-Cédric Deguy s'est consacré à l'industrie viticole aux Etats-Unis et en Australie. « Je dégustais couramment 60 vins par jour auprès de propriétaires de caves et d'œnologues. Ainsi est né mon rêve des Champagnes Jean-Cédric Deguy » nous confie-t-il. Pour ses Champagnes, Jean-Cédric sélectionne de façon rigoureuse ses raisins dans les terroirs champenois. Différentes cuvées pour différents palais et différentes occasions. Le **brut Prestige** (90% pinot noir, 10% chardonnay), robe lumineuse avec un bouquet floral engageant, à la bulle vive est parfait pour être déguster à l'apéritif. Le **Brut Rosé**, *Cuvée Miss Clémence*, est un champagne d'exception (90% pinot noir, 10% chardonnay) d'exception issu d'une macération de pinot noir et du rosé de saigné. C'est un champagne d'une grande finesse, idéal en toutes occasions. Quand au **Brut Cuvée Exceptionnelle**, elle porte bien son nom. Elle mêle des notes de fruits



secs (abricots, figues). C'est un champagne élégant à l'équilibre parfait. En complément de ses sélections de champagnes, Jean-Cédric Deguy importe des vins des nouveaux mondes: Australie, Nouvelle Zélande, Chili ou Argentine dont l'excellente « *SALENTEIN Reserve Malbec* » qui vient de se voir décerner la médaille d'or au concours des vins mondial DECANTER 2010. Par ailleurs, Jean-Cédric Deguy importe aussi les grands vins de *Esk Valley* en Nouvelle Zélande entre autres. Fort de très belles sélections de vins du monde et de sa collection de Champagnes de grande qualité, Jean-Cédric Deguy remporte un grand succès auprès des restaurants gastronomiques étoilés Michelin. Sommeliers, grands chefs et clients semblent tous apprécier l'élégance et les nectars des vins de la Maison Deguy.

Champagnes Jean-Cédric Deguy
8, bis rue Gabriel Voisin
51100 - Reims - France
Tél. +33 (0) 3 26 86 16 12
www.champagnedeguy.com



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



Capturez la lumière et libérez les couleurs...



Imaginez vos soirées autrement!

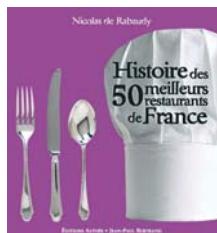
Uniled Colors SA vous présente sa flûte à champagne lumineuse en verre (interchangeable) et rechargeable par induction. Elaborée par des professionnels de l'événement, elle passe lentement par les couleurs de l'arc en ciel en créant immédiatement une ambiance festive. Son effet féérique émerveillera 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
info@uniledcolors.net - www.uniledcolors.com

C'est à lire

Livres, Guides, et magazines



Histoire des 50 meilleurs restaurants de France

par Nicolas de Rabaudy.
Journaliste de spectacles à Paris Match jusqu'en 1975, Nicolas de Rabaudy, une personnalité parisienne de premier plan, a écrit un guide merveilleusement consacré aux papilles. Ses adresses ne sont pas des moindres et on suit attentivement tous les conseils qu'il donne. Panel complet et explicatif de la haute cuisine française, la meilleure, la plus prestigieuse du monde, Nicolas rassemble 50 portraits de chefs de cuisine dont bon nombre d'étoilés au Michelin.

Editions Albin/Jean-Paul Bertrand

Des tripes et des lettres

Par Sébastien Lapaque et Yves Camdeborde

Le décor est posé, cet ouvrage de recettes a été imaginé à la façon de : Beignet de cervelle de veau safrané, gingembre, coriandre crémeux :



Marguerite Duras, Pique de groin de cochon, chapelure moutarde : Céline, Tranche de cœur de veau pané rôti, garniture Vatel : Rabelais... Chef du Comptoir du Relais à Paris 6ème, Yves Camdeborde est sans conteste le chef de file de la bistroserie conviviale et bon

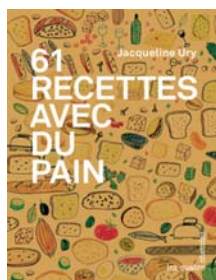
enfant. « On le sent dans les assiettes » dit-il. Sébastien Lapaque, journaliste gastronomique s'est fait connaître, quant à lui grâce à ses guides sur le vin et autres essais. Tous deux sont des passionnés professionnels du bien-manger. L'illustrateur Michel Tolmer s'en donne à « cœur joie » autour de dessins appelant à la fourchette !

Editions de l'Epure

61 recettes avec du pain

par Jacqueline Ury.

Jacqueline Ury est une journaliste gastronomique que chacun connaît à Paris et qui a reçu le prix Amunatgui-Curmonskey.



Son livre repose sur l'idée traditionnelle selon laquelle « on ne doit jamais jeter le pain » et sur l'idée moderne « que le temps du gaspillage est révolu ». Dans son livre « de plaisir », elle nous offre 61 recettes variées : de l'amuse-bouche au soufflé sucré venu d'ailleurs. Les illustrations de Charlotte Jankowski sont de grande originalité. Les Quatre Chemins

Bistrots de chefs à Paris

Par Claire Delbos

Claire écrit pour la presse quotidienne régionale. Sa plume est vive et fournie. Un pied à Paris et l'autre en Dordogne, elle aime passer son temps dans les restos-bistros sympathiques et sans rien d'ostentatoire. Ce guide met en avant ses lieux préférés à Paris et personne ne s'y trompera : ils sont franchement plus que recom-

mandables. Hauts en couleurs et en saveurs et en créativité, Claire décrit ce qui se passe dans l'assiette et on se régale de leurs recettes préférées. Dans l'ouvrage, le photographe Gérard Cambon offre sa plus belle palette.



Le bonheur est dans les champs

par William Villeneuve.

William, le président du Syndicat des Jeunes Agriculteurs, répond aux questions de Pascal Perri, un professeur d'économie talentueux. Ce jeune agriculteur basé dans le Gers est un éleveur et producteur de céréales. Il comment sans langue de bois, les questions qui préoccupent aujourd'hui les paysans et les consommateurs. « L'agriculture de demain dépendra de la volonté de chacun ! » dit-il. Ce livre à lire sans modération vaut le détour chez son libraire !



Le Meilleur du Marais poitevin

Par Michèle Villemur et Vincent-Pierre Angouillant

Michèle donne la parole, par l'intermédiaire du Parc interrégional du Marais poitevin situé à deux pas de la ville de

Niort, à 28 férus de gourmandises, des invités suivant jusqu'à l'assiette, le produit ! 28 acteurs : des chefs du Marais poitevin et des artisans hautement respectables livrent leurs recettes irrésistibles. Inutile de dire qu'il est question ici de bien vivre et de bon



manger. Avec l'équipe du Marais poitevin : Yann Hélary, Boris Sallaud, Hélène Joncheray, Michèle va et vient, histoire de mieux savoir ce qui se passe du côté des trois marais : le Marais mouillé (Venise verte), le Marais desséché et la Baie de l'Aiguillon. Lumas, poule de Marais et mogettes se cuisinent avec plaisir ! Vincent-Pierre Angouillant, photographe du livre donne une touche gourmande de grande envergure.

www.parc-marais-poitevin.fr

Huiles & Saveurs

Éric Vigeon et Denis Hervier

Éric Vigeon et Denis Hervier nous entraînent dans un monde oléo-gastronomique unique sortant des saveurs convenues. Ce duo savoureux nous introduit tout d'abord dans le monde de l'huile, à la nature riche et généreuse, peuplée de véritables gourmands, et nous confie des conseils diététiques ainsi que les bienfaits de l'huile sur notre organisme. En nous expliquant comment différencier huile de première pression à froid, huile gourmande et huile raffinée (vierge), Denis Hervier et Éric Vigeon explorent la multitude



d'arômes, les différentes textures, et la large palette de goûts jusqu'alors insoupçonnée. Puis, ils nous donnent quelques conseils pratiques, les meilleures huiles de cuisson, les meilleurs modes de conservation, les accords avec le vinaigre... L'huile est un élément essentiel en cuisine. « Le gras est indispensable à l'équilibre sensoriel d'un plat, car il fixe les arômes ». Dans le chapitre suivant... Ouvrant « l'huilethèque », les deux compères nous apprennent les saveurs au quotidien autour de 14 huiles extraites de l'amande, l'argan, la bourrache, la cameline, le carthame, le chanvre, le colza, la noisette, la noix, l'oeillette, l'olive, les pépins de courge, le sésame ou le tournesol.

MMMMH !

Photos de Marie-Pierre Morel

Une petite soirée en perspective, des amis à l'apéro... les pains-surprises sont la solution vite faite, bien faite à condition d'avoir cette bible sous la main ! Classique, ter-



roir, à l'italienne... la moindre recette réglera à toutes les saisons et à toutes les occasions. L'équipe de MMMMH ! organise des cours de cuisine implantés en Belgique, à Bruxelles et à Anvers et on les remercie !

Editions Marabout

Bénéficiez d'un accompagnement de tous les instants avec Diversey

- Produits d'hygiène et d'entretien
- Equipements de dosage
- Machines d'entretien des sols
- Méthodes & services (consulting, formation)

La couverture nationale de Diversey s'appuie sur une force de vente spécialisée, alliée à un réseau de distributeurs professionnels et performants.



Notre volonté : vous apporter une solution complète et sur mesure

Diversey est Partenaire Hygiène du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2011.



9/11 avenue du Val de Fontenay, 94133 Fontenay sous Bois cedex
Tél : 01 45 14 76 76 • Fax : 01 45 14 76 11 • www.diversey.fr

** pour un avenir plus propre, plus sain*

Diversey
for a cleaner, healthier future™

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