



RICHARD GALY,  
SÉBASTIEN CHAMBRU  
ET M. CHABERT

DENISE VERGÉ ACCUEILLIE  
PAR M. LÉCUYER  
ET CHABERT  
DU MOULIN DE MOUGINS  
ET SÉBASTIEN CHAMBRU

## Le Moulin de Mougins

### UNE SOIRÉE CHARGÉE D'ÉMOTION

Le dernier rendez-vous destiné à fêter les 40 ans de ce lieu mythique s'est déroulé en deux temps avec l'inauguration de l'école de cuisine, en présence de Denise Vergé, suivie d'un troisième dîner d'exception élaboré par des chefs ayant travaillé au Moulin ou à l'Amandier.

**INAUGURATION.** C'est au maire de Mougins, Richard Galy et à M. Chabert du Moulin de Mougins, qu'est revenu l'honneur d'inaugurer l'école de cuisine, en compagnie de Sébastien Chambru, MOF 2007 «un lieu qui doit permettre de retrouver l'aura culinaire de la ville et du Moulin et d'écrire une nouvelle page d'histoire». Cet espace totalement rénové, situé dans l'enceinte même de l'établissement, est spécialement dédié aux cours de cuisine. «Nous avons envie de reprendre l'identité de l'école de cuisine, telle que l'avait créée en son temps Roger Vergé» précise Sébastien Chambru. Cette pièce lumineuse, avec une vue sur les jardins et le potager, accueillera des cours individuels participatifs (tarif de base 70€), du mercredi au samedi de 10h à 12h, sauf le jeudi de 18h à 20h, avec un maximum de 10 participants par session. Chaque élève enfile son tablier et cuisine avec le chef, 2 recettes par cours, une à emporter et l'autre à déguster sur place. Les enfants (jusqu'à 12 ans) sont également de la fête avec des cours tous les mercredi après-midi de 15h à 16h30 (20€ la séance). Des démonstrations culinaires (40€ par personne, maximum 30 participants), des dîners privés avec le chef, uniquement sur demande, sont également possibles.

L'arrivée de Denise Vergé déclenche une réelle séquence émotionnelle. L'épouse de Roger Vergé se retrouve en compagnie de tous ses anciens «enfants», Michel Duhamel, fidèle collaborateur durant 16 ans, Serge Cholet, Xavier Mathieu, Gérard Voisin, et bien d'autres... Le dernier dîner, imaginé par Serge Cholet «œuf doré en surprise de caviar, fondue de pomme de terre et choux-fleurs», Xavier Mathieu «queue et pinces de homard bleu, coque de lait de coco légèrement épicé, cannelloni de céleri et haricot», Francis Chauveau «suprême de pigeon de grain, saveur d'automne», Radhouane Zaiter «le classique forêt noire revue par le Moulin» et les mets mis en scène par Sébastien Chambru et son équipe, clôturera de fort belle manière ce mois de festivités.

**PLANNING COURS NOVEMBRE.** Mercredi 18 : le foie gras (80€). Jeudi 19 : les champignons (70€). Vendredi 20 : les macarons (70€). Samedi 21 : la truffe (95€). Mercredi 25 : la Saint-Jacques (80€). Jeudi 26 : les macarons (70€). Vendredi 27 : le foie gras (80€). Samedi 28 : le risotto (70€). Cours pour enfants. Mercredi 18 : les guimauves. Mercredi 25 : le caramel mou. ♦

#### • Le Moulin de Mougins

Quartier Notre Dame de Vie 06250 Mougins

Réservations (0)4 93 75 78 24

Planning des cours de cuisine sur <http://www.moulindeougins.com>



PHOTOS GÉRARD BERNAR



DE GAUCHE À DROITE, SÉBASTIEN CHAMBRU, XAVIER MATHIEU, SERGE CHOLET, MICHEL DUHAMEL ET FRANCIS CHAUVEAU



DENISE VERGÉ ENTOURÉE DES CHEFS FRANCIS CHAUVEAU, MICHEL DUHAMEL, SERGE CHOLET, SÉBASTIEN CHAMBRU ET XAVIER MATHIEU



ŒUF DORÉ EN SURPRISE DE CAVIAR, FONDUE DE POMME DE TERRE ET CHOUX-FLEURS PAR SERGE CHOLET



QUEUE ET PINCES DE HOMARD BLEU, COQUE DE LAIT DE COCO LÉGÈREMENT ÉPICÉ, CANNELLONI DE CÉLERI ET HARICOT PAR XAVIER MATHIEU



SUPRÊME DE PIGEON DE GRAIN, SAVEUR D'AUTOMNE PAR FRANCIS CHAUVEAU



LE CLASSIQUE FORÊT NOIRE REVUE PAR LE MOULIN ET PAR RADHOUANE ZAITER



STÉPHANE RAIMBAULT AVEC HENRI LEROY, LE MAIRE DE MANDELIEU-LA NAPOULE, DANS UNE CANTINE DE MANDELIEU

## Mandelieu-La Napoule LES FRÈRES RAIMBAULT SUR TOUS LES FRONTS

Du 16 au 23 novembre se tiendra à Mandelieu-La Napoule la semaine gastronomique, ainsi que la 9<sup>e</sup> édition du salon «saveurs et terroirs en Méditerranée», au tout nouveau centre expo congrès de la ville. Dans le cadre de ces deux événements, le restaurant étoilé des frères Raimbault va démultiplier sa présence.

**CONCOURS.** La ville de Mandelieu-La Napoule, Stéphane Raimbault et la société de restauration collective Avenance, se sont associés pour servir, durant une semaine, aux 1 800 élèves des écoles primaires de la ville, des menus repensés par le chef doublement étoilé de leur ville. Dans un souci constant de transmission du savoir et du patrimoine gastronomique, cette opération est une nouvelle occasion pour les frères Raimbault de partager et d'initier les plus jeunes à leur passion. Afin d'éveiller les papilles et les sens de ces gastronomes en «culottes courtes», des menus originaux, savoureux et équilibrés leur seront proposés.

Dans le cadre du salon «saveurs et terroirs en Méditerranée», la fratrie Raimbault sera omniprésente avec l'organisation de trois concours de cuisine amateur, la 7<sup>e</sup> édition du «poêlon d'or» (dimanche 22 novembre de 14h30 à 16h30) avec la préparation d'un canard colvert, la 3<sup>e</sup> édition du concours de pâtisserie (samedi 21 novembre de 16h30 à 18h), placé sous la responsabilité de François Raimbault, en partenariat avec Homestore Baltrand et le 1<sup>er</sup> «secret de famille» (dimanche 22 novembre de 10h30 à 12h30), concours destiné à rendre hommage au creuset de la transmission familiale du savoir culinaire, avec un binôme grands-parents et petits-enfants, sur le thème des petits farcis. Sans oublier le concours «les médias cuisinent le terroir» (samedi 21 novembre de 10h30 à 12h30), compétition créée par Gérard et Michelle Bernar, qui verra s'affronter, en toute convivialité, cinq journalistes de la presse régionale sur le thème de la coquille Saint-Jacques et dont le président du jury est Stéphane Raimbault.

Le bistrot de l'Oasis «L'Étage» prendra également ses quartiers dans l'enceinte du salon pour le déjeuner. Des formules gourmandes à prix doux seront proposées (9€ l'entrée, 16€ le plat). Une bonne occasion de découvrir la belle cuisine des frères Raimbault, version bistrot. ♦

• **Saveurs et terroirs en Méditerranée**  
du 20 au 23 novembre au centre expo congrès de Mandelieu-La Napoule



DE GAUCHE À DROITE, CHRISTOPHE GRISS, CHEF DE CUISINE, MATTHIAS MORISSET, PÂTISSERIE, JORDAN MORISSET, CUISINE ET CHRISTIAN MORISSET

## Le Figuier de Saint Esprit à Antibes FORMULE ANNIVERSAIRE

Voilà deux ans que Christian Morisset, précédemment chef deux étoiles Michelin pendant 18 ans, s'est installé au cœur du vieil Antibes, à proximité des remparts, en lieu et place de «La Jarre» de Frédéric Ramos.

**BOUGIES.** Du 16 novembre au 20 décembre 2009, pour fêter le second anniversaire de cette installation, le chef aux célèbres moustaches «à la Dalis» vous propose une formule anniversaire pour le déjeuner et le dîner. Pour 79€ par personne, vous siroterez une coupe de champagne Duval-Leroy «Fleur» brut 1<sup>er</sup> cru, accompagnée d'un amuse-bouche, avant de pouvoir piocher dans le menu carte «Figuier» une entrée, un plat, un dessert, le tout associé à 3 verres de vins, choisis par le sommelier en accord avec les mets et de parachever ses moments gourmands par quelques mignardises, un café ou un thé. Une demi-bouteille d'eau minérale vous est également servie. ♦



• **Le Figuier de Saint Esprit**  
14, rue Saint-Esprit  
ou promenade Amiral de Grasse  
06600 Antibes  
Service voiturier.  
Tél. (0)4 93 34 50 12

## Hôtel Belles Rives à Juan-les-pins SOIRÉE BACCHUS

Un dîner exceptionnel autour des vins de Bourgogne du domaine Jessiaume, en présence du propriétaire Sir David Murray, est programmé le dimanche 29 novembre prochain.

**NECTARS.** Christian Belmanne, le chef sommelier, accueillera au restaurant «La Passagère» le nouveau propriétaire écossais, président du club de football des Glasgow Rangers, qui a acheté le domaine Jessiaume à Santenay en novembre 2006 et Marc et Pascal Jessiaume, vignerons. Le domaine s'étend du 14 hectares en côte de Beaune, principalement situés en premier cru (Santenay, Volnay, Pommard...). Le dîner, accord mets et vins, est signé de Guillaume Anor (voir le détail sous l'onglet «agenda» du site), le tout nouveau jeune chef du restaurant gastronomique. 85€ par personne, boissons comprises. Et si vous voulez réellement déguster en toute quiétude, envisagez simplement de rester sur place après le dîner. La nuit à l'hôtel Belles Rives, avec petit-déjeuner inclus, vous sera facturé 130€.

Le lendemain, une dégustation est réservée aux professionnels, à la villa Madonna à Juan-les-pins. ♦

• **Hôtel Belles Rives**  
33, boulevard Edouard Beaudoin  
06160 Juan-les-pins  
Réservations (0)4 93 61 02 79

MARIANNE  
ESTÈNE-CHALVIN  
ET CHRISTIAN  
BELMANNE



hôtel

restaurants

agenda

Pour obtenir plus amples informations (heure, prix, détail des menus...) consultez l'agenda sur le site [www.email-gourmand.com](http://www.email-gourmand.com)

>> LUNDI 16 NOVEMBRE

### Cours de cuisine

à Roquebrune Cap-Martin  
au Monte Carlo Beach

### Journée des partenaires

à Nice au Negresco

### Nuit de l'hôtellerie et de la restauration

à Monaco au Fairmont Monte-Carlo

### Salon du palais gourmand

à Cagnes-sur-mer  
à l'hippodrome de la Côte d'Azur

>> 17 ET 18 NOVEMBRE

### Colloque national des résidences de tourisme

à Cap d'Ail à l'hôtel  
Marriott La Porte de Monaco

>> DU 17 AU 19 NOVEMBRE

### Les journées monégasques

à Monte-Carlo  
à la brasserie du Café de Paris

>> MERCREDI 18 NOVEMBRE

### Cours de pâtisserie

à La Napoule aux Ateliers de l'Oasis

### Assemblée générale du syndicat des Coteaux varois en Provence

à La Celle Maison des vins

### Cours de cuisine

à Monaco au Méridien Beach Plaza

>> JEUDI 19 NOVEMBRE

### Millévin

à Avignon Place de l'Horloge

### Réunion C.D.R.E. PACA

à Monte-Carlo à l'hôtel Métropole

>> VENDREDI 20 NOVEMBRE

### Stage d'initiation à la dégustation des vins

à Orange au lycée viticole

### Soirée de gala

à Cannes au Majestic Barrière

### Soirée champagne

à Saint Paul au Mas d'Artigny & Spa

### Soirée dégustation

à Plan du Var au restaurant Cassini

>> DU 20 AU 23 NOVEMBRE

### Salon Saveurs et terroirs en Méditerranée

à Mandelieu La Napoule au Centre expo congrès

email@le-gourmand.com



SOUS LES YEUX DE SON FILS JEAN-FRANÇOIS, RENÉ BÉCARD FAIT COULER LE PRÉCIEUX LIQUIDE DORÉ

## Hostellerie Bérard & spa à La Cadière d'Azur PRODUCTION PERSONNELLE

L'établissement de la famille Bérard propose à ses clients le cru 2009 de sa propre huile d'olive vierge extra.

**OLIVES.** La cueillette des olives à «La bastide des saveurs» a duré 8 jours, début du mois de novembre 2009. Au total, 775 kg d'olives ont été récoltées ! Les petits fruits de forme ellipsoïdale ont ensuite été apportés au moulin de Saint Côme le 9 novembre et 92 litres d'huile d'olive vierge extra ont été obtenus. Un précieux liquide doré qui trône sur les tables du restaurant gastronomique de l'hostellerie Bérard & spa depuis le 11 novembre. ♦

PHOTO X

• **Hostellerie Bérard & Spa**  
Rue Gabriel Péri 83740 La Cadière d'Azur. - Tél. (0)4 94 90 11 43



PHOTOS X

## Carlton restaurant à Cannes LES DÉLICES DE L'HIVER

Au bar ou au restaurant, il se passe tous les jours quelque chose de nouveau à l'InterContinental Carlton Cannes, pour émoustiller vos papilles.

**OFFRES.** Au Carlton restaurant, tous les mardis c'est le «foie gras folie» avec dégustation de foies gras, plat chaud autour du foie gras et dessert. Le tout servi avec 2 verres de vin par personne, pour 51€ par personne. Tous les vendredis, le désormais célèbre menu «Homard et champagne» est proposé au tarif de 59€ par personne, incluant 2 coupes de champagne. Tous les samedis soirs, ambiance « sur le grill » avec apéritif, entrée sur table, viandes et volailles de Bresse rôties à discrétion et dessert, pour 75 € par personne. Tous les dimanches, de 12h30 à 15h30, c'est le brunch tradition au « Grand Salon », pantagruélique repas composé de fruits de mer, de dégustations diverses et buffets variés, pour 59 € par personne (gratuité pour les enfants de moins de 12 ans, avec jeux et animations). Pour compléter cette offre alléchante, le Carlton lobby bar n'est pas en reste, avec du lundi au samedi, de 12h à 15h, dégustation de potages, soupes et veloutés, accompagnés d'une sélection de condiments, à partir de 14€ par personne. Et, tous les jours, de 15h à 18h, une sélection de thés, servis dans la pure tradition, sont proposés accompagnés d'une assiette gourmande, à partir de 10€ par personne et de 18h à 21h, une sélection des meilleurs champagnes, accompagnés d'une assiette gourmande, à partir de 14€ par personne, prend le relais. ♦

• **Carlton lobby bar et Carlton restaurant**  
InterContinental Carlton Cannes. La Croisette 06400 Cannes  
Réservations (0)4 93 06 40 06

## Majestic Barrière à Cannes SOIRÉE CARITATIVE

Le Majestic Barrière multiplie les partenariats avec les acteurs de la vie humanitaire. Le 20 novembre prochain, il n'hésite pas à mettre à leur service son prestige, son savoir-faire et ses infrastructures.

**ENGAGEMENT.** Cette soirée de gala sera organisée au profit du réseau mucoviscidose bronchiolite des Alpes Maritimes et de « L'école des parents ». Le dîner, servi dans le salon Croisette, sera orchestré par Bertrand Schmitt, maître-queux du cinq étoiles cannois (voir le menu sous l'onglet «agenda» du site) et animé avec humour et talent par Michel Villano, l'un des meilleurs imitateurs du moment, qui dispose d'un registre de plus de 100 voix différentes, de Freddy Mercury à Michael Jackson. 100€ avec un apéritif au champagne. ♦

• **Majestic Barrière**  
10, La Croisette 06400 Cannes  
Tél. (0)6 23 82 26 79



PHOTO X

LE CHEF BERTRAND SCHMITT

## Nuit de l'hôtellerie et de la restauration au Fairmont Monte-Carlo



MARYAN GANDON, CHEF EXÉCUTIF DE L'HÔTEL FAIRMONT-MONTE-CARLO

## LOÏC BRASSEUR ET MARYAN GANDON HONORÉS

Le 16 novembre, l'AIHM (association des industries hôtelières monégasques) organisera la 16<sup>e</sup> nuit de l'hôtellerie, une soirée qui permettra de décerner les prix du meilleur hôtelier et chef de l'année.

**TROPHÉES.** L'association professionnelle a choisi à l'unanimité d'attribuer un prix, pour leur professionnalisme et leur implication dans la vie hôtelière monégasque, à leurs confrères Loïc Brasseur, directeur général du Novotel Monte-Carlo (hôtelier de l'année) et à Maryan Gandon, chef exécutif de l'Hôtel Fairmont-Monte-Carlo (chef de l'année).

Maryan Gandon et son équipe proposeront à cette occasion un dîner aux saveurs méditerranéennes qui sera servi dans la galerie Cristal et la salle d'Or du Fairmont Monte-Carlo. L'animation de la soirée sera laissée à Yves Lecoq pour la partie show et par le groupe «The Angels» pour la partie musicale. L'invité d'honneur de cette année sera David Martin, chroniqueur et cuisinier. Cette nuit sera aussi l'occasion de permettre aux membres du secteur de l'hôtellerie et de la restauration d'apporter leur soutien à une association à but humanitaire, grâce à la tombola organisée durant la soirée. Cette année l'association GEMLUC sera la bénéficiaire de leur générosité. ♦

PHOTO GÉRARD BÉCARD

hôtels

**brèves** **TROIS DISTINCTIONS INTERNATIONALES**  
Deuxième meilleur hôtel à l'étranger pour les conférences, dans le top 100 des meilleurs hôtels du sud de l'Europe, meilleur hôtel casino d'Europe, le Fairmont Monte-Carlo finit l'année 2009 avec trois récompenses internationales témoignant de sa qualité dans les secteurs du tourisme de loisir et du tourisme d'affaire.

### GALA DE BIENFAISANCE

Le dîner de gala de bienfaisance des dames de Lerval, qui se déroulera le vendredi 20 novembre prochain à Acropolis, a été pris en charge par la maison Lenôtre. Le menu sera signé par Philippe Joannès, MOF et directeur régional Lenôtre Côte d'Azur et Jacques Chibois, propriétaire de La Bastide Saint Antoine à Grasse. L'ensemble du personnel de salle et de cuisine, ainsi que les élèves du lycée hôtelier Paul Augier, offrent également leur prestation avec enthousiasme.

### MENU AUTOUR DE LA SAINT-JACQUES

Le nouveau menu à thème proposé par La Grange des Agapes à Cogolin (7, rue du 11 novembre - tél. (0)4 94 54 60 97) est consacré à la Saint-Jacques. À déguster, déclinaison autour de la Saint-Jacques, coquille Saint-Jacques cuite à l'étouffée et parfumée à l'Pestragon, noix de Saint-Jacques rôties, riz vénéré aux crevettes grises, crème brûlée citron vert et mangue, sorbet ananas. 40€.

### LE BŒUF DANS LA PRAIRIE !

Dès le 16 novembre et jusqu'au 31 décembre 2009 (clôture des inscriptions), vous êtes invité à répondre à un quiz pédagogique pour s'informer de manière ludique sur les qualités gustatives et environnementales du boeuf « race à viande » sur <http://www.leboeufdanslaprairie.com>.

À gagner 10 week-ends nature en famille (4 personnes) au choix (cabane dans les arbres, yourte, roulotte...), 200 vaches de la collection « Cow Parade ».

### MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE

En poste au Constance Belle Mare Plage, sur l'île Maurice, Jonathan Bauer-Monneret, alsacien de 24 ans, s'est imposé à l'occasion de la première édition du trophée Duval Leroy. Aucun jeune sommelier de notre région n'a participé au rendez-vous final.

### CONGRÈS DE L'UMIH

L'UMIH organise son 57<sup>e</sup> congrès annuel national les 24, 25 et 26 novembre 2009 à la cité internationale des congrès de Nantes. Au menu notamment, assemblée générale ordinaire, assemblées générales des branches professionnelles et de nombreux ateliers.

### GOURMANDE !

Un nouveau magazine culinaire «Gourmande ! Bienvenue chez Sophie» va faire son apparition dans les kiosques le 27 novembre prochain. Avec 60 recettes originales par numéro, déclinées et créées par Sophie Dudemaine, c'est un magazine où passionnés et amateurs de cuisine se retrouvent pour échanger et trouver des idées

### BUDDHA-BAR

Le prix moyen d'une nuitée en chambre double standard s'élève à 103€ au mois de novembre en France, contre 112€ au mois d'octobre. Toutes les régions françaises, sans exception, affichent un recul de leurs tarifs hôteliers ce mois-ci. En Corse, les prix des nuitées chutent de 25 % pour atteindre un prix moyen de 107€. Elle est suivie de la Basse-Normandie (moins 17 %), Provence-Alpes-Côte d'Azur et Lorraine (moins 14 %). L'Île-de-France reste la région la plus chère avec une nuitée à 130€ en moyenne. Mais ce prix est toutefois en baisse de 9 % par rapport au mois précédent. Le prix des nuitées est inférieur à 100€ dans de nombreuses villes françaises représentées dans le tHPI (trivago Hotel Price Index). Seules Paris, Biarritz, Cannes et Lyon dépassent ce prix moyen. <http://www.trivago.fr>

association

PHOTO X



**SERGIO HERMAN**, OUD-SLUIS (SLUIS, PAYS-BAS), **MICHEL PORTOS**, LE SAINT JAMES BOULLIAC (BORDEAUX, FRANCE), **ANTOINE WESTERMANN**, LE BUERHIESEL (STRASBOURG, FRANCE), **LISE GOEMAN BORGESIU**, CONSEILLÈRE CULINAIRE STARS, FOOD & ART EVENT, **PATRICK GAUTHIER**, LA MADELEINE (SENS, FRANCE), **CHRISTIAN SINICROPI**, LA PALME D'OR (CANNES, FRANCE), **MOHAMMED EL HAROUCHI**, SOLO (GORINCHEM, PAYS-BAS), **ROBERT-JAN WOLTERING**, DIRECTEUR GÉNÉRAL SOFTEL AMSTERDAM THE GRAND

**hôtels**



PHOTO X

CÉDRIC CAUVELIER

**Stars, Food & Art à Amsterdam**

**CHRISTIAN SINICROPI INVITÉ**

**Le Sofitel Amsterdam The Grand a accueilli pour la troisième année consécutive cet événement gastronomique, brillamment orchestré par Lise Goeman Borgesius.**

**GALA.** Totalisant 26 étoiles au Michelin, les 12 chefs présents pour ce festival ont collaboré ensemble dans la cuisine du chef de l'hôtel, Aurélien Poirot, afin que chacun fasse partager aux invités son plat « signature » lors de deux soirées de gala. Afin que l'alchimie du goût soit parfaite, Hans Tuin, sommelier du Sofitel Amsterdam The Grand, avait sélectionné les meilleurs crus pour chacun des plats. Christian Sinicropi, chef de « La Palme d'Or » à Cannes a participé au dîner le samedi 7 novembre. Ces deux soirées de gala ont permis de verser une part importante des bénéfices à la Croix-Rouge d'Amsterdam. ♦

**Hôtel Martinez Cannes**

**CÉDRIC CAUVELIER, NOUVEAU DIRECTEUR DE LA RESTAURATION**

**De retour dans son pays d'origine après 17 ans d'expatriation, ce natif de la région parisienne vient de prendre ses fonctions à l'Hôtel Martinez en qualité de directeur de la restauration.**

**NOMINATION.** Âgé de 37 ans, marié et papa d'une petite fille, Cédric Cauvelier ramène également avec lui une très belle et solide expérience internationale. Après une formation hôtelière effectuée sur la Côte d'Azur et un apprentissage dans les hôtels Mandarin de Saint-Tropez et Métropole de Beaulieu, Cédric Cauvelier a le privilège d'être pris sous l'aile du chef français Albert Roux co-fondateur du célèbre restaurant londonien « Le Gavroche » (3 étoiles Michelin). Pendant près de 10 ans, il s'installe dans la capitale anglaise et occupe différents postes dans divers endroits très en vogue, au restaurant The Ivy orchestré à l'époque par le chef Mark Hix ou encore au Nobu Matsuhisa (1 étoile Michelin) occupant les fonctions de responsable restauration, aux côtés de Mark Edwards...

En 2002, Cédric Cauvelier change de cap et part pour l'Indonésie. Il ouvre alors un nouveau concept de restaurant-bar-boutique le « Bali Deli » dont le succès est immédiat. Il poursuit au Japon au Grand Hyatt Tokyo (7 restaurants – 3 bars) au poste de directeur adjoint de la restauration. Enfin, en 2008, il assure une fois encore une ouverture, celle du Shangri-La Hotel Tokyo en qualité de directeur de la restauration. Aujourd'hui, Cédric Cauvelier réalise un rêve de jeunesse, apporter sa pierre à l'édifice du Martinez qui célèbre cette année ses 80 ans... et fort de son expérience à l'international, il a parmi ses missions de faire partager à ses équipes tout son savoir-faire.

Le département restauration à l'Hôtel Martinez comprend une équipe de 200 personnes en haute saison ; 3 restaurants « La Palme d'Or » (2 étoiles Michelin), « Le Relais », « Z'plage » (ouvert en saison) ; le bar « L'Amiral » (snacking) ; le room service et le banquetting. ♦

LES DIFFÉRENTES ÉQUIPES DU MARATHON ENTOURENT GITTE HARDER-PECCQUEUX, LA DIRECTRICE DES OPÉRATIONS DU MARTINEZ, QUI REMET LE CHÉQUE AUX REPRÉSENTANTS DE L'ASSOCIATION « RAYON DE SOLEIL DE CANNES », SVITLANA GHATTAS, LA PRÉSIDENTE, DANIELLE LE NEZET, LA DIRECTRICE DE LA POUPONNIÈRE « CLÉMENTINE » SERGE AZEMA, LE DIRECTEUR GÉNÉRAL « RAYON DE SOLEIL » ET JACQUES DEVIENNE, ADMINISTRATEUR DE L'ASSOCIATION ET ANCIEN EMPLOYÉ DU MARTINEZ



PHOTO X

**Hôtel Martinez Cannes**

**RELAIS DE LA SOLIDARITÉ**

**À l'occasion du marathon Nice Cannes du 8 novembre dernier, 80€ par kilomètre parcourus ont été reversés à l'association « Rayon de soleil » de Cannes... Un clin d'oeil à l'année anniversaire du Martinez qui célèbre ses 80 ans.**

**MOTIVATION.** Cinq équipes de coureurs motivés de l'hôtel Martinez rejoints par les autres hôtels du groupe Concorde (Villa Massalia à Marseille, Palais de la Méditerranée à Nice et une équipe parisienne) étaient sur la ligne de départ pour assurer le relais du Marathon Nice Cannes. Cette épreuve était d'autant plus motivante pour ces « vaillants » participants que Richard Schilling, le directeur général du Martinez a décidé de doter cette course de 80€ par kilomètre parcourus en faveur de l'association « Rayon de soleil de Cannes ». Une belle cause qui a particulièrement touché les employés du Martinez, heureux de participer à cette épreuve de groupe faisant appel à l'engagement de chacun pour arriver jusqu'au bout... et où le sport se fait trait d'union des valeurs d'entraide et de solidarité. ♦

SON ALTESSE SÉRÉNISSIME LE PRINCE ALBERT II DE MONACO EN COMPAGNIE DE BERNARD LAMBERT, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE MONTE-CARLO SBM

**Complexe Jawhar à Marrakech LE PREMIER ENSEMBLE HÔTELIER DE MONTE-CARLO SBM HORS DES FRONTIÈRES MONÉGASQUES**

**La cérémonie de lancement du complexe Jawhar au Maroc s'est déroulée le 9 novembre dernier en présence de son Altesse Sérénissime le Prince Albert II de Monaco.**



PHOTO X

**DÉVELOPPEMENT.** Le complexe hôtelier Jawhar se situe au cœur d'un nouveau quartier de luxe jouxtant les jardins de la Menara à Marrakech. Réalisé par le promoteur immobilier Aerium Atlas Management, il sera géré par le groupe Monte-Carlo SBM.

Le complexe Jawhar (le nom signifie « joyau » en arabe), dont l'inauguration est prévue fin 2011, s'étend sur plus de 14 hectares et bénéficie d'une situation unique au cœur de Marrakech. Il comprendra 25 résidences privées, un hôtel 5 étoiles de 93 suites, un restaurant gastronomique, ainsi qu'un centre de bien-être et de spa. Ce dernier contribuera de manière essentielle au caractère et à l'offre de Jawhar et le situera en tant que destination de choix sur un marché international du « tourisme de bien-être » en plein essor.

Son Altesse Sérénissime le Prince Albert II de Monaco a déclaré « C'est un réel plaisir pour moi de poser la première de l'ensemble hôtelier Jawhar Marrakech. Elle concrétise le premier développement international de la Société des Bains de Mer qui, depuis près de 150 ans, a su conforter le renom de la Principauté de Monaco, et faire rayonner l'image de Monte-Carlo dans le monde entier ». ♦



Photo TLS / CMA

## Vins d'Alsace À CHAQUE OCCASION SON VIN D'ALSACE

**Les vins d'Alsace, dans leur fabuleuse diversité, sont des vins de gastronomie par excellence. Preuve à l'appui lors du traditionnel rendez vous de l'Atelier Richelieu où, cette année, un seul chef, Davis Van Laer, chef des nouvelles cuisines du terroir, a travaillé avec bonheur tous les produits partenaires pour accompagner les vins d'Alsace.**

**DÉGUSTATION.** Pour rappel, en Alsace, les vins doivent principalement leur nom aux cépages, et non aux terroirs. Cette gamme unique de 7 cépages, sylvaner, pinot blanc, riesling, muscat d'Alsace, pinot gris, gewurztraminer; déploie des vins blancs les plus secs et légers, aux plus opulents et aromatiques. Un seul, le pinot noir, produit un vin rouge au goût fruité de cerise. Garantie d'authenticité, les AOC attribuées par l'INAO, AOC Alsace, AOC Alsace grand cru, AOC crémant d'Alsace et les meilleures années certains Alsaces peuvent être complétés par 2 mentions : « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles ».

Pour l'heure, à l'apéritif, étaient proposés un muscat d'Alsace ou un crémant d'Alsace, au buffet d'huîtres et moules de bouchot, un crémant d'Alsace, sylvaner ou riesling, au buffet de poissons sauvages d'Alaska, un riesling, au buffet de charcuteries, un pinot blanc ou pinot noir; au buffet de produits tripiers, klevener, pinot gris ou pinot noir; au buffet de fromages était associé à l'abondance, le pinot gris, au livarot, le pinot noir; au munster; le gewurztraminer; au roquefort le gewurztraminer vendanges tardives, au buffet de pêches et nectarines, le riesling, pinot gris et gewurztraminer en vendanges tardives et pinot gris et gewurztraminer en sélection de grains nobles.

Côté actualité, Bacchès, le Bacchus alsacien est particulièrement heureux, le millésime 2009 est celui de toutes les promesses, à la mi octobre, les vendanges touchaient déjà à leur fin, soulignant la précocité et l'excellence des conditions de récolte. « Les vendanges se font dans un fauteuil » confie Séverine Schlumberger. De mémoire de vignerons, on a rarement vu aussi excellente qualité sanitaire de tous les cépages ! Résultats, les crémants d'Alsace sont de grandes réussites, oublié les problèmes de coulure des muscats de 2008, ceux de 2009 seront fruités et croquants, les sylvaners sont friands. Les pinots blanc et gris présentent un très grand potentiel, les noirs ont des tannins mûrs et des couleurs très profondes. Les gewurztraminer sont particulièrement aromatiques, les riesling ont bénéficié des longues maturations de la belle arrière-saison. Les exceptionnelles conditions climatiques d'octobre ont permis l'élaboration de nombreux lots de vendanges tardives et de sélections de grains nobles.

N'hésitez pas à vous rendre dans cette belle région française aux villages pittoresques et pimpants, pour déguster chez les vignerons cet exceptionnel potentiel et vous écrire tel Louis XIV : « A quel beau jardin ! »

**PARTICIPANTS.** Le comité national de la conchyliculture, l'Alaska seafood marketing institute, le centre d'information des charcuteries - produits traiteurs - des tripiers de France, des organismes de défense des fromages AOP, abondance, livarot, munster et pélaro, roquefort Société et l'association des producteurs de pêches et nectarines de France. Et 45 des meilleurs vignerons d'Alsace qui ont présenté un vin chacun. ♦ M. C.-G.



Photo M. C.-G.

vins



édition

**Dubos.NCO éditions**

## GUIDE 2010 VINS ET SANTÉ

**Le vin, consommé régulièrement avec modération, participe à la bonne santé de nos concitoyens.**

**C'est la philosophie de ce guide, parrainé par le professeur Cabrol et soutenu par plusieurs membres de la communauté scientifique ainsi que par les interprofessions viticoles**

**ANALYSES.** Pour sa 15<sup>e</sup> édition annuelle, le guide présente, en plus des qualités œnologiques de chaque vin, la teneur en polyphénols et les calories d'un verre de vin.

Cet ouvrage est composé de trois parties :

- La première intègre des articles retraçant les avancées scientifiques sur les bienfaits du vin pour la santé ;
  - La seconde partie présente les cuvées choisies par les viticulteurs des vignobles français et suisses. Plus de 300 crus sont ainsi mis en valeur. Chaque vin est analysé scientifiquement par les experts du «Guide vins et santé» pour révéler les quantités de polyphénols et les calories contenues dans un verre. Les dégustations traditionnelles révèlent quant à elles les qualités organoleptiques des vins ;
  - Enfin, ce guide comprend, pour la première fois en 2010, un dossier « œnotourisme » par région. ♦
- ♦ 480 pages

## LE VIN DE LA SEMAINE

**Château de Pizay. Les sybarites Morgon 2008**  
Après douze mois d'élevage en 6 foudres neufs, la cuvée des Sybarites a vu le jour. Ce Morgon d'exception sera disponible en décembre prochain.

**HARMONIE.** Issu des plus anciennes vignes du château de Pizay, de soixante à quatre-vingt ans d'âge, il a été encuvé en octobre 2008 dans 6 foudres de 2.500 litres. Le vin est resté douze mois dans la fraîcheur souterraine de l'ancienne cave voûtée. Les nouveaux foudres avaient été installés pendant l'été pour renouveler les vieilles barriques qui, pour certaines, dataient de l'édification de la cave en 1818... Ces 6 nouveaux venus en chêne neuf sont nés de 6 foudriers différents : un bourguignon, un bordelais, deux cognaçais, un autrichien et un italien. Une même cuvée de 15 000 litres a été répartie dans ces 6 beaux contenants pour s'imprégner de la finesse et profiter des richesses de chaque origine. Une dégustation comparative à mi élevage, en mai dernier, a permis de discerner les nuances de chaque fût, en présence des six créateurs. L'échange entre artisans a été fructueux et convivial même si chacun a gardé pour soi ses tours de main et ses secrets de fabrication.

L'oxygénation s'est déroulée lentement au travers des dix centimètres d'épaisseur des douelles pour permettre aux polyphénols de se fondre avec patience et harmonie. Le vin s'est ouvert délicatement comme progressivement révélé par le bois. Le volume important et le brûlage très contenu ont limité l'apport d'arômes de chêne, ils ont offert au vin un écrin pour mettre en valeur sans recouvrir ses parfums de kirsch, d'abricots mûrs, de pivoines fanées qui sont l'essence d'un Morgon.

Appellation Morgon contrôlée.

Prix départ cave 9€ ♦

• **Le Château de Pizay**  
69220 Saint-Jean d'Ardières



Photo X



Photo X

## CARTE POSTALE DU JAPON

**À l'occasion d'un voyage au pays du soleil levant, pour promouvoir la ville de Nice, sa cuisine et son vin, Keisuke Matsushima nous a transmis une photo de Sergio Sergi du Clos Saint Vincent à Bellet prise au marché de Tokyo «Tsukiji».** ♦

## Chemineurs / L'àpart MON MARCHÉ PROVENÇAL

**Panier au bras, vous faites le tour du marché : les étals des producteurs offrent à profusion les légumes colorés, frais, appétissants et diététiques.**

**SAVOUREUX.** Ce livre vous révèle, à travers 120 recettes de cuisine familiale, des idées simples, séduisantes, souvent originales, pour vous aider à accommoder l'une des productions les plus savoureuses de la campagne provençale : les légumes du marché. Cet ouvrage a obtenu le prix du livre gastronomique régional. ♦

• **Paul Keruel.**  
Illustrations Joëlle Baron.  
144 pages. 22€





LA PIÈCE D'YVES GERLA

## Salon du chocolat à Vidauban SUCÈS DE LA PREMIÈRE ÉDITION

**Ce premier salon réalisé par la maison Dalleau, dans le somptueux cadre du château Saint Julien d'Aille, en partenariat avec Patisfrance, Puratos et Belcolade, a recueilli la faveur d'un public gourmand, et enregistré une forte affluence avec près de 2 000 entrées sur le week-end.**

**DEXTÉRITÉ.** Les artisans chocolatiers présents ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour façonner des pièces remarquables, chacun dans des styles différents. Yves Gerla, champion du monde glacerie 2003 et professeur au CFA du Beausset a réalisé des pièces en sucre avec la collaboration de M. Galizzi, chef pâtissier et démonstrateur international ; Jonathan Mougel, MOF et Vincent Ganthier MOF, ont modelé de magnifiques pièces en chocolat. Les ateliers pour enfants, animés par Vincent Ganthier et Stéphane Corso ont fait la joie des petits chefs et de leurs parents.

Le repas sur le thème du chocolat, servi le samedi soir, fut une totale réussite et suscita les applaudissements des convives, tout comme la soirée musicale, orchestré par la grande violoniste Stéphanie Valentin, accompagnée au son de l'accordéon par le talentueux Alain Biagioli. ♦



JONATHAN MOUGEL, MOF

PHOTO X

## Festival international de la photographie culinaire à Paris SOPHIE ROLLAND ET LE RESTAURANT MONÉGASQUE «ZEST» À L'HONNEUR

**Du 6 au 15 novembre, la photographie culinaire s'est exposée en un 1<sup>er</sup> festival international, sur le thème « poissons, coquillages et crustacés ».**

**IMAGES.** Son parrain pour 2009, Guy Savoy confie aimer « le caractère éternel de la représentation photographique, même si le plat est éphémère, la photographie, comme le souvenir, reste ». Fort du succès grandissant des livres de cuisine richement illustrés, la photographie culinaire orne les murs des galeries d'art, des hôtels, restaurants, boutiques prestigieuses, tel le tout nouvel et spectaculaire « Hôtel Banke » qui a inauguré l'exposition de photographies de Francest Guillamet, photographe du chef catalan Ferran Adria, meilleur chef du monde 2006, par une soirée espagnole ; le restaurant « La Maison Blanche » des frères Pourcel, présente les œuvres de Patrick Rougereau ; le « restaurant Guy Savoy », celles de Dimitri Tolstoï ; la boutique Café Prunier, animée par les œuvres de Barbara Siegel mettent en scène le saumon Balik et le caviar Prunier. Participent également des boutiques, des écoles hôtelières et quelques lieux comme la « Librairie Gourmande » ou « Le Laboratoire », nouveau centre de recherche, où Thierry Marx, « le pape de la cryogénéisation » a animé un atelier de dégustation.

Mais l'exposition des photographies de la compétition officielle se déroule dans 2 lieux, à Bercy village, cour Saint Emilion, sous les passages couverts et à l'espace Mobalpa, face à la gare de Lyon. Autre lieu d'exposition, le ministère de la Culture et de la Communication, présente l'ensemble des photographies en format numérique. 37 artistes présentent 1 tirage en grand format à Bercy village et 2 photographies en format inférieur à l'espace Mobalpa. Les œuvres peuvent aller depuis le produit à l'étal jusqu'à l'assiette, alliant humour, réflexion, sensibilité et émotion.

Le 12 novembre, à l'espace Mobalpa, les gagnants se sont vu remettre des « lentilles d'or » réalisées par le porcelainier Raynaud. Quatre prix ont été décernés, à un binôme d'étudiants de l'école de cuisine Ferrandi et de l'école de photo Grégoire, à Pierre François Couderc pour le prix du public, à Mathilde de l'Ecotais pour le grand prix du FIPC et à Sophie Rolland, qui a mis notre région à l'honneur, puisqu'elle a remporté le grand prix de la photographie du patrimoine gastronomique, décerné par un jury coprésidé par Catherine Dumas, sénateur et présidente du club parlementaire de « la table française » et composé d'une dizaine de députés et sénateurs. Un prix marquant, puisqu'il vient appuyer le dépôt de dossier d'inscription de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Sophie Rolland s'est plu à rappeler que les 3 photos présentées font partie d'un ensemble réalisé en collaboration avec le chef Ronan Kervarrec du restaurant monégasque « Zest ».

Un festival qui a pour but de « rendre le bon beau et non seulement illustrer les livres de cuisine » confie Jean-Pierre Stéphan, président fondateur du festival. ♦ M. C.-G.

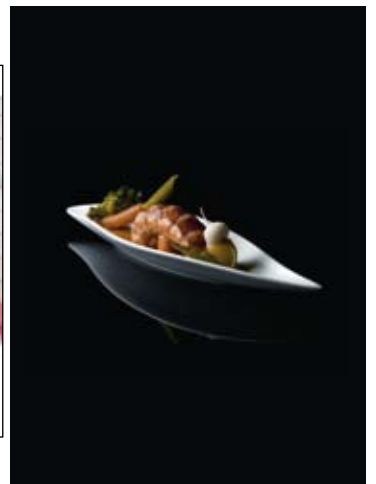


LORS DE LA SOIRÉE DE REMISE DES TROPHÉES AVEC SOPHIE ROLLAND, LA GAGNANTE DU GRAND PRIX DE LA PHOTOGRAPHIE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

PHOTO FLORENT DUPUY



LES TROIS PHOTOGRAPHIES GAGNANTES DE SOPHIE ROLLAND



«SEICHES» PHOTOGRAPHIE DE PATRICK ROUGEREAU



PHOTOS GRAND-BONVIV

LES NOUVEAUX INTRONISÉS EN COMPAGNIE DE MICHEL DUHAMEL, PRÉSIDENT DE LA DÉLÉGATION RIVIERA CÔTE D'AZUR

## Disciples Escoffier international CHAPITRE D'AUTOMNE À SAINT-JEAN CAP-FERRAT

**Michel Duhamel, président de la délégation Riviera Côte d'Azur, et son équipe au grand complet, ont accueilli leurs invités et futurs intronisés au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, palace enchanteur totalement rénové.**

### PAYS FRANCE. DÉLÉGATION RIVIERA CÔTE D'AZUR.

La soirée est précédée par la cérémonie d'intronisation des nouveaux disciples, ouverte par David Terbèche et animée par Michel Duhamel dans le grand hall de réception, paré de blanc. Tour à tour, présentés par leurs parrains, les nouveaux adeptes sont intronisés. **Écharpes rouges** : Simon Andrews, chef «Palm Beach» Ajaccio, Julien Attardo, chef en Corse, Josy Bandecchi, chef «Josy-Jo» Cagnes-sur-mer, Michel Bernardin, directeur produits «Coup de patates» Marne-la-vallée, Rémy Lesage, professeur de cuisine lycée hôtelier Paul Augier Nice, Claude Monty, professeur de cuisine lycée hôtelier Paul Augier Nice, Jean-Pierre Olivry «JPO conseils» Orly, Fabien Riganelli, chef de cuisine «Novotel Montfleury» Cannes, Michaël Verdier, chef des ventes restauration Valrhona, Nicolas Vie, chef de cuisine «Cap Estel» Eze bord de mer, Christian Vinciguerra, animateur boulangerie, mairie d'Antibes et Emmanuel Visentin, chef pâtissier «Bonnemaïson» Nice. **Écharpes vertes** : Régine Le Coz, œnologue, «Femmes et vins du monde», Fernand Luciani, propriétaire du Château du Galoupet, cru classé La Londe-les-Maures. **Écharpes bleues** : Patrick Natta, directeur des ventes Sobragel Nice, Guy Vanden-Borre, épicié.

La soirée s'est poursuivie dans la nouvelle extension hôtelière de «La Résidence» et dans le tout nouveau salon «Ferrat», qui recevait pour l'occasion son premier événement. Le merveilleux dîner élaboré par Didier Aniès et son équipe et servi par l'équipe de Christophe Prosper est ponctué des interventions d'Alain Sadrin «Prestige seafood», de Joël Roland, le sommelier, pour des commentaires sur les crus du Château du Galoupet et de Christian Vinciguerra, animateur boulangerie. Il se prolonge par deux nouvelles intronisations, écharpes rouges à Luc Debove, chef pâtissier du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat et Stéphane Laurin, second de cuisine du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, et s'achève par un hommage de Daniel Dorchies à Jean-Claude Guillon qui a «usé ses fonds de culotte ici durant 36 ans, dont sept avec Michel Galopin» et par la remise de trophées à Michel Galopin, directeur général, Audrey Navarro, directrice des banquets, Bruno Guillard, directeur de restauration, Christophe Prosper, responsable du restaurant «Le Cap» et Didier Aniès, chef des cuisines, tous du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat. ♦



RÉGINE LE COZ ENTOURÉE DE MICHEL DUHAMEL, DOMINIQUE MILARDI, JEAN-PIERRE ROUS ET ANTONIO FOCHI



JOSY BANDECCHI ENTOURÉE DE MICHEL DUHAMEL ET RENÉ ALLARD



NICOLAS VIE ET SON PARRAIN LAURENT BROUSSIER



LUC DEBOVE, DIDIER ANIÈS, BERNARD-LOUIS JAUNET, STÉPHANE LAURIN ET MICHEL DUHAMEL

JEAN-CLAUDE GUILLOIN, MICHEL DUHAMEL, DANIEL DORCHIES, BERNARD-LOUIS JAUNET ET MICHEL GALOPIN



LES BRIGADES DE CUISINE ET DE SALLE DU GRAND-HÔTEL DU CAP-FERRAT

**DATES. 22 novembre** délégation Normandie Grand-Ouest assemblée générale et grand chapitre chez Catherine Coiffard «Le Faisan Doré» à Fontenai-sur-Orne ♦♦♦  
**30 novembre** délégation Var Alpes du Sud 1er chapitre au golf de Pierrevit, près de Manosque, organisé par le président Raymond Macario ♦♦♦ **18 janvier 2010**  
 délégation Provence Languedoc grand chapitre à Avignon organisé par Michel Receveur ♦♦♦ **9, 10 et 11 mars 2010** 3<sup>e</sup> congrès international des Disciples Escoffier à  
 Deauville organisé par la délégation Normandie Grand Ouest, avec le 10 mars la finale internationale de l'Escoffier et du jeune talent disputée au lycée Rabelais  
 d'Hérouville ♦♦♦ **14 mars** délégation Mayenne, grand chapitre à Laval ♦♦♦ **mars** délégation Hauts de France grand chapitre à Lille. ♦  
**Bernard-Louis Jaunet** Secréariat « Disciples Escoffier Monde ». Tél. (0)6 07 57 00 76  
<http://www.disciples-escoffier.com> - [ordre@disciples-escoffier.com](mailto:ordre@disciples-escoffier.com) - [bl.jaunet@infonie.fr](mailto:bl.jaunet@infonie.fr)