

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



Bart De Pooter

Saveurs Intégrales

Marc Veyrat
et Yoann Conte

Reportages et interviews : Bruno Le Maire

*et des chefs: Pierre Gagnaire, Jérôme Roy, Daniel Boulud, Guy Savoy,
Santi Santamaria, Justin Quek, Patrick Bertron, Denis Martin, Philippe Da Silva,
Renato Piccolotto, Eric Prowalski, Arnaud Ronxin, Mourad Dougui et Patrick Raingeard...*

L 15635 - 25 - F: 9,80 € - AL



france • montpellier - le jardin des sens • joigny - la côte de saint jacques • bordeaux • chateau lafitte - les sources de caudalle • cap d'agde - hôtel du golf • perpignan - hôtel la ville duflot • norway • oslo - åpent bakeri • kanon hallen • tjuvholmen • united kingdom • london - harrods 5J's • germany • berlin - maremoto • spain • gerona • roses - elbulli • girona - el celler de can roca • figueras - motel empordà • caldes de malavella - melià golf vichy catalan • otot - les cols • begur - hotel aiguablava • llagostera- els tinars • llança - miramar • roses - la llar • vall de bianya - ca l'enric • gombren - fonda xesc • pals - sa punta • santa cristina d'aro - les panolles • barcelona • sant celoni - racó de can fabes • sant pol de mar - sant pau • àbac • lasarte • can gaig • fonda gaig • petit comitè • droima • taller del bulli • neichel • principal del tragaluz • la xina • can piqué • espai sucre • moo • la pineda • comerç 24 • el racó d'en freixa • ca l'isidre • alkimia • oriol balagué • roig robí • koyshunka • lluçanès • icho • can barris • sitges - fragata • vikings • sagas - els casals • vic - can jubany • rajadell - cal miliu • collsuspina - can xarina • manresa - aligué - la sala • madrid • madrid - puerta 57 (estadio santiago bernabeu) - mandi - casa narcisa - ramón freixa - la gabineteca - la màquina - casa nemesio - el asador madrileño • cáceres - atrio • álava - hotel riscall, 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 - hotel eme - gastrómium • guipúzcoa • hondarribia - arroka berri • lleida • lleida • gimnells - 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
 17800 Figueras (Gerona)
 Tel. (+34) 972 51 01 00
 Fax (+34) 972 67 20 83
www.garciacasademont.com

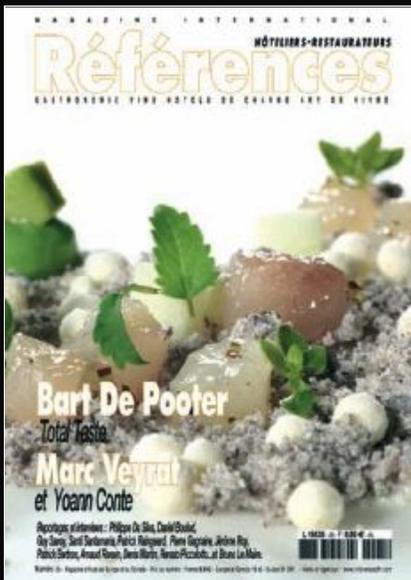
*nuestros clientes nos avalan
 our customers are our best guarantee
 nos clients sont notre meilleure garantie*

**GARCIA
 CASADEMONT**

cocinas de confianza • reliable kitchens • cuisines de confiance



el celler de can roca - girona



edito

Très bonne année 2011, dans le giron français, un très beau cadeau : le sacre de la gastronomie française avec l'inscription du Repas gastronomique français au Patrimoine mondial immatériel et culturel de l'Unesco ! Bruno Le Maire, ministre de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Alimentation, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire nous explique pourquoi, dans ce numéro. Et pour illustrer son propos : nous vous proposons un palmarès de fabuleux chefs français, des hommes et des femmes qui oeuvrent aux quatre coins de France sans oublier bien sûr les autres : ceux des hôtels de luxe et des grands restaurants à l'étranger. Preuve en est donnée avec Pierre Gagnaire et Jérôme Roy, Marc Veyrat et Yoann Conte, Patrick Bertron et Benoît Charvet, Philippe Da Silva, Didier Aniès, Annie-Claire et Alexandre Lamand, Reynald Thivet, Alex Vial, Marc Chevalier, Christian Arnaud Ronxin, Stéphane Lietta, Eric Prowalski, Philippe Falières, Christophe Beaupuy, Daniel Boulud, Guy Savoy et Patrick Raingard entre autres. Aussi, un petit tour s'impose pour nous faire rencontrer des artistes étonnants et découvrir leurs splendides mets souvent réalisés grâce à leurs produits locaux.

Avec Bart De Pooter et son « Total Taste », Renatto Picolotto, Santi Santamaria, Tetsuya Wakuda et Justin Quek, la perfection est au rendez-vous...

Bonne lecture avec **Références** **Hôteliers-Restaurateurs**

Jérôme CHAPMAN
Directeur de la Publication

Photo en couverture : © 2010 Bénédicte Depuydt - De Pastorale - Bart De Pooter

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),

Ronnie King (U.S.A.), Robert Kaelis (Australie)

ont participé à ce numéro :

Marie Delaroy, Sophie Desmazyères,

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 Hôteliers Restaurateurs ©

(Marque déposée)

Diffusion en kiosques

et sur Internet www.magazineréférences.com

vente au numéro ou par abonnement

et diffusion promotionnelle

Dépôt légal 4^e trimestre 2010

© Copyright 2010

ISSN 1629-9817





N°25 sommaire



© 2010 - Denis Régnier - Bruno Pichon - Alain Ducasse



6 Gastronomie française à l'Unesco

8 Cannes
Radisson Blu 1835 Hotel & Thalasso, Cannes



10 Actus
Bistrot et petits restos

12 La Tonnelle
sur l'île Saint Honorat



14 Oktoberfest
à Monte-Carlo



18 Bart De Pooter
Total Taste

36 Celebrity Chefs
à Singapour



46 Denis Martin
Un Suisse pas comme les autres



48 Le Cipriani
à Venise

52 Philippe Da Silva
Gastronomie et Bien-être



© 2010 Dots Résumés - Bruno Frescohemsky



© 2010 Dots Résumés - Jérôme Chapuis



62 Hôtel SEZZ

Pierre Gagnaire
et Jérôme Roy

74 Saulieu Relais Bernard Loiseau



90 Journées du Goût avec Mourad Dougui

92 In Vino Veritas actualités du vin



80 Marc Veyrat et Yoann Conte



94 Fournisseurs D'ici et d'ailleurs



86 Co(o)!rniche Un lieu mythique

88 Patrick Raugeard Recette de chef



98 C'est à Lire Carine Aigon...

GASTRONOMIE FRANÇAISE

Propose recueillis par Michèle Villemur

à l'Unesco

De nombreux passages de la convention établie par l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel s'appliquent à notre histoire alimentaire française. La présentation du texte sur lequel a travaillé une poignée d'universitaires (MFPCA*) fait référence à des notions et à des valeurs indissociables se fondant aux racines mêmes de notre cuisine. Connaissances, pratiques, savoir-faire, transmission aux générations futures, chaque élément met en lumière notre patrimoine vivant.

L'inscription par l'Unesco de ce savoir faire entre directement dans notre patrimoine culturel, de par le monde. Ce classement du Repas gastronomique français méritait franchement depuis longtemps cette reconnaissance ! « Le repas gastronomique des Français vient d'être reconnu au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité et nous en sommes fiers ! » déclare Bruno Le Maire, Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire. Cette décision consacre en effet la singularité et la richesse de notre cuisine, une cuisine applaudie dans le monde entier mais qui, jusque là disons-le, restait abstraite... « La France est le premier pays à se distinguer pour son art de la bonne chère car, il faut le reconnaître : en France, on aime manger ! La gastronomie est un art, la cuisine, un sport national, et le repas un rite social et familial largement partagé ! » ajoute le ministre, un amoureux de bons petits plats. A l'heure de l'uniformisation des produits et de la multiplication des fast-foods, ce sont la diversité des aliments, la

convivialité de la table et la primauté du goût qui gagnent la récompense. Chacun s'en réjouira ! « Bien entendu, derrière cela, il y a des métiers, des savoir-faire et beaucoup d'énergie ! Ce classement correspond à une reconnaissance de l'excellence des produits alimentaires français et de la qualité d'un travail fourni chaque jour par les agriculteurs et toutes les industries agro-alimentaires ».

Alors figera-t-on maintenant sur les marches du temple notre gastronomie française ? Le ministre l'affirme : « Sûrement pas puisque l'alimentation entre, de façon intégrante dans notre culture et dans nos habitudes. Elle s'inscrit au quotidien. Qui n'aime pas cuisiner et partager les mets préparés en famille ou entre amis ? Le repas gastronomique est de loin la plus belle façon de faire la fête. La récompense de l'Unesco encourage tous les Français à cultiver un art de vivre cher à nos cœurs, mangeons à la française ! ».

*MFPCA :
Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

Histoire de la cuisine
et de la gastronomie
françaises
Patrick Rambourg







© Radisson Blu 1835 Hotel & Thalasso, Cannes



© Radisson Blu 1835 Hotel & Thalasso, Cannes



© Radisson Blu 1835 Hotel & Thalasso, Cannes



© Radisson Blu 1835 Hotel & Thalasso, Cannes



RADISSON BLU 1835

Hotel & Thalasso, Cannes

par Sophie Desmazeyeres

Situé à Cannes face au vieux port, le somptueux Radisson Blu 1835 Hotel & Thalasso, Cannes (anciennement 1835 White Palm Hôtel/Les Thermes Marins de Cannes et repris par le Groupe Rezidor récemment), au design contemporain, marie avec bonheur hôtellerie « haut de gamme », wellness et cuisine diététique ! La partie « Thalasso » directement reliés à l'hôtel par un couloir souterrain, proposent 3 000 m² de bien-être qui s'articule autour de trois niveaux et d'une piscine d'eau de mer avec accès direct à la plage. Les hôtes savoureront une cuisine spécialement adaptée, saine et gourmande au très raffiné restaurant gastronomique « le 360° ». Mais le point d'orgue de leur séjour, sera de découvrir le restaurant du « Thalasso Resort », « Le Bio », avec ses menus « Bento Box » qui décuplent les effets des cures prodiguées sur place. Un concept unique et innovant : « Associer les bonnes plantes aux bons aliments pour le plaisir du palais et l'hygiène du corps ». Qui n'en a jamais rêvé ? Le jeune Chef Reynald Thivet, réputé pour sa cuisine classique et méditerranéenne officie au sein des deux restaurants. Au « Bio » il propose une cuisine « santé ». Une véritable révolution culinaire. Les plats sont inspirés de la philosophie japonaise et élaborés par un herboriste. Les aliments sont cuits à l'aide d'un bouillon, pour vous apporter les vertus des plantes, garantissant ainsi des mets équilibrés alliant légèreté et délice, enrichie en vitamines, oligo-éléments et antioxydants. Cuisine fine gourmande, bien être et équilibre alimentaire, une belle déclinaison sans fausse note!



Radisson Blu 1835 Hotel & Thalasso, Cannes

Radisson Blu 1835 Hotel & Thalasso, Cannes

Hôtel, restaurants, thermes marins

1, boulevard Jean Hibert

06400 - Cannes - France

Tél + 33 4 92 99 73 20

www.radissonblu.com/resort-cannes



Marc Chevalier © 2010 - Droits réservés - Sophie Desmazères



Alex Vial entouré de Tahar, Fethi et deux employés © 2010 - Droits réservés - Platinum Presse



Stéphane Lietta © 2010 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Stéphane Lietta, cuisine d'humeur à l'ardoise.

Dans son restaurant-table d'hôte « La Clé des Champs », Stéphane Lietta, reçoit à la «bonne franquette». Ici, cuisine de belle humeur et inspirations du jour, présentées à l'ardoise, font la joie du convive. Saveurs provençales et fraîcheur des produits ponctuent chaque repas de belles notes gourmandes. Et on se régale pour 25 euros.

A ne pas rater: les petits farcis, la daube de grand-mère et le stockfish entre autres. On aime le côté décalé de la maison à l'image du maître des lieux: objets des plus inattendus s'entre-mêlent: bancs d'écoliers, lampes à huile, vieilles photos de classe, moto ancienne et tableaux originaux. Chez Stéphane Lietta, verve provençale, humeur du moment et cuisine savoureuse font bon ménage. A découvrir, partager et consommer « sans modération ».

La Clé des Champs
822, route Cagnes
06480 La Colle-sur-loup
Tél: +33 4 92 02 86 09

Au Petit Gari Oh bistro !...

Sous les arcades de la Place Garibaldi, à Nice, qui ne connaît pas le restaurant « Au Petit Gari » ? Aux airs et au décor de bistrot parisien, Marc Chevalier officie depuis déjà 7 ans aux commandes de cet écrin authentique et charmant. bercé dès sa plus jeune enfance par les saveurs de la cuisine de sa grand-mère et de sa tante, il se voue une passion pour l'art culinaire traditionnel français. Il fera ses armes à Paris et à Cannes, chez Yvan, Castel, à l'Hôtel Martinez et la Maison Lenôtre en qualité de Maître d'hôtel. Puis en 2003, il se décide à ouvrir son propre restaurant, dans la capitale azurienne, sur l'une des plus belles places de la ville de Nice. L'atmosphère y est bon enfant, chaleureuse et conviviale et la nouvelle équipe accueillante, souriante et passionnée. Propriétaire et chef des lieux, il prépare avec amour et passion, une cuisine authentique. Chef autodidacte, il concocte des mets différents chaque jour, en dehors de sa très belle carte. Tous les produits du terroir sont frais et la cuisine « maison ». On se délecte avec l'andouillette SA, le magret de canard, la côte de bœuf grillée aux aiguilles de pin, le loup en croûte d'épices, les rillettes aux pistaches, escargots en cassiolette de douze. Les desserts sont exquis: profiteroles et ganache maison, coupe de glace Gary Cooper. La carte des vins de qualité avec une quarantaine de références de

vins de toutes les régions de France, du petit producteur aux grands crus. De l'entrée au dessert, les parts sont généreuses, onctueuses et savoureuses. En octobre dernier, fort de son succès, Marc Chevalier a ouvert une deuxième salle, « Côté des Arts » pouvant accueillir jusqu'à 40 couverts supplémentaires. Le Gault et Millau 2011, l'invite dans son édition 2011. Une récompense bien méritée pour Marc et toute son équipe.

Au Petit Gari

2 Place Garibaldi
66 boulevard Risso - 06300 Nice
Tél. : +33 4 93 26 89 09

Le Concorde à Vidauban Alex Vial prend la main

Au Bistrot Gourmand Le Concorde à Vidauban dans le Var, Alain Bœuf a passé la main, en début d'année 2010, à son second de cuisine Alex Vial. Alain Bœuf avait tenu cette institution pendant plus de 35 ans. Fort d'une belle expérience de plusieurs années avec Alain Bœuf, Alex Vial continue avec succès et talent les registres culinaires de son mentor. Dans la lignée d'Alain Bœuf, les saisons gourmandes honorent le terroir... Une cuisine qui se joue « cartes sur table » à chaque service... Sincérité et générosité sont dans l'assiette: Gibiers, truffes et autres produits du terroir y sont à l'honneur à chaque saison. Simple et bon, on se s'en lasse pas de cette cuisine bistrot de terroir. Maison de convivialité et de générosité, la table d'Alex conti-

nue avec succès l'esprit culinaire d'Alain Bœuf... On vient de loin pour goûter sa cuisine plein terroir. La fidèle clientèle continue d'apprécier les multiples petits plats proposés à la carte: « civet de sanglier au vin AOC Côtes de Provence » ; « civet de lièvre à l'ancienne, gnocchi maison » ; « col vert farci au foie gras, rôti de lard, pommes fruits et champignons des bois » ; « noisette de biche poêlée au fumet de gibier aux aïelles » ; « perdreau rôti au lard de colonata, jus de giroles ». Alex Vial propose aussi un superbe « ragoût de homard et st-jacques, tagliatelles de légumes sauce cardinal, râpée de truffe au champignon de saison »... Un Must ! On n'oublie pas la riche carte de vins de la maison avec de très belles sélections de crus de Provence. Ainsi la place du village à Vidauban, continue à rayonner d'une belle gastronomie avec ce bistrot gourmand qui sent bon la Provence varoise et vaut plus d'un détour. En saison estivale, il est agréable de déjeuner ou dîner en profitant de la grande terrasse du restaurant sur la place du village. A noter un accueil et service de grande qualité prodigué par Fethi et Tahar, les deux maîtres de salle du Concorde. Cette sacrée table gourmande reste une véritable institution.

Le Concorde chez Alex Vial

Place de la Mairie
83550 Vidauban
Tél. +33 4 94 73 01 19
Fermé le mercredi
Menus, 32, 49 et 59 euros

Goûtez la tendance !

22-26 janvier 2011, Lyon



Vos clients changent.
Leurs attentes aussi.
Au Sirha, laissez-vous guider
au cœur de la tendance
et découvrez les nouvelles
recettes gagnantes, dans tous
les métiers de la restauration.

Produits agro-alimentaires et boissons,
petits et gros matériels, technologies et
services, arts de la table,... Avec plus de
2 000 exposants et 1 200 démonstrations
par jour, le Sirha vous offre idées et
solutions pour dynamiser votre business.

Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie,
les plus prestigieux shows gastronomiques
du monde se déroulent au Sirha
et nulle part ailleurs !

Le Sirha accueille pour la première fois la
Coupe Louis Lesaffre (Sélection Internationale
Europe, pré-sélection à la Coupe du Monde
de la Boulangerie).

Nouveau ! European Catering Cup.

Nouveau ! Place des Vins, le salon des appellations d'origine.

**LES CLÉS DE VOTRE SUCCÈS
SONT AU SIRHA !**

Votre badge d'accès
sur www.sirha.com
avec le code **PSD**



PHOTOGRAPHY: ALEXIS LUTZ - POC 360 542 876 - Photo - Philippe Jeury



Christian Arnaud Ronxin et le Frère Marie-Pâques © 2010 - Droits Réservés: Platinum Press International

A la Tonnelle, la tentation est à son apothéose. Et le Péché de gourmandise y a reçu une sainte et solennelle bénédiction! Le chef Christian Arnaud Ronxin convie à de généreuses agapes autour des produits de la mer : poissons, fruits de mer et crustacés (sélectionnés par l'excellente Maison Balicco).



© 2010 - Droits Réservés: Platinum Press International



Iles de Lérins

LA TONNELLE

*péché de gourmandise
chez les moines de St-Honorat.*

par Sophie Desmazyères

« La Tonnelle » anciennement « Chez Frédéric », le restaurant tenu par les moines de l'île de Saint Honorat en face de Cannes, a été entièrement repensé et redécoré. Dorénavant, il offre 200 couverts aux gourmets, sans oublier l'espace dédié au snack qui peut accueillir jusqu'à 100 personnes pour tous les budgets. Le cadre est idyllique, face à la mer avec vue imprenable sur l'Île de Saint Honorat. Concoctés avec brio par le chef Christian Arnaud Ronxin, ancien chef exécutif du Pavillon Hédiard, la carte suggère de copieuses et inventives agapes : poissons (Maison Balicco) rôtis, grillés, meunière ou à la plancha, crevettes servies en brochette, blancs de seiche, foie gras poêlé au raisin chardonnay cuvée Saint Cézaire de Lérins, magret de canard au vin Saint Honorat de Lérins, bouillabaisse, camerone à la plancha ou encore risotto arborio aux gambas... complétées à l'ardoise par de sympathiques menus à prix d'amis. Il ne faudra pas oublier d'accompagner chaque met par une des exceptionnelles et subtiles cuvées (blancs et rouges) élaborés par les moines de l'abbaye sous l'égide bienveillante du Frère Marie Pâques. Et oui, ici les moines développent et exploitent un vignoble de 8 hectares qui produit vins, eaux de vie et liqueurs de grande qualité qui défendent avec panache leurs couleurs dans de nombreux restaurants étoilés de France ou dans les institutions de la République tels l'Hôtel Matignon, le Palais de l'Élysée ou encore l'Assemblée nationale. A la Tonnelle, la tentation est à son apothéose. Et ici le Péché de gourmandise a une solennelle bénédiction!

Restaurant La Tonnelle

Abbaye Notre Dame de Lérins

Île Saint Honorat - Cannes - France

Tél. : +33 4 92 99 54 08

Réouverture le 17 décembre 2010.





O Zapft'is » de gauche à droite : M. Tonio Arcaini, P.D.G. TA-group, S.A.S, le Prince Albert II, M. Prof Schrädler, directeur de la brasserie Weihenstephan, H. Michael Schwaiger, sous-préfet de Freising, M. Stefano Brancato, directeur du Café de Paris.

Oktoberfest 2010

au Café de Paris Monte-Carlo... 5^e édition.
Les bières Premium de Weihenstephan et Xan Wellness à l'honneur



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

Monte Carlo – Pour la cinquième fois, SAS le Prince Albert II a prononcé la formule bavaroise traditionnelle "O'Zapft is" pour l'ouverture officielle de l'Oktoberfest monégasque le 22 octobre 2010 en présence de Monsieur Tonio Arcaini (T.A. Distribution S.A.M.) et de Monsieur Stefano Brancato (Directeur du Café de Paris) et du professeur Josef Schrädler, directeur de la brasserie de l'État bavarois Weihenstephan sous le chapiteau du légendaire Café de Paris. Pendant dix jours, la gastronomie et la convivialité bavaroises ont été à l'honneur en Principauté et ceci n'a rien d'étonnant, car cette fête populaire est devenue un rendez-vous incontournable dans le calendrier mondain monégasque. Plus encore que les habits bavarois traditionnels - Dirndl et Lederhosen – ce sont les cors des Alpes qui ont fascinés les convives. L'événement au succès incontestable a été organisé par la Société des Bains de Mer et par T.A. Distribution S.A.M., importateur des bières Weihenstephan, maintes fois médaillées et de la XAN Wellness, boisson rafraîchissante sans alcool houblonnée-fruïtée reconnue pour son fabuleux atout santé et bien-être. Lors de cette soirée d'inauguration, les convives ont pu déguster quelques spécialités du restaurant de la brasserie Weihenstephan, le "Bräustüberl", dont un tartare de matjes, une soupe à la bière blanche, du jarret de veau, sauce à la bière "double bock" et une tartelette aux pommes sauce caramélisée à la bière VITUS. Ceci a permis au chef Thierry Willems de démontrer que la cuisine bavaroise peut être fine et innovatrice. Encore une fois, le groupe "Echt guat" sous la houlette de Michael Stumberger – variant musique bavaroise et tubes classiques, sans oublier les fameuse "Jodlerinnen" – a créé une ambiance des plus festives tant dans la salle que sur la piste de danse. Chaque soir, une clientèle internationale s'est retrouvée en toute convivialité sous le chapiteau et a très vite appris à lever le verre pour chanter une nouvelle fois "ein Prosit der Gemütlichkeit", faire virevolter les serviettes ou encore à danser une polonaise, ou alors sur des succès de la musique rock et « pop ». Ainsi, l'Oktoberfest de Monaco a permis d'unir savoir-vivre bavarois et joie de vivre méditerranéenne dans une ambiance chaleureuse dont chacun gardera un souvenir inoubliable.

Weihenstephan et XAN Wellness

T.A. Distribution
 20, bd. de Suisse - 98000 Monaco
 E-mail: office@ta-distribution.com
 Internet: www.ta-distribution.com
 Internet: www.xan.com

Arrivée de S.A.S. le Prince Albert II de Monaco au chapiteau, accueilli par Mme Béatrice Cholot, T.A. Distribution.



SAS le Prince Albert II et M. Arcaini pendant la mise en perce du premier fût.





Annie-Claire et Alexandre Lamand © 2010 - Droits réservés - Eliophot

Vous avez dit Bastide Gourmande?

À l'entrée de La Colle sur Loup, dans le moyen-pays azuréen, sur la route de Cagnes sur Mer, la Bastide Gourmande, vieille ferme transformée en hôtel et restaurant, est le lieu de multiples plaisirs gourmands par la grâce de **Annie-Claire et Alexandre Lamand**, un tout jeune couple nordiste, qui a racheté cette ancienne bâtisse en 2003. Après d'onéreux travaux de restauration, Annie-Claire et Alexandre ont su redonner une âme à cette maison. Rebaptisé **la Bastide Gourmande**, cet hôtel-restaurant bénéficie d'une patine tout à fait personnelle. Tous les deux ont pris le pari de créer un restaurant certifié Bio (Il porte d'ailleurs le logo AB depuis 2009), l'un des rares sur la Côte d'Azur. Membre

des *Logis de France*, la Bastide Gourmande, nantie de 3 cheminées pour l'hôtel et 3 cocottes pour la cuisine, joue la carte du succès d'année en année. Ce qui leur vaut quelques jalousies de certains restaurateurs voisins. Côté professionnel, Alexandre Lamand est un grand passionné de l'art culinaire au parcours solide (*Lenôtre, restaurant le Jules Vernes à Paris, Hôtel Majestic à Cannes entre autres et aussi lauréat du concours Evian-Badoit des jeunes créateurs d'entreprise*)... Il est chef de cuisine certifié Bio et vice-président des Logis de France. Quant à Annie-Claire, celle-ci joue perfectionnisme et passion dans l'assiette... gérant avec rigueur l'origine des produits du restaurant. A tour de rôle ou

ensemble, en cuisine ou en salle, Annie-Claire et Alexandre concoctent avec passion de savoureux plats et accueillent avec une sincère convivialité leur clientèle... qui n'hésite pas à revenir déguster les créations culinaires de la maison, souvent faites à quatre mains par ce souriant tandem: « *terrines de poisson et de foie gras* », « *poisson en papillote* » ou pour les desserts « *l'excellent pain perdu maison* ». Une belle table gourmande à laquelle on ajoute un délicieux petit hôtel de 12 chambres toutes en charme..

La Bastide Gourmande

660 route de Cagnes
06480 La Colle sur Loup - France
Réservation : +33 4 93 22 62 42



Francis Fenocchio © Droits réservés - Platinum Presse

Fenocchio...

Des glaces artisanales uniques

Dans la famille Fenocchio, glaces et sorbets n'ont pas de secrets... De père en fils, le savoir artisanal s'est transmis.

C'est dans sa boutique-laboratoire située à La Gaude, que Francis Fenocchio confectionne les meilleures glaces de la région en respectant les traditions artisanales. Plus de 90 parfums différents sont proposés: Glaces vanille à l'huile d'olive, romarin, thym, melon, verveine, fleur d'oranger, basilic, tomate, figue, lavande. Le Glacier Fenocchio existe depuis 1966 sur son site de la place Rossetti dans le vieux Nice et depuis 1998 dans le vieux Nice au 6 rue de la poissonnerie près du Cours Saleya.

Fenocchio

1176 route de St Laurent
06610 La Gaude - France
Tél: +33 4 92 11 03 55



© An. Annie-Claire et Alexandre Lamand © 2010 - Droits réservés - Eliophot



Didier Aniès © Grand Hôtel du Cap Ferrat

Didier Aniès O Saveurs ! O Saveurs !

Didier Aniès, *Meilleur ouvrier de France 2000*, dirige avec le talent qu'on lui connaît les cuisines des trois restaurants du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat. Dès son arrivée, en 2007, il a su s'entourer de méticuleux artisans cuisiniers et a ainsi constitué une équipe de grande compétence, récompensée quelques mois après son arrivée, en 2008, par une première étoile au guide Michelin décernée au restaurant « Le Cap ». Didier Aniès, cuisine les plus beaux produits de Méditerranée, créant à chaque service un festival de saveurs décliné en trois menus. A chacun sa pointe d'excellence gustative, pour satisfaire tous les goûts. Ainsi en 2010, pour la troisième année consécutive, le restaurant gastronomique « Le Cap » est, à juste titre, récompensé d'une étoile au Michelin. Au gré des saisons et du marché du jour, les menus y changent régulièrement et la carte s'égaye ainsi de suggestions évocatrices autour d'une noble gastronomie: « agneau de l'allaiton en croûte d'olives noires et persil » ou encore « saint pierre parfumé au sel de romarin ». Une cuisine de belle humeur. Côté petites faims, le restaurant La Veranda propose une cuisine méditerranéenne d'influence provençale, authentique et inventive, dans un cadre harmonieux ouvert sur la mer et les jardins alentour. Le menu y est quotidienne

ment renouvelé et privilégie la fraîcheur : « *saumon mi-cuit au sésame* », « *poulet minceur acidulé, caviar d'aubergines* », ou « *risotto carnaroli de crevettes et parmesan* ». Quant au *Club Dauphin* qui domine la falaise en bord de mer, sa piscine d'eau de mer se fond parfaitement dans un décor maritime éclatant et devient un refuge idyllique pour profiter d'un « *menu santé* » tout en fraîcheur, qui alterne beaux classiques (salades, poissons grillés entiers) et cuisine-fusion : « *makis de thon et saumon, tempura de crevettes, sauce soja* », « *millefeuille ananas, gingembre* ». Un buffet provençal époustoufflant y est servi durant tous les mois en saison.

Grand Hôtel du Cap -Ferrat
71 bd du Général de Gaulle
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat France
Tél. +33 4 93 76 50 50

Cannes Cooking: The Ultimate Taste

Organisé par Marc Brunoy, CANNES COOKING, est un événement gastronomique mondial en partenariat avec le *Palais des Festivals de Cannes*. Les plus grands chefs du monde seront présents pour faire la démonstration de leur talent. Anatoly Komm, le tsar de la nouvelle cuisine dont il est la référence absolue. Né à Moscou en 1967, ce géophysicien de formation est à la tête de trois restaurants dont le célèbre *Varvary*. Sa cuisine moléculaire ludique a fait le tour du monde et son style iconoclaste ravit



Grand Hôtel du Cap Ferrat © Grand Hôtel du Cap Ferrat

les foules. Il sera une des figures de Cannes Cooking qui fêtera le Nouvel An russe avec panache. Geir Skeie, le *Bocuse d'Or 2010*, véritable championnat du monde des chefs, n'a que 28 ans mais de la personnalité et un talent incomparable. Il vient d'ouvrir début novembre son propre restaurant (*Brygga11*) dans sa Norvège natale. Sang Hoon Degeimbre, un des artistes culinaires les plus en vue actuellement. Son restaurant *L'Air du Temps* de Noville-sur-Mehaigne en Belgique ne cesse de faire de nouveaux adeptes chaque jour. Un futur très grand. Alvin Leung Junior, deux étoiles Michelin pour son restaurant de Hong Kong Bo Innovation. Connu pour son look rebelle, il est l'une des figures emblématiques d'une cuisine chinoise en plein renouveau. Il a l'art de revisiter les plats traditionnels comme personne n'avait osé le faire avant lui. Est attendu aussi Denis Martin, (2 étoiles Michelin et 18 au *GaultMillau*), chef inspiré, original et épicurien. Sa cuisine ludique et avant-gardiste se veut l'une des plus représentatives de ce début de 3e millénaire. Il est passé maître dans l'art d'utiliser les techniques de cuisine moléculaire, sans s'éloigner de l'essentiel, le goût et toujours le goût.

Cannes Cooking :

Le 15 et dimanche 16 janvier
2011 au Palais des Festivals et des
Congrès de Cannes
Entrée 10 euros.



Sirha 2011 : le rendez-vous de janvier à ne pas manquer !

C'est à l'Eurexpo Lyon que se déroulera du 22 au 26 janvier 2011 le Sirha 2011, rendez-vous mondial de la restauration & hôtellerie, lieu de rendez-vous biennal, incontournable de toutes les tendances culinaires et internationales. Différents concours seront organisés à cette occasion : le *Bocuse d'Or*, la *Coupe du Monde de la Pâtisserie*, la *Coupe Louis Lesaffre* (Sélection Internationale Europe, pré-sélection à la *Coupe du Monde de la Boulangerie*), l'*European Catering Cup*. A vos agendas ! pour cinq jours de gastronomie tendance.

Sirha 2011

Du samedi 22 au mercredi 26 janvier 2011 de 9h00 à 18h00
75 € : pour les visiteurs non munis d'une invitation
Entrée visiteurs : Eurexpo
Boulevard des Droits de l'Homme
F-69500 Bron - France



© 2010 - Droits Réservés - © 2010 Bénédicte Depuydt - De Pastorale

A Rumst-Reet-Belgique
Bart De Pooter

Total Taste

par Jérôme Chapman



Bart De Pooter © 2010 - Dinos Révész - Bueclic - Galien Michette

Bart De Pooter, l'un des plus talentueux chefs belge du moment, 2 étoiles au Guide Michelin Belux, a été formé au Provinciaal Instituut Voedingsbedrijven Antwerpen (PIVA) à Anvers.

Riche d'une belle expérience acquise au fil des ans dans plusieurs établissements étoilés (*la Maison de Bouche - Pierre Romeyer*), au *Trente rue de la Paille* à Bruxelles et au restaurant *Paddock* à Keerbergen - région au nord-est de Bruxelles), Bart De Pooter a su se forger une philosophie culinaire dans le plus grand respect du beau produit, de l'esthétisme dans l'assiette et des belles saveurs... C'est ainsi qu'il ouvrira son restaurant *De Pastorale* à Reet (*sa ville natale entre Anvers et Bruxelles*) dans un ancien presbytère (1830) le premier décembre 1991.

« *Pastorale est pour moi un symbole fort: Past pour l'histoire du passé et sa culture de la tradition culinaire bourguignonne, Oral pour la bouche et le goût et E pour émotions grâce à ma volonté de donner avec tout mon coeur* » précise-t-il avec passion. Un savoir-faire talentueux et une générosité qui seront récompensés d'une première étoile par le guide Michelin (*Belux*) en 2003, suivis d'une seconde en 2006. Dans un décor, totalement repensé récemment par l'artiste contemporain *Arne Quinze* (*magnifiques structures en bois polychrome*), Bart De Pooter signe une cuisine d'excellence, dédiée à la défense de son patrimoine gastronomique régional, avec comme crédo le « *Total Taste* ». Personnalisée, rafraîchissante, réfléchie et avant-gardiste... faisant appel aux techniques de pointe les plus modernes autour de produits régionaux exclusivement « *bio* », la cuisine de Bart De Pooter se déguste dans l'émotion et la délicatesse pour le plaisir de tous les sens.



© 2010 - Droits Réservés - © 2010 Bénédicte Depuydt - De Pastorale





© 2010 - Droits Réservés - © 2010, Bénédicte Depuydt - De Pastorale





© 2010 - Droits Réservés - © 2010 Bénédicte Depuydt - De Pastorale



Du bonheur, que du bonheur! Secondé, par une équipe de haut niveau en cuisine et en salle, Michiel De Bruyn (*chef exécutif*) et Christopher Cordon Kid (*second en cuisine*) et Jon Stalmans (*sommelier*), Bart De Pooter met en scène une époustouflante démonstration de son talent...



© 2010 - Droits Réservés - Blueclic - Gaëtan Miclotte





© 2010 - Droits Réservés - Blueclie - Gaëtan Miclotte



Avec son menu *“Expression”* Bart De Pooter signe une très belle palette de petits chefs-d’œuvres gourmands autour des produits de saison: « *bienvenue: huître ‘perle blanche’, tamarinde, menthe* » ; « *automne: foie de poulet, coques, chou blanc, galanga* » ; « *moules, céleri, oignon, jalapeno* » ; « *langoustine: potimaron, oseille* » ; « *coquille: cresson, millet, baie de sureau* » ; « *huître ‘belon’, calamar, ail noir, gingembre japonais, riz soufflé* » ; « *barbue grillé, artichaut, mâche, lardo, bulots* » : « *lotte ‘noirmoutiers’, risotto de fenouil, lave de mer, fenouil de mer* » ; « *sandre chou vert, lentilles, jaune d’oeuf fumé* » ; « *faisan baie de genièvre, pomme de terre, amande* » ; « *lièvre grillé, salsifis, chèvre, muesli* » « *poire olive noire, bergamote, citron* » : « *chocolat taimori, airelles, pomme* », « *boîte surprises douces* » et « *final dernier picotement* »... Du bonheur, que du bonheur ! Secondé, par une équipe de haut niveau en cuisine et en salle, Michiel De Bruyn (*chef exécutif*) et Christopher Cordon Kid (*second en cuisine*) et Jon Stalmans (*sommelier*), Bart De Pooter met en scène une époustouflante démonstration de son talent... Pour couronner le tout, la carte de vin, a été élue « *meilleure carte de Belgique* », et propose plus de 800 références européennes. Par ailleurs, l’ouvrage « *Bart De Pooter, Just Cooking* » que lui a consacré Willem Asaert, a rencontré un immense succès. « *Ainsi au restaurant Pastorale, l’harmonie est partout. Bart De Pooter est en route vers sa troisième étoile !* ».

De Pastorale Bart De Pooter

Laar Straat 22
2840 Rumst-Reet - Belgique
Tél.: +32.38 44 65 26
E-mail: bartdepooter@depastorale.be
Internet: www.depastorale.be

Menu Bizz: 55 euros (sauf week-end et jours fériés)
Menu Désire: 90 euros
Menu Sensation: 120 euros
Menu Expression: 180 euros



Une des salles Chez Bart De Pooter et les magnifiques structures en bois polychrome signées Arne Quinze © 2010 - Droits Réservés - Blueclic - Gaëtan Miclotta









© 2010 - Droits Réservés - © 2010 Bénédicte Depuydt - De Pastorale









Singapour - Malaisie

Celebrity Chefs

au Marina Bays Sands

par Jérôme Chapman

Le Marina Bay Sands (Hôtel avec spa, restaurants, casino, théâtres, musée, centre de congrès – pouvant accueillir jusqu'à 45.000 personnes – et shopping center haut de gamme) et le Sands SkyPark® ont été inaugurés le 23 juin 2010 en grande pompe par Sheldon Adelson (Chairman and Chief Executive Officer of the Las Vegas Sands Corp.). Avec ses restaurants gastronomiques et leurs « Celebrity Chefs »: Guy Savoy, Daniel Boulud et Mario Batali, Santi Santamaria, Wolfgang Puck, Tetsuya Wakuda et Justin Quek. le Marina Bay Sands est devenue l'adresse incontournable pour déjeuner ou dîner à Singapour.

Cours by Guy Savoy © Droits réservés 2010 Guy Savoy

Restaurant Guy Savoy au Marina Bays Sands © Droits réservés 2010 Guy Savoy - Marina Bays Sands





La salle de verre (Glass Box Dining) chez Santi Santamaria au Marina Bay sands © 2010 - Droits Réservés - Marina Bay Sands





Huîtres pochées glacées © 2010 - Droits Réservés - Guy Savoy

Les plus grands chefs de la planète ont apposé leur signature à ce fabuleux édifice de Singapour tels Daniel Boulud, Guy Savoy, Mario Batali, Santi Santamaria, Wolfgang Puck, Tetsuya Wakuda et Justin Quek.

Lors de l'inauguration, de nombreuses personnalités, stars internationales (*Diana Ross entre autres*), média du monde entier, avaient été conviés pour l'inauguration officielle du Marina Bay Sands. L'hôtel, formé de 3 tours incurvées (*signées par le célèbre architecte Moshe Safdie*), est surplombé par *Le Sands SkyPark®*. Cette plateforme réunissant les trois tours de l'hôtel, est une véritable oasis tropicale perchée à 200 mètres dans le ciel avec piscine et

jacuzzi, offrant l'une des plus belles vues sur Singapour. Comprenant 2 560 chambres et suites (230) sur 55 étages, le Marina Bay Sands Hotel est aussi l'un des plus grands hôtels de la ville. Les clients de Marina Bay Sands peuvent aussi s'attendre à vivre une expérience culinaire fantastique. Les plus grands chefs de la planète ont apposé leur signature à ce fabuleux édifice. **Daniel Boulud**, tout d'abord, ouvre le *DB Bistro Moderne*, un restaurant contemporain de style

français-américain, proposant cuisine française traditionnelle et saveurs du marché. *DB Bistro Moderne* est la re-interprétation du célèbre classique parisien. Le menu de saison met toujours en évidence la qualité et le raffinement des ingrédients. Parmi ses grands succès, le chef Daniel Boulud, est crédité d'avoir élevé le simple hamburger dans une forme d'art. Daniel aime aussi Singapour: « *J'ai eu le privilège de me rendre à Singapour et j'y ai dégusté des repas incroyables.*



Santi Santamaria au Marina Bay Sands © 2010 - Droits Réservés - Marina Bay Sands



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chamman



Tatin de tomate by Daniel Boulud © 2010 - Droits Réservés - H. Amiard.

Les plus grands chefs de la planète ont apposé leur signature au Marina Bay Sands. Daniel Boulud, tout d'abord, ouvre le DB Bistro Moderne, un restaurant contemporain de style français-américain, proposant cuisine française traditionnelle et saveurs du marché.





Wolfgang Puck © 2010 - Droits Réservés - Wolfgang Puck - Marina Bay Sands

Mourad Bougri et son équipe © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chagnon

préparés par des chefs locaux. C'est une superbe ville où j'ai découvert une culture dédiée à l'amour de la cuisine. Singapour est un endroit merveilleux et c'est un honneur pour moi de créer un restaurant en partenariat avec Las Vegas Sands et la communauté internationale des chefs qu'ils ont réunis. Le Marina Bay Sands est un excellent atout pour une ville qui est déjà une belle destination gastronomique. ». Originaire de Lyon, en France, c'est à New York que le nom de Daniel Boulud est

devenu synonyme de gastronomie. Son restaurant « Daniel », situé à Manhattan est considéré comme l'un des meilleurs de la planète. Autre très bon restaurant installé au Marina Bay Sands, c'est celui de Guy Savoy. Un des chefs les plus reconnus dans le monde pour sa contribution à l'image de la gastronomie française. Il a été un des pionniers de la « nouvelle cuisine ». Son restaurant Guy Savoy à Paris est aussi considéré comme l'un des meilleurs établissements de la « Haute-

Cuisine » dans le monde. Les autres stars de la belle cuisine au Marina Bay Sands sont encore: Mario Batali (Del Posto à New-York - 1 étoile Michelin 2011), Santi Santamaria (Can Fabes à Sant Celoni - région de Barcelone - 3 étoiles Michelin 2011), Wolfgang Puck (Spago à Beverley Hills entre autres restaurants) ou encore Tetsuya Wakuda (Tetsuya's Restaurant à Sydney - Australie). Le groupe Sands a su aussi s'attacher la présence du plus célèbre chef d'Asie: Justin Quek.

« Singapour est une superbe ville où j'ai découvert une culture dédiée à l'amour de la cuisine. Singapour est vraiment un endroit merveilleux » s'exclame Daniel Boulud.



Soupe d'artichauts et truffes noires, brochette, beurre de truffe © 2010 - Droits Réservés - Guy Savoy



Restaurant de Santi Santamaria au Marina Bay Sands © 2010 - Droits Réservés - Marina Bay Sands



Desserts, chocolats et mignardises by Guy Savoy au Marina Bay Sands © 2010 - Droits Réservés - Marina Bay Sands



Mario Batali © 2010 - Droits Réservés - Marina Bay Sands



Daniel Boulud © 2010 - Droits Réservés - Owen Franken



Jiro Ono © 2010 - Droits Réservés - Marina Bay Sands



Celebrities Chefs

au Marina Bays Sands

Natif de Singapour, Justin Quek est un chef de cuisine au parcours étonnant. Après avoir reçu un diplôme au *Tourism Education Center* (Shatec) en 1986, il travaille pour le chef français *Bertrand Langlet* qui lui conseille d'aller en France pour perfectionner ses connaissances culinaires. En 1991, nanti de toutes ses économies, Justin Quek part pour la France. Un parcours initiatique qui changera à jamais son destin. Formé dans de belles maisons françaises (*Roland Mazère - Le Centenaire dans le Périgord, Jean Bardet à Tours et l'Hôtel de Crillon à Paris*), Justin Quek peaufinera cependant son parcours à Londres chez les frères Roux au célèbre *Gavroche (Michel Roux Jr.)* et au *Waterside Inn*. De retour à Singapour en 1992, il devient chef des cuisines à l'Ambassade de France. Ensuite, il ouvre son propre restaurant « *Les Amis* » à *Shaw House* (un bistro de type français très en vogue et toujours ouvert). En 2004, il s'établit à Taïpei en créant le restaurant *La Petite Cuisine*. Il ouvrira par la suite, dans le quartier *Xintiandi* à Shanghai, trois restaurants à succès: *Le Platane, la Villa du Lac et Fountain*, qu'il revendra en janvier 2009, pour créer à Taïpei « *Just In Bistro + Bar à vin* » (avril 2009) et un restaurant gastronomique français « *Signatures Justin* » (décembre 2009). En 2010, c'est au 57^e étage du *Marina Bay Sands* qu'il installe un nouveau restaurant: *Sky on 57*. Située sur le toit de l'hôtel, culminant à 200 mètres, cette table gourmande surplombe toute la ville et la baie. Côté cuisine, Justin Quek y apporte en toute générosité sa touche magique autour d'une délicieuse cuisine asiatique dans l'air du temps mettant en avant le meilleur de la gastronomie à Singapour. En Asie, il est de tradition de montrer à ses clients quelques-uns des meilleurs plats de la ville. Et Justin reste fidèle à ces traditions. Ainsi au *Marina Bay Sands*, Singapour gagne des lettres de noblesse gastronomiques supplémentaires avec *Daniel Boulud, Guy Savoy, Mario Batali, Santi Santamaria, Wolfgang Puck, Tetsuya Wakuda* et *Justin Quek*.



Guy Savoy © 2010 - Droits Réservés - Marina Bay Sands

Marina Bay Sands

10 Bayfront Avenue

Singapour 018956 - Malaisie

Tél: +65 6688 8868

Email: inquiries@marinabaysands.com

Internet: www.marinabaysands.com



Birchermuesli® Suisse de foie de canard © 2010 - Droits Réservés - Denis Martin - P.M. Dallesart

Vevey - Suisse

Denis Martin

Un Suisse pas comme les autres



Denis Martin © 2010 - Droits Réservés - P.M. Dessert

Birchermuesli

Suisse de foie de canard

Inspiré, original et épicurien dans l'âme, Denis Martin, chef suisse coté 18 au GaultMillau et 2 étoiles au Michelin Suisse sait vraiment enchanter sa belle clientèle internationale de subtils métissages d'arômes et d'épices. Sa cuisine décoiffe vraiment! Il nous livre une de ses recettes originales: « *Le Birchermuesli Suisse au foie gras de canard* ». « *Ce qui me plaît dans ce plat mis à part son goût très puissant, c'est l'effet du visuel, en effet un muesli paraît sec (flocon d'avoine) alors que ce plat est moelleux. Un plat ou j'ai revisité mon pays la Suisse.* » ajoute Denis Martin.

Ingrédients: 4 tranches de foie de canard, 5 épices, sel, poivre, azote, raisin sec caramélisé avec 5 épices fruits lyophilisés (*passion, framboise, péta zêta chocó*), 8 dés de granny Smith, 4 cuillères à café de gelée d'hibiscus.

Technique: Assaisonner les tranches de foie de canard avec sel, poivre, 5 épices, les poêler et de suite les geler à l'azote, les mixer rapidement et les déposer au congélateur. Dans le fond d'un bol déposer un peu d'hibiscus, puis le foie de canard en poudre, sur les côtés les fruits lyo, le raisin sec caramélisé, les grana Smith et le péta zêta choco, terminer avec un peu de gros sel.

Restaurant Denis Martin

Rue du Château 2

CH - 1800 Vevey

Tél.: + 41 21 921 12 10

E-mail: chateau2@bluewin.ch

www.denismartin.ch



Image et Denis Martin © 2010 - Droits Réservés - P.M. Dessert



© 2010 Droits réservés - Hôtel Cipriani



© 2010 Droits réservés - Hôtel Cipriani



© 2010 Droits réservés - Hôtel Cipriani



© 2010 Droits réservés - Hôtel Cipriani



Venise - Italie

HÔTEL CIPRIANI

par Michèle Villemur

Le jardin des merveilles



© 2010 Droits réservés - Hôtel Cipriani

Une visite de quelques heures, d'une semaine ou de plusieurs mois s'impose au Cipriani, havre de paix, témoin des heures de gloire de l'histoire. Seul ou en famille, le visiteur ne sera pas déçu de son séjour, fort d'un budget qui sera le sien. Mais pourquoi, en ce 21^{ème} siècle, l'adresse est-elle restée aussi magique ? Parce que, depuis son ouverture en 1958, par Giuseppe Cipriani, tous les grands y ont séjourné en assurant sa renommée : Jimmy Carter, Pierre Cardin, Henry Kissinger, Jane Seymour, Julio Iglesias... mais certainement aussi parce que le Cipriani, trône de par sa situation géographique, il est une « muse ange-gardienne du bassin de Saint-Marc, du Palais des Doges et des églises Palladian et Giorgio » mais, surtout : parce que l'accueil est absolument sans fautes ! Au nom du client roi, rien ici, n'est laissé au hasard, dès l'instant où il pose le pied sur un vaporetto (*vedette privée*) en acajou, filant de la place St-Marc sur le lagon bleu jusqu'à l'embarcadère privé. Au Cipriani, le service est irréprochable à chaque heure et à chaque étage là, où la discrétion s'impose comme il se doit. Lune de miel ? Avec, ou pas, son amoureux, la tranquillité du domaine fait sa force : foulez les allées aux fontaines du jardin Casanova, nagez dans la piscine olympique, la plus grande de Venise et gorgez-vous d'un cocktail de fruits frais au bar ! L'élégant hôtel Cipriani de Venise ouvre ses portes sur de larges sourires : ceux d'une équipe joliment composée : Giampaolo Ortazi, chic

directeur, Mario Zerillo, responsable « *attaché aux invités* » et un talentueux chef des cuisines : Renato Piccolotto. Ses délicieux petits plats se servent au Cip's Restaurant un endroit de luxe situé au ré de chaussée, ou sur la terrasse fleurie. Etre membre du club est un grand privilège ! La brigade officie 24 heures sur 24 pour que chacun se sente « comme à la maison ». Le résultat est des plus heureux surtout quand Renato, 56 ans, originaire de Trévis, ancien de la Villa Cipriani depuis 1971, la colore de spécialités vénitienes issues du fond du lagon ou de ses rives : *orecchiette padellate con castraure, acciughe e ricotta affumicata*. Les pâtes (*tagliatelles vertes*) « al prosciutto gratinati » servies avec du jambon et mini-artichauts sont des trésors provenant du potager, vous avez dit : Cipriani ? « *J'ai eu la chance en 1988 de travailler avec les grands chefs, Bernard Loiseau et Jacques Le Divellec, ils m'ont beaucoup appris !* ». Comme lui, certains se souviennent du 100^{ème} anniversaire du carpaccio vénitien, une invention réalisée au Harry's Bar qui fut servie en exclusivité en 1950, à la comtesse Amalia Nani Mocenigo... « *succès assuré !* » raconte Mario Zerillo, en feuilletant le livre d'or du palace. Bien sûr, ce plat assure toujours la réputation quotidienne de Renato Piccolotto, surtout s'il est accompagné de vins splendides dont un *Sassicaia 2001* ou un *Casanova Salso* ! La carte des desserts met, à ses heures, des gourmandises sans pareil. « *Le Cippanisu* » est un dessert ita-

lien très populaire. Renato le fait comme pas un, en utilisant de la crème Mascarpone de grande qualité mélangée à un café Arabica pure origine... Une petite sieste s'impose ensuite dans l'une des onze chambres du *Palazzo Vendramin*, un édifice datant du 15^{ème} siècle, en surprenant état de restauration. La « *Fairytale Suite* » construite sur la terrasse privée, a choisi d'exposer des murs en cristal scintillants, tandis que chez sa cousine : la « *Dogaressa Suite* », les chambres se dotent de fenêtres baroques, immensément hautes, avec vue sur des palais imprenables ! Les 5 suites Junior assurent elles aussi, un confort luxueux, à l'image de ce point de détail : sur la table d'une suite nuptiale, une bouteille de champagne repose dans son seau. Sur une assiette, des fraises fraîchement baignées dans une crème au chocolat attendent un petit mot de bienvenue. Quel joli geste que tout autre palace de cette catégorie devrait pouvoir imiter ! Enfin, passage oblige : la salle de fitness « *Casanova Wellness Centre* » offre, à travers quatre salles de traitement, un SPA et des soins signés Sothys. Les équipements sportifs disposés dans les pièces sont à la pointe mais là, le client s'en doutait déjà.

Hôtel Cipriani & Palazzo Vendramin
Venise - Italie
75016 Paris
Tél. +33 1 73 01 84 84 et +39 041 520 77 24
E-mail: info@hotelcipriani.it
Internet: www.hotelcipriani.com



© 2010 Droits réservés - Hôtel Cipriani

Qui ne connaît pas Le Cipriani, un hôtel mythique vénitien situé à la pointe de l'île de Giudecca ? De très loin, le palace au nom gravé en lettres géantes sur sa façade, est l'un des plus exceptionnels fleurons du monde. Construit sur les anciennes ruines du Palazzo Nani-Barbaro, il appartient au groupe Orient-Express. Pourquoi ne pas s'y rendre par le train Orient-Express, un vrai programme plein d'émotions ?





© 2010 - Droits Réservés - Bruno Prischitskiy

Callas - France
Haute gastronomie et bien-être

Philippe DA SILVA

par Sophie Desmazyère et Jérôme Chapman

A Callas, nichée dans les vignes (*à deux pas du Jas d'Esclans - Matthieu et Gwenaelle De Wulf et du fameux Château d'Esclans de Sacha Lichine*), en pleine campagne varoise, l'Hostellerie Les Gorges de Pennafort, hôtel **, s'affirme avec panache comme un des hauts lieux de la gastronomie régionale, mariant plaisirs gourmands, détente et bien être dans un cadre idyllique, propice aux moments sereins. Harmonie et magie, sont au rendez-vous dans cette belle bâtisse provençale décorée avec goût et raffinement: meubles finement cernés, plâtres cirés, pavage de marbre, fer forgé et compositions florales. Depuis 16 ans, Philippe Da Silva et Martine, son épouse, accueillent leurs hôtes avec délica-

tesse et authenticité. Homme passionné et amoureux de belle et bonne cuisine, Philippe Da Silva a fait les grands moments du Chiberta à Paris pendant de nombreuses années (2 étoiles Michelin), avant de s'installer dans le Var, à Callas, où il ouvre en toute discrétion l'Hostellerie Les Gorges de Pennafort. Chez Philippe Da Silva, gastronomie de haute volée se marie aux saisons mettant en scène avec talent: fraîcheur du produit, inventivité et générosité dans les assiettes. La partition du superbe menu *dégustation* se joue sur un crescendo de 9 chefs-d'œuvres gourmands mettant tous les sens en éveil avec une déferlante de couleurs, saveurs et de grands bonheurs gustatifs.

© 2010 - Droits Réservés - Bruno Prischitskiy







© 2010 - Droits Réservés - Hostellerie Les Gorges de Pennafort

*Chez Philippe Da Silva,
gastronomie de haute
volée se marie aux
saisons mettant en
scène avec talent:
fraîcheur du produit,
inventivité et générosité
dans les assiettes.*

« amuse bouche » ; « émincé de homard, vinaigrette à la truffe » ; « cannelloni de langoustines » ; « foie gras poêlé au citron » ; « turbot braisé aux légumes » ; « saint-Pierre aux coquillages et persil » ; « bar poêlé, sauce genevoise » ; « granité citron vert » ; « ris de veau braisé au porto » ou « carré d'agneau rôti aux légumes » ou « pigeonneau rôti et endives caramélisées » ; « ananas et pamplemousse rafraîchis au basilic » ; « bâtonnet croquant mangue praliné, parfait glacé au chocolat blanc » ; « macaron aux marrons et sa glace

minute » ; s'ensuivent les mignardises... Les papilles sont en folie dès la première bouchée jusqu'à la fin du repas. Pour accompagner ces divins mets, les sommeliers de l'Hostellerie mettront à contribution leur parfaite connaissance des Châteaux et Domaines de France en puisant dans la riche cave de la maison gorgée de 800 références sélectionnées. La tentation est à son apogée... On n'oubliera pas le Menu Prestige Alexandra, mettant à l'honneur l'excellent champagne Laurent Perrier rosé,

cuvée Alexandra 1998. Un must pour des moments d'exception. Ainsi sur la belle terrasse d'été, en saison, ou dans l'une des superbes salles à manger fleuries, chez Philippe Da Silva les moments gourmands se partagent entre amis, en famille ou pour les repas d'affaires dans une atmosphère de zénitude, en dehors du temps et en prenant le temps... Le vrai luxe c'est aussi prendre le temps de vivre et d'apprécier, ne serait-ce que le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, les mille et une attentions





© 2010 - Droits Réserveés - Bruno Pradesmisky



© 2010 - Droits Réservés - Bruno Preschesmisky

Au delà du professionnalisme, Martine et Philippe Da Silva des hôtes hors du commun et savent créer la magie à chaque service. Le restaurant est coté une étoile au guide Michelin, la vérité dans l'assiette en vaut deux. Cette table s'avère ainsi, depuis son ouverture, l'une des valeurs sûres en Provence Côte d'Azur par sa qualité et sa constance.

prodiguées par *Martine et Philippe Da Silva*, qui mettent tout leur cœur pour faire de votre passage dans leur maison, un moment inoubliable. Au delà du professionnalisme, tous les deux sont des hôtes hors du commun et savent créer la magie à chaque service. Le restaurant, coté une étoile au guide Michelin, en vaut véritablement deux dans l'assiette. Cette table s'avère ainsi, depuis son ouverture, l'une des valeurs sûres en Provence Côte d'Azur par sa qualité et sa constance. Par ailleurs, pour les courts séjours en amoureux ou

entre amis, *l'Hostellerie Les Gorges de Pennafort* accueille été comme hiver avec d'intéressants forfaits: « *Week-End Pause Gourmande* » pour deux personnes comprenant une nuitée en chambre double, deux repas, dont un menu gastronomique, un petit déjeuner (395 euros) ou « *Evasion* », proposé en semaine pour deux personnes avec un dîner, une nuit en chambre double et un petit déjeuner (250 euros)... Pour en profiter soi-même ou à offrir en cadeaux tout au long de l'année ! Et pour ceux qui séjournent dans l'une des 16

chambres et suites de l'hôtel, le bonheur supplémentaire sera de faire une « *Halte Bien Etre* » au « *Spa* » ouvert en juin dernier et griffé *Thalgo*. Disposant d'un hammam, d'un espace forme et de soins, la détente sera au rendez-vous (*massages, gommages, les soins relaxants pour le corps, le modelage senteur Provençale Bio aux huiles essentielles de lavande entre autres*). A Callas, en Pays Varois, à *L'Hostellerie Les Gorges de Pennafort*, Chez *Martine et Philippe Da Silva*, le bonheur a trouvé une belle auberge pour s'exprimer.

*Hostellerie
Les Gorges de Pennafort
Philippe Da Silva
Route départementale 25
Callas - 83830 - France
Tel : +33 4 94 76 66 51
Fax: +33 94 76 67 23
Menus 60, 78 et 140 euros
Email: info@hostellerie-pennafort.com
www.hostellerie-pennafort.com*







La piscine au Sezz Saint-Tropez © 2010 - Droits Réservés - Manuel Zublena - info@manuelzublena.com

*Shahé Kalaidjian a su s'entourer
de multiples talents pour concevoir le Sezz Saint-Tropez:
Christophe Pillet pour la décoration intérieure
et le design, Christophe Ponceau pour la partie paysage
et Pierre Gagnaire pour la gastronomie.*



SEZZ

Saint-Tropez

Par Jérôme Chapman

Ouvert en juillet 2010 sur la route des Salins, l'hôtel SEZZ Saint-Tropez, dirigé par Ani Kojayan, est une superbe oasis dédiée au bien-être, art de vivre et plaisirs gourmands.

D'un vieil hôtel sur la route des Salins, Shahé Kalaidjian, maître des lieux et créateur de l'hôtel Sezz à Paris (2005), en a fait un lieu design, chic et gourmand. Shahé Kalaidjian a su s'entourer de multiples talents pour concevoir le Sezz Saint-Tropez: Christophe Pillet pour la décoration intérieure et le design, Christophe Ponceau pour la partie paysage et Pierre Gagnaire pour la gastronomie au restaurant *Colette*... avec la complicité de Jérôme Roy, son chef exécutif. Composé de 37 chambres, dont 2 villas autour d'une piscine centrale, Le Sezz Saint-Tropez, édifié sur 11.000 m², joue élégance et bien-être dans un environnement calme et serein... donnant un pur sentiment d'exclusivité. Blanc, gris clair, marron foncé, bleu ciel et safran, le mobilier, intégralement signé par Christophe Pillet (pour les plus prestigieux éditeurs internationaux: Emeco, Porro, Oluce, Mazzega, Varaschin, Fantini, Boffi, Duravit...) s'inspire d'influences fifties. Pour le Wellness, le *Spa Sezz by Payot* propose deux salles de soins intérieures, salon de massages extérieurs, jacuzzi, hammam et même des leçons de yogas pour garder la « Zen Attitude »...



© 2010 - Droits Réservés Jérôme Chapman



Le Lobby Sezz Saint-Tropez © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

La carte du restaurant Colette, signée par Pierre Gagnaire, est élaborée avec brio par Jérôme Roy, son chef exécutif qui compose une cuisine dans l'esprit de son maître, laissant le produit s'exprimer dans l'assiette.

Avec 37 chambres dont 2 villas (90m²) avec petite piscine privée, le Sezz Saint-Tropez est un petit écrin de bonheur entouré de verdure. « C'est d'abord un hôtel de vacances. Chaque chambre est aménagée dans un style minimaliste, avec très peu de mobilier, chaque pièce est une création toujours réalisée dans un esprit intemporel. » Les chambres donnent sur les jardins et de grandes baies vitrées sont ouvertes... au nord pour que la chaleur reste supportable,

même en été. » explique Christophe Pillet. Côté gastronomie, c'est Pierre Gagnaire (3 étoiles au guide Michelin) qui signe l'esprit gourmand du Sezz. Baptisé Colette, le restaurant fait référence à l'écrivain, question de faire un petit clin d'œil à la vie tropézienne. Si Pierre Gagnaire en a élaboré la carte, c'est Jérôme Roy qui assure avec brio l'exécution des partitions gourmandes du « Grand ». Jérôme Roy est un jeune chef talentueux qui a rejoint Pierre



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman





Huîtres de Sète crues au poivre noir concassé ; lait de soja à la lavande. Pain dentelle aux mendiants, encornets saisis à la plaque et radis rose. © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

*Jérôme Roy sait, avec subtilité,
enivrer les papilles et créer l'émotion...
Les petits encornets saisis à la plaque
prennent toute leur grandeur sur un lit
d'huîtres de Sète crues...*

Gagnaire en 2007, comme chef aux Aïrelles (Courchevel) tout d'abord, et ensuite à l'hôtel Lotte à Séoul, après avoir travaillé précédemment aux côtés de Thierry Marx à Cordeillan-Bages et de Michel Troisgros à Roanne. Jérôme Roy compose une cuisine dans l'esprit de son maître, laissant le produit s'exprimer dans l'assiette... avec juste ce qu'il faut de créativité pour enivrer les

papilles et créer l'émotion. Petits légumes de saison (fournies par les paysans de la région), poissons frais de la pêche du jour, ou viande de noble origine, à chaque plat ses saveurs et sa présentation: « huîtres de Sète crues au poivre noir concassé ; lait de soja à la lavande. Pain dentelle aux mendiants, encornets saisis à la plaque et radis rose » ; « bouillon Zézette : gnocchi de



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



© 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



« rougets du Golfe saisis à l'huile d'olive. Artichauts poivrades, pétales d'oignon rouge, jambon de Parme » by Pierre Gagnaire & Jérôme Roy © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



“La carte proposée par Pierre Gagnaire et Jérôme Roy ne manque pas de panache et vaut grandement le détour! Originalité et raffinement sont au rendez-vous dans l'assiette.”

roquette, de maïs, de tomate ; chiffonnade de poulet fermier au romarin » ; « pavé de bar de ligne croustillant, haricots verts au sésame. Chutney de fruits d'automne. Fromage frais à la coriandre » ; « étuvée de homard bleu girolles et chou-fleur. Beurre doux à la rhubarbe. Morceaux modestes parfumés à la badiane fraîche du Vietnam » ; « rougets du Golfe saisis à l'huile d'olive. Artichauts poivrades, pétales d'oignon rouge, jambon de Parme », un « Terre et Mer » qui se décline en très belles saveurs et grande finesse, cuisson des rougets à la perfection ! Pour suivre: « suprême de volaille fermière des Frères Provençaux ; crumble d'ail, raviole d'olives noires à la maraîchère » ou encore « pavé de veau fermier rôti à la sauge. Jus d'osso-bucco, stracciatella. Thaô d'avocat en amertume »... La carte ne manque pas de panache, ainsi originalité et raffinement sont au rendez-vous dans l'assiette. Pierre Gagnaire aurait-il trouvé son fils spirituel en Jérôme Roy ? A vous de le dire, la cuisine vaut grandement le détour. En finale sucrée, il faudra absolument goûter au dessert dédié à Colette : « Infusion gélifiée de menthe et mélisse, pulpe crémeuse de quetsche. Feuille de sucre au thym frais et compote de pêche » ou encore au fameux « Mojito façon Pierre Gagnaire », un must !



« Quartiers de figue de Sollès enrobés d'un caramel de vin rouge au cassis ; sablé friable et mousseline aux pignons » by Pierre Gagnaire & Jérôme Roy © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman





« Crèmeux de mangue à l'estragon et granité au campari » by Pierre Gagnaire & Jérôme Roy © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Jérôme Roy at Sezz Saint-Tropez © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

On n'oubliera pas les pertinentes sélections d'Axel Dervieux (*sommelier du Sezz*), issues des terroirs environnants tel le superbe rosé *Whispering Angels* de Sacha Lichine (*Château d'Esclans 2009*) ou encore le fameux cépage Pedro Ximénez Sherry (*Williams & Humbert - 12 ans d'âge*), pour accompagner les « *quartiers de figue de Solliès enrobés d'un caramel de vin rouge au cassis ; sablé friable et mousseline aux pignons* ». Wonderful ! Ainsi vont les plaisirs de la table au Sezz Saint-Tropez. A noter un excellent service assuré par la brigade de salle.

Hôtel SEZZ

Membre des Design Hotels

Route des Salins

83990 Saint-Tropez - France

Tél: +33.4 94 55 31 55

Email: sainttropez@hotelsezz.com

Internet: www.hotelsezz-sainttropez.com



Axel Dervieux, sommelier du Sezz Saint-Tropez © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman

relais bernard loiseau - saulieu





Patrick Beron et Dominique Loiseau © Philippe Schaff



Saulieu - France
Raffinements suprêmes au

Relais Bernard **LOISEAU**

par Michèle Villemur

En Bourgogne, la ville de Saulieu n'est pas seulement le royaume du sapin mais une adresse de rêve, celle du Relais Bernard Loiseau. S'arrêter dans cette grande maison le temps d'une halte hivernale ne laissera aucun de glace.

A Saulieu, une halte s'impose en toute saison dans cette superbe propriété bourguignonne au décor très raffiné. L'adresse est incontestablement le haut-lieu du bien-vivre. Le temps s'arrête dans la salle du restaurant gastronomique. Beauté des lieux, confort des chambres... Ne dit-on pas à juste titre que le Relais Bernard Loiseau est aujourd'hui l'un des plus beaux *Relais & Châteaux du monde* ? C'est la vérité ! Le restaurant Grand Chef Relais & Châteaux est doté de trois étoiles au *guide Michelin* depuis 1991 déjà ! Le Relais Bernard Loiseau offre des prestations rares, le client exigeant en aura pour son argent. Voici des salons où il pourra se détendre devant l'âtre de la cheminée, ouvrir un livre appartenant à la grande bibliothèque, jouer un billard, nager et se faire soigner dans le Spa de luxe. Ou bien tout simplement se promener à sa guise dans les allées arborées et fleuries à la belle saison. Madame pourra quant-à elle

nager dans la piscine, jouer aux boules sur l'aire de pétanque, ou même alors faire son shopping dans l'élégante boutique où sont vendus d'excellents chocolats faits avec amour. Entourée d'une équipe très compétente, fidèle à l'esprit Bernard Loiseau, Dominique Loiseau perpétue à merveille le savoir-faire et l'œuvre de la grande maison. Près de 70 personnes participent tous les jours à la renommée de ce Relais & Châteaux tranquille, de façon discrète, chaleureuse, mais toujours avec un grand professionnalisme. Côté cuisine, personne ne peut oublier évidemment les gourmandises salées préparées par le chef, Patrick Bertron, et de son pâtissier, Benoît Charvet, créateur de desserts originaux et bons ! S'arrêter à cette adresse le temps d'une halte hivernale ne laissera aucun de glace même s'il ne fait que passer pour acheter son sapin royal car c'est dans cette région qu'il naît et qu'il grandit dans les règles de l'art.



Jeunes légumes et pousses d'herbes en potager, bouillon gourmand, nectars de tomate et de petit pois © 2010 - Droits Réservés - Bruno Preschermisky - Ateliers Apicius





En poussant la porte des 32 chambres que comprend l'hôtel, le confortable, le douillet, le « *comme chez soi* » fera que le client sera roi ! Chez Bernard Loiseau, le client est reçu comme nulle par ailleurs. Dominique Loiseau, la propriétaire attache au détail un regard de pro. S'ajoute à cela sa gentillesse, sa discrétion et son sourire légendaire. Du grand art, reconnu à l'unanimité par tous ceux qui y ont séjourné et qui s'apprêtent à y revenir le plus vite possible. Le chef : Patrick Bertron, 48 ans, est un artisan du goût qui privilégie les partitions goûteuses, à la fois classiques et surprenantes. Dans les mains de l'ancien bras droit de Bernard Loiseau (*pendant 21 ans*), il convient de se laisser chouchouter. Beaucoup réclament évidemment le plat traditionnel de Bernard Loiseau : *des jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil* mais on découvre depuis que Patrick a repris l'orchestration des cuisines, sa griffe personnelle, une partition créative basée sur un équilibre clas-

sique. Benoît Charvet est, quant à lui, un pâtissier audacieux à l'œil neuf et à la main juste et orécise. De lui, les critiques gastronomiques disent : « *il ira loin !* »... La délicate pensée, fraise des bois, citron vert, patchouli et mousseux à l'eucalyptus ou le « 24 carat » au chocolat Valrhona aux fruits de la passion et au safran sont des desserts sublimes à recommander d'emblée. « *Je suis arrivé aux cuisines à un moment où Patrick cherchait ses marques. Autour de la table familiale, on aime tester en famille, goûter, essayer autant de fois qu'il le faut et jusqu'à ce que chacun dise : ça y est !!* » dit Benoît, prêt à affronter dans quelques semaines, le difficile concours de Coupe du Monde de Pâtisserie. L'expérience culinaire est importante et dans la profession, personne ne le contestera... « *Bérangère, 21 ans, Bastien, 19 ans et Blanche 14 ans, les trois jeunes enfants Loiseau adorent venir de temps à autre plonger leur doigt dans les sauces afin de se rendre compte de la difficulté du métier !* ».



© 2010 - Droits réservés - Relais Bernard Loiseau

Dominique Loiseau est avant tout la mère attentive. *« Bérangère est étudiante à l'Institut Supérieur de Gestion à Paris, Bastien, quant à lui est à l'École et Blanche est uneoureuse de petits gâteaux bons et bien faits ! Nous verrons bien ce qu'ils voudront faire plus tard et je leur souhaite le meilleur ! »...*

Quant à Patrick Bertron, c'est un Breton qui privilégie les accords terre-mer. *« J'aime acheter le produit du marché bien dans sa saison ! »*. Aujourd'hui, principal d'une brigade composée de vingt deux hommes et de deux femmes, il s'active à la cuisson d'un *turbot aux quatre sauces* habillé d'une pointe épicée et colorée. *« La couleur était ce que Bernard Loiseau considérait par dessus tout, je la respecte et la valorise par un ingrédient venant d'ailleurs, c'est ma propre touche ! »* confie-t-il... La côte de veau ou le bœuf aux pointes de sapin confirmeront donc sa signature. Le gourmand adoptera peut être ce plat ou un autre très *« Bertron »* mais il penche-

ra peut être aussi sur la carte aux six plats et deux desserts. Il patientera jusqu'à l'heure de passer à table en compagnie d'une coupe de champagne servie dans le boudoir. Au Relais Bernard Loiseau, entre les heures de service, vous pourrez croiser Patrick Bertron sautant sur la selle de son vélo prêt à filer vers Autun, Beaune ou Epoisses, à moins qu'il ne fasse une halte chez lui, pour s'occuper de ses deux garçons et de son épouse, elle aussioureuse de cuisine. Le client aura de toutes les façons la chance de discuter un *« bout »* avec le grand chef... pluie ou beau temps, ils parleront sans doute de balade dans les forêts voisines avec, comme sujet principal : la botanique et l'agronomie. Patrick Bertron en a fait son cheval de bataille et il lui démontrera ses connaissances dignes d'un scientifique ! *« Dame nature est généreuse de ce côté ci du parc du Morvan, chacun devra apprendre à la respecter et à la remercier ! »* confie-t-il. Sa cueillette du jour : des baies, des racines et des herbes secrètes seront

pour ce chef talentueux, un plaisir de tous les jours. *« J'apporte à ma cuisine, chaque année, une saveur nouvelle provenant d'une racine, d'une plante. Cette année le poivre de cassis sera son maestro ! Bourgeons frais, baies sans sucre mais aussi mélisse, foie et marjolaine seront des trésors qui passeront grâce à lui, à la casserole ! »* Le Relais Bernard Loiseau souffle l'an prochain sur 20 bougies brillantes qui félicitent trois étoiles bien méritées !

Relais Bernard Loiseau

Hôtel, restaurant, SPA, boutique
21210 Saulieu – Bourgogne - France
Tel. +33 3 80 90 53 53

reservations@bernard-loiseau.com

A Paris, Bernard Loiseau :
Tante Louise

41, rue Boissy d'Anglas – 75008
Ambassade de la Bourgogne à Paris
5, rue de Bourgogne – 75007





La Maison de Marc Veyrat © 2010 - Droits réservés - www.e-paprik.com

Marc Veyrat Yoann Conte

Par Sophie Desmazières

Marc Veyrat, le seul chef autodidacte aux trois étoiles a toujours défendu une cuisine saine et créative basée sur les herbes sauvages de sa région. Il a su trouvé en Yoann Conte, son élève, une relève pour son restaurant mythique des bords du lac d'Annecy, fermé en 2009 à la suite de problèmes de santé.

Marc Veyrat, seul chef autodidacte aux trois étoiles, a toujours défendu une cuisine saine et créative basée sur les herbes sauvages de sa région. Il a su trouvé en Yoann Conte, son élève, une relève pour son restaurant mythique des bords du lac d'Annecy, fermé en 2009 à la suite de problèmes de santé. « Mon élève, il a du talent, je l'aime et je veux qu'il réussisse », affirme Marc Veyrat. Depuis mai 2010, Yoann Conte est aux commandes de « La Nouvelle Maison de Marc Veyrat », sous l'œil avisé et généreux de son mentor. Diplômé de l'école de Thonon-les-Bains, sacré en 2009 meilleur espoir de la région Rhône-Alpes par le guide *Gault et Millau*, il officiait entre autre au *Fitz Roy* à Val Thorens, et aux *Jardins du Mont-*

Blanc à Chamonix. Ce prodigue d'une cuisine « authentique et raffinée » a fait ses gammes aux côtés de Marc Veyrat quand l'homme au chapeau noir décrocha sa troisième étoile à Veyrier-du-Lac. « La Nouvelle Maison de Marc Veyrat », ancienne vaste demeure du début du siècle, les pieds dans l'eau, au bord du lac d'Annecy à Veyrier-du-Lac, au décor savoyard et au mobilier excentrique, empreintes du passé, n'en garde pas moins l'âme de son créateur. Une somptueuse terrasse, une ambiance chaleureuse et festive, un personnel aux petits soins. Tous les ingrédients sont réunis pour faire de cette pause gourmande, un moment inoubliable dans un décor de carte postale. Yoann Conte a mis à contribution tout son



Marc Veyrat et Yoann Conte © 2010 - Droits réservés - www.eperfinik.com

“Mon élève, il a du talent, je l'aime et je veux qu'il réussisse !”

talent et savoir-faire pour reprendre avec brio les plats « emblématiques » du maître, en y ajoutant sa touche personnelle : « foie gras de canard, l'un chaud caramel de berce, l'un froid cuit au naturel, confiture de figue pain d'épices l'un en chantilly, yaourt à l'anis » ; « raviolis de légumes, pimpiolet, benoîte urbaine, truffes et polenta » ; « Terre et Mer, crème de choux fleur, caviar français » ; « noix de st jacques, jus d'agrumes, origan et macis » ; « langoustines impériales, taboulé de quinoa, herbes à curry » ; « bar de ligne breton, cuit en marmite, “fñü” et palourde » ; « boudin de perche, velouté de

reine des prés » ; « mousse de pommes de terre arachnéenne, au goût de terre » ; « ris de veau pommée, coulis de potimarron, bâton de l'enfance » ou encore « carré de porcelet, marmite lutée, foin, bébé, carottes confites au miel de sapin, carvi ». Les desserts sont remarquables, et la cave à vins inspire. Que dire de plus sur cette belle complicité ? On ne peut qu'approuver ! « C'est mon père spirituel, j'ai de la chance de travailler avec le meilleur chef du monde » souligne Yoann Conte. La Maison de Marc Veyrat a trouvé une belle réunion de talent pour que vive la gastronomie !

La Nouvelle Maison de Marc Veyrat

13, vieille route des Pensières

74290 Veyrier du Lac - France

Tél.: +33 4 50 09 97 49

E-mail : contact@yoann-conte.com

Site internet: www.yoann-conte.com

Menus: 82, 116 et 138 euros



La salle de la nouvelle maison de Marc Veyrat © 2010 - Droits réservés - www.eperfinik.com

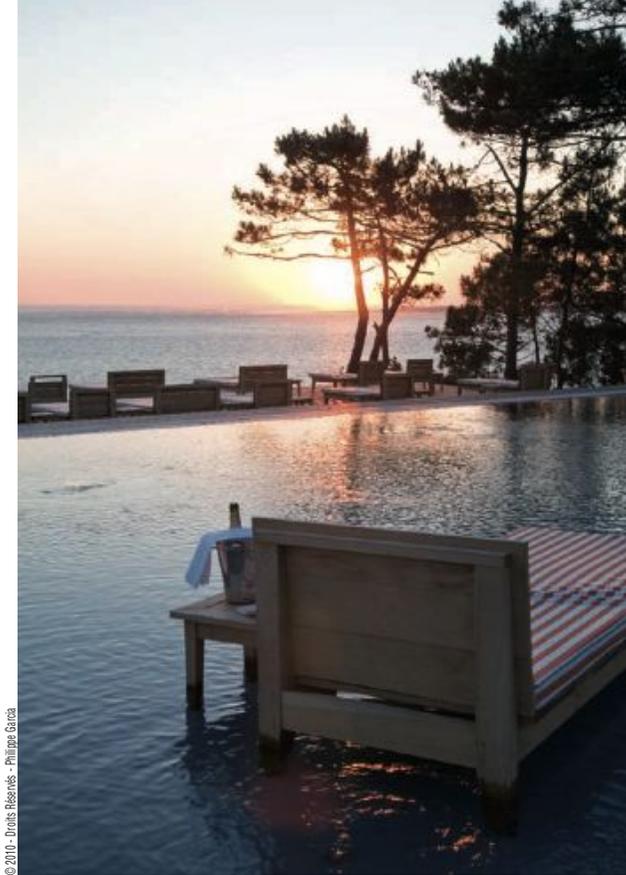


© 2010 - Droits réservés - www.eperfinik.com









© 2010 - Droits Réservés - Philippe Garza

*A l'embouchure du bassin d'Arcachon,
une équipe des trois chefs, Eric Prowalski,
ancien de Taillevent, Philippe Falières
et Christophe Beaupuy pour un lieu de culte.*

Co(o)!rniche

Starck rêve sa cabane pour célébrer le culte du poisson

Par Marie-Christiane Courtieux

C'est l'un des dix sites les plus grandioses du monde ! A en croire quelques grands voyageurs. Et cela explique le coup de foudre de **Philippe Starck** pour cet ancien hôtel bâti sur les contreforts de la célèbre dune du Pilat, à l'embouchure du bassin d'Arcachon, dominant les passes océanes pleines de couleurs, de dangers et de mystères. **Co(o)rniche**, tout le monde sur place a bien rigolé : la Corniche, Louis Gaume, une histoire fondatrice du tourisme de la Côte d'Argent. Pourquoi ce deuxième « O ». Un O ! d'exclamation bien sûr à la découverte de la mue contemporaine de ce vieil hôtel de famille au style basco-landais des origines du Pyla touristique, le Beverly Hills local. (*Pilat pour la dune, Pyla pour*

le quartier). C'est à l'ancien trois-quart-aile **William Téhoueyres** que l'on doit sa renaissance starckienne. Le rugbyman est connu pour investir dans la restauration et les casinos, activités lucratives dans un pays voué au tourisme estival. Philippe Starck est l'un des résidents discrets de la côte nord du bassin. Les deux complices ont conservé la grande salle à manger – si petite comparée à la nouvelle-et sa décoration de chisteras, et repeint l'accès en noir tendance, l'ouvrant sur un jardin d'herbes. Le rêve de cabane intègre les marottes du designer - lustres de *crystal de Murano* sur longs bars de marbre blanc, piscine à débordement ceinturée de ses lits de repos king size, miroirs au plafond des onze chambres de charme

– et le goût populaire local, bois, vérandas largement vitrées à la coloniale, pour un style de vie décontracté, tourné vers le décor, propice aux retrouvailles et casse-graines entre copains, ambiance « *troisième mi-temps chic* ». En cuisine, le poisson règne en mets devenu culte, même si les chalutiers se font plus rares sous les fenêtres de la **Co(O)!rniche**. La bourgeoisie bordelaise y a dégusté le meilleur de la mer dans les années cinquante-soixante. C'est encore le cas, à raison de près de neuf cents couverts quotidiens. Huîtres, rémoulade de tourteau, caviar de production locale en apéizer. Puis les soles et turbots somptueux, cuits à la perfection par l'équipe des trois chefs, **Eric Prowalski**, ancien de

Taillevent, **Philippe Falières** et **Christophe Beaupuy**... Une carte de grande brasserie qui ménage une place de choix aux viandes régionales, souris d'agneau du Béarn, entrecôte bordelaise, simple poulet fermier au jus et purée de pommes de terre... Quelque chose d'un trésor du passé à savourer précieusement, comme ces collages poétiques de souvenirs qui décorent les murs... Parking et ventilation à revoir... Mais le rugbyman est un champion, un perfectionniste, un finisseur...

La Co(o)!rniche,
Pyla Sur Mer
46, Boulevard Louis Gaume
33114 La Teste de Buch
Tél +33 5 56 22 72 11
www.lacoorniche-pyla.com



BILAT PROVIENT
DU GARDON PILHAK
SIGNIFIANT
"TR" MONTIERS



Focaccia

de Saint-Jacques

de la baie de Seyne aux truffes d'Alba
et jus de balsamique,
salade de pousses d'épinards
et patates douces

Formé dans de grandes maisons: *Lenôtre, Ladurée, le Doyen, Alain Passard* ou encore chez *la Mère Poulard au Mont Saint-Michel*, Patrick Raingeard est le chef étoilé des cuisines du restaurant *Mandarine* au Port Palace à Monaco. Il nous livre une de ses recettes:

« *Focaccia de Saint-Jacques de la baie de Seyne aux truffes d'Alba et jus de balsamique, salade de pousses d'épinards et patates douces* ». **Ingrédients:** 12 superbes st-jacques de la baie de seyne, 10 gr de truffes blanches d'alba, 120 g de pousses d'épinards, 1 patate douce, 2 dl d'huile d'olive extra vierge, 50 gr de beurre, 1 l de fumet de poissons, 200g de balsamique leonardi vieux de 5 ans minimum, 100g de beurre salé. **Focaccia:** 1kg de farine, 0,5 litre d'eau, cube levure, blanc d'œuf, sel, huile d'olives, thym, origan, Romarin, olives, taggiasca, tomates confites.

Démarrer la focaccia (farine, levure, sel, blancs d'œufs, huile d'olives et la levure) dans le batteur mélangeur avec les olives, le romarin, l'origan et les tomates confites, pendant environ 20mn à vitesse moyenne. Arrêter et laisser pousser 30mn. Débarrasser dans une plaque avec beaucoup d'huile d'olives et enfourner à 180 ° durant 20 mn. Préparer le fumet au balsamique en réduction. Préparer les coquilles st-jacques sans abîmer leur corail. Cuire la patate douce en mousseline. Découper la focaccia rectangulaire et disposer sur une assiette rectangle les feuilles d'épinards. Poêler les st-jacques sans trop les faire cuire. Disposer sur la focaccia et harmoniser avec la patate douce et le jus de balsamique. Sublimer vos st jacques avec un rapé de truffes d'alba et déguster.



© 2010 - Droits Réservés - Port Palace Monaco



© 2010 - Droits Réservés - Port Palace Monaco



Patrick Raingeard

Mandarine à Monaco



Avec Mourad Dougui

AUBAGNE: Journées du Goût

Par Marie Delaroy

Mourad Dougui, chef de cuisine d'origine tunisienne, était l'invité de la ville d'Aubagne pour la *Semaine du Goût 2010*. A l'initiative d'Eliza Tabari, directrice de la Cuisine Centrale de la ville d'Aubagne, et d'Anne-Marie Amar (Conseillère Municipale déléguée à la restauration) cette semaine du Goût avait été préparée de façon originale avec la venue de Mourad Dougui (chef de cuisine exécutif du restaurant

*L'Oliveraie au NH Hôtel**** à Nice*). Ainsi la Cuisine Centrale d'Aubagne proposa pour cette semaine du Goût la découverte des saveurs de Méditerranée autour des cuisines tunisienne, italienne et libanaise. Pour inaugurer cette semaine festive Mourad Dougui avait préparé un repas composé d'une « *salade tunisienne à sa façon* » (oignons, trois poivrons, concombres, salade et pomme

verte), d'un *tajine d'agneau aux spaghettis et d'une brochette d'ananas au coulis de fruits rouges, crème anglaise* en dessert... Un repas amical fut organisé par Eliza Tabari et ses collaborateurs pour recevoir la presse et les principaux fournisseurs: Davigel (Frédéric Dupérier), Nestlé (Christian Bergès) ou encore Société SOFAC, Les Saveurs d'Allauch (Olivier Roman fournisseur en

viandes et charcuteries notamment). Pour Eliza Tabari, cette semaine du Goût rencontra un réel succès tant auprès des enfants des écoles qu'au niveau du personnel qui se sentit très motivé. Pour Mourad Dougui, cette expérience, lui apporta une meilleure connaissance de la cuisine collective. Il fut même très impressionné par les moyens techniques et les investissements fait il y a plus



Eliza Tabari, le chef et les fournisseurs © 2010 - Droits Réservés - Références Hôtels-Restaurateurs



Cuisine Centrale à Aubagne © 2010 - Droits Réservés - Références Hôtels-Restaurateurs

à la Cuisine Centrale

de 2 ans à Aubagne. « *La cuisine Centrale d'Aubagne est réellement fantastique! Même dans certains restaurant renommés, ceux-ci n'ont pas des règles d'hygiène aussi strictes et du matériel aussi performant, c'est vraiment exemplaire* » s'exclame-t-il. En effet, c'est presque 5 millions d'euros qui ont été investis pour réaliser ce projet, qui à ce jour est une des plus belles réussites dans

l'Hexagone. Et pour que l'investissement soit rentable, à cela, on ajoute la gestion au millimètre et le management de grande compétence supervisés par Eliza Tabari...



Cuisine Centrale à Aubagne © 2010 - Droits Réservés - Jérôme Chapman



Ile d'Elbe - vignobles © Droits réservés - Cavallari

Le vin de napoléon !

Aleatico dell'Elba, la petite merveille de l'île d'Elbe, est en pleine renaissance. Piermario Meletti Cavallari vient de terminer la vendange de ses 5 hectares (sur un total de 30 en Elbe). Un vignoble de poche qui a consolé l'exil napoléonien et veut aujourd'hui faire reconnaître son caractère gustatif exceptionnel. Le cépage Aleatico, de la famille des muscats, est origi-

naire du Caucase. Passant de Grèce à l'Italie du Sud, il a suivi les terroirs volcaniques où il se plaît pour arriver en région Toscane, passant par l'Apulie (Aoc) près de Naples et les lacs du nord de Rome (Aoc Gradoli). On le trouve en Crimée et -plus curieux- en Australie, au gré de l'immigration. Sa complexité est le résultat de la technique du « passerillage » au soleil direct,

dans la tradition antique. Si bien que le vin présente un nez à la fois frais (14%vol) et confituré, que l'on retrouve sans transition en bouche. Un régal. Seul regret, c'est une production confidentielle, pratiquement réservée à la consommation touristique locale (20 à 25.000 demi bouteilles). M. Cavallari souhaite développer production et exportations. Avis aux

amateurs de choses rares !
Fattoria delle Ripalte, Capoliveri-Isola d'Elba, Italy.



Aleatico en 1/2 bouteilles © Droits réservés - Cavallari

Des Chinois en Gironde

*« Ils ont visité une cave en Dordogne »
confie une de leurs accompagnatrices.
Ils ont fini par tout acheter...*

Voilà les Chinois. De l'argent sans compter, un désir de trouver chez nous ce qui est unique : « La vie de château, des lieux sublimes dans un environnement de rêve...et par-dessus tout le vin. » Le département de la Gironde avec la CCI de Bordeaux, le Comité départemental du Tourisme, les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration ont mis le paquet sur une opération d'accueil des 45 Tour Opérateurs chinois. Ils ont sillonné le vignoble, de Saint-Emilion au Médoc, en passant par le quartier classé patrimoine de la ville du XVIII^e siècle. Ils ont eu droit à des ateliers - style speed-dating- avec les hébergeurs de très haut niveau. « Les Chinois adorent la France. La première fois, ils vont

d'abord à Paris et Nice. La deuxième, ils complètent par les Châteaux de la Loire ou le vignoble de Bordeaux...et ses châteaux ! » confirme leur guide officielle. « Nous avons quelques réglages à opérer » reconnaît un des organisateurs. Les Chinois veulent tout, tout de suite ! Le moindre désir doit être satisfait sous 24 heures. » Visite, limousine, repas d'exception, rencontre... Pas étonnant que les grands établissements tels que Bordeaux Grand Hotel, les Sources de Caudalie, le Grand Barrail, l'Office du Tourisme d'Arcachon, aient répondu présent. A condition de se mettre aux normes des nouveaux milliardaires... d'autres auront leur chance. Le pactole est gigantesque !

Un Guide Service en tête

Trois bistrotts ou cafés disparaissent chaque jour en France. Créé en 2006, le réseau qualité des bars, brasseries et restaurants a réuni ses adhérents à Arcachon. France Boissons et Heineken ont investi cette année 3 millions d'Euros pour dynamiser un secteur menacé : mettre la satisfaction du client en priorité, donner des idées, former le personnel (propreté, sourire, attente réduite, accueil handicap), tel est

le programme de l'association de patrons, soutenue par 12 conseillers en région pour 496 formations dispensées. Du coup, les 500 adhérents multiplient les initiatives : de la chope de bière gravée au nom du client, à l'organisation de dégustations gourmandes et d'épreuves sportives et conviviales, journée de la Femme, création d'un espace enfants, etc

Atelier-séduction à la CCI Bordeaux (Crédit photo CCI/Agence Appa)





Le château de Buzet © Droits réservés : Cave de Buzet

Buzet, l'art de l'assemblage

A l'heure où une mystérieuse alchimie s'opère dans les chais, Pierre Philippe, Directeur général de la Cave de Buzet (Lot et Garonne), 280 récoltants, en dit plus sur l'assemblage.

Un dégustateur assembleur, est-ce un couturier du vin ?

Pour ma part, j'assimile plutôt ce temps de travail, à celui d'un parfumeur qui dispose d'une palette d'essences et cherche à trouver le plus juste équilibre entre les différents composants possibles !

Quelles étapes pour proposer un produit homogène et typé Buzet ?

Il y a plusieurs « Buzet » Le travail commence à la vigne par la sélection de terroirs en trois catégories. Ensuite pour chacune des catégories, en fonction des cépages et des maturités recherchées pour chacun, nous vinifions de façon séparée les lots de raisin apportés. Puis vient le temps de l'élevage qui va ouvrir à de nouveaux choix (boisé ou pas, selon quelle proportion, etc.). Enfin arrive le moment des assemblages durant lequel

la préoccupation du vinificateur est de segmenter les cuvées en fonction des différents types de consommateurs visés. On pourrait parler aussi du choix de la date de mise en bouteille qui a aussi son importance ; en bref c'est une longue chaîne de travaux, assortis de choix à chaque étape. C'est la coordination de l'ensemble qui est délicate.

Quel est le but des assemblages ? Comme en Champagne, proposer un vin identique à lui-même de millésime en millésime... ou au contraire, tirer de la récolte un parti différent selon les années ?

On peut dire les deux. Les consommateurs évoquent souvent les potentialités des millésimes avec intérêt. Ils ne sont pas pour autant d'accord pour en subir les désagréments éventuels. Nous devons donc veiller à ne pas avoir de trop grands écarts qualitatifs d'une

année sur l'autre. Les connaissances et techniques tant viticoles qu'œnologiques nous permettent d'atteindre une certaine régularité. Il n'y a plus vraiment de « mauvais millésimes » comme nous avons dû en connaître dans des temps plus anciens ! D'autre part, il est évident que notre rôle est bien de tirer le meilleur parti de la récolte de l'année et plus est important de donner un caractère propre à chaque cuvée.

Quels sont les critères de préférence ? Le goût, la garde ? Y a-t-il chaque année plusieurs cuvées ?

Cela dépend du type de gamme et de sa destination commerciale. Nous faisons des vins « sur le fruit » pour certain moment de consommation ou certains profils de consommateur mais aussi des vins « de garde » souvent issus

d'autres terroirs pour d'autres temps de consommation.

Est-ce un véritable travail d'œnologue ? Et comment se forme-t-on à cet art de l'assemblage ?

On peut être excellent dans cet exercice sans être œnologue. C'est une question de sensibilité, de mémoire, d'expérience. Il faut savoir goûter des vins encore jeunes et bruts pour évaluer leurs potentialités futures, ce qui n'est pas chose aisée. Surtout il ne faut pas oublier que le but ultime est de satisfaire l'attente des consommateurs. On ne fait jamais un vin pour soi mais on le fait toujours pour les autres !

Que souhaitez-vous communiquer à travers le Vin ?

L'attachement à un terroir, le travail des hommes, un art de vivre, du plaisir ... le sujet est vaste !

En Bref...

Promotion chez Baron Philippe de Rothschild

Ancien directeur général de Baron Philippe de Rothschild France Distribution (RFD), Hugues Lechanoine en est promu président, depuis le 30 août. Il est nommé directeur général de Baron Philippe de Rothschild SA. Géraud de la Noue, ex-directeur France, Belgique et Suisse des jus de fruit Pago, lui succède au poste de directeur général de RFD.

Un grand de Saint-Emilion s'est éteint

Représentant reconnu dans le monde, de l'aristocratie des grands crus de Saint-Emilion, Thierry Manoncourt, propriétaire de Château Figeac, s'est éteint à quelques jours de ses 93 ans. Son refus des modes avait inspiré Pierre Desproges qui vouait un culte à ce vin « si grand, que Dieu existe à sa seule vue ».

Jacqueline Jensen présidente

Danoise, elle est la première femme à présider la Fédération des Journalistes et Ecrivains du Vin. Isabel Mijares (Vice Présidente, en Charge de l'Amérique Latine), Hervé Lalau (Secrétaire Général) et Yves Paquier (Trésorier) ont été confirmés dans leurs fonctions au sein du Bureau de la FIJEV

Parmi les nombreux titres parus ...

Spécialisé dans les ouvrages sur le vin, Féret, l'éditeur bordelais bien connu, fait un clin d'œil aux enfants : « Grand Père, raconte moi la vigne ! »



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 !

Les Saveurs d'Allauch... La qualité, toujours!



Olivier Roman (à droite) avec M. Dougui, E. Tabari et autres prestataires à Aubagne © 2010 - Droits réservés - Jérôme Chapman

Implantée en Provence, **Les Saveurs d'Allauch** (Sofac), société familiale fondée en 1979, a misé sur les fabrications traditionnelles et artisanales de salaisons pour le marché de la RHF, la restauration traditionnelle et les détaillants, sur le segment haut de gamme. Le crédo de la maison est avant tout: s'adapter à l'inspiration et aux ingrédients des chefs, ainsi c'est plus de 60 références, de belles trouvailles telles que la saucisse de canard, la saucisse au curry ou aux choux. La dernière née c'est la saucisse de fenouil à l'huile d'olive... Un régal !

Fort de son expérience, l'entreprise se positionne aussi sur la préparation à base de viande embossée et de découpe de viandes fraîches de très belles provenances (*le Charolais entre autres*). Et pour **Olivier Romain**, son directeur commercial, le mot d'ordre est avant tout: « satisfaire tous nos clients par la qualité ». Pari tenu!

*Les Saveurs d'Allauch (Sofac)
Route des Quatre Saisons
Zac de Fontvieille - 13 190 Allauch
sofac@botmail.fr
Tél: +33. 491050102*

CHEF, le fumet de homard: Saveur 2011 !

Nestlé Professional, fort de son succès sur la gamme des Fonds Premium, « CHEF » a lancé une nouvelle recette : le fumet de homard. Une sélection rigoureuse d'ingrédients nobles (25%), pour permettre aux chefs d'utiliser l'intitulé "homard" dans leurs préparations de risotto, de bisques... ou de sauces ou crème. Une garantie d'intensité, de longueur et de puissance in fine. Une recette noble et subtile mariant la finesse du goût de la chair de homard à la flaveur caractéristique de la carapace. Une construction aromatique alliant délicatesse et puissance pour un large éventail d'utilisations. **Marco Mandrillo**, chef de marque est fier de cette dernière création : « *Le fumet de Homard a été élu Saveurs de l'année 2011 en RHD par un*

jury de professionnels »* Finesse et richesse des saveurs garantie !!! Etude Monadia : Produits testés lors d'un examen gustatif par un jury de professionnels et de convives. (Octobre 2010).
Internet: www.sda-restauration.com



IMMOBILIER D'AFFAIRE ET DE PRESTIGE
Vente et achat hôtels de luxe (murs et fonds)

MGE
IMMOBILIER

MGE IMMOBILIER - AGENCE SPECIALISEE - FRANCE

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

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

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

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



DAVIGEL, Le Meilleur de la Terre et de la Mer au Service des chefs

Davigel, filiale du groupe Nestlé Professionnel, grâce à une volonté de recherche qui mêle rigueur et curiosité, offre aux professionnels de la restauration, les formidables richesses des terroirs de France et du monde avec sa gamme *Ter & Mer*. De belles suggestions de poissons (*filet de turbot, dorade royale*) de volailles, de viande (*agneau de Nouvelle Zélande*), de légumes et de fruits (*framboises, myrtilles*), frais ou surgelés. Au palmarès des dernières créations : *la feve*

de soja, le crabe des neiges, matières nobles que les chefs et leur brigade accompagnent au grès de leur contrainte et de leurs inventivité. Marc Foucher, *Meilleur ouvrier de France* a rejoint il y a déjà plusieurs années, l'équipe talentueuse, comme conseiller culinaire. Laurent Froget, chef de produit de la marque est peu fier de cette magnifique association, preuve et gage de la qualité et la régularité des produits. Une belle réussite pour bien cuisiner et vivre sa cuisine !



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

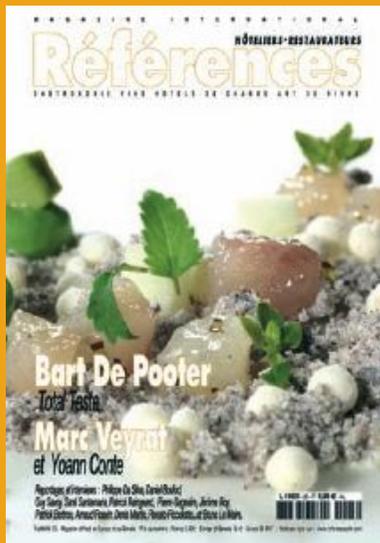
Téléphone : 04 94 14 71 14

Fax : 04 94 14 71 11

e-mail : info@orru.com

www.orru-hedis.fr





Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

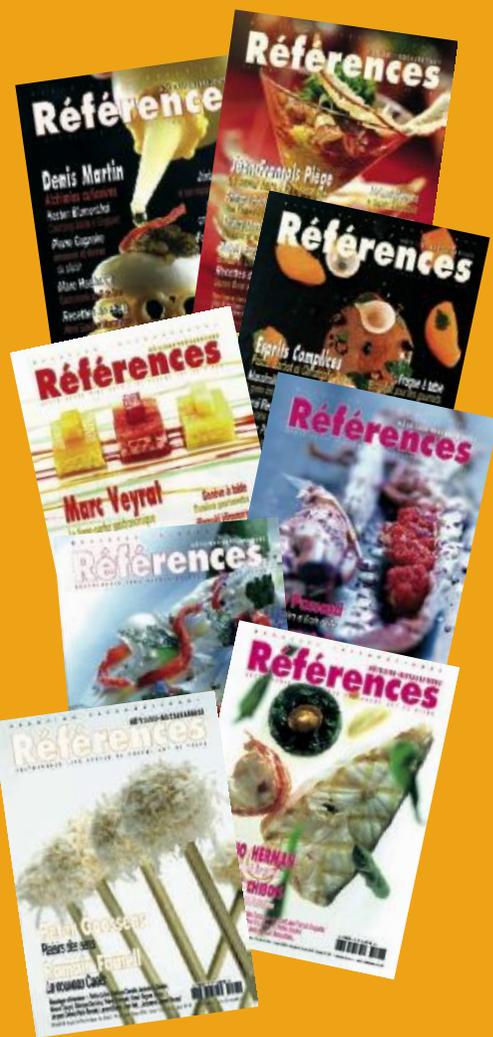
OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT 4 OU 8 NUMÉROS

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

Merci de retourner ce coupon accompagné de votre règlement Une facture vous parviendra avec le magazine.
Adresse : Platinum Publications de Presse - Service abonnement - Platinum Publications de Presse - 262 allée des
Cougoussolles- 06110 - Le Cannet -France. Remplir votre chèque bancaire à l'ordre de : Platinum Publications de Presse.

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Ville: _____ Pays: _____
Tél : _____ Fax : _____ E-mail : _____
Date : _____ Signature _____

ABONNEMENT N°25 - T4 - 2010



Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

OFFRE SPÉCIALE 2 COLLECTORS RENÉ REDZEPI + PETER GOOSSENS

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
 le N°19 et le N°24 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°25 - T4 - 2010



Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

LE N°25 SEUL: BART DE POOTER - DE PASTORALE

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
 N°25 pour 12 € (France Métropolitaine), 24 € (étranger). *(frais de port inclus)*

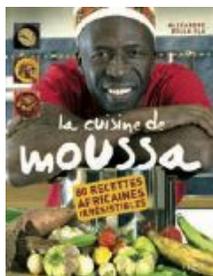
Merci de retourner ce coupon accompagné de votre règlement Une facture vous parviendra avec le magazine.
Adresse : Platinum Publications de Presse - Service abonnement - Platinum Publications de Presse - 262 allée des
Cougoussolles- 06110 - Le Cannet -France. Remplir votre chèque bancaire à l'ordre de : Platinum Publications de Presse.

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Ville: _____ Pays: _____
Tél : _____ Fax : _____ E-mail : _____
Date : _____ Signature _____

ABONNEMENT N°25 - T4 - 2010

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

ABONNEZ-VOUS POUR LES PROCHAINS NUMÉROS



La Cuisine de Moussa l'Africain

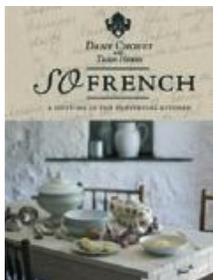
par Alexandre Bella Ola
Éditions First

Alexandre Bella Ola est à la fois comédien, chef, auteur et membre du jury La Mazille que préside le journaliste, Thierry Bourgeon au 11ème Salon international du Livre gourmand de Périgueux. Après une enfance gourmande aux côtés de son père que l'on surnommait « le blanc » car il avait travaillé comme cuisinier auprès de colons blancs avant l'indépendance du Cameroun, il arrive en France pour un stage de marionnettiste. Ce sera le début de son aventure... Institut d'Études Théâtrales à la Sorbonne, Conservatoire d'Art Dramatique de Paris sont les routes qu'il empruntera en tant qu'étudiant. Mais son rêve est d'ouvrir un jour, un restaurant car le gourmand se rend compte que l'on connaît peu ou pas les cuisines d'Afrique Noire. La route est dure et semée d'embûches. Le courageux y parvient en 1995 en ouvrant son premier restaurant en compagnie de sa charmante épouse Vicky. Il le nommera, Rio Dos Camaraos, origine du nom Cameroun qui signifie la rivière des crevettes en portugais ! Petites rivières filent vers de grands fleuves... Aujourd'hui, Alexandre Bella Ola publie de beaux livres ayant pour thématique : les cuisines d'Afrique Noire. Et il compte déjà trois ouvertures de restaurants à son actif...

So French

par Dany Chouet et Trish Hobbs.
Éditions Murdoch Books (Anglais)

Ce livre de cuisine « à dévorer » et royalement illustré, traite d'une vie passée au fond des cuisines d'une maison de province, et pas n'importe où puisqu'il s'agit de la Dordogne. Dany Chouet passa son enfance dans région française très colorée avant de partir pour l'Australie en 1970 où elle devint restauratrice. Ses restaurants s'appelèrent : l'Upstairs, le



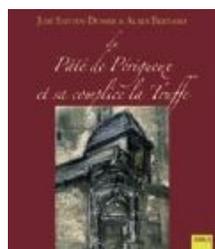
Chabrol, le Glenella et Cléopâtre... « J'ai en effet contribué à promouvoir notre cuisine sur son continent lointain pendant trente ans ! » dit-elle fièrement. Avec son premier livre : So French, Dany met en scène avec gourmandise, 60 recettes intemporelles. Du Tourin Périgourdin traditionnel à la morue en sauce, du gratin de brugnons et aux framboises jusqu'à... satiété, on aime ! L'auteur est une admiratrice d'une illustre cuisinière périgourdine : La Mazille, elle est aussi couverte de récompenses culinaires. Avec elle, on profite de ses connaissances et de son amour pour une cuisine authentique.

Du pâté de Périgueux et sa complice la truffe

José Santos-Dusser et Alain Bernard
Éditions Arka

« C'est un objet charmant, de forme ronde, C'est un objet vraiment digne des dieux. Objet créé pour le bonheur du monde, C'est un

pâté venu de Périgueux ! Nous voici avec ce merveilleux ouvrage, en famille. L'ouvrage a pour dicton, une citation d'Armand Gouffé, un chansonnier du 18ème siècle. Le décor est posé... Avec nos principaux complices : le fameux pâté de Périgueux, un gentleman bien fait et la Tuber Melanosporum, un diamant noir digne sous tout rapport, la reine des petits plats bien du Périgord, aucun ne s'ennuie ! Inutile de préciser qu'au fil des pages, le pâté se pare de visages des plus inattendus ! D'autres complices nous livrent leur joli plumage : José Santos-Dusser et Alain Bernard. On se régale, on déguste et on s'amuse... Voici un livre que les amateurs de bonne chère placeront à portée de main dans leur bibliothèque. Il est formidablement écrit et fabuleusement illustré. La préface est de Francis Delpy, un « metteur en bouche » bien connu à Périgueux un déten-



teur de deux élégants salons à goûter, et si possible avec l'assiette Périgourdine... Avec eux se greffe un avant-propos de Serge Mesnard et des pastels originaux de Jean-Michel Linfort. La Confrérie du pâté de Périgueux, la Bibliothèque Municipale, jusqu'à la très souriante et efficace Martine Balout sont eux encore évidemment derrière les pages. Très difficile de tous les citer. Belle réussite et qu'on se le dise !

Le goût est dans ma nature

Carine Aigon.
Chez PUF

Passée hors champ de la caméra, Carine Aigon nous livre enfin son « carnet de route sur l'art de bien manger ». Un livre indispensable, à dévorer



sans modération. On ne présente plus Carine Aigon. Il y a tant d'années que ce petit lutin coiffé à la diable promène son sourire ravageur sur les ondes du PAF, touillant la casserole, humant les effluves, traquant les saveurs à en faire saliver le chien de Pavlov qui sommeille en chacun de nous, qu'on ne peut imaginer l'étrange lucarne orpheline de cet espigle marmiton. De Cuisine TV à Vivolta en passant par France 3 Bourgogne, puis Méditerranée pour « La cuisine d'à côté » qu'elle co-anime avant de prendre son envol avec « Côté cuisine » bientôt décliné au programme national, voilà 10 ans que son minois malicieux illumine les fourneaux cathodiques. Le passage de relais à Julie Andrieu lui donne enfin l'occasion de se poser un instant et de nous régaler d'un ouvrage qui manquait dans un univers éditorial pourtant fertile en pépites gourmandes. « Le goût est dans ma nature » est conçu comme un carnet de route au gré duquel cette bourguignonne, tombée dans la marmite de grands-parents cuisiniers, égrène des coups de coeurs glanés au cours de ses repor-

tages. 50 chefs, 50 produits et autant de recettes racontent le bon vivre d'un hexagone qui se pourlèche.

La cuisine de la famille Tournebroche

Vincent-Pierre Angouillant
Éditions Leduc

Il était une fois un père de famille obligé de préparer le repas de midi pour ses deux enfants... C'est en vérité l'histoire de ce manuel familial, une bible au quotidien. Comme Monsieur Jourdain faisait sans le savoir : de la prose, Monsieur Tournebroche et les siens font ce que le « prince élu » des gastronomes, Curnonsky, appelait une « cuisine improvisée » : celle « des moyens du bord et à la bonne fortune du pot » ! Et si Monsieur Tournebroche assure à l'heure du déjeuner et au dîner, c'est Madame qui officie pendant le week-end sous l'œil des deux enfants. Vieilles recettes traditionnelles remises au goût du jour, nou-



velles recettes prenant en compte les éléments « en matière de science gastronomique », recettes d'ailleurs, de l'Orient lointain ou du Sud, si proche, puis : recettes spécial régime ; toutes les recettes sont un bienfait. Vanille de Madagascar, crème ou lait de soja, citron vert, sauce soja, ail à toutes les sauces, enfin presque... Tout sauf exhaustif, l'ouvrage original de Vincent-Pierre Angouillant fait plaisir. Il réunit la famille grâce aux fourneaux.

Bénéficiez d'un accompagnement de tous les instants avec Diversey

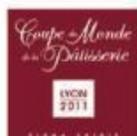
- Produits d'hygiène et d'entretien
- Equipements de dosage
- Machines d'entretien des sols
- Méthodes & services (consulting, formation)

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