

Grand cordon d'or de la cuisine française principauté de Monaco

40 ANS DÉJÀ !

confrérie



PHOTOS GERARD BERNAR



MARCEL ATHIMOND, LUC GAMEL ET JEAN-PIERRE ROUS

La salle des étoiles du Sporting d'été de Monaco a accueilli le 55<sup>e</sup> chapitre du « Grand cordon d'or de la cuisine française ». L'occasion de fêter également le 40<sup>e</sup> anniversaire de la confrérie.

**AMITIÉ ET GASTRONOMIE.** « Que de chemin parcouru depuis le soir de 1969 où, dans l'arrière-salle d'un petit restaurant réputé de la principauté, une poignée de pionniers répondait à l'enthousiasme débordant de Monsieur Gabriel Vaselli, alors président de la vénérable amicale culinaire « La gousse d'ail »... ». C'est sur ces mots d'introduction de Marcel Athimond, président du conseil magistral, que la soirée s'est animée, dans un premier temps par les intronisations de 24 nouveaux disciples de la confrérie, avant de se prolonger, tard dans la nuit, par un dîner gastronomique et dansant, un feu d'artifice, un show très apprécié des « Beatlovs », un hommage aux « fab four » et la traditionnelle tombola. ♦



MARCEL ATHIMOND, PRÉSIDENT DU CONSEIL MAGISTRAL, PRÉSENTE LE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE, EN PRÉSENCE DE MARIO MURATORE, EDMOND PUTETTO, ALAIN CAVANNA, CHEF DES CUISINES DU SPORTING D'ÉTÉ, ET JEAN-PIERRE ROUS



LUCA ALLEGRI



FREDRIK ASPREGEN

**INTRONISÉS.**

- Luca Allegri
- Fredrik Aspregen
- Luca Barbieri
- Michel Bourdin
- Fausto Carrara
- Patrick Chabbat
- Thierry Costamagna
- Jean-Charles Decailly
- Nicolas Desanti
- Alain Durand
- Antonio Fochi
- Alain Giordano
- Régine Le Coz
- Giuseppe Maffioli
- Thomas Millo
- René Pichon
- Thérèse Plume-Demaretz
- Bernard Ricou
- Stéphane Rollero
- Charles Semeria
- Pietro Antonio Semeria
- Emmanuel Visentin
- Jean-Marie Willemetz
- Patrick Zirah ♦



MICHEL BOURDIN



NICOLAS DESANTI



ANTONIO FOCHI



THOMAS MILLO



RÉGINE LE COZ



CHARLES SEMERIA





hôtel

## Villa Belrose à Gassin LA SAGESSE DE THIERRY THIERCELIN

Robert-Jan van Straaten, directeur général et Thierry Thiercelin, chef de cuisine, entament leur 12<sup>e</sup> saison dans cette belle villa tout en terrasses qui coiffe le golfe de Saint-Tropez.



THIERRY THIERCELIN

**ÉQUIPE.** Chaque année, c'est le même casse-tête pour mettre en place les équipes de salle et de cuisine. Diana Schlüssler, après quatre de bons et loyaux services, s'est vue propulser 1<sup>er</sup> maître d'hôtel et Sophie Ribera, l'élégante et experte sommelière arrivée la saison dernière, a prolongé son bail. En cuisine, Thierry Thiercelin a été contraint de reformer sa brigade après le départ de son adjoint Bruno Kauffmann et de la jeune pâtissière Pamela Soligon. Il s'est adjoint les services de Stéphane Demurtas « chef de cuisine de 39 ans, pointu et performant » (un ancien de Tarridec, Loubet et Veyrat), d'un sous-chef italien, Yann Krethmer, d'un chef de partie viande venu de l'« Hostellerie de la Belle Aurore » à Sainte-Maxime et d'un chef pâtissier originaire du Sud-Ouest, Julien Rebous (ex « Ferme Saint Siméon » à Honfleur). « C'est une super équipe », confie le chef, qui n'hésite pas un seul instant à se remettre en question pour former une nouvelle brigade.

DE GAUCHE À DROITE, DIANA SCHLÜSSLER, 1<sup>er</sup> MAÎTRE D'HÔTEL, THIERRY THIERCELIN, CHEF DE CUISINE, ROBERT-JAN VAN STRAATEN, DIRECTEUR GÉNÉRAL ET SOPHIE RIBERA, CHEF SOMMELIER.

Et il a le « nez » pour flairer les talents. Nicolas Masse, nouveau chef des « Sources de Caudalie » à Bordeaux, Jérôme Masson « La rascasse » à Bormes-les-Mimosas, chef espoir 1 étoile Michelin, Mickaël Cochet « Les Templiers » à Roquebrune-sur-Argens, « Nicolas Navarro « Alain Ducasse formation » sont passés par les cuisines de Thierry Thiercelin.

**CARTE.** La nouvelle carte d'été, imaginée –de longue date– par Thierry Thiercelin, a été construite dans l'habituelle lignée méditerranéenne, avec originalité « le poule et le foie gras en médaillon, foie gras chaud et froid et des fines lamelles de poules », sapidité « tout le lapin confit au serpolet et légumes du moment en terrine pressée », « langouste rose en marinade au fenouil et grumes, une niçoise toute en rémoulade », finesse « queue de homard bleu piquée d'amandes fraîches, cuite meunière, courgette fleur farcies, beurre de nage et truffes d'été », « petit bar de ligne farci de chapons, calmars et gambas, puis cuit dans une soupe de roche », modernité « poulette de Bresse rôtie aux écrevisses, basilic sous la peau et giroles ». Les desserts apportent une note finale de délectation « soufflé aux abricots sur une effilochée de crêpes, sirop glacé d'abricot », « palets chauds et froids de pêche blanche et fruits rouges, glace et pistou à la menthe fraîche ».

• **Villa Belrose.** Boulevard des Crêtes – La grande bastide 83580 Gassin. Tél. (0)4 94 55 97 97. Menus 55€ (déjeuner), 95€, 115€. Carte.



LE POULPE ET LE FOIE GRAS



LAPIN CONFIT AU SERPOLET



PALETS DE PÊCHE BLANCHE

## restaurant

### Les Bacchanales à Vence GARDEN PARTY GOURMANDE

Le 19 juillet, à l'occasion du premier anniversaire de son installation à Vence, Christophe Dufau vous invite à découvrir son nouveau concept « street food », avec son futur complice Bernard Chesneau, et lance la première cuisine fine de rue en France à bord d'une roulotte.

LA ROULOTTE EST INSTALLÉE DANS LE JARDIN DU RESTAURANT TOUTS LES WEEK-ENDS DE 11H30 À 15H. DE GAUCHE À DROITE, BERNARD CHESNEAU ET CHRISTOPHE DUFAU.



**INNOVATION.** Nos deux compères ont importé des rues de Copenhague le concept de cuisine mobile pour lequel ils ont élaboré une carte de produits frais de qualité, sains, soigneusement travaillés et présentés dans des emballages jetables écologiques, proposée devant « la roulotte Bacchanales », à prix doux. Loin de l'esprit « gastro » et bistrot-chic qui colle à l'image des restaurants étoilés, cette cuisine délicate ose descendre dans la rue pour aller à la rencontre du grand public et lui donner le goût de la qualité à prix abordable. Il s'agit presque d'une mission citoyenne dans l'esprit de la tradition « slow-food ».

Les tarifs varient entre 3€ et 10€. Pour ce tarif modique, les clients pourront y déguster des accords de cuisine de tous les jours, surprenants dans cette configuration : paleron de bœuf dans son jus de carotte lié avec un râpé de carotte, verrine de courgettes trompettes aux moules et amandes fraîches, méchoui d'agneau mariné aux épices exotiques, joue de bœuf en gremolata allégée, verrine de carotte à l'abricot et au crabe ou encore melon rôti au miel et au romarin façon crumble...

Dimanche 19 juillet, un menu-anniversaire « street food » exceptionnel proposera différents pôles, avec farandole d'amuse-bouches, plats salés et desserts, sans oublier la présence de vigneron qui feront déguster leur production.

Aux premiers accents des musiciens, on se dirigera vers l'apéritif et les trois ou quatre buffets mis en place dans les jardins. Dufau innove et surprend une fois de plus en s'entourant de cinq chefs de renom pour une démonstration inédite de cuisine de rue, René Redzepi, chef danois, en provenance de Copenhague, Mauro Colagreco, venu en voisin de Menton, Armand Arnal arrivé de Camargue, Bernard Chesneau, spécialiste du concept de « street food » et un chef surprise.

Tarif de la soirée : 40€ avec une bouteille d'eau minérale offerte - 25€ de plus pour le vin (4 verres avec 4 tickets).

• **Les Bacchanales.** 247, avenue de Provence . 06140 Vence  
Réservation (0)4 93 24 19 19



CHRISTOPHE DUFAU

## 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)

>> **JUSQU'AU AU 31 AOÛT**

**Art et vin**

dans les territoires du Var

•••••

>> **LUNDI 13 JUILLET**

**Soirée**

« Summer party »

à Roquebrune Cap-Martin au Sea Lounge Monte-Carlo Beach Hôtel

•••••

**Journée dégustations**

à Cogolin

à la Conserverie Au Bec Fin

•••••

>> **MARDI 14 JUILLET**

**Marché de producteurs**

de pays festif à Barjols

•••••

**Grand buffet**

à tendance exotique

sur l'île des Embiez à l'Hôtel Hélios

•••••

>> **DU 15 JUILLET AU 15 AOÛT**

**Le mois des vignerons coopérateurs**

•••••

>> **JEUDI 16 JUILLET**

**Nuit divinique**

à Vinsobres

•••••

**Découverte vin**

et saveurs

à Gigondas « La Cave »

•••••

>> **VENDREDI 17 JUILLET**

**Dîner dansant**

« Sweet sixties, rock and pop ! »

à Lorgues au Château de Berne

•••••

**Grand gala lyrique**

à Ollières au Château d'Ollières

•••••

>> **17 ET 18 JUILLET**

**Jazz in Beaupré**

à St-Cannat au Château de Beaupré

•••••

>> **SAMEDI 18 JUILLET**

**Vente aux enchères de grands vins et alcools**

à Cannes au Martinez

•••••

**Grand buffet**

provençal

sur l'île des Embiez à l'Hôtel Hélios

•••••

**Soupe au pistou**

à Ollioules Place André Malraux

•••••

**Les Vignades**

à Hyères dans le centre piéton

•••••

>> **DIMANCHE 19 JUILLET**

**Anniversaire**

à Vence aux Bacchanales

•••••

**Fête des vins**

**AOC Ventoux et des saveurs du Ventoux**

à Bédoin



• **La Mirande**  
4, place Amirande 84000 Avignon  
Tél. (0)4 90 85 93 93

PHOTO X

## La Mirande à Avignon TABLE D'HÔTE SPÉCIAL FESTIVAL

Entre théâtre et cuisine, le rideau se lève tous les soirs jusqu'au 29 juillet sur la table d'hôte.

**MENU.** Maître des lieux, le chef Jean-Claude Alt-mayer prépare le repas sous vos yeux et vous raconte sa cuisine authentique et conviviale. Le spectacle continue dans l'assiette avec un menu en trois actes, imaginé au gré du marché. Acte 1 : un plat au choix 15€. Acte 2 : un plat et un dessert ou une entrée et un plat 25€. Acte 3 : une entrée, un plat et un dessert 30€. Vins au verre 3,50€ ou la bouteille 18€. ♦

restaurants

brèves

**QUARTIERS D'ÉTÉ**  
À dater de ce numéro, l'*email-gourmand* adopte une parution bimensuelle. Le prochain numéro est prévu le lundi 27 juillet. Le rythme hebdomadaire reprendra le 24 août prochain. Bonnes vacances !

### LA VIE EN ROSÉ CHEZ FÉLIX !

Le mythique restaurant cannois adopte le rosé à l'apéritif tout l'été entre 18h et 20h30. En mettant à l'honneur le Château Rasque à Taradeau, Félix propose deux belles références de Côtes de Provence au verre ou à la bouteille, la prestigieuse « Cuvée Alexandra » et le dernier-né « So ... ! ». En accompagnement, le chef, Nicolas Rondelli, décline quelques-unes de ses spécialités en portions de dégustation. 63, la Croisette. Tél. (0)4 93 94 00 61

### JAZZ À JUAN

Pendant le festival de jazz et durant tout l'été, l'*Hôtel Juana* et son café *Llorca* de Juan-les-Pins, servent jusqu'à minuit.

### FESTIVAL D'AVIGNON

Jusqu'au 31 juillet, durant le festival d'Avignon, « La Maison des vins » (6, rue des Trois Faucons à Avignon), gérée par Inter-Rhône, se transforme en théâtre et en bar à vins. Réservé aux spectateurs de 18h à 21h45, puis accessible sur invitation de 21h45 à 23h, ce bar à vins offre une large vitrine de Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

Le 23 juillet, il sera animé pour la première fois par l'association « Femmes vignes Rhône », qui fera déguster ses productions entre deux représentations. <http://www.vins-rhone.com>

### LA CUISINE D'APHRODITE

La nouvelle carte d'été est arrivée au restaurant *Aphrodite* à Nice (10, rue Dubouchage) (0)4 93 85 63 53 - [reception@restaurant-aphrodite.com](mailto:reception@restaurant-aphrodite.com)).

### VOYAGE, VOYAGE...

Tous les jeudis soirs d'été, de 19h à minuit, le Couvent des Minimes Hôtel & Spa à Mane-en-Provence (tél. (0)4 92 74 77 77 - [reservations@couventdesminimes-hotelspa.com](mailto:reservations@couventdesminimes-hotelspa.com)) vous propose un voyage aux 4 coins du monde, au bar « Le Caveau des Minimes ». Le temps d'une soirée, partez pour des destinations incontournables et vivez au rythme d'ambiances musicales caraïbes, new-yorkaises, londoniennes et méditerranéennes. Cocktail du jour et plateau de mises en bouche à partir de 15€ par personne.

### LES BUFFETS DE L'ÉTÉ

En juillet et août, le restaurant du *Mas d'Artigny & Spa* à Saint-Paul de Vence « *Le Bougainvillier* » (tél. (0)4 93 32 84 54) prend ses quartiers d'été et vous accueille tous les jours de 12h à 14h. Profitez de la superbe terrasse panoramique pour déjeuner face à la Méditerranée et au village de Saint-Paul de Vence. Plusieurs formules sont proposées à partir de 25€ par personne : buffet gourmet, buffet gourmand, plancha. Dîner à 4 mains

Réservez votre soirée du 25 septembre. Dans le cadre des vendredis du Château Saint-Martin & Spa à Vence, le fleuron du groupe Ceterk organise un dîner exceptionnel dans les étoiles avec Eric Fréchon, chef au Bristol à Paris, consacré 3 étoiles Michelin et Yannick Franques, 1 étoile Michelin. Un colloque-débat animé par Jacques Gantié, journaliste et critique littéraire et Maurice Beaudoin, directeur général adjoint du Figaro Magazine et chroniqueur gastronomique, précèdera le dîner à quatre mains. 180€ par personne (vins en supplément à la carte). Tél. (0)4 93 58 02 02 - [reservation@chateau-st-martin.com](mailto:reservation@chateau-st-martin.com)

soirées

## Restaurant Albert 1<sup>er</sup> à Antibes VISITE D'UN CHAMPION DU MONDE

Marcel Lesoille, champion du monde d'ouverture d'huitres creuses depuis 1995 (28 à la minute les yeux bandés !) a fait l'honneur de sa visite au restaurant d'Amélie et Vincent Halby.

**POISSONS.** Sur les conseils de Mickaël Mô, directeur du restaurant et du chef Redhouane Mansouri, Marcel Lesoille s'est régalé d'une soupe de poissons frais maison et d'un sar de Méditerranée sauvage grillé d'1kg. Au bénéfice de Mickaël et de Redhouane, il a ensuite pris le temps de faire la démonstration de ses talents d'écailler et leur a offert en cadeau d'au revoir 5 heures de cours de per-Marcél Lesoille, consultant et conseiller culinaire en produits de la mer, membre cuisinier et délégué du Rhône pour l'association Euro-Toques France, formateur, écailler pour des restaurants de renom, est le créateur du concours culinaire le « Neptune d'or », dont la seconde édition se déroulera le lundi 1<sup>er</sup> février lors du salon Agecotel à Nice, sous la présidence de Joël Robuchon. ♦

• **Restaurant Albert 1<sup>er</sup>.** Angle boulevard Albert 1<sup>er</sup> et bord de mer 06600 Antibes. Tél. (0)4 93 34 33 54



MARCEL LESOILLE EN COMPAGNIE DE L'ÉQUIPE DU RESTAURANT ALBERT 1<sup>ER</sup>

PHOTO X



MARIE-CHRISTINE KEMP

## Théâtre dans la vigne 20<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

Le rendez-vous des épicuriens plante ses tréteaux dans les vignes du Château Margillière à Brignoles, du Château de Berne à Lorgues et au Domaine de Frégate à Saint-Cyr-sur-Mer, avec Michel Galabru en vedette pour souffler les 20 bougies.

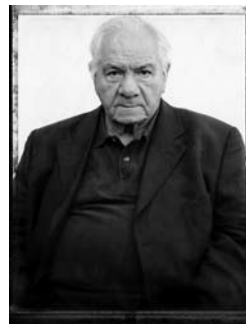
**ALLÉGRESSE.** C'est la comédie satirique d'Eugène Labiche « Le voyage de monsieur Perrichon » qui va illuminer ces belles soirées d'été, moments de bonheur initiés par la pétulante Marie-Christine Kemp. Votre soirée débutera à 20h30 par la dégustation des vins du domaine, suivie de la pièce, menée tambour battant par Michel Galabru, entouré de 9 comédiens, pour s'achever dans la plus grande convivialité par un méridianoche dans les vignes autour de l'équipe théâtrale. Les dîners seront orchestrés par les fidèles chefs des Maîtres restaurateurs varois, Alain Ryon, Max Callegari et Gilbert Masse (voir les menus sous la rubrique « agenda » du site). Joyeux anniversaire ! ♦

### • Théâtre dans la vigne

Lundi 20 juillet au Château Margillière à Brignoles. Tél. (0)4 94 69 05 34

Mercredi 22 juillet au Château de Berne à Lorgues. Tél. (0)4 94 60 43 64

Vendredi 24 juillet au Domaine de Frégate à Saint-Cyr-sur-Mer. Tél. (0)4 94 32 57 57



MICHEL GALABRU

PHOTO X

## Jean Martin ZOOM SUR LES SPÉCIALITÉS D'ARLES

À l'occasion de la 40<sup>e</sup> édition des « rencontres d'Arles photographie », le cuisinier provençal lance un coffret spécial contenant une sélection de ses grands classiques.

**COFFRET.** Commercialisé dans les boutiques officielles des « Rencontres », à la boutique Jean Martin ainsi que sur le site <http://www.jeanmartin.fr>, le coffret spécial « Les rencontres Arles photographie » met à l'honneur la tapenade noire (110g), la riste d'aubergine (240g) ainsi qu'un livret de recettes. Il est en vente pendant toute la durée de la manifestation (jusqu'au 13 septembre) au prix de 9€. ♦

### • Boutique Jean Martin

9, rue Charoun Rieu - 13520 Maussane-les-Alpilles

Ouverte du lundi après-midi au samedi inclus, de 9h30 à 12h et de 14h à 18h.

Tél. (0)4 90 54 34 63



PHOTO X

produits



## Conseil interprofessionnel des vins de Provence ROQUE PERTUSA, NOUVEAU PRÉSIDENT

L'assemblée générale du Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP) s'est tenue, lundi 6 juillet 2009, au « Clos des Roses » à Frejus, en présence des délégués des familles professionnelles, des personnalités, des producteurs et négociants de la région. De nombreux sujets ont été traités et un nouveau président a été élu.

**COHÉSION.** Il s'est dégagé de cette réunion des points particulièrement importants.

- Le bilan particulièrement favorable de l'affrontement avec la Communauté Européenne sur le dossier du coupage du rosé, qui a conduit au retrait de cette hérésie et où la Provence a obtenu une présence médiatique extrêmement importante en France et à l'étranger (estimation de plus de 5 millions d'euros en équivalent publicité!).
  - l'autorisation de mentionner désormais « vin de Provence » sur l'étiquette, une mesure qui vient à point pour prolonger l'unité de la Provence viticole et qui répond aux attentes des producteurs et négociants, mais surtout du consommateur.
  - le renouvellement de la forte demande de constitution d'un bassin Provence, proposition en totale cohérence avec la perception du consommateur et du prescripteur. Rappelons que l'administration a décidé de regrouper la Provence et le Rhône au sein d'un seul bassin, en dépit de leurs profondes différences d'identité et d'économie.
  - l'élection du nouveau président, Roque Pertusa, la production venant en alternance à la présidence pour trois ans, qui succède à Jean-Jacques Bréban, négociant à Brignoles, arrivé au terme de son mandat.
- A noter aussi que la Provence conforte sa position de leader en matière de rosé, avec la sortie du livre « Le vin rosé » (Editions Féret), co-écrit par Claude Planzy, Gilles Masson et François Millo, un ouvrage indispensable à la connaissance et à la formation au rosé.



**ROQUE PERTUSA**  
Vigneron coopérateur aux caves coopératives de Ramatuelle, Cogolin et Grimaud et âgé de 46 ans, il exploite en famille 75 hectares dans le golfe de Saint Tropez. Il assume plusieurs responsabilités au sein d'organismes de la filière viticole. Il est en particulier, vice-président des Celliers de Ramatuelle, président de la Fédération des caves coopératives du Var, administrateur de la CCVF et membre de l'ODG Côtes de Provence.

vins



JEAN-JACQUES BRÉBAN, DRESSE LE BILAN DE SA PRÉSIDENTIE, AUX CÔTÉS DE FRANÇOIS MILLO, MICHEL BRONZO, DANIEL DI PLACIDO ET ALAIN BACCINO



L'ASSEMBLÉE S'EST DÉROULÉE EN PRÉSENCE DE JEAN-MARC VENTURI (4<sup>e</sup> EN PARTANT DE LA GAUCHE), PRÉSIDENT DU CIVP CORSE

Photos CIVP

**brèves** **L'ÉCHAPPÉE BELLE DANS LE VAR**  
Suite à un problème de fabrication, le dossier sur l'art de vivre dans le Var, haut lieu du tourisme hexagonal et berceau du vin rosé, à paraître sur Paris-Match, sera encarté le jeudi 16 juillet prochain dans les éditions Provence, Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon.

### RISTORANTE CAFFÈ FRANCESCA

Spécialiste de la gastronomie italienne en service rapide, Francesca, qui compte aujourd'hui 52 points de vente répartis dans l'Hexagone, en Belgique et en Suisse, a ouvert la semaine dernière un nouveau « Ristorante Caffè » à Avignon (36, rue du vieux Sextier, à deux pas des Halles), portant à 4 le nombre de restaurants Français en région PACA. Rachel et Thierry Carré, dirigeants de ce nouveau restaurant et partenaires en licence de marque de la société Francesca, proposeront à leur clientèle, un service de qualité, des produits frais et des recettes issues de la gastronomie italienne et sicilienne imaginées par Francesca Albanese Arbogast, cofondatrice de l'enseigne.

### CONCOURS PHOTO

Participez cet été au grand concours photo des Grandes Etapes Françaises. Jusqu'au 31 août 2009, envoyez votre plus beau visuel des parcs et jardins de leurs établissements (Le Mas d'Artigny & Spa dans notre région) et gagnez peut-être des dîners gastronomiques ou des séjours de charme.

Règlement disponible sur <http://www.grandesetapes.fr>

### CONCOURS DESIGN MALONGO

Pour la seconde fois, les cafés Malongo ont invité les jeunes designers à participer à un nouveau concours parrainé par Matali Crasset. Cette année, ce ne sont pas moins de 150 étudiants qui ont présenté des projets pour certains d'une très grande originalité, ce qui promet des débats passionnants et un choix difficile. Un jury composé de spécialistes du design et des arts décoratifs examinera les propositions, orientées cette fois-ci vers l'éco-conception et la création d'un module multifonction prêt à accueillir tout ce qui contribue à faire exister un café et sa dégustation. Les prix seront décernés lors d'une soirée organisée le 18 septembre, au cœur même de l'usine de torréfaction Malongo, dans les Alpes-Maritimes.

### FÊTE NATIONALE

Le Centre des monuments nationaux célèbre le 14 juillet et ouvre gratuitement au public les parcs et jardins de 26 monuments pour y accueillir de vastes goûters, pique-niques ou banquets républicains et festifs, placés sous le signe de la convivialité. Dans notre région seront ouverts, le site archéologique de Glanum à Saint-Rémy-de-Provence (tél. (0)4 90 92 23 79) et le trophée d'Auguste à La Turbie (tél. (0)4 93 41 20 84).

### CHAMBRE 100 % ÉCOLOGIQUE

La dernière-née des chambres de « La Bastide de Cabriès » (tél. (0)4 42 69 07 81) est particulièrement ancrée dans l'air du temps puisqu'elle met en scène du mobilier tout en carton 100 % écologique ! Si elle a la particularité d'être en accord avec l'environnement, cette chambre n'en est pas moins design et confortable. Créés sur mesure par la société Carton Design, le lit, le bureau et sa chaise sont en carton recyclable et n'ont utilisé que des peintures et vitrificateurs biologiques. Les chevets de lits sont constitués par deux blocs de chêne et les lampes sont faites de bois et de galets.

### FÉDÉRATION FRANÇAISE DES SPIRITUEUX

Le conseil d'administration de la fédération française des spiritueux vient de nommer Jean-Pierre Lacarrière au poste de président. Il succède à Pierre Coppéré.

## LE VIN DE LA SEMAINE

**Chardonnay por escudo rojo 2008**

**Cépage :** chardonnay

**Dégustation :** ce vin dévoile une robe dorée. Premier nez frais et élégant qui s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et d'amandes grillées. Puis il révèle toute sa complexité et sa puissance, associant notes de pêche blanche et d'ananas aux arômes toastés et vanillés. La prise en bouche, dense et savoureuse, dévoile des notes aromatiques de fruits frais tropicaux, de pêche blanche et de tabac blond. Le milieu de bouche, charnu et croquant, développe des arômes d'ananas frais, parfaitement mêlés aux notes grillées et vanillées. Finale longue, fraîche et expressive qui traduit une sélection des meilleures origines de la vallée de Casablanca.



PHOTO X

**Accords :** en apéritif avec des tapas, poissons blancs grillés ou meunière, fromages, desserts aux fruits. Cavistes 14€ environ. ♦

• **Baron Philippe de Rothschild France distribution.**  
27, rue de la Ville l'Évêque 75362 Paris cedex 08. Tél. (0)1 49 24 20 20

association

## Disciples Escoffier international

### CHAPITRE EN ALSACE

Le 3<sup>e</sup> chapitre de la délégation Grand Est, organisé par le président Ernest Schaezel et son équipe, s'est déroulé dernièrement à l'hôtel Bellevue à Saulxures, chez Valérie Boulanger.

**INTRONISATIONS.** Le chapitre a été précédé par une cérémonie d'intronisation de nouveaux membres et suivi d'un dîner élaboré par le chef Arnaud Barberis. Les écharpes rouges : Patrick Bellusso, professeur de cuisine ; Patrick Fritz « L'Ami Fritz » ; Fabrice Gwizdak, boulanger ; Laurent Huguet « Le Relais de la Poste » ; Yves Metzger « Auberge Metzger » ; Cédric Moulot « Le Tire-Bouchon » ; Riedinger-Balzer Jacqueline, boucher ; Guillaume Robuchon, sommelier ; Philippe Roth « L'assiette du vin » ; Didier Soulier « Le Prieuré » ; Les écharpes vertes : Romin Fritsch, vigneron ; Marcel Joubert, dresseur d'escargots ; Christelle Lorho, fromagerie « Aux vieux gourmets ». Les écharpes bleues : Marc Baise ; Valérie Boulange ; Sabine Masse ; Daniel Montcollin ; Hervé Schmitt. ♦



LES NOUVEAUX INTRONISÉS

**DATES.** 26 septembre Pays Suisse chapitre chez Armin Amrein à Klosters dans les Grisons ♦♦♦ 28 septembre délégation Occitanie chapitre à Sérignan chez notre ami Bruno Cappellari ♦♦♦ 18 octobre en Mayenne, grand chapitre à Laval ♦♦♦ 9, 10 et 11 mars 2010 3<sup>e</sup> congrès international des Disciples Escoffier à Deauville organisé par la délégation Normandie Grand Ouest. ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétariat « Disciples Escoffier Monde ». Tél. (0)6 07 57 00 76  
ordre@disciples-escoffier.com - bl.jaunet@infonie.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>

PHOTO X