

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

Jean-François Piège
Le savoir-faire à la française

Philippe Rochat
Pour l'amour de la grande cuisine

Thierry Marx
Alchimies et belles saveurs

Robert Fontana
Escoffier en Chine

Recettes de chefs
Laurent Bunel et Joël Garault

Jérôme Martens
le Solaris à Marseille

Oktoberfest à Monaco
avec Weihenstephan

Bruxelles à table
Escapade pour fins gourmets

De Mougins à Manhattan
Les Étoiles de la gastronomie

Des hôtels très design
New-York, Budapest, Berlin, Barcelone...

Reportages et interviews : Yves Decker, Carlo Petrini, Emilie François, Eric Rabazzani, Ennio & Leo Guasco, Larbi Ouriaghi, Antoine Pinto, Pierre Wynants, Lionel Rigolet, Tonio Arcaini, Bruno Henrich, Jacques Lambert, Mathieu Gossuin, Michel Stalport...

L 15635 - 18 - F: 8,50 € - AL



ARTS DE LA TABLE



MEPRA
S.p.A.



Les collections Oro Nero

parer votre table de haute orfèvrerie

Show Room Nice - 30 rue Gounod - 06000 Nice - France Tél. : +33 (0) 4 93 16 20 20 - Fax : +33 (0) 4 93 16 20 21

Show Room Paris - 69 rue d'Amsterdam - 75008 Paris - Tél. +33 (0) 1 48 74 61 08

e-mail : ebh.artsdelatable@wanadoo.fr



Photo en couverture : © 2007 - Droits réservés - Grant Symon

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 (0)9 50 07 16 62

Gérant et Directeur de la publication

Jérôme Chapman
Mobile : +33 (0)6 11 64 80 13

Rédacteur en chef

Jérôme Chapman
platinumpp@free.fr

Correspondants de rédaction :

Patrick Flet (France), Cyril Demazis (Canada),
Martial Nuevo (Amérique du Sud),
Janet Oreilly (U.S.A.), Cindy Chapman (Australie)
Marièn Iñigo-Schneider (Espagne)
ont participé à ce numéro :

Patrick Kimsit, Laurence Bonnefoix,
Catherine Riboud-Martin, Véronique Cuveller

Actualités

Agence Coloredo

Service publicité

au support : platinumpp@free.fr

Informations générales :

Platinum Publications de Presse
Secrétariat de rédaction : F. Delaunay
Agence Coloredo

Service presse Platinum

PAO :

Platinum- F-06110 - Le Cannet

Impression :

IMPRIMERIE TOSCANE - F-06300 - Nice

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

Publicité :

PLATINIUM PUBLICATIONS DE PRESSE

Diffusion en kiosques par le réseau MLP

et sur Internet : www.magazineréférences.com

vente au numéro ou par abonnement

et diffusion promotionnelle

Depôt légal 4^e trimestre 2007

© Copyright 2007

ISSN 1629-9817

edito

Dans cette nouvelle édition,
Références Hôteliers-Restaurateurs
vous invite à découvrir Jean-François Piège,
gardien des traditions et du grand savoir-faire à la française ;

Thierry Marx et ses alchimies de belles saveurs
et Philippe Rochat, fils spirituel de Fredy Girardet,
garant d'une grande cuisine, classique et moderne.

Quelques pages plus loin, Bruxelles se met à table
avec ses restaurants en vogue.

A découvrir aussi, en toute originalité,
de Budapest à Sao Paulo,
des hôtels très « design ».

Rêve, luxe et raffinement garantis
pour fêter la nouvelle année...
Et bien d'autres informations.

Bonne lecture

Jérôme CHAPMAN
Directeur de la Publication

Arts de la table...

AVEC EBH ARTS DE LA TABLE
Fournisseur de grandes tables de France



Pendant ou après les fêtes, jouez le chic « Noir et Or » dans les assiettes et sur les tables. Il y a toujours une occasion de faire d'un repas un moment d'exception.

Les collections de couverts et de matériels de service traités avec un revêtement issu des nouvelles technologies réalisé en nitrure de titane et zirconium déposés en surface par un procédé de ionisation sous vide. Ce procédé permet

d'obtenir trois coloris, or, noir et récemment bronze pouvant être réalisés sur tous nos modèles de couverts ainsi que de matériels de service. Depuis le lancement de ces nouvelles collections de nombreuses maisons de renom

ont déjà choisi le « Noir et Or » pour agrémenter leur table. **EBH Arts de la Table** vous invite à découvrir **Oro Nero** lors du Salon AGECOTEL du 3 au 6 février 2008 à Nice et également dans les 2 show-rooms professionnel à

Nice et à Paris où des Workshops sont mis gracieusement à votre disposition pour prendre le temps de mettre en scène les « mises de table » et d'effectuer des tests de visualisation en conditions réelles.



E.B.H. sas - Show Room Nice

30 rue Gounod - 06000 Nice - Tél. : +33 (0) 4 93 16 20 20

E.B.H. sas - Show Room Paris

69 rue d'Amsterdam - 75008 Paris - Tél. +33 (0) 1 48 74 61 08

E.B.H. sas - Siège social

21 chemin des Clémentinières B.P.70125

06803 Cagnes sur Mer Cedex

Tél. : +33 (0) 4 92 29 54 54

www.ebh-artsdelatable.com

E-mail : ebh.artsdelatable@wanadoo.fr



E·B·H

MEPRA

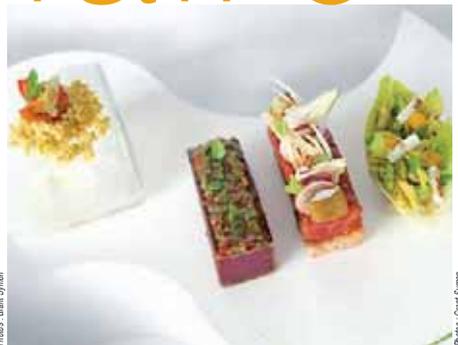
Sp.A.

REFERENCES 5



N°18

sommaire



Photos : Marie-Claire Bay

Photos : Grant Symon

Photos : Grant Symon



8 Actualités
Restaurants - hôtels

18 Jean-François Piège
Le savoir-faire à la française



32 Thierry Marx
Alchimies et belles saveurs

40 Philippe Rochat
L'amour de la grande cuisine



48 Marcel Ravin
Bonheurs gourmands

50 Polpetta à Monaco
Truffes blanches et bonne humeur

52 Jérôme Martens
Ambiance lounge au Solaris



58 La Bohème à Aix-en-Provence
Saveurs ensoleillées

60 L'Impérial
à La Valette du Var



62 Bruxelles à Table
Escapades pour fins gourmets

76 Hôtels : Vous avez dit Design
De Budapest à Sao Paulo



78 Barcelone
Le Neri h&r

80 Le Mandala
Design Hotel à Berlin

82 La Réserve
à Genève



Photos : Grant Symon



Photos : Grant Symon



Photos : Amel Gharoun



84 Le Fontana Park
à Lisbonne

86 Casadelmar en Corse
à Porto Vecchio

88 The Vincent
à Southport

90 The Levante Parliament
à Vienne

92 Hôtels à Venise, New-York...
Montréal, Mascate et Sao Paulo

102 Michel Stalport
L'homme à succès de Rezidor

104 Ils Bougent
De Monte-Carlo à la Chine

106 Oktoberfest à Monte-Carlo
avec Weihenstephan



110 De Mougins à Manhattan
Les Etoiles de la Gastronomie

114 Les Parents
des Lièvres à L'Orangerie

116 Escoffier
A la conquête de la Chine

118 In Vino Veritas
L'actualité du vin

120 Recettes de chefs
L. Bunel et J. Garault

125 Fournisseurs
d'ici et d'ailleurs

130 C'est à lire





Yves Decker, chef de Loiseau des Vignes.



Loiseau des Vignes



Fishkiss un concept novateur et inédit.

Le « Fishkiss » à Lyon :
mis au point par deux jeunes issus d'écoles de commerce, Jean-François d'Elbée et Nelly Burnasheva, leur Fish Bar proposent des poissons frais à choisir dans un linéaire de distribution réfrigéré Enodis. Ils sont cuits dans des « vapillottes » à garnir selon son choix de légumes (poêlée de légumes, riz basmati, rattes...) et son choix de sauce (curry, coulis de crustacés,...). La palette des recettes est signée par un Meilleur Ouvrier de France.

*De 11,50 à 21 euros
 Tél : 04.78.53.04.46*

« Loiseau des Vignes » au cœur de Beaune

Première implantation du groupe Loiseau en dehors de Paris, « Loiseau des Vignes » de Dominique Loiseau a ouvert cet été dans les murs historiques de l'Hôtel « Le Cep » au cœur de Beaune, à quelques pas des célèbres Hospices. La propriétaire du groupe marque ainsi son ancrage dans le royaume du vin, avec un nouveau concept de restauration autour d'une carte de vins au verre comportant pas moins de 70 références et autour des traditionnelles spécialités bourguignonnes (quenelles de sandre, œufs en meurette, bœuf bourguignon, ...). L'établissement dispose d'un équipement dernier cri, unique en Europe, l'Enomatic, qui permet de soutirer sous pression d'azote, à 15° pour les Rouges et à 8° pour les Blancs, les 70 références bourguignonnes sélectionnées par le fidèle Eric Goettelmann, chef sommelier du Relais Bernard Loiseau (3 étoiles Michelin) de Saulieu. Il y a des vins rares (comme ceux produits par Anne Gros ou Comtes Lafon,...), des bouteilles plus humbles (celles de Droubin ou Faiveley, par exemple) et les nouveautés de jeunes espoirs de la viticulture locale, comme Stéphane Aladame ou Vincent Dancer (entre 3 et 35 euros le verre). Sous la direction général de Bruno Dumont qui vient du Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Le jeune chef, Yves Decker,

formé par Patrick Henrroux à la Pyramide de Vienne et par Christian Morisset au Juana de Juan-les-Pins, propose un vaste choix. A midi, le « Menu du Marché » propose 2 formules déjeuner : 2 plats (entrée-plat ou plat-dessert) à 23 euros, 3 plats (entrée-plat-dessert) à 28 euros, avec entre autres le jambon persillé de Bourgogne, la pièce de bœuf à la crème d'Epoisses et poêlée d'abricots aux amandes. Le soir, le « Menu Carte » offre 3 menus gastronomiques avec mise en bouche : 2 plats (entrée-plat ou plat-dessert) à 55 euros, 4 plats (entrée-plat-fromage-dessert) à 75 euros et menu-dégustation en 5 plats à 98 euros, avec par exemple le foie gras frais de canard cuit au torchon, le filet de Bar aux coquillages, le carré d'agneau à la crème d'ail, un fromage à faire suivre par une pêche Melba confite à la gelée de groseille. La table a déjà ses habitués, qu'ils viennent de l'hôtel mitoyen ou de l'extérieur. Restaurant Loiseau des Vignes - 31 rue Maufoux - 21200 - Beaune - Tel : 03.80.24.12.06.

Les restaurateurs ont vraiment des idées

S'il est vrai que l'originalité est facteur de réussite, certains restaurateurs ont bien compris l'intérêt de se différencier des autres. Des nouveaux concepts naissent régulièrement. Voici quelques exemples récents qui risquent de faire tâche d'huile. Le « Coco & Co » dans le

6^e à Paris, décline l'œuf à toutes les sauces et à toutes les cuissons, des préparations les plus simples (œufs à la coque, au plat, brouillés ou en omelette,...) aux plus sophistiquées (œufs Bénédicte, œufs Florentins, en beignets,...). On choisit ensuite sa garniture (saumon, asperges, champignons, foie gras, truffes), pour un budget qui ne dépasse pas les 20 euros. Le « Bar à Mozzarella », ouvert cet été dans le sous-sol de la Fnac Montparnasse à Paris, a même poussé l'originalité jusqu'à vendre ses matières premières au poids, la mozzarella comme les garnitures. Reste à choisir en vitrine l'une des variétés proposées : la mozzarella di bufala camapana, la bocconi, la treccia, la mozzarella affumicata (fumée sur la paille) et la burrata qu'on accompagne d'une charcuterie ou de légumes cuisinés, toujours au poids. Prix moyen pour 100 gr : entre 8 et 10 euros selon l'accompagnement. « Il Vino », créé au lieu et place du Chamaré à Paris (et en projet à Courchevel pour cet hiver) par Enrico Bernardo, Meilleur Sommelier du Monde 2004, correspond à une approche inédite : on part du vin pour se voir apporter le plat adéquat. La carte est donc inversée et commence par l'énumération des vins au verre ou en flacons, sans énoncer les mets servis. La carte devient un jeu, les ingrédients une surprise, le tout nécessitant une bonne confiance dans le sommelier et le restaurateur. Prix moyen de 50 à 100 euros.



AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®



LES ORIGINES D'UN GRAND CHOCOLAT

Valrhona conçoit des chocolats d'exception par la sélection et l'assemblage rigoureux des meilleures fèves de cacao récoltées dans le monde.



LE GOÛT DE LA PERFECTION

Pour réaliser des chocolats longs en bouche, intenses, francs et aromatiques, Valrhona innove et perfectionne inlassablement ses méthodes dans le respect de la tradition.



AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE

Valrhona a développé une large gamme de produits spécifiques et créatifs spécialement adaptés aux chefs exigeants.



CRÉATIVITÉ ET PROFESSIONNALISME

Soutien technique, stages, recettes innovantes... L'École du Grand Chocolat c'est un dialogue permanent avec les professionnels du monde entier.



POUR UNE GASTRONOMIE D'EXCEPTION...

VALRHONA - 26600 TAIN-L'HERMITAGE - FRANCE
STANDARD : 04 75 07 90 90 - FAX : 04 75 08 05 17

www.valrhona.com

Agecotel

23^{ème} Salon Professionnel Méditerranéen
Cafés - Hôtels - Restaurants - Gastronomie - Collectivités

PALAIS DES EXPOSITIONS - NICE



Au
SERVICE
de la
SECURITE
et de la
SATISFACTION

3 au 6 février 2008 - 10h à 19h


nicexpo

Palais des Expositions - Esplanade Maréchal de Lattre de Tassigny
06359 NICE Cedex 4

Tél : 33 (0)4 92 00 20 80 - Fax : 33 (0)4 93 56 49 77
contact@nicexpo.org - www.nicexpo.org

Agecotel

Le Salon où il est bon de s'exposer !

Le 23^{ème} Salon AGECOTEL
se déroulera au Palais des Expositions de Nice du
3 au 6 février 2008

Après la très bonne saison pour l'ensemble du secteur, les décisions d'investissement seront importantes pour tous les acteurs des activités de l'Hôtellerie et de la Restauration.



Des animations exceptionnelles :

- Première Rencontre internationale des disciples d'Auguste Escoffier (participation de 13 pays et 12 régions françaises)
- Organisation du concours : le Neptune d'Or Côte d'azur avec Euro-Toques France
- Organisation du concours : La Perle d'Or de la Côte d'Azur
- Remise des Trophées du Terroir (PACA) : Organisée par L'APCIG (Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin)
- Remise du Prix du Chef des Chefs (sections Cuisine, Pâtisserie, Sommeliers)
- Tous les jours dédicaces de Grands Chefs et auteurs de livres gastronomiques
- Présence des Jeunes Chefs de la Côte d'Azur avec la nouvelle cuisine et la cuisine moléculaire
- Animations par le Syndicat des Restaurateurs Limonadiers de la côte d'azur
- Conférence sur l'évaluation d'un fonds de commerce en hôtellerie restauration, comment le vendre, comment l'acheter ?
- Conférence par la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) sur la Sécurité et la Santé




nicexpo

Palais des Expositions - Esplanade Maréchal de Lattre de Tassigny - 06359 NICE Cedex 4
Tél : 33 (0)4 92 00 20 80 - Fax : 33 (0)4 93 56 49 77 - contact@nicexpo.org - www.nicexpo.org



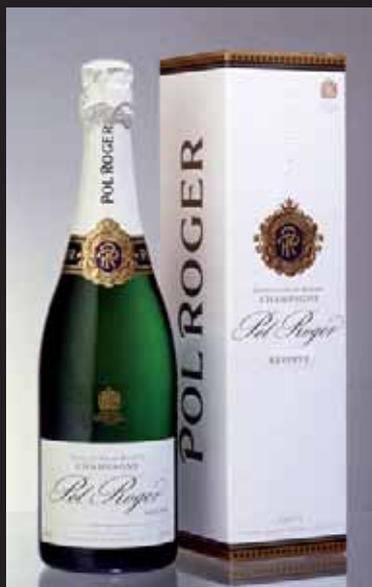
Champagnes de références

2008



Blanc de Blancs de Canard-Duchêne

La Maison Canard-Duchêne, familiale et indépendante, installée à Ludes depuis 1868, a sorti pour les fêtes de fin d'année, en boîte métal, 2 cuvées star, 2 cuvées à fort tempérament : Le Blanc de Blancs, 100% Chardonnay, aux notes fleuries, un champagne idéal pour les apéritifs, et dans un style opposé, un Blanc de Noirs, 70% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier, au caractère vineux et épicé pour accompagner tout un repas. 35 euros TTC chez les cavistes.



Pure Brut de Pol Roger

Pour les tables de fêtes, Pol Roger a sorti le « **Pure Brut de Pol Roger** », un vin non dosé qui est le fruit de l'assemblage de vins issus de plusieurs terroirs de renom et de différentes années et composé des 3 cépages champenois : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Les bulles sont très fines, le vin est fin et structuré, il révèle en bouche de subtiles saveurs de miel et de girofle pour une surprenante longueur en bouche. Il est parfait pour les débuts de repas, surtout avec les crustacés. 35 euros TTC chez les cavistes

Blanc de Chardonnay 1999 Duval-Leroy

L'alliance sublime entre féminité et champagne se traduit cette année encore avec la nouvelle cuvée Blanc de Chardonnay millésime-vintage 1999 créée par Duval-Leroy. Ce vin est composé uniquement de Chardonnay de la Côte des Blancs de la vendange 1999, 7 années de vieillissement lui assurent une mousse fine et légère, des arômes de brioche dorée, de noisettes et d'amandes grillées, avec une pointe de caramel au lait. Il est idéal pour l'apéritif et les plats iodés. 43 euros TTC chez les cavistes



Brut Extrem' Nicolas Feuillatte

Le chef de cave de Nicolas Feuillatte, Jean-Pierre Vincent, a sélectionné les meilleurs crus du vaste domaine champenois pour réaliser cette nouvelle cuvée particulièrement adaptée aux débuts de repas. Les bulles sont fines. Au nez, arômes de sous-bois et d'agrumes s'entremêlent avec une pointe de mimosa, pour, au final, dégager en bouche une grande fraîcheur. 35 euros TTC chez les cavistes.

Cuvée A.L. Blanc de Blancs Baron Albert

A l'occasion des 60 ans de la Maison Baron Albert, les 3 frères Claude, Gervais et Gilbert Baron ont eu l'idée de sortir une Cuvée Blanc de Blancs, 100% Chardonnay, 100% cœur de cuvée, en hommage à leur père, Albert Baron, fondateur du domaine. Baptisée Cuvée A.L. Blanc de Blancs, la production reste confidentielle (5512 bouteilles pour cette 1ère édition) et connaît déjà un franc succès grâce à sa saveur subtile et racée à la fois (les raisins proviennent des années de récolte 1999, 2000 et 2001), tout en dégagant une grande fraîcheur en bouche. 24,50 euros TTC départ cave (Charly-sur-Marne).





Les Grandes Tables du Monde à Cannes © 2007 - Droits réservés - P. Fiet

L'APCIG, une démarche régionaliste

L'Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin affirme son dynamisme dans la nouvelle édition de son guide 2007-2008. De 140 membres il y a 10 ans, elle en compte aujourd'hui 463. Parmi eux, 249 traitent du vin, 221 des restaurants, 190 publient des recettes de cuisine, 185 traitent des produits et 109 écrivent des livres. Ils sont dans toutes les régions de France. C'est la raison pour laquelle l'habitude a été prise d'accompagner dorénavant la sortie de l'annuaire aussi bien à Paris qu'en province en conviant les chefs de cuisine et les principaux responsables de la communication. En 2008, elle lance dans toute la France, y compris dans les DOM-TOM, les « Trophées du Terroir » sous le haut patronage du Ministère du Tourisme. Pour la 1^{ère} fois, également, l'APCIG animera un stand au prochain AGEHOTEL de Nice, du 3 au 6 février 2008. www.apcig.org

Les « Grandes Tables du Monde » à Cannes

En octobre dernier s'est tenue l'Assemblée Générale de « Traditions & Qualité – Grandes Tables du Monde » au Majestic à Cannes. L'association au début parisienne, fut créée en 1954 par Jean Barnagaud (1^{er} président) de chez Prunier, André Vrinat de Taillevent, René Lasserre de chez

Lasserre, Claude Terrail de La Tour d'Argent, Raymond Oliver du Grand Véfour et Louis Vaudable de chez Maxim's. C'est en 1957, avec l'adhésion de Raymond Thuillier de l'Oustau de Beaumanière que l'association s'ouvre à la province, avant de devenir internationale, regroupant aujourd'hui 132 associés répartis dans 20 nations sur 3 continents. Le but de cette association est, depuis le début, de promouvoir la gastronomie au titre de l'Art de Vivre. L'Alsacien Marc Haeberlin, de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern, en est l'actuel président. Au cours de cette rencontre annuelle, le prix 2007 a été attribué à Carlo Petrini, créateur du mouvement « Slow Food », sociologue piémontais et grand maître charismatique de la « Faculté du Goût », avec la remise du 1^{er} Coq Laliq.

Par ailleurs

Dans la mouvance des concours culinaires qui ne cessent de se multiplier, le Lycée Hôtelier de Grenoble relance l'organisation du Concours Culinaire « Maître Chicart », dédié à la cuisine médiévale. Il aura lieu le 10 mars 2008 à Grenoble, sur le thème d'une recette italienne du XIV^e siècle « l'Ambroisine de Poulet ». Contact : 04.76.21.38.54. Par ailleurs Jean-Jacques Desplanques, Maître Cuisinier de France et ancien chef étoilé (l'« Enfant terrible » à Loos) fait partager son savoir-faire au sein d'une structure qu'il a créé



Jean-Claude Mariani, Mario D'Orto et Mme Partouche © Droits réservés 2007.

pour venir en aide aux restaurateurs, qui connaissent subitement des défections de chefs ou de maîtres d'hôtel : « Restaurateur de secours ». (tél : 06.07.96.22.33) Dans le Sud-Est, Samedi 5 et dimanche 6 Janvier 2008 se déroulera à La Bastide Saint Antoine à Grasse et au Rouret le 12^{ème} Marché de la Truffe. Ce marché représente aujourd'hui 150 hectares dans les Alpes Maritimes sur les 600 de l'hexagone.

Guides Michelin Los Angeles et Las Vegas

Michelin a dévoilé au mois de novembre les premières éditions du Guide Michelin Los Angeles et du Guide Michelin Las Vegas. Le Guide Michelin Los Angeles 2008 propose une sélection de 290 établissements, parmi lesquels 263 restaurants représentant 29 types de cuisine et 27 hôtels. À Los Angeles, trois restaurants ont reçu deux étoiles: Mélisse, Spago et Urusawa, spécialiste du sushi, et quinze établissements se sont vus attribuer une étoile. Le Guide Michelin Las Vegas 2008, quant à lui, propose 127 restaurants et 30 hôtels. Il réunit plusieurs établissements étoilés au nombre desquels le restaurant de Joël Robuchon, distingué par trois étoiles, ainsi que trois restaurants ayant reçu deux étoiles (Guy Savoy, Alex et Picasso) et douze restaurants une étoile. Présent en Amérique du Nord depuis fin 2005, le Guide Michelin compte, aujourd'hui, 4 éditions.



La charmante Jo, Christian, Jordan, Mathias Morisset et un collaborateur © 2007 - P.Fiet

Le retour de Christian Morisset...

Au nom du père et du fils, le « Figurier de Saint-Esprit » s'annonce comme la plus belle ouverture de la fin d'année 2007 sur la Côte d'Azur. Dans la salle et le patio entièrement rénovés de l'ex-Jarre, sur les Remparts d'Antibes, Christian Morisset et son fils Jordan signent une jolie carte bien construite, entre plats à l'ardoise à prix sages (le midi) et les plats phares qui ont fait la réussite de l'ancien bi-étoilé au Juana de Juan-les-Pins. Même le petit de la famille, Mathias, s'est mis à la pâtisserie, tandis que son épouse Jo apporte beaucoup d'élégance et une touche supplémentaire de raffinement à un service en salle sans reproche.

Tél : +33 (0)4 93 34 50 12

Vers de nouveaux horizons...

Cruise'nFly

Agence de Voyage Spécialisée dans la Croisière Fluviale et Maritime dans le monde entier



CRYSTAL CRUISES
The difference is Crystal clear.

Holland America Line



WINDSTAR CRUISES
180° FROM ORDINARY

Majestic America
LINE



Broker Spécialiste Croisière et Consultant en Voyages, **Pierre-Yves Canton** et son équipe, spécialistes du voyage en mer. **Cruise'nFly** est une agence résolument moderne qui offre des services diversifiés et complémentaires à la Croisière : conseil en tourisme de loisirs et voyages d'affaires, réservation d'avion ou d'hélicoptères, location de voitures ou de yachts, voyages en cargos ou à la carte, offre spéciale pour voyages de noces et toute liste cadeaux pour des voyages d'agrément ou d'affaires.

Pierre-Yves Canton s'est aussi spécialisé de plus en plus à proposer à des entreprises de louer un

navire de croisière pour lancer une opération promotionnelle d'envergure ; lancement d'un nouveau produit, motivation de commerciaux, réunion d'un conseil d'administration...

Cruise'nFly

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

Informations : croisieres@cruisefly.com

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

Agent Général en France et à Monaco de quatre compagnies de Croisières Prestigieuses : Crystal Cruises, Holland America Line, Majestic America Line & Windstar Cruises. Président de l'Association Monégasque des Services à la Croisière www.monaco-cruises.org.
Membre du Conseil d'Administration de la Société des Ports de Monaco www.ports-monaco.com

La nouvelle moisson des Guides

Le Champérad. Au hit-parade 2008 des promotions : une à 4 points à Marseille Le Petit Nice et quatre à 3 points, 3 en province Le Chambard à Kaysersberg, Une Table au Sud à Marseille, Youpala Bistrot à Saint-Brieuc et 1 à Paris Hélène Darroze ainsi qu'un petit nouveau qui entre à 3 points, Le Mont Joly à Sampans dans le Jura. Le guide recense 4850 restaurants, 4550 artisans, commerçants et producteurs, 1850 hôtels et 850 week-ends de rêve. (Editions Plon - 1008 pages - 27 euros)

Le Bottin Gourmand. Quatre étoiles ont été décernées cette année à **Thierry Marx** (Château de Cordeillan-Bages) et à **Yannick Alleno** (Hôtel Meurice), et 3 étoiles à **Philippe Etchebest** (Hostellerie de Plaisance). Le guide a aussi mis en valeur une cinquantaine de coups de cœur dans toute la France, saluant les performances chefs prometteurs comme **Mauro Colagreco** (Mirazur) à Menton, **Michel Bonnemort** (Le Bouclard) à Paris ou encore **Guy-Pierre Baumann** (Maison Kammerzell) à Strasbourg. Le guide analyse 3800 adresses, dont 3304 restaurants et 496 hôtels,

1000 tables étoilées et 500 nouvelles adresses. (Editions du Bottin Gourmand - 1300 pages - 30 euros)

GaultMillau. Le millésime 2008 met à l'honneur **Jean-Luc Rabanel** (à Arles) sacré Cuisinier de l'année **Cédric Béchade** (à Saint-Pée-sur-Nivelle dans le Pays Basque) élu Révélation de l'année. L'Hôtel Restaurant Régis & Jacques Marcon (à St-Bonnet-le-Froid en Auvergne) promu Etablissement de l'année, **Serge Ghokassian** (Chez Serge à Carpentras, dans le Vaucluse) consacré Sommelier de l'année, **Michèle Vételé** (restaurant Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer dans la Loire Atlantique), Directrice de salle de l'année. Sans oublier 6 Grands de demain, 22 Jeunes talents de moins de 32 ans dans 22 régions différentes, mais également 7 Icônes de la cuisine française, 70 coups de cœurs et 60 découvertes. Et 276 nouvelles adresses, dont 214 tables créatives.

Le guide a sélectionné les 3500 meilleurs restaurants et 1500 meilleurs hôtels de France. (Editions GaultMillau - 1376 pages - 29 euros)

NOMINATIONS - DISTINCTIONS

■ **Philippe Perd**, directeur général de l'Hôtel du Cap Eden Roc à Antibes (06), est aussi le nouveau directeur général du Château du Domaine Saint Martin à Vence (06), ces 2 hôtels appartenant au Groupe Oetker. ■ **Mark Dixon** est le nouveau propriétaire du Château de Berne à Lorgues, domaine viticole, hôtel de charme et restaurant, qui reste sous la direction de Didier Fritz. ■ La Bastide de Tourtour, dans le Var, qui a récemment fêté ses 40 ans, est l'unique promu « hôtel de luxe » en région Paca de la

chaîne mondiale Small Luxury Hôtels of the World. ■ Après 20 années passées aux quatre coins du globe, **Michel Cottray** est le nouveau directeur général du Méridien Beach Plaza à Monaco, et le directeur régional pour le sud de la France de Starwood. ■ Les Ateliers de l'Image à Saint-Rémy de Provence a remporté le 1^{er} Trophée de la Clientèle d'Hôtels 4 étoiles et 4 étoiles Luxe devant le Four Seasons Hôtel Georges V à Paris décerné lors du Colloque National des Directeurs de Palaces.



Le Hameau à Saint-Paul © 2007 - Droits réservés

« Le Moods » Nouveau-né de la SBM :

La Société des Bains de Mer Monégasque ouvrira, en mars 2008, un nouveau lieu de rendez-vous, sous les salles de jeux du « Café de Paris ». Deux raisons ont poussé la SBM à créer un bar de luxe, dédié à la musique, pour accueillir concerts-live, happy few, grand public et soirées privées : d'abord, attirer une clientèle de tous âges, ensuite réhabiliter un sous-sol inoccupé doté de grands et hauts volumes. La SBM a fait appel à l'architecte d'intérieur, Jean-Louis Berthet pour faire du Moods un lieu de convivialité, avec une ambiance forte autour d'un bar chic et décalé, une immense scène, des jeux de lumières et une technologie avant-gardiste. Tout autour de la salle, qui permet de recevoir plus de 200 personnes, un promenoir abrite un bar surélevé, un salon bar et une mezzanine. Côté programmation, de 18 heures à l'aube, jazz, blues, soul, salsa, et musique électronique animeront les soirées. Sont également

prévues des émissions de radio, télé, des présentations de disques ou de jeunes groupes. A terme, le Moods deviendra un lieu de concert incontournable pour les artistes.

Les 40 ans du Hameau à Saint-Paul de Vence.

C'est en 1920 qu'un américain d'origine hollandaise, Monsieur Vander Poll, acheta une vieille ferme du XVIII^e, implantée sur 6.500 m² à l'entrée de Saint-Paul de Vence. Il entreprit de réhabiliter les dépendances pour en faire de petites maisons, crépies de blanc, baptisées Olivier, Treille, Oranger, Pigeonnier...qui entourent aujourd'hui une grande piscine, façon petit village Andaloux, avec une vue grandiose sur la Méditerranée.

Racheté par un entrepreneur italien, Umberto Burlando, le Hameau est devenu un havre de paix, avec son jardin orné d'une vieille vigne ombrageant la pergola, planté de bougainvilliers, jasmin, chèvre-feuille, oliviers, cyprès et agrumes. Dans ce petit hôtel de charme (3



Villa Morelia © 2007 - Droits réservés

étoiles), chaque chambre, décorées de meubles anciens, possède sa terrasse privée. Dorénavant, le lieu rivalise avec les grands hôtels de la Côte d'Azur. Une boutique permet d'emmener les produits dégustés ou admirés durant le séjour : miel, confitures, vins, herbes de Provence, sculptures, tableaux...de quoi prolonger en rentrant chez soi un peu de la magie du lieu.

Le 1^{er} palace estampillé LVMH

A Courchevel 1850, Bernard Arnault, Pdg de LVMH s'investit dans l'hôtellerie haut de gamme, avec son 1^{er} fleuron : Cheval Blanc, du nom de son Premier Grand Cru de St-Emilion. Trente quatre chambres et suites ont été aménagées dans un esprit très « Haute Couture », avec un piano-bar au confort moelleux (fourrures, velours et cuirs), un restaurant, le « 1947 » (du nom du millésime le plus mythique de Cheval Blanc) avec aux fourneaux Wout Bru (ancien étoilé au Bistrot d'Eygalières), un Spa de 600 m² signé « Givenchy », un salon de coiffure « John Nollet ». Vuitton et Dior se sont même offerts une boutique au cœur de ce refuge 4 étoiles Luxe, qui sert d'écrin aux marques du groupe LVMH. Une deuxième enseigne serait d'ores et déjà dans les cartons de Bernard Arnault, du côté de Saint-Tropez.

Hôtel Cheval Blanc
Tél. +33 (0)4 79 05 50

La Villa Morelia, le joyau de Jausiers

Dans les Alpes de Haute Provence, près de Barcelonnette, la Villa Morelia fait partie des « Demeures de Caractère » dans la chaîne des Châteaux et Hôtels de France. On ne peut plus exact ! Édifié en 1900, elle fait partie de ces « folies mexicaines », construite par des émigrés de la Vallée de l'Ubaye ayant fait fortune outre atlantique. Elle frappe par sa verticalité renforcée par des combles imposants associés à la « poivrière » et son perron-porche surdimensionné. Grâce à ses nouveaux propriétaires, Marie-Christine et Robert Boudard, elle a retrouvé, avec ses 10 chambres luxueusement réaménagées, sa splendeur d'antan. Mais, cerise sur le gâteau, cette Villa « hors normes » est aussi répertoriée parmi les « Tables Gastronomiques ». Michelin lui a accordé une 1^{re} étoile depuis un an.

Villa Morelia

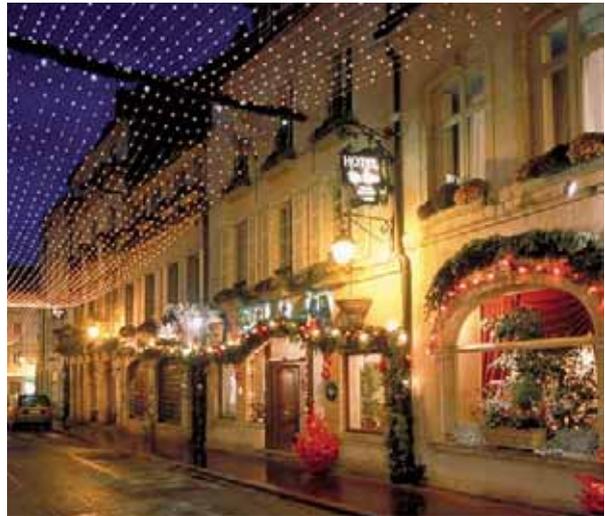
Restaurant Le Grand Siècle.
Grand Rue - 04850 - Jausiers
Tel : +33 (0)4 92 84 67 78
www.villa-morelia.com

Hôtel Cheval Blanc - Courchevel 1850 © 2007 - Droits réservés - Cheval Blanc





Le bar du Cep © 2007 - Droits réservés.



Le Cep © 2007 - Droits réservés.

Le nouveau guide des Cafés Historiques

Sous l'impulsion du nouveau président, Jacques Jayet, la 6ème édition du Guide des Cafés Historiques



et Patrimoniaux d'Europe est disponible. 178 établissements –adhérents (132 en France et 46 à l'étranger) y sont répertoriés, dont 14 nouveaux, comme l'étonnant Café Parisien à Saulieu. Un nouveau dynamisme émane de ce guide qui devrait voir une édition encore plus complète avant la fin de l'année 2008.

Contact : 04 76 08 13 24

La mode est au Spa

C'est bien connu et vérifié, après les piscines, les spas permettent à leurs propriétaires hôteliers-restaurateurs d'augmenter la durée de séjour de leurs hôtes. Dernières réalisations particulièrement réussies : **Dans le Beaujolais**, le Château de Pizay, domaine viticole de 62 hectares (produisant 400000 bouteilles en Beaujolais rouge et blanc, Morgon, Régnié et Brouilly) vient d'aménager un spa centré sur les thèmes de la terre, de l'air, des végétaux et des eaux primordiales, après avoir achevé l'aménagement et la rénovation de 32 suites duplex. **En Bourgogne**, à Joigny, Jean Michel Lorain à La Côte Saint Jacques a développé un complexe complet sur 750m2 de surface à partir de sa piscine, avec : jacuzzi, hammam, sauna, salle de fitness, salle de soins

esthétiques, furo (baignoire japonaise en bois), table avec douche à affusion (rampe de jets d'eau parallèle à la table). **A la Cadière d'Azur**, l'Hostellerie Bérard a misé sur un « Aroma Spa », aménagé sur 500m2 autour d'un atrium avec sauna, hammam, fontaine de glace, salle de gommage, bains bouillonnants et jets sous-marins, douches à cascades et plusieurs cabines de soins spécialisées, pour créer des nouveaux forfaits de séjours. **A Monaco**, l'Hôtel Métropole, récemment distingué « Meilleur Hôtel d'Europe » par la chaîne Leading Hotels of The World, a mis en place un système de bons-cadeaux à l'intention des monégasques qui souhaitent faire découvrir à leurs amis le luxueux spa de 2000 m², conçu spécialement par la société internationale ESPA.

L'hôtel Métropole à Monaco élu meilleur hôtel d'Europe © 2007 - Droits réservés.



Le Cep : joyau de l'hôtellerie beaunoise

Impossible de rater l'étape au cœur d'une région mondiale connue pour son « Bien-Vivre », desservie par la convergence de 5 autoroutes.

Situé au centre de la ville historique, à 2 pas des Hospices de Beaune, l'hôtel « Le Cep » allie parfaitement tradition et modernité. La réunion harmonieuse, au fil des ans, de plusieurs hôtels particuliers et demeures datant du XIV^e et XVI^e siècles, autour de 2 cours classées, a permis d'élargir l'offre avec salles de séminaires, centre de fitness et salle de massage. L'ensemble ne manque surtout pas de caractère, à l'image de la sympathique famille Bernard, propriétaire.

Les 62 chambres et suites sont toutes climatisées et personnalisées, aussi bien dans leur décor de meubles anciens, que par leur nom correspondant à des vins de Bourgogne. Ici, on est forcément fier d'être bourguignon Membre des « Small Luxury Hotels of the World », son actuel directeur general, Jean-Claude Bernard, est aussi fier d'arbore son appartenance à la Gold List 2007 du Conde Nast Traveler, et d'avoir pour partenaire restaurateur au sein de son établissement, le dernier-né des restaurants du groupe Bernard Loiseau, « Loiseau des Vignes »



 **MARTIN · RAVENTOS**
JAMONES IBÉRICOS ÚNICOS

Uniquement le jambon le plus exquis du monde. Uniquement le jambon Ibérique de "bellota".

+34 93 442 86 62 • martin_raventos@terra.es



Jean-François Piège

Le savoir-faire à la française

par Jérôme Chapman

Considéré comme l'un des meilleurs chefs de cuisine de la nouvelle génération, Jean-François Piège aime la belle cuisine, il incarne le savoir-vivre et le savoir-faire à la française.



Jean-François Piège © Droits réservés 2007 - Dans l'œuvre



Agneau en côtes et filet - Omnes de la vallée d'Ossau - Jus pimenté © Droits réservés 2007 - Grant Symon

interview de jean-françois piège

Jean-François Piège © Droits réservés 2007 Denis Rouvre



Interview de Jean-François Piège

propos recueillis par Jérôme Chapman

Passionné et perfectionniste, gardien des traditions, Jean-François Piège veille à la destinée de l'une des plus belles tables parisiennes dans l'enceinte du prestigieux Crillon. Un parcours d'excellence pour ce jeune chef qui n'oublie pas ses compagnons de route... et qui vient de faire publier aux éditions Flammarion "**Jean-François Piège - Côté Crillon, Côté Maison**", un ouvrage des plus originaux, en forme d'hommage à ceux qui lui ont montré la voie et en partage à tous les amoureux de belle cuisine.

Quels sont les hommes qui ont le plus compté dans votre histoire ?

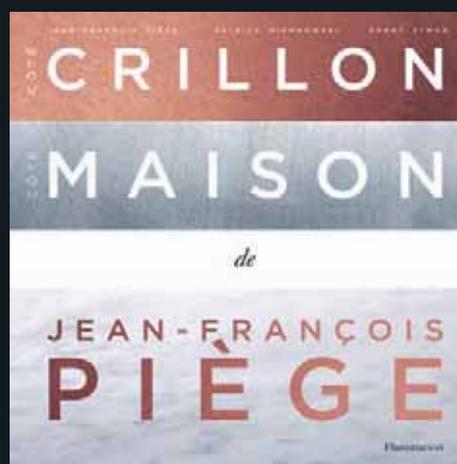
J.F.P. : Tout a commencé avec **Jean-Paul Penin**, mon professeur de cuisine qui a « allumé la mèche » ; C'est par la suite **Stéphane Buron** du Chabichou à Saint-Tropez et Courchevel qui m'a donné son goût de l'esthétisme ; **Bruno Cirino** qui a révélé ma passion et m'a donné la maîtrise du feu : je lui dois beaucoup. **Christian Constant**, **Yves Camdeborde** et **Éric Fréchon**, au temps du Crillon, qui m'ont transmis le virus de l'organisation, de la technique, mais surtout du travail bien fait. Il y a aussi la grande rencontre qui a changé ma vie, celle d'**Alain Ducasse**, m'a fait grandir plus vite et comprendre qu'avant tout la cuisine se pense et se compose de 5 % de talent, le reste étant du travail. Et aussi **Didier Elena** pour son amitié indéfectible, sa générosité, un homme rare, et avant tout un grand cuisinier, sans oublier **Christophe Michalak** pour sa passion du monde sucré dans lequel il excelle. Je les remercie tous de m'avoir transmis ces valeurs qui guident et dictent à présent mon Histoire de Cuisine.

Pourquoi avez-vous conçu un ouvrage ?

J.F.P. : J'ai souhaité à mon tour partager tout ce que l'on m'avait transmis. Ainsi j'ai eu l'idée d'éditer un ouvrage très personnel avec ma cuisine "Côté Crillon" et l'autre facette "Côté Maison". "Côté Crillon", je montre l'extrême précision des recettes qui composent mes plats, mon identité culinaire. Ce livre est organisé comme des fiches techniques, qui ne sont pas la narration d'un déroulé, mais comme un jeu de Lego® que l'on fait et que l'on défait afin d'en extraire une partie du plat pour des plaisirs plus accessibles. Le "Côté Maison" c'est mon regard porté sur l'évolution du temps présent, du temps passé dans une cuisine ménagère et bien sûr des goûts : une cuisine qui associe plaisir, praticité et efficacité à partir d'un même ingrédient de base. Dans ce livre, je livre des recettes très élaborées que je compose pour les clients prestigieux du Crillon, mais aussi celles que je prépare chez moi, en famille. Alors, choisissez : noix de Saint-Jacques à la truffe blanche ? ou simplement au beurre demi-sel ? et pour des-

sert un vacherin à la framboise ? ou le gâteau à l'orange de mon enfance ? De la tomate au chocolat en passant par le merlan, la truffe, l'endive, les pâtes ou encore le foie gras et la fraise, à chacun de choisir entre cuisine d'exception et cuisine de tous les jours, recettes de fêtes et menus du quotidien. Mais quel que soit le choix, je guide l'utilisateur pas à pas. J'ai essayé de mettre à la portée de tout amateur des astuces, tours de main, recettes de base à partir de 82 plats, qui se déclinent en 300 recettes. C'est avec **Patrick Mikanowski**, auteur et directeur artistique plusieurs fois récompensé pour **Tomate** (1999, éditions du Chêne),

Patate (2003, Flammarion), **Cru** (2004, Flammarion), **Légumes de Joël !** (2005, Flammarion) et dernièrement **Oeuf** (2006, Flammarion), que j'ai souhaité réaliser son premier livre. Patrick Mikanowski a agi en véritable scénariste et metteur en scène de ma cuisine et a convaincu **Grant Symon**, photographe et complice plusieurs fois primé pour ses réalisations, de mettre une nouvelle fois son talent au service de la haute cuisine française. Ensuite **Alain Ducasse** et **Thomas Keller** ont amicalement accepté de préfacer l'ouvrage. J'espère qu'il fera beaucoup d'heureux et peut-être suscitera certaines vocations.



Publié aux Editions Flammarion : 50 euros





Jean-françois piège - traditions permissives





Méjane & la parisienne © 2007 - Droits réservés - Grant Symon

liberté, inventivité, respect, humour, plaisir



Pêches d'avocat - Iranas - langoustines © 2007 - Droits réservés - Grant Symon



© 2007 - 2007 Grant Symon

De gauche à droite : Sébastien Maubert, David Biraud, Christophe Saintagne, Jérôme Chaucesse, Jean-François Piège, Antoine Petrus, Yann Meinsel, Matthieu Fourreau et Jonathan Alvarez.

Jean-François Piège est un grand passionné et un perfectionniste acharné. Chef de file de la génération Ducasse, il veille aux destinées du restaurant des **Ambassadeurs** depuis février 2004... dans l'enceinte de l'un des plus beaux palaces de Paris: l'hôtel de **Crillon**. Pour lui, tout a commencé à l'école hôtelière de Tain-l'Hermitage, puis au *Chabichou* à Courchevel, et au *Château Eza*, où **Bruno Cirino** le guidera pour entrer à l'*Hôtel de Crillon* aux côtés de **Christian Constant**. Cette première rencontre avec le savoir-faire de la cuisine de palace en compagnie d'un remarquable pédagogue sera déterminante. Après un passage aux fourneaux de l'*Elysée* pendant son service militaire, Jean-François Piège rejoint **Bruno Cirino** au restaurant les *Élysées du Vernet*. Ensuite, c'est au *Louis XV* au sein de l'univers d'**Alain Ducasse**, qu'il pourra donner de la patine à son talent et parfaire son exigence. Passion pour les plus

beaux produits, amour du travail bien fait... ces qualités feront de lui le garant de l'harmonie entre la cuisine et le lieu pour le *Plaza Athénée*, que lui confie **Alain Ducasse**. Le commentaire de ce dernier à l'égard de Jean-François Piège vaut tous les éloges : « *Il incarne le savoir-vivre et le savoir-faire à la française* ». Quel beau parcours pour cet originaire de la Drôme maraîchère, qui avoue non sans fierté avoir voulu être jardinier. « *Gamin, je faisais le jardin avec mon grand-oncle. Je trouvais passionnante cette relation aux produits, j'adorais pouvoir dire : c'est moi qui l'ai fait pousser et maintenant je le mange* » nous confie-t-il. Ainsi la connaissance et amour des produits le conduiront sur la voie passionnelle de la haute cuisine. Et pour récompense ultime, sa consécration comme chef des cuisines à *Hôtel de Crillon* (2 étoiles *Michelin*) où il était entré commis, à ses tout débuts. En perpétuelle recherche d'excellence, Jean-

François Piège crée et compose une cuisine qui séduit l'imaginaire toute en élégance et sophistication. Une cuisine dans laquelle liberté, inventivité, respect, humour, plaisir, passion et partage retrouvent leur vérité. Résolument courte, la carte des *Ambassadeurs* réunit une collection de plats, véritables petits chefs-d'œuvres gourmands, mettant en éveil nos cinq sens. De la technique, de la construction et de la magie toujours, pour le plaisir des yeux et des papilles tels ces superbes « *plats signatures* » autour du caviar : « *langoustines croustillantes, sushi, bouillon, caviar d'Aquitaine (ou d'Iran)* », et autour de la truffe d'Alba : « *Noix de Saint-Jacques, potiron, tartufi di Alba* » ou « *poularde de Bresse comme une poule au riz, tartufi di Alba* »... Ne ressemblant à aucune autre et délicieuse à souhait, la cuisine de Jean-François Piège se joue aussi tout en subtilité dans les variations de goûts et de textures :



Bar de ligne - dos saut en minestrone © 2007 - Droits réservés - Grant Symon











Thon « Blue Fin » façon Rossini © 2007 - Droits réservés - Grant Symon



Asperges vertes, larf fumé au saumon © 2007 - Droits réservés - Grant Symon



Thé de jeunes légumes épicés - Romaine en sashimi © 2007 - Droits réservés - Grant Symon

On ne se lasse point de ces multiples tentations gourmandes qui se succèdent comme une belle histoire de cuisine

« noix de Saint-Jacques comme une tarte flambée cuite/marinée » ou encore « œuf coque "sans coque", écrevisses au cerfeuil-trompettes ». Dans la belle salle des Ambassadeurs, on ne se lasse point de ces multiples tentations gourmandes qui se succèdent comme une « belle histoire de cuisine » mettant en avant, tout en noblesse

et belles saveurs, le meilleur du produit et du savoir-faire : « bar de ligne, tapioca d'huître et fleur-feuille de bourrache », « Homard bleu, velouté de tétragone, riz croustillant/citron confit », « Agneau de l'Aveyron façon "Or-loff" » ou encore « Pigeonneau désossé, foie gras, jus à l'olive » entre autres. On s'en régale. Côté desserts, la

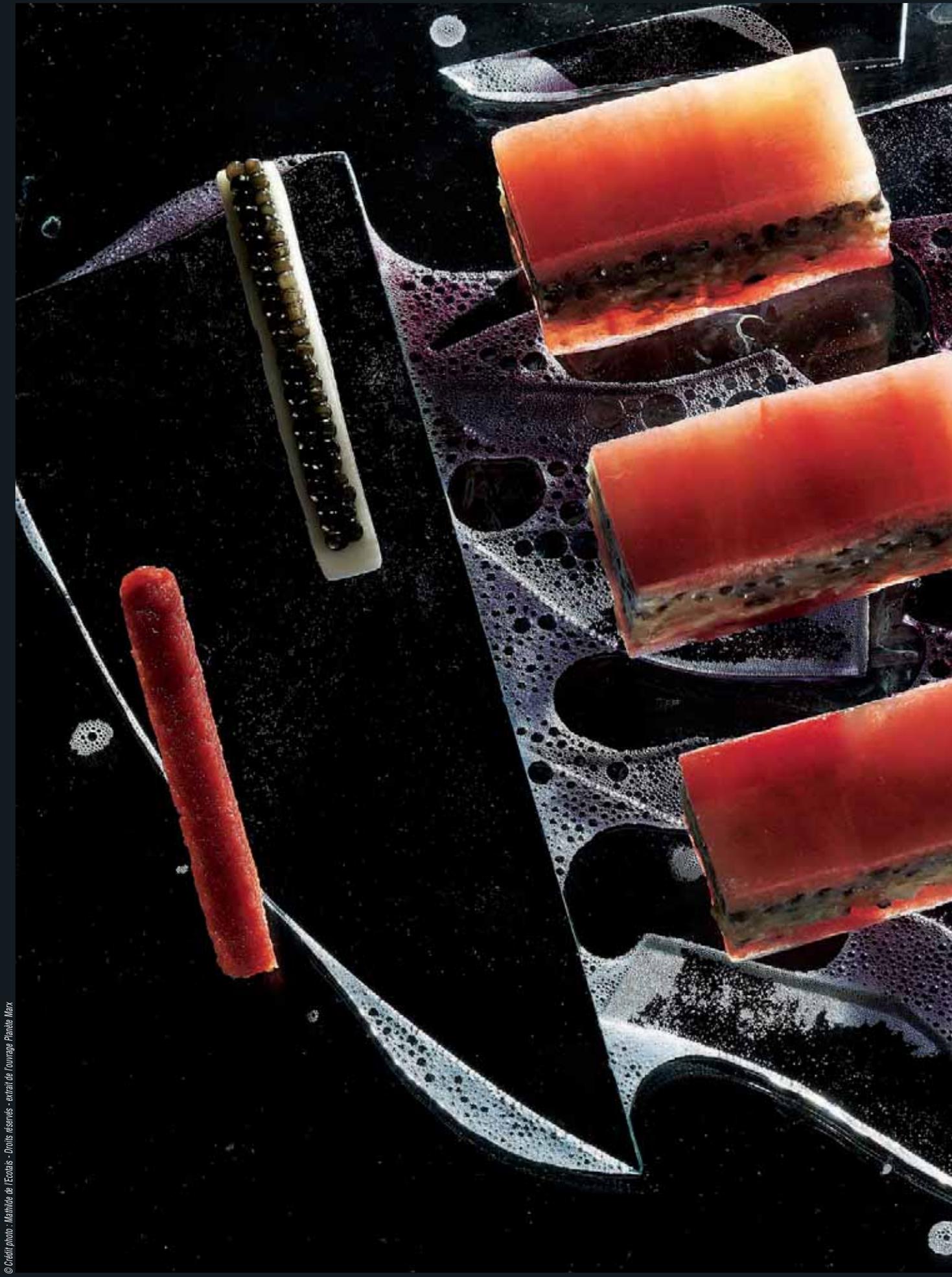
même excellence est au rendez-vous, avec les créations de Jérôme Chausse, le chef pâtissier, qui signe toujours en finesse et légèreté la fin d'un sublime repas : « choco-café grillé en chaud et froid », comme un vacherin, verveine-fraises des bois » ou « Paquet gâteau à manger, chocolat-banane »... On n'oublie pas les belles har-

monies mets et vins de David Biraud, Chef sommelier (meilleur jeune sommelier de France en 1998, meilleur sommelier de France en 2002 et meilleur ouvrier de France en 2004) qui sait à chaque fois « faire mouche » sur le choix de mieux adapté. Le talent est présent, le plaisir des convives aussi. C'est du grand art.



Bar romain d'huître © 2007 - Droits réservés - Grant Symon

Les Ambassadeurs
Hôtel Crillon
10, place de la Concorde
75008 Paris - France
Tel: (33) 01 44 71 16 16
Fermé le lundi
et le dimanche (ouverture pour le brunch)
www.crillon.com
Menu Déjeuner, 80 euros
A la carte : 180 euros



©Créditphoto - Methode de l'Ecocas - Droits réservés - extrait de l'ouvrage Parole Marx

Thierry Marx

Alchimies et belles saveurs

par Jérôme Chapman

Thierry Marx est passé maître dans l'art de transformer chaque repas au Château Cordeillan-Bages en une expérience exceptionnelle et totalement jubilatoire. Entre alliances subtiles de saveurs inédites, structures surprenantes et autres sensations insolites, il compose une cuisine d'avant-garde, avec les meilleurs produits. C'est un chef de cuisine du XXI^e siècle à la philosophie pointue.



© Crédit photo : Mathilde de l'Écoblais - Droits réservés extrait de l'ouvrage Planète Marx

interview de thierry marx

Thierry Marx en cuisine © Droits réservés 2007



Dans la lignée de Ferran Adria ou d'Heston Blumenthal, Thierry Marx étonne, déroute parfois. Il fait partie de ces chefs pour lesquels la cuisine doit évoluer comme la société... et celle-ci se doit de suivre le mouvement pour correspondre au style de vie actuel.

Quelle est votre démarche en matière de cuisine?

T.M. : J'essaie de comprendre avant tout la structure.... De mon côté, j'ai deux laboratoires de recherche (*ateliers*)... l'un à 200 mètres au dessus du Château et l'autre à Paris.... Avec mes collaborateurs, nous cherchons... Quand il y a quelque chose que nous ne comprenons pas, je me rapproche de quelqu'un qui connaît... Une personne qui a le savoir.... Comme certains scientifiques... Ayant passé pas mal de temps au Japon... je m'intéresse aussi beaucoup à la sublimation du produit et sa structure. J'effectue beaucoup de recherches sur la forme, la couleur, la température et aussi la texture... Je pense qu'à un moment donné il faut aller plus loin dans la cuisine. A ce titre, je pense que c'est la science qui peut vous faire avancer dans la compréhension de certains phénomènes. Quel est le phénomène de transformation dans certaines recettes? le chef de cuisine est incapable de le dire... Alors, il faut bien que la cuisine évolue au même titre que la société... Avant, il y avait **Escoffier**, mais je pense qu'aujourd'hui il faut sortir de tout cela. Si on regarde l'histoire de la cuisine française, on a toujours été dans le changement... Les goûts et les besoins

évoluent. On se nourrit différemment en 2007 qu'en 1907 ou qu'en 1807. Nos besoins ne sont pas les mêmes, le style de vie a changé et la cuisine se doit de suivre cette évolution. Par exemple dans les années 70, on attendait des chefs comme **Guérard**, **Chapel** ou encore **Senderens**, avec des styles culinaires qui correspondaient à la vie des années 70 par exemple... Cependant en France, dès que l'on touche à la cuisine, on se fait toujours passer pour un réactionnaire... Cela ne rend pas les choses simples. Et c'est toujours le même débat antagoniste entre les classiques et les modernes... Au XIX^e siècle, c'est Monsieur de **Talleyrand** qui pousse **Antonin Carême** à aller de l'avant. Il n'y avait eu aucun changement en cuisine depuis les Medicis... Ainsi l'histoire démontre que le changement est vraiment nécessaire... à un certain moment.

Sur quoi travaillez-vous en ce moment?

T.M. : Avec mes collaborateurs, nous travaillons sur une émulsion (*pour un scientifique c'est une mousse*) afin qu'elle reste en suspension sur un produit chaud. C'est une sorte de mousse légère comme un nuage assez structuré ou encore une écume qui doit tenir au dessus...

C'est un gros travail. Il faut y passé beaucoup de temps, trouver des repères, travailler sur la déstructuration du produit pour pouvoir ensuite le reconstruire...

Quels sont vos restaurants préférés?

T.M. : J'aime les restaurants pas chers pour le quotidien, comme **Pépé et Salé** à Paris, ou encore à les frères Shan à Bordeaux (**Au bonheur du Palais**), c'est un lieu modeste d'approche, mais j'adore leur cuisine Séchuan-

naise... Pour la grande cuisine, mes références sont **Pierre Gagnaire**, **Pascal Barbot** et **Joël Robuchon**, j'aime les bonhommes et leurs démarches. Je me rappelle que ma première émotion de cuisine, c'était chez Pierre Gagnaire ; J'avais pris le train tout spécialement... C'était juste avant qu'il quitte Saint-Etienne... J'aime leur philosophie de la cuisine. Ils ont vraiment le respect du produit... Et cette philosophie est aussi la mienne.



La salle à manger au Château d'Orchères-Lagras © Droits réservés 2007



© Crédit photo : Mathilde de l'Écotais - Droits réservés - extrait de l'ouvrage Planète Marx aux Editions Minerva.

« La cuisine, m'a appris un maître asiatique,
se regarde, se médite, se mange »

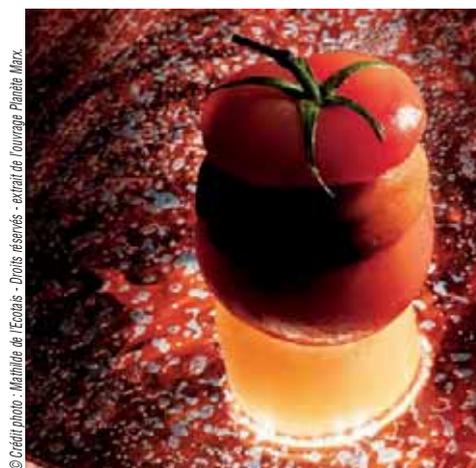


Les jours se suivent et ne se ressemblent pas. Si Thierry Marx a longtemps été marginalisé par la profession, il est adulé aujourd'hui... S'il est le symbole d'une nouvelle génération de cuisiniers, l'homme est avant tout un passionné à la philosophie pointue. Une philosophie qu'il s'est forgé dans son engagement auprès des **Compagnons du Devoir** (*formation de pâtissier, glacier, boulanger*) et en travaillant son apprentissage dans les plus belles maisons de France : *Ledoyen, Taillevent, Jamin, Chapel* entre autres, le tout enrichi par de nombreux séjours à l'étranger : Liban, Australie, Japon, Singapour (*Duxton Hotel*), Hong Kong... C'est en 1988, qu'il reçoit une première étoile au **Guide Michelin** (*au Roc en Val à Tours*), et la maintient au restaurant *Le Cheval Blanc* à Nîmes (*1990-1995-Etoile Michelin en 1991*) - avant d'être appelé au **Château Cordeillan-Bages** par Jean-Michel Cazes en 1996. Un parcours riche en expériences pour rejoindre

l'excellence. Dès la première année au Château, Thierry Marx prend sa première étoile au guide Michelin... et la deuxième en 1999. En 2000, Jean-Michel Cazes lui confie les rênes de l'établissement. Depuis son arrivée en 1996, Thierry Marx a fait du restaurant du Château une incontournable table gourmande reconnue dans le monde entier... Cet adepte d'écumes, de fumets et de quintessence, propose le *saucisson « virtuel »*, un *pavé de blonde d'Aquitaine empaqueté de papier cristal* et une *tomate « iceberg »*, juchée sur son cylindre de glace, qui tombe doucement dans une eau tiède d'herbes potagères semée de pavots en fleur... On se régale de cette cuisine ludique, tout en « *design* », moléculaire à la perfection, entre séduction et insolence, rigueur et permissivité... les quiches deviennent liquides, les tartes sont élaborées à partir de citron déshydraté, le filet de bœuf est servi, avec un brin d'arrogance, emmailloté dans un papier transparent. De quoi attiser la curiosité pour découvrir une

cuisine totalement novatrice... Ainsi tout au long de la semaine, Thierry Marx élabore de nouveaux plats dans son laboratoire culinaire. Ses créations sont alors présentées dans le menu spécial proposé le dimanche. Pour toute table de 4 personnes minimum, l'un des convives est invité à déjeuner en échange d'une critique. C'est ainsi que de nouveaux plats sont mis à la carte régulièrement, proposés aux 50 couverts du restaurant après avoir reçu l'approbation de ces « *dégustateurs éclairés* ».

*Pour Thierry Marx,
la cuisine,
c'est le moyen
de partager,
de toucher
le coeur des autres.*



« Le voyage à travers les cuisines est le moyen le plus universel d'aller vers les autres » Thierry Marx

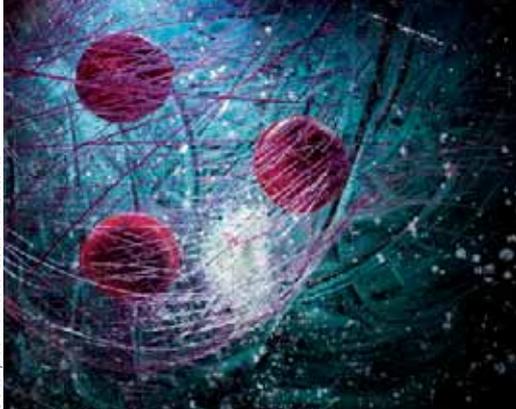
© Crédit photo - Mathilde de l'Écorais - Droits réservés



© Crédit photo - Mathilde de l'Écorais - Droits réservés



© Crédit photo - Mathilde de l'Écorais - Droits réservés - extrait de l'ouvrage Planète Marx aux Éditions Minerva.



« Je tiens à rendre hommage à Jean-Michel Cazes. Sans un partenaire comme cela, on ne fait rien... »

L'histoire de cette réussite c'est aussi la formidable rencontre de deux hommes qui se sont compris, comme le confirme Thierry Marx : *« Je tiens à rendre hommage à Jean-Michel Cazes. C'est un homme qui est très ouvert sur le monde, qui s'investit énormément sur son domaine, et qui réfléchit aussi à l'évolution de la cuisine de demain... et surtout qui finance tout. Sans un partenaire comme cela, on ne fait rien... »*. Ainsi va l'histoire de *« la belle gastronomie et du vin »* sur un domaine séculaire, qui a vu le jour au milieu du XVII^e siècle (*domaine Bellevue-Cordeillan-Bages*), et qui sera racheté, dans les années 1930, par Jean-Charles Cazes, propriétaire du château Lynch-Bages. Ce n'est qu'en 1985 que Jean-

Michel Cazes, son petit-fils, rachète la maison de maître pour la transformer en un magnifique *Relais & Châteaux* (24 chambres et 4 suites) qui produit aujourd'hui son propre vin (*l'un des fleurons de l'appellation*). C'est ainsi qu'entre vignoble et château, subtils nectars et savoureuses molécules, Thierry Marx continue d'enchanter les gourmets du monde entier. Fort de ces succès, Thierry Marx a déjà fait éditer plusieurs ouvrages de recettes : *« Le Médoc, vins et recettes "Entre Terre et Estuaires" »* (2001 aux éditions Minerva), *Planète Marx*, agrémenté de superbes photos signées Mathilde de L'Écotais (*paru en 2006 aux éditions Minerva*) et le tout nouveau *Easy Marx*, (*sorti en novembre 2007 aux éditions*

Minerva). L'homme n'a pas fini de faire parler de lui... Chef de l'année au *GaultMillau 2006* (19/20), on lui voit dans un proche avenir une 3^e étoile au guide Michelin. Des récompenses bien méritées, pour ce chef qui aime tant partager.

Thierry Marx
Château Cordeillan-Bages
Route des Châteaux
33250 Pauillac
Tel : +33(0)5 56 59 24 24
Fax : +33(0)5 56 59 01 89
www.cordeillanbages.com
Menus : de 80 à 145 euros
Chambre : à partir de 190 euros
Demi-pension à partir de 228 euros



easy MARX par Thierry Marx et Mathilde de l'Écotais

500 recettes signées par un grand nom de la gastronomie française, déclinées en 1250 images pour mieux visualiser les différentes étapes, toutes plutôt bon marché, faciles et rapides à réaliser. Un livre à mettre entre toutes les mains. Mieux, il peut être le premier livre de cuisine, celui qu'on offre à ses enfants quand ils s'installent, à ses copains lorsqu'ils pendent la crémaillère, à celle qui se plaint de ne jamais savoir quoi préparer pour ses enfants le soir... Mathilde de l'Écotais a signé les images de plusieurs livres d'Alain Ducasse, en particulier

Le Grand Livre de cuisine et Bistrot, brasseries et restaurants de tradition. Elle est également l'auteur des photographies de *Avec un nuage de lait s'il vous plaît*, *Diners à Bollywood* et *Planète Marx* aux éditions Minerva. Un site dédié, www.easymarx.fr, permet de visionner un film dans lequel Thierry Marx réalise 10 recettes du livre. Sur ce site, on peut également télécharger et imprimer les fiches de courses des recettes du livre, pratique lorsque l'on est au bureau et que l'on veut faire ses courses avant de rentrer chez soi.

Publié aux éditions Minerva : 39 euros jusqu'en février 2008

*Héritier de la philosophie
de Fredy Girardet, Philippe Rochat
a repris le prestigieux
restaurant de Crissier en Suisse,
de renommée mondiale,
le 1^{er} décembre 1996.*



© 2007 Droits réservés - Marcel Gillieron



Philippe Rochat

l'amour de la grande cuisine
par Jérôme Chapman



La salle de restaurant à Crissier- © 2007 Droits réservés - Marcel Gillieron

La grande cuisine de Philippe Rochat

Fils spirituel du grand Fredy Girardet, Philippe Rochat observe le monde des saveurs avec sagesse et respect. A Crissier, non loin de Lausanne, il compose une cuisine classique et moderne, tout en équilibre, avec les meilleurs produits à chaque saison.



Couteaux- © 2007 - Droits réservés - Pierre-Michel Delessert/Flaveurs

Derrière la façade de la classique maison bourgeoise de la rue d'Yverdon à Crissier se niche l'une des meilleures tables de Suisse : celle de **Philippe Rochat**. Que de chemin parcouru pour cet amoureux de la « *belle cuisine* », qui après son apprentissage dans les années 70, est formé dans les meilleurs établissements de Zurich: *Le Baur au Lac* et le *Savoy Baur en Ville*. Pendant six années, il découvre une cuisine raffinée et apprend l'exigence. Et c'est en 1978 en découvrant la cuisine de **Fredy Girardet** à Crissier qu'il eut une révélation : « *J'ai eu le coup de foudre pour cette cuisine dépouillée autant pour la forme que pour la maîtrise technique.* » confirme-t-il. C'est ainsi qu'il entre 1^{er} juillet 1980 au restaurant Girardet, ce sera le début d'une aventure de seize années. Un nouvel apprentissage au cours duquel





© 2007 Droits réservés - Marcel Gillieron



© 2007 Pierre-Michel Delessert/Flaveurs



© 2007 Pierre-Michel Delessert/Flaveurs



Philippe Rochat sera successivement affecté à la pâtisserie, à la viande et aux légumes. Avant d'être promu chef de cuisine en 1989, il devient alors le second de Girardet, son ombre et son double, l'employé modèle à qui Fredy Girardet dit accorder sa confiance absolue. C'est finalement le 1^{er} décembre 1996 que Philippe Rochat reprendra les rênes du fameux restaurant. Girardet confiera à ce moment «*Rochat est l'héritier de ma philosophie*». Ainsi va l'histoire de ce grand artisan de la gastronomie helvétique. Aujourd'hui, c'est avec une équipe de plus de 20 artisans cuisiniers dirigée par Benoit Violier (*Meilleur Ouvrier de France 2000*) et son second Franck Giovannini, que Philippe Rochat veille à la destinée de cette mythique maison (*3 étoiles Michelin, 19 points au guide GaultMillau et l'un des fleurons de la prestigieuse chaîne internationale des Relais & Châteaux*). Philippe Rochat a su former une équipe mue par une seule et grande motivation: «*faire plaisir et donner du bonheur*». C'est certainement la meilleure recette pour réussir et enchanter les convives. Si l'accueil, le service et la convivialité sont de mise chaque jour et à chaque service, ici on vénère avant tout le produit, sa qualité, sa traçabilité et sa fraîcheur sans concession... avec une seule religion «*pure et dure*», celle du vrai et de l'authentique. C'est pour cela que l'on vient du monde entier en pèlerinage gourmand chez Philippe Rochat à Crissier.

Philippe Rochat a su former une équipe mue par une seule et grande motivation: «*faire plaisir et donner du bonheur*». C'est certainement la meilleure recette pour réussir et enchanter les convives.

© 2007 Droits réservés - Marcel Gillieron





© 2007 Droits réservés - Marcel Gillieron

Une « belle cuisine » qui se joue toujours avec talent au gré des quatre saisons, mariant meilleurs produits du moment et justes inspirations.

Chez Philippe Rochat, la belle cuisine se partage dans une agréable salle lumineuse (50 couverts, pas plus). Une belle cuisine qui se joue toujours avec talent au gré des quatre saisons, mariant meilleurs produits du moment et justes inspirations. « la cuisine est d'abord affaire de sensibilité, pas seulement d'esthétique. La qualité de la préparation et l'alliance des saveurs priment sur la sophistication de la présentation. Regarder ne suffit pas, il faut voir le produit, c'est l'essentiel, et toujours l'améliorer. Nul besoin de multiplier les ingrédients pour sublimer le produit, il suffit de trois saveurs par assiette », affirme-t-il. C'est ainsi qu'autour d'une cinquantaine de plats différents proposés à la carte que Philippe

Rochat signe une cuisine au summum de son art : « fin velouté de salsifis et céleri-branche aux truffes blanches d'Alba », « rosace de coquilles Saint-Jacques de Saint Quay Portrieux aux endives de Penhèréaz acidulées aux Granny Smith », « carpaccio de homard bleu au citron de Menton à l'huile Bouteillan », « croustillant de foie gras de canard poêlé au jus acidulé de betteraves rouges », « grillade de bœuf de Kobé à l'huile de truffes vinaigrée », « queue de homard de l'île de Skye rôtie à la coque, au poivre de galanga, mousseline de rattes aux truffes blanches d'Alba », « langoustines royales de Guénolé croustillantes au curry Madras, chutney à l'orientale », « bécasse du Limbourg à la goutte de sang,

canapés d'abats flambés », ou encore « lièvre à la royale ». La perfection est au rendez-vous, le talent aussi. Ce gage d'excellence est aussi le fruit de l'exigence quotidienne de Philippe Rochat auprès de son équipe comme de ses fournisseurs auxquels il ne fait aucune concession. Pour cela, il choisit les meilleurs tant pour le poisson (Lucas Poissons et Gastromer à Genève ou encore Max Mulhaupt à Lausanne) que pour les autres produits (truffe, caviar, viandes, gibiers etc...). Côté vins, la carte regorge d'excellents millésimes, issus des meilleurs domaines du monde, à la hauteur de l'exceptionnelle cuisine de Philippe Rochat. Une maison tout en rigueur, constance et régularité comme une « horloge suisse ».

Philippe Rochat
1, rue d'Yverdon
CH-1023 Crissier Suisse
Tel: (41) (021) 634 05 05
Fax: (41) (021) 634 24 64
Fermé : Dimanche et lundi
hoteldeville@relaischateaux.com



© 2007 Droits réservés - Marcel Gillieron



© 2007 Droits réservés - Marcel Gillieron



© 2007 Pierre-Michel Déaesset/Flaveurs





Marcel Ravin © 2007 Photo S.B.M. - Monte-Carlo Bay

Marcel Ravin

par Patrick Kimsit

Bonheurs gourmands au Monte-Carlo Bay

Au Monte-Carlo Bay en Principauté de Monaco, **Marcel Ravin**, jeune chef martiniquais, au talent confirmé et transfuge du restaurant **L'Épicerie de l'hôtel Méridien** à Bruxelles (16 sur 20 du Guide Gault-Millau), est à la tête des cuisines du **Monte-Carlo Bay Hotel & Resort** depuis son ouverture sous la houlette de **Sergio Mangini**, directeur général. Un nouveau talent qui vient confirmer la tradition d'excellence gastronomique des établissements de la **Société des Bains de Mer**. Le cadre contemporain et résolument tendance du

Blue Bay (décoré par Pierre-Yves Rochon) - le restaurant principal du Monte-Carlo Bay (qui en compte quatre au total), - est ainsi le théâtre d'une cuisine aux métissages harmonieux et sensuels, un véritable voyage gourmand mené avec brio par Marcel Ravin. Animé par une passion inaltérable pour la cuisine, il travaille exclusivement des produits de toute première qualité. Sa sélection est très rigoureuse et se fait sur le terrain, directement chez les fournisseurs qu'il tient à rencontrer lui-même. Inventive, la cuisine de Marcel

Ravin a pour première vocation d'être une cuisine de goût. Fidèle à ses racines antillaises, il manie les épices et les aromates selon un dosage très subtil, par pincées, pour éviter toutes confusions dans les saveurs et privilégier un certain équilibre : « l'épice ne doit en aucun cas supplanter le goût du produit, mais le compléter, l'agrémenter ». C'est pourquoi on ne parle pas de mélanges mais d'une véritable alchimie, une alchimie entre influences épicées et produits du terroir. Un chef à suivre résolument...



© 2007 - Droits réservés - Monte-Carlo Bay



© 2007 - Droits réservés - Monte-Carlo Bay



© 2007 - Droits réservés - Monte-Carlo Bay



© 2007 - Droits réservés - Monte-Carlo Bay



© 2007 - Droits réservés - Monte-Carlo Bay



© 2007 - Droits réservés - Monte-Carlo Bay

il manie les épices et les aromates selon un dosage très subtil, par pincées, pour éviter toutes confusions dans les saveurs et privilégier un certain équilibre : « l'épice ne doit en aucun cas supplanter le goût du produit, mais le compléter, l'agrémenter ».



© 2007 - Droits réservés - Monte-Carlo Bay



© 2007 - Droits réservés - Monte-Carlo Bay



© 2007 - Droits réservés - Monte-Carlo Bay



Leo Guasco et ses fameuses truffes blanches d'Alba © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



Polpetta à Monte-Carlo

par Catherine Riboud-Martin

Truffes blanches et bonne humeur

Ce restaurant de spécialités italiennes est vraiment unique. Ouvert depuis 1979, cette table, référencée sur de très nombreux guides gastronomiques dans le monde entier, dont notamment le Guide Michelin (*1 fourchette*), s'est affirmée au fil des ans comme un grand classique des périples gourmands monégasques. En effet Ennio et Leo Guasco, deux anciens de la S.B.M., n'ont pas leur pareil pour recevoir et servir leurs clients. Ce restaurant reste l'un des lieux mythiques de la belle cuisine italienne à Monaco. Ici, chaque recoin est imprégné du passage des grands de ce monde : stars du cinéma, hommes d'affaires célèbres, ou encore membres de la Jet-Set locale et internationale. Tous ont fait une halte gourmande chez les frères Guasco. D'*Aristote Onassis à Bill Gates, en passant par Andy Warhol, Franck Sinatra, Silvester Stallone, Mike Jaegger, Jean-Paul Belmondo* et beaucoup autres... La liste est longue. Chaque table a ses secrets d'alcôve... discrètement gardés en mémoire par Ennio et Leo. Formés à la belle école de la S.B.M dans les années 60 et 70, ils connaissent tous les registres de belle cuisine et du service haut de gamme et savent recevoir avec élégance. De leurs racines italiennes, ils ont imprégné leur carte mêlant couleurs et saveurs typiques : *Jambon San Daniele, minestrone, tortellini "Grand-Mère", ravioli au beurre et à la sauge, spaghetti aux gambas, penne all'arrabiata, osso buco, foie de veau à la vénitienne, côtes d'agneau à la menthe, tiramisu...* On n'oubliera pas non plus la grande spécialité de la maison en saison : les fameux *gnocchis à la truffe blanche d'Alba*... Un must tant pour le goût, tant pour le prix... Mais ici tout est plaisir et on ne compte pas. Un esprit "Dolce Vita" qu'aime la clientèle. En salle, on apprécie le service souriant, efficace et rapide de Bruno et Christian... fidèles assistants des frères Guasco ainsi que les superbes flamingos de Vincente, guitariste espagnol attaché à la maison. Une table pleine de charme.

A droite : Vincente, le talentueux chanteur et guitariste, enchante chaque table de flamingos rythmés, donnant un air de fête en fin de repas...
A gauche, Ennio, Leo, Bruno, Christian accompagnés d'amis et clients.

© 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



Polpetta

2 rue Paradis

Monaco - 98000

Tél: + 377 93 50 67 84

Fax: + 377 93 50 67 84

Parking Novotel à proximité

Fermeture :

samedi à déjeuner et mardi toute la journée



Jérôme Martens, Jean-Marc Anglio et leurs collaborateurs © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman

*Sur le port de Marseille,
dans l'enceinte du Radisson SAS
Hotel Marseille Vieux Port, dirigé
avec brio par Fabrice Castellorizios,
le restaurant Solaris, sous la houlette
de Jérôme Martens, joue avec bon-
heur une gastronomie originale et
métissée de subtiles saveurs de
Méditerranée : cuisines espagnole,
italienne, marocaine et grecque, le
tout dans une ambiance « lounge ».*



la salle du restaurant Solaris - Radisson SAS Marseille © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman





Jérôme Martens

*Ambiance lounge au **Solaris** à Marseille*
par Jérôme Chapman



La salle de restaurant Solaris - © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman

Cuisine du soleil et savoir-faire

Jérôme Martens, jeune chef de 35 ans, issu de l'Ecole Steigenberger Grafenau et membre des disciples d'Auguste Escoffier, fait désormais partie des incontournables de Radisson SAS, Groupe Rezidor. Il a intégré le groupe en 1995 au Restaurant du Radisson SAS Bruxelles, le Sea Grill, 2 étoiles Michelin.



Service de l'huile d'olives © 2007 - Droits réservés - Jérôme Chapman

C'est au Restaurant du **Radisson SAS Bruxelles, le Sea Grill**, 2 étoiles Michelin, que Jérôme Martens fit ses armes en temps que chef de partie auprès de Yves Mattagne. Il intègre ensuite l'équipe du restaurant du **Radisson SAS Vienne, « le Siècle »**, 2 toques Gault Millau, en temps que chef de cuisine « à la carte ». Par la suite, Jérôme Martens est promu chef des cuisines du **Radisson SAS Nice** où il encadre avec succès, pendant plusieurs années, une équipe de 22 personnes. Toutes ses belles expériences lui permettent d'acquérir un beau savoir-faire qu'il met désormais au service de l'**Hôtel Radisson SAS Marseille Vieux Port** afin de proposer une cuisine provençale moderne basée sur la fusion entre diverses techniques et saveurs méditerranéennes.



La salle de restaurant Solaris - © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



Restaurant Solaris - Radisson SAS Marseille Vieux Port © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman

© 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



© 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman





Le goût du soleil une cuisine à savourer entre terre, mer et ciel. Arômes envoûtants de garrigue, bouffées de thym et de romarin, saveurs de pêche, olives du terroir et vins de pays - le goût est partout et pour tous.

© 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



Son expérience a fait du poisson et des fruits de mer sa spécialité. De plus, sa première expérience, avant d'intégrer le Groupe Rezidor, dans un restaurant étoilé français en Allemagne, lui permettra de marier à merveille poissons, fruits de mer et sauces entre autres. A la carte, c'est un festival de belles saveurs qui est proposé : « foie gras des Landes cuit au torchon, Chutney de pommes et gingembre », « crumble aux herbes de la garrigue », « noix de St Jacques et escalope de foie gras frais des Landes », « Gros ravioli de homard », « jambon cru de sanglier "Rosa di Norcia" au balsamique et poivre rose, grecque tiède de girolles et cèpes », « Saint-Pierre de nos pêcheurs à la citronnelle et Noilly Prat, risotto aux palourdes et copeaux de parmesan », « rouget de roche du pays en filets poêlés mode de Porquerolles, écrasé de pommes grenaille à l'huile d'olive et basilic », « gigot de lotte de Méditerranée cuit à la sauge en cocotte, pommes tronc d'arbre et barigoule d'artichaut », « Demi homard Breton à la plancha au poivre Cubèbe, riz au parfum d'Asie, légumes tendre du potager » ou encore « poissons de la pêche côtière suivant arrivage, servis grillés ou rôtis en croûte de sel pour les grosses pièces ». Une très belle cuisine que l'on aimera marier avec un des excellents vins de Provence en sélection à la carte. On n'oubliera pas non plus le service en salle, élégant et décontracté, supervisé par Jean Marc Anglio, le responsable de la restauration (formé à l'Ecole internationale des Majordomes Ivor Spencer School de Londres). Au final, cette table gourmande, avec sa situation exceptionnelle à fleur de quai sur le Vieux Port de Marseille est une très belle destination gourmande, midi et soir.

Solaris
Radisson SAS Hotel
Marseille Vieux Port
 38-40 Quai de Rive Neuve
 FR-13007 Marseille

Suggestion du jour - L'entrée, le plat, le dessert : 35 euros
 L'entrée et le plat ou le plat et le dessert : 25 euros
 A la carte : 27 à 65 euros

Tél: + 33 4 88 92 19 50
 Fax: + 33 4 88 92 19 51
 Email: info.marseille@radissonsas.com
 Restaurant climatisé - Parking



Le salon d'accueil du Best Western Galice © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



L'équipe du Best Western Galice © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman

La Bohême à Aix-en-Provence

par Laurence Bonnefoix

Situé à 500 mètres du centre ville, le restaurant Le Bohême joue midi et soir de sympathiques registres gourmands aux saveurs de Provence.

• **la Bohême** • Niché dans l'enceinte de l'hôtel Best-Western Le Galice à Aix-en-Provence, le restaurant la Bohême joue midi et soir de sympathiques registres gourmands aux saveurs de Provence. Hubert Dolbeau, le directeur Général, a mis en place en cuisine et en salle des équipes jeunes et performantes. Eric Alezard (*chef exécutif*) assisté par Giuseppe Moramarco (*second de cuisine*) et David Alvarez (*chef de partie*), savent renouveler régulièrement les plats de la carte : « *cake au saumon fumé, endive et jus d'agrumes* », « *brochettes de beaufort et poires william, mesclun de saison* », « *chaud froid de canard confit aux cèpes* », « *crème de potirons aux fines*

herbes », « *terrines d'artichaut à la tapenade verte* », « *ballottine de poulet fermier à l'aigre doux de fruits secs* », « *faux filet grillé & beurre vigneron, pommes rôties* », « *daube de joue de bœuf aux gnocchis* », « *carré d'agneau rôti "3 côtes"* », « *escalope de truite saumonée et beurre aux échalotes* », « *filet de loup à la vapeur façon gremolata, huile d'olive, zestes de citron et d'orange, ciboulette et persil* » ou encore « *risotto du pêcheur* ». Une cuisine créative adaptée à la clientèle des lieux, mariant bons goûts et prix attractifs. On appréciera aussi la sélection des vins proposés en totale harmonie avec l'esprit Provence du restaurant tel le Château de Beaurpré (à Saint

Cannat). Côté service en salle, Olivier Ingrassia et Romain Trebuchet assurent sourires et rapidité pour le plus grand bonheur des convives du moment. Une agréable table à prix doux...

La Bohême

Hôtel Best-Western Le Galice
5-7, Route de Galice
13100 Aix en Provence
Tel : +33 (0)4 42 52 75 00
Fax : +33 (0)4 42 52 75 28
Piscine et 2 restaurants
9 salons de séminaires (30 à 100 m²)
Garage privé sécurisé.

Entrées : 6,50 à 9 euros
Plats : 14 à 18 euros



Salle privée - Best Western Galice © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



Salle du restaurant la Bohême - Best Western Galice © 2007 Droits réservés - Jérôme Chapman



Eric Alezard (chef exécutif) assisté par Giuseppe Maranzano (secondo di cucina) et David Alvarez (chef de partie)

l'impoérial à la valette du var



Photos © 2007 - D'Arès, réservés Jérôme Chapman



Crédit photo © 2007 Platinum Publications de Presse

Cuisine plaisir dans le Sud de la France

L'Impérial à La Valette

par Patrick Kimsit

Entre Hyères et Toulon, cette jolie table gourmande au « design » très tendance, joue tous les jours à l'heure du déjeuner une belle cuisine créative par la grâce de Mathieu Gossuin et Christophe Bourdont.



Photos © 2007 - Droits réservés Jérôme Chagnan

Photos © 2007 - Droits réservés Jérôme Chagnan

Le restaurant l'Impérial, est vraiment une table agréablement surprenante. Déco "lounge" et mélanges gourmands y font bon ménage. Ici se produit tous les jours à l'heure du déjeuner un festival de belles saveurs orchestré par Mathieu Gossuin qui sait toujours trouver de belles alchimies gustatives pour honorer la carte de multiples créations du moment : « raviole d'huîtres et poireaux fondants, sauce curry et espumas saumon fumé », « crumble de lotte au citron, céréales concassées et légumes aux saveurs d'Orient », « risotto de queues de crevettes et seiches, spaghetti de courgettes et coulis d'étrilles » ou encore « délice au chocolat et poires aux épices, crémeux caramel et glace réglisse »,

au dessert, on s'en régale avec le plus grand bonheur. Côté vins, la carte s'honore avec brio de belles sélections de Provence avec 30 références millésimées. Tandis qu'en salle, Christophe Bourdont accueille sa belle clientèle avec élégance et apporte ses précieux conseils aux convives. Une table chic et charme à découvrir.

Menus carte à 37 euros + formule déjeuner de 25 euros à 33 euros Fermé en soirée du lundi au jeudi et le dimanche

L'Impérial
Rue Ambroise Paré
Immeuble l'Impérial
Parc Tertiaire Valgora
La Valette du Var - 83160
Tél.: +33(0)4 94 08 59 59



Photos © 2007 Jérôme Chagnan





Bruxelles à table

Une escapade pour fins gourmets

Par Patrick Flet et Véronique Cuvelier

Parmi les 1500 restaurants que compte Bruxelles, voici quelques tables dans le vent, qui font parler d'elles, qui ont du talent, et où les Bruxellois fins gourmets aiment se rendre. De quoi avoir envie de faire au moins une escapade, voire deux, et déguster autre chose que des moules et des frites, bras dessus-bras dessous.





Larbi Ouriaghli © 2007 - Droits réservés

Bruxelles à table

Une escapade pour fins gourmets

Avec sa salle au décor intemporel (couleurs claires, bois cérusé, pierre et verre), cette brasserie contemporaine fait partie des adresses incontournables. La cuisine proposée par Larbi Ouriaghli joue fraîcheur et légèreté.

• **Lola** • Depuis son ouverture en 1994, cette brasserie contemporaine fait partie des adresses incontournables. La charmante Caroline veille sur la salle au décor intemporel (couleurs claires, bois cérusé, pierre et verre), tandis que Larbi Ouriaghli réalise en cuisine des plats légers et frais pour tous les budgets. Une façon d'être définitivement mode... tomates aux crevettes grises (9 euros), gâteau d'aubergines, mozzarella et basilic (14 euros), tourelle de crabe à la rémoulade de céleri-rave (15 euros) font partie des entrées, avant « les choses sérieuses » de Lola : le filet

de Bar braisé et risotto aux fils de safran (22 euros), les pâtes de Lola (12 euros) au basilic, au citron et parmesan,... le festival d'artichauts (de 14 à 18 euros), à la crème de gorgonzola, aux copeaux de foie gras, à la roquette, ou parmesan au pesto. On ne sombre pas dans la mélancolie, surtout si on opte pour le « plat de Mamie » (il n'y en a qu'un !), le sublime tajine de poulet aux olives et citrons confits (16 euros). Chaque saison a, bien entendu, ici ses thèmes, coquilles Saint Jacques, asperges, champignons, gibiers, ... et la carte des vins très diversifiée comporte de jolies décou-

vertes comme le Cabardès la Regalona 2000 (47 euros).

Lola

33 Place du Grand Sablon
1000 Bruxelles

Tel : +32 (0)2 514 24 60



La salle de restaurant Lola © 2007 - Droits réservés



La salle de restaurant Lola © 2007 - Droits réservés





L'Achepot © 2007 - Droits réservés



L'Achepot © 2007 - Droits réservés

Entre Les Brasseries Georges à l'ambiance chic et très parisienne et L'Achepot qui joue tradition et modernité, la bonne cuisine a le vent en poupe à Bruxelles...

• **Les Brasseries Georges** • Dans une ambiance chic et très parisienne, la clientèle vient ici aussi bien pour la grande variété de fruits de mer, en provenance des 10 meilleurs ostréiculteurs d'Europe, que pour la qualité des viandes : « Luc », le boucher, a, de source sûre, les meilleurs morceaux de la planète : l'araignée Blanc-bleu-belge, la bavette Blanc-bleu-belge, l'onglet irlandais, la Siementahl bavaroise, l'Angus d'Amérique du Sud, le Pata Negra ibérique... Pour les « accros », choisissez le « Royal du Boucher », qui n'est pas sans rappeler celui de l'écailler, avec 4 viandes : araignée, Siementahl, Pata Negra et ongle, le tout accompagné de 4 sauces au choix et de frites « à l'ancienne » préparées selon votre goût à la graisse de bœuf, à la graisse d'oie, à l'huile d'olive ou à la graisse de cheval. Le reste de la carte est traditionnel, tout comme celle des vins qui promotionne les vins au verre. On trouve aussi forcément son bonheur dans la pléiade des formules et des menus, de 13 à 54 euros. Même les fumeurs ont leur terrasse réservée.

Les Brasseries Georges
259 avenue Winston Churchill
1180 Bruxelles
Tél : +32 (0) 347 21 00

• **L'Achepot** • C'est la table qui monte, grâce à son nouveau chef Gauthier de Baere, ancien élève d'Alain Troubat au « Trèfle à 4 » et au « Bistrot m'Alain », et qui fut chef propriétaire à l'« Eveil des Sens » dans la Petite France à

Strasbourg, le temps d'y décrocher une première étoile. En plus, le propriétaire des lieux, Antoine Renoux, a refait le décor, dans le style rustique contemporain. Entre tradition et modernité, la carte a fait place à un grand tableau noir, jouant sur les produits du marché, les arrivages des poissons et des viandes et l'inspiration quotidienne du chef. Si le répertoire culinaire est plutôt belgo-bruxellois (stoemp saucisses et boulettes sauce tomate pour les inconditionnels), le soleil du sud de la France est aussi dans l'assiette : le camelloni en pâte croquante, farci de chair de langoustine baigne dans un coulis de gaspacho de poivron jaune, le boudin noir basque moulu est au piment d'Espelette, ou encore les petits farcis niçois aux parfums de la garrigue comporte tomate, duxelles de champignons, pignons, oignons, feta, olives noires

et sarriette. Les desserts montrent également un étonnant savoir-faire (duo de mousse au chocolat à la glace de spéculos). C'est bien pensé, jusque dans les prix : 11 euros pour les entrées, 21 à 26 euros pour les plats, 7 euros pour les desserts.

L'Achepot
1 Place Saint Catherine
1000 Bruxelles
Tél : +32 (0) 511 62 21

L'Achepot C'est la table qui monte, grâce à son nouveau chef Gauthier de Baere, ancien élève d'Alain Troubat au « Trèfle à 4 »



Les Brasseries Georges © 2007 - Droits réservés

Bruxelles à Table

Une escapade pour fins gourmets

Antoine Pinto © 2007 - Droits réservés

• **Belgaqueen** • Dans ce bâtiment datant du XVIII^e siècle (ayant abrité l'Hôtel de la Poste, puis une banque, le Crédit du Nord), l'initiateur et directeur de l'espace actuel, Antoine Pinto, a obtenu la « Palme d'Or 2002 du Meilleur Concept de Brasserie ». Sous l'imposant vitrail en dôme menant jusqu'à la chambre forte (transformée en lounge et bar à cigares), s'étalent un restaurant aux tables et fauteuils-club largement espacés, un écailler (l'un de plus renommés de Belgique) et un bar à bières, avec plus de 500 bières différentes dont les seules 6 vraies trappistes et une profusion de bières brassées de façon artisanale, tellement fines qu'on les appelle volontiers ici « champagne de céréales ». ! En cuisine, Pinto ne jure que par les produits belges « haut de gamme », les

préparations belges et, plus surprenant, les vins belges. Parmi les entrées (entre 12 et 23 euros) on vient ici pour : le foie gras de canard au torchon à la confiture de chicons, les petits-gris de Namur à la tomate confite et sabayon d'eau-de-vie de seigle, le feuilleté de crevettes ostendaises et joues de lotte à la crème de champignons et au foie gras ou encore les rillettes d'anguilles fumées avec leur tranche de pain de campagne et un petit pot de saindoux à l'ancienne, à moins de préférer fruits de mer et crustacés. On vient aussi pour les spécialités de la maison (de 18 à 43 euros) : le turbot en peau rôti sur taque, sauce mousseline ; le filet de Charolais belge avec sa réduction d'Orval au poivre concassé (ou béarnaise à la bière), sauté d'épinards, fonds d'artichaut et cornet

de frites BQ ; le véritable coucou de Malines rôti au four sur pain d'épices tartiné au sirop de poires, chips maison et salade mélangée au vinaigre de cidre ou encore le homard sur taque aux piments oiseaux et jus de citron à l'huile vierge. Rien n'empêche de choisir l'une des formules attractives : au déjeuner, 2 plats à 15 euros, menu « Brasseur » 3 plats à 33 euros, « Dégustation » 4 plats à 42 euros ou menu « Minceur » à 30 euros. En prime, la grande majorité des objets (made by Pinto) se trouvant sur votre table est en vente à la réception, ainsi que les luminaires (Modular) et le chaises et fauteuils (Durllet).

Belgaqueen
32 rue Fosse aux Loups
1000 Bruxelles
Tel : +32 (0)2 217 21 87

Avec plus de 500 bières différentes dont les seules 6 vraies trappistes et une profusion de bières brassées de façon artisanale et une cuisine Haut de Gamme, Belgaqueen est une table incontournable à Bruxelles.





Pierre Wynants et Lionel Rigolet © 2007 - Droits réservés



La salle de « Comme chez soi » © 2007 - Droits réservés

Bruxelles à Table

Une escapade pour fins gourmets

Fondé en 1926 par un certain Georges Cuvelier, « Comme Chez Soi » est une des plus belles institutions gourmandes de Bruxelles...

• **Comme Chez Soi** • Difficile de parler de Bruxelles sans évoquer l'une de ses plus belles institutions gourmandes, fondée en 1926 par un certain Georges Cuvelier. Au fil des générations, la cuisine a su évoluer vers les plus hauts sommets. Les boiseries « Art Nouveau » ont aujourd'hui la patine d'un décor chargé d'histoire, le cellier, aux tomettes anciennes, est devenu un véritable petit musée. Pierre Wynants, toujours omniprésent, a confié depuis un an les rênes de l'établissement à sa fille Marie-Thérèse et à son gendre Lionel Rigolet, qui poursuit son œuvre en cuisine. Il

y a donc « *Les Indéracinables* » de la carte qui ont fait la renommée du triple étoilé Pierre Wynants : les *filets de sole en mousseline au Riesling et aux crevettes grises*, le *moelleux de plates de Florenville au crabe*, aux *crevettes grises et au Royal Belgian caviar et beurre blanc d'huîtres à la ciboulette*, le *lièvre à la Royale en 2 services (râble en poêlée périgourdine aux champignons des bois ; en estouffade avec son petit boudin)* ou encore le *fritot de camembert à la persillade de cressonnette aux noix et aux petits raisins*. Il y a aussi maintenant les créations du

gendre : le *sauté de homard norvégien à l'huile de citron et son quinoa aux parfums exotiques* ou encore le *fondant de joue de veau et croustillant de foie gras de canard à la truffe d'été et aux champignons des bois*. La cuisine reste fantastique, mais les prix poursuivent malheureusement leur envolée : menus 4 plats à 74 euros, 5 plats à 144 euros et 6 plats à 204 euros.

Comme Chez Soi
23 Place Rouppe
1000 Bruxelles
Tél : +32 (0)2 512 29 21



L'entrée de « Comme chez soi » © 2007 - Droits réservés



La salle de « Comme chez soi » © 2007 - Droits réservés



Le Homard Comme Chez Soi © 2007 - Droits réservés



La Joue de Veau Comme Chez Soi © 2007 - Droits réservés



Le bar lounge du Cospai © 2007 - Droits réservés



La salle du Cospai © 2007 - Droits réservés

*Jean-Pierre Bruneau
(chef bruxellois multi-
étoilé) apporte son sou-
tien au chef en cuisine,
Rune Schmedegard*

Jean-Pierre Bruneau © 2007 - Droits réservés



Bruxelles à Table

Une escapade pour fins gourmets

• **Cospaïa** • A proximité immédiate du Hilton et du Sofitel, ce restaurant-bar-lounge résulte de la rencontre d'un architecte designer renommé, Marcel Wolterinck et d'un conseiller de poids, Jean-Pierre Bruneau (*chef bruxellois multi-étoilé*) qui apporte son soutien au chef en cuisine, Rune Schmedegard. Vaste entrée lambrissée de zébrano, bar grandiose aux tons acier et chocolat, enfilade de salles éclectiques plus contemporaines les unes que les autres, lumières tamisées, ...le ton original est donné pour apprécier des mets raffinés à l'extrême, soi-

gnés dans leur présentation, tout en restant simples dans leur conception. *Sashimi de coquilles Saint Jacques tièdes et salpicon de cuisses de grenouilles au cresson, ou suprême de King Crabe d'Alaska sur une tarte de tomates marinées au vieux balsamique* en entrées, avec pour suivre, *pavé de cabillaud en capuccino de curry vert et sa brandade* ou *épaule d'agneau cuite 18 heures aux légumes oubliés*, avant un *mille-feuilles de fruits rouges et polenta glacée* sont quelques exemples de plats proposés. La carte (de 30 à 80 euros) est volontairement

internationale, celle des vins également avec une prédominance pour les vins français et un service de vins au verre à partir de 4 euros. Un passage au bar s'impose (*en arrivant ou en partant*), ne serait-ce que pour apprécier un Bananas Boulevard, le cocktail qui a permis au chef barman, David François, d'être élu « Best Barman of Belgium 2006 ».

Cospaïa
1 rue Capitaine Crespel
1050 Bruxelles
Tél : +32 (0)2 513 03 03

Au Cospaïa, le ton original est donné pour apprécier des mets raffinés à l'extrême, soignés dans leur présentation, tout en restant simples dans leur conception.

Le salon noir, blanc et argent © 2007 - Droits réservés





La Quincaillerie © 2007 - Droits réservés

Bruxelles à Table

Une escapade pour fins gourmets

• **La Quincaillerie** • Dans cette grande brasserie à l'atmosphère « Art Déco », Sébastien Catsberg, le maître d'hôtel, vous convie à déjeuner ou dîner le long des coursives ou dans la salle de l'horloge. La carte du chef, Olivier Keuterickx est généreuse en saveurs. Les viandes et poissons y sont largement représentés, toujours accompagnés des légumes du marché, et

les pains sont faits maison. En dehors du service assez aléatoire, on apprécie la *remoulade de céleri-rave et Granny Smith au saumon fumé* ou, en entrée chaude, la *salade croquante de scampis aux chicons et jeunes oignons au curry*. La *vapeur de lotte aux épices et raviolis de chèvre au curry vert* ou, parmi « les Incontournables », la *canette de Challans laquée au miel et citron*

vert sont conseillées avant la « Tatin » maison. La carte (45 euros environ) est variée et les formules du déjeuner particulièrement attractives (13 euros café compris ou 27,50 euros, apéritif, 2 verres de vin et café compris).

La Quincaillerie
45 rue du Page
1050 Bruxelles
Tél. : +32 (0)2 533 98 33

La carte du chef, Olivier Keuterickx est généreuse en saveurs.



La Quincaillerie © 2007 - Droits réservés

La Quincaillerie © 2007 - Droits réservés





Rouge Tomate en façade © 2007 - Droits réservés

Bruxelles à Table

Une escapade pour fins gourmets

• **Rouge Tomate** • Fréquenté par le Prince Laurent de Belgique, ce restaurant très à la mode cultive ce « fruit » et la couleur qu'il incarne, source d'équilibre et d'énergie, dans ses différentes salles au décor intemporel et son jardin d'hiver, une vaste terrasse de 400 m² en teck, à l'ombre de palmiers et d'un hêtre rouge (*évidemment !*) centenaire. On peut simplement choisir le plat du marché (15 euros *café compris*), ou le menu à 22 euros, ou encore, à la carte des plats fétiches comme, en entrées, la tomate en gaspacho et sorbet à la roquette

(12 euros) ou les ravioles de crevettes et chutney de fruits et légumes aux sucres épicés (16 euros). En plats, les filets de rouget snackés à l'huile de pistache et tarte fine à la tomate (25 euros) ou le magret de canard aux 3 poivres, sucrones, cébettes et figues en 2 façons (22 euros) s'imposent avant le sorbet « Rouge Tomate » en 3 façons à 9 euros.

Rouge Tomate
190 avenue Louise
1050 Bruxelles
Tel : +32 (0)2 647 70 44



Rouge Tomate - la terrasse © 2007 - Droits réservés



Rouge Tomate - Quel dimanche, on ne va pas bien ! © 2007 - Droits réservés





Mandala Hotel Berlin © 2007 Design Hotels

Hôtels : vous avez dit design ?

par Janet O'Reilly, Cyril Demazis, Laurence Bonnefoix, Catherine Riboud-Martin et Jérôme Chapman.



Landid 19 - Budapest © 2007 Design Hotels

Conscients des besoins d'une nouvelle clientèle en quête d'exclusivité, d'accueil et services personnalisés, de nombreux créateurs et investisseurs ont misé sur une nouvelle conception de l'hôtellerie... tout à fait en dehors de l'esprit des grandes chaînes qui standardisent leurs produits. Voici, à travers le monde, quelques hôtels tout à fait originaux... de Budapest à Sao Paulo, en passant par Bruxelles, Barcelone, Berlin, Genève, Lisbonne, Porto-Vecchio, Southport, Vienne, Venise, New-York City, Montréal et Mascate (dans le Sultanat d'Oman)... Pour le plaisir de découvrir...



Lánchid 19 - Budapest © 2007 Design Hotels

BUDAPEST - HONGRIE

• **LANDCHID 19** • Situé à 10 minutes du centre ville, cet hôtel, ouvert au mois d'août 2007, ne passe pas inaperçu dans un des quartiers de Budapest où prédomine une architecture du 19^e siècle. Typique du Budapest contemporain, où passé et présent jouent un contraste harmonieux. Ce bel établissement, dirigé par Zsuzsa Szkurka, se caractérise par son architecture très « high tech » (signée Péter Sugár, László Benczur et László Kara - décorateurs renommés) et sa façade toute en verre et habillée de jeux de lumières artistiques. Surplombant le lobby, un atrium apporte une fantas-

trique luminosité à l'ensemble des parties communes. Dans l'esprit de sa conception, un escalier habillé de verre mène aux chambres et au bar de l'hôtel. Composé de 45 chambres double et 3 suites panoramiques (avec vue sur le Danube), toutes insonorisées et climatisées (avec accès internet gratuit et télévision par satellite), cet hôtel joue vraiment l'originalité. On apprécie aussi le sympathique jardin-terrasse, idéal en belle saison, ainsi que le mobilier très moderne signé Alvar Aalto, célèbre designer hongrois, donnant à ce charmant établissement une touche esthétique et artistique résolument futuriste.

Lánchid 19

Lánchid utca 19
1013 Budapest
Hongrie

Reservations (Europe):
+ 800 37 46 83 57
e-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/lanchid
Tarifs : 120 - 400 euros



Lánchid 19 - Budapest © 2007 Design Hotels



Lánchid 19 - Budapest © 2007 Design Hotels



Domenican - Bruxelles © 2007 Design Hotels

BRUXELLES - BELGIQUE

• **DOMENICAN** • Situé juste derrière le Théâtre de la Monnaie, ce nouvel hôtel (Carlton Hotel Collection), avec ses 150 chambres, luxueusement agencées, joue vraiment élégance et raffinement. Caractérisées par leurs chaleureuses ambiances, chambres et suites ont toutes été conçues dans des styles différents. On appréciera aussi les lumineux et spacieux lofts, mariant décoration originale, luxueux mobilier et technologies. Une belle adresse au centre de Bruxelles pour une escapade week-end ou un séjour d'affaire.

Le Dominican

9, rue Léopold
1000 Bruxelles - Belgique
Reservations (Europe): +800 37 46 83 57
e-mail: info@thedomican.carlton.be
web: www.designhotels.com/thedomican
Tarifs : 200 - 1250 euros



Meri H&R © 2007 Design Hotels



Meri H&R © 2007 Design Hotels



Meri H&R © 2007 Design Hotels



Neri H&R © 2007 Design Hotels

Ce petit hôtel particulier du 18^e siècle situé dans le vieux Barcelone entre la cathédrale et la place Sant Jaume, est vraiment plein de charme.

BARCELONE ESPAGNE

• **NERI H&R** • Décoré avec talent par Cristina Gabás (*décoratrice d'intérieur renommée en Catalogne*), ce petit hôtel particulier du 18^e siècle situé dans le vieux Barcelone entre la cathédrale et la place Sant Jaume, est vraiment unique. Cristina Gabás a su combiné l'esprit d'époque à un style luxueux et contemporain. Sous la houlette d'Anna Albuixech, la directrice, l'hôtel reçoit une belle clientèle internationale en quête d'authenticité et de confort. Accueil souriant, service personnalisé, on entre ici avec plaisir. En toutes saisons, les 22 chambres

et suites de l'hôtel ne désemplassent pas. Le charme opère. A chaque étage, son style et décoration particulière... L'hôtel possède aussi un élégant restaurant et un lounge bar...une terrasse sur le toit et une autre en façade. Le charme de cette demeure est indéniable... Idéal pour séjour d'exception dans le quartier gothique de Barcelone.

Neri H&R
C/ San Sever, 5
08002 Barcelone - Espagne
Reservations (Europe):
+ 800 37 46 83 57
E-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/neri
Tarifs : 285-485 euros



Neri H&R © 2007 Design Hotels

Design, esthétique et zen, Le Mandala Hotel à Berlin est unique...Avec 165 chambres et suites. « *Haut de gamme, moderne, stylé...* », les qualificatifs ne manquent pas pour décrire ce bel établissement.



Mandala Hotel - Berlin © 2007 Design Hotels

Mandala Hotel - Berlin © 2007 Design Hotels





Mandala Hotel - Berlin © 2007 Design Hotels

**BERLIN
ALLEMAGNE**

• **MANDALA HOTEL** •

Ce bel et luxueux hôtel se situe à quelques emjambées de la célèbre Postdamer Platz. L'Hôtel Mandala est renommé pour la qualité de ses services et de ses 165 chambres et suites (de 40 à 100 m²). Les clients adorent, certains y font de longs séjours (plus de 4 semaines). Haut de gamme, moderne, stylé, les qualificatifs ne manquent pas pour décrire ce bel

établissement. L'atout supplémentaire, c'est aussi le restaurant Facil (1 étoile Michelin) et son jeune et talentueux chef de cuisine Michael Kempf, (formé auprès de Lothar Eiermann, André Jäger et au restaurant Dieter Müller). Ce restaurant situé au 5^e étage donne sur une cour intérieure où règne un esprit zen. On n'oubliera pas non plus l'espace lounge bar le Qiu pour siroter un des excellents cocktails du Mandala. Un must...

Mandala Hotel

Potsdamer Straße 3
10785 Berlin - Allemagne
Reservations (Europe):
+ 800 37 46 83 57

E-mail: reservations@designhotels.com
www.designhotels.com/mandala
Tariifs : 130-410 euros



Mandala Hotel - Berlin © 2007 Design Hotels



La Réserve Genève © 2007 - Design Hotels

L'un des établissements les plus mythiques de Genève (pensé et décoré par Jacques Garcia). Avec ses 102 chambres dont 17 suites, l'accent a été mis sur la tranquillité et le bien-être des hôtes...

GENÈVE - SUISSE

• **LA RÉSERVE** • Au cœur d'un parc de 4 hectares, au bord du lac Léman, l'hôtel la Réserve est l'un des établissements les plus mythiques de Genève (pensé et décoré par Jacques Garcia). Avec 102 chambres dont 17 suites, l'accent a été mis sur la tranquillité et le bien-être des hôtes : parquets huilés, rideaux généreux, plaids de velours tout doux, mosaïque de marbre, granit noir et acajou, photos de voyages lointains, livres dépay-sants... Chacune d'elles se veut un lieu de vie privilégié... Tout comme le spa de la Réserve, parenthèse personnalisée pour

pouvoir se ressourcer dans un espace d'exception (ouvert tous les jours de 6h à 22h). La Réserve, c'est aussi 3 restaurants avec spécialités chinoises au Tsé Fung, cuisine méditerranéenne de saison au Loti, cuisine du marché légère et équilibrée au restaurant du Spa... et aussi un Bar-Lounge où des DJ se produisent tous les soirs. Un lieu pour privilégiés.

La Réserve Genève, Hotel & Spa

301 Route de Lausanne
1293 Genève Bellevue - Suisse
Res.: +800 37 46 83 57
E-mail: reservations@designhotels.com
www.designhotels.com/lareserve
Chambres: 340 à 1950 euros



La Réserve Genève © 2007 - Design Hotels



La Réserve Genève © 2007 - Design Hotels



La Réserve Genève © 2007 - Design Hotels



La Réserve Genève © 2007 - Design Hotels

Situé en plein centre de Lisbonne,
le Fontana Park, nanti de 139 chambres
à la décoration avant-gardiste,
joue confort, originalité et conceptualité.





LISBONNE PORTUGAL

• **FONTANA PARK** •
Situé en plein centre de Lisbonne, tout près du Bairro Alto, du Chiado et l'Avenida de Liberdade, le Fontana Park, nanti de 139 chambres à la décoration avant-gardiste et minimaliste, conçu par le célèbre architecte portugais Francisco Aires Mateus, joue confort, originalité et conceptualité. Offrant un service souriant et efficace, ce bel

établissement propose 2 restaurants (*le Bonsai-restaurant japonais et le Saldanha-Mar offrant vaste choix de poissons et fruits de mer*), un sushi-bar, un immense hall d'accueil agrémenté d'un jardin d'hiver (*avec ses cascades murales artificielles*), 9 salles polyvalentes et un vaste parking étagé sur 5 niveaux. Avec toutes ces belles prestations, cet hôtel est une destination parfaite pour un week-end original dans la capitale du Portugal.

Fontana Park

Rua Engenheiro Vieira da Silva 2
1050 105, Lisbonne
Portugal
Information (Europe): +800 37 46 83 57
E-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/fontanaparkhotel
Tarifs : 170 -565 euros

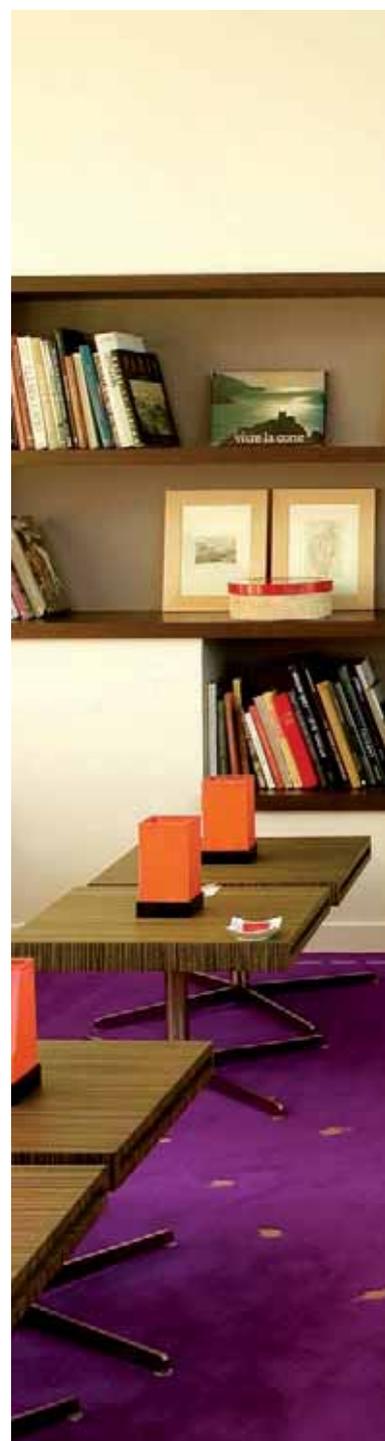


Architecture résolument contemporaine, lignes épurées, façades habillées de cèdre rouge... Le Casadelmar, nanti de 34 chambres et suites surplombant la plage de Palombaggia, est une destination idéale pour un séjour de rêve sur l'île de beauté.



Casadelmar- Porto Vecchio © 2007 - Design Hotels

Casadelmar- Porto Vecchio © 2007 - Design Hotels





Casadelmar - Porto Vecchio © 2007 - Design Hotels

**PORTO VECCHIO
CORSE DU SUD - FRANCE**

• **CASADELMAR** • Dirigé avec brio par Gian Luca Bertilaccio, ce magnifique établissement de luxe, membre des Châteaux et Hôtels de France et de Design Hotels, s'ouvre majestueusement sur la mer face au Golfe de Porto Vecchio. Avec son architecture résolument contemporaine, ses lignes épurées, ses façades habillées de cèdre rouge, ses 34 chambres et suites prolon-

gées de vastes terrasses privées (*surplombant la plage de Palombaggia*), son Spa et son centre de remise en forme, c'est vraiment une destination idéale pour un séjour de rêve sur l'île de beauté. Le fin du fin ici, c'est aussi l'excellente table gastronomique de l'hôtel supervisée par le chef des cuisines italien **Davide Bisetto** (*ex-Royal Monceau*), qui n'a pas son pareil pour exprimer le meilleur des terroirs de Méditerranée dans l'assiette.

Casadelmar

Route de Palombaggia
20137 Porto Vecchio
Corse du Sud - France
Reservations : +800 37 46 83 57
E-mail: reservations@designhotels.com
www.designhotels.com/casadelmar
Tarifs chambres et suites :
350 - 3000 euros

Casadelmar - Porto Vecchio © 2007 - Design Hotels





The Vincent © 2007 - Design Hotels



The Vincent © 2007 - Design Hotels



The Vincent © 2007 - Design Hotels



The Vincent © 2007 - Design Hotels

Elevé sur 6 étages et composé de 60 chambres d'hôtes haut de gamme dotées des toutes dernières technologies, l'hôtel The Vincent, fait partie de la nouvelle génération de boutiques-hôtels offrant chic et décontraction.

SOUTHPORT - UK

• **THE VINCENT** • Situé à Southport, dans le Nord Ouest de l'Angleterre, cet hôtel très moderne n'ouvrira ses portes qu'au mois d'avril 2008. Confort et raffinement sont au rendez-vous dans cette hôtel de conception très moderne. Elevé sur 6 étages et composé de 60 chambres d'hôtes *haut de gamme* dotées des toutes dernières technologies, l'hôtel The Vincent, membre de *Design Hôtels*, fait partie de la nouvelle génération de boutiques-hôtels offrant chic et décontraction. Du studio (25 m²) au superbe Penthouse (100 m²), toutes les chambres sont équi-

pées de lits « *super King Size* », des fameuses douches « *Rain Shower* » (*pluie tropicale*), de téléviseurs lcd avec accès aux programmes par satellites, d'accès à internet haut débit etc... Cet hôtel proposera un bar "Deli", un spa et des salles de réunion jusqu'à 200 personnes.

The Vincent

98 Lord Street
Southport PR8 1JR - Royaume Uni
Reservations (Europe):
+ 800 37 46 83 57
E-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/luvincent
Chambres-suites : GBP 140 - 695



The Vincent © 2007 - Design Hotels





The Levante Parliament © 2007 Design Hotels



The Levante Parliament © 2007 Design Hotels

Destiné à recevoir une clientèle urbaine et nomade, ce bel hôtel de 70 chambres, à la déco très design s'inspire d'une galerie d'art. Toutes les chambres sont très confortables et décorées dans un esprit contemporain...

VIENNE AUTRICHE

• **THE LEVANTE PARLIAMENT** •
Membre de la très dynamique chaîne internationale *Design Hôtels*, ce bel hôtel de 70 chambres, au cachet architectural indéniable (*il a été construit en 1908*), est chargé d'histoire. Situé en centre ville, juste derrière le Parlement et la mairie de Vienne, il illustre l'époque à laquelle le « *style moderniste* » était en vogue dans la capitale autrichienne (*début du XX^e siècle*). La déco très design s'inspire d'une galerie d'art. Ainsi l'hôtel accueille en permanence : une exposition exclusive d'étonnantes « *sculptures-objets d'art rouges* » sur le thème du verre réalisée par Ioan Nemtoi, un artiste roumain internationalement reconnu, ainsi qu'une collection de photographies originales et saisissantes que l'on doit à Curt Themessl (*photographe Viennois*). Toutes les chambres sont très confortables et décorées dans un esprit contemporain... Les hauts-plafonds et salles de bains (*séparées des salons par*

un rideau de verre) donnent une sensation d'espace et de lumière, conforme à l'esprit artistique de l'hôtel. Elles sont, par ailleurs, dotées des toutes dernières technologies. Destiné à recevoir une clientèle urbaine et nomade, l'hôtel dispose aussi, pour se maintenir en forme et se relaxer, d'un centre de fitness *Body & Soul* (*sauna, cabine à infrarouge et centre de massages*). Au « *Nemtoi restaurant & bar* », les gourmets pourront sans complexe se régaler de l'excellente cuisine autrichienne revisitée par le chef Martin Kammlander (*1 toque blanche - équivalent d'une étoile Michelin*). Agrémenté d'une cour intérieure, ce bel établissement est un vrai oasis de détente en plein centre ville de Vienne.

The Levante Parliament
Auerspergstrasse 9
1080 Vienne - Autriche
Email : parliament@thelevante.com
www.thelevante.com
Reservations (Europe):
+ 800 37 46 83 57
E-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/hotelsezz
Chambres/suites: 200 à 550 euros



The Levante Parliament © 2007 Design Hotels



Palazzina Grassi Hotel & Residence © 2007 - Design Hotels

Au cœur de la cité des Doges, ce petit palais vénitien, construit il y a plus de 5 siècles, est devenu en 2007, après 2 ans de travaux, un hôtel-résidence de haut standing (28 chambres et 4 appartement-suites).

VENISE - ITALIE

• PALAZZINA GRASSI HOTEL & RESIDENCE •

Situé au cœur de la cité des Doges, cet hôtel, membre de la fameuse chaîne *Design Hotels*, est une maison chargée d'histoire. Ce petit palais vénitien, construit il y a plus de 5 siècles, est devenu en 2007 un hôtel-résidence de haut standing, après 2 ans de travaux. Colonnades d'époque (en pierre d'Istria du 19^e), déco contemporaine (utilisant des matériaux vénitiens traditionnels com-

me les techniques ancestrales du marmorino qui donne aux murs un aspect marbré) mobilier moderne, travertin au sol, lampes en verre de Murano etc... l'architecte Susann-Kathrin Scharfen-Quellmann, a su combiné avec talent le classique et le moderne pour le plus grand bonheur des hôtes de ce petit palais, devenu hôtel tout récemment. Cette élégante demeure compte 28 chambres et 4 suites exquises dont certaines plongent sur le Grand Canal. Dirigé par

Flavio Colantuoni, le Palazzina Grassi Hotel honore sa belle clientèle d'un accueil et service impeccable digne des grands palais.

Palazzina Grassi Hotel & Residence

San Marco 3246/A,
30124 Venice
Reservations :
+800 37 46 83 57
E-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/grassi
Tarifs chambres-suites : 190-950 euros



Palazzina Grassi Hotel & Residence © 2007 - Design Hotels



Palazzina Grassi Hotel & Residence © 2007 - Design Hotels



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 premier magazine. Adresse : Platinum Publications de Presse - Service abonnement - Platinum Publications de Presse - 262 allée des Cougoussolles- 06110 - Le Cannet. 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°18 - 2007



Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

**OFFRE SPÉCIALE 2 NUMÉROS
FERRAN ADRIA + DENIS MARTIN**

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
 le N°15 et le N°16 pour 24 € (France Métropolitaine), 48 € (étranger).
(frais de port inclus)

Merci de retourner ce coupon accompagné de votre règlement Une facture vous parviendra avec les magazines. Adresse : Platinum Publications de Presse - Service abonnement - Platinum Publications de Presse - 262 allée des Cougoussolles- 06110 - Le Cannet. 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°18 - 2007

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

**ABONNEZ-VOUS
POUR LES
PROCHAINS NUMÉROS**



Références

Hôteliers-Restaurateurs
ÉDITION INTERNATIONALE

LE NUMÉRO 18 SEUL: JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Oui, Je veux recevoir Références Hôteliers Restaurateurs International
 N°18 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. 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°18 - 2007

NEW YORK CITY ETATS-UNIS

• **CHAMBERS** • Situé en plein coeur de Soho, ce must hôtelier dégage une atmosphère absolument incroyable et jamais vue. Conçue dans l'esprit d'un appartement-loft, la façade fait penser à un mélange d'avant-garde et de design industriel. Les chambres ultra-modernes de l'hôtel combinent le modernisme d'un loft d'artiste et le grand luxe d'un riche collectionneur d'art à Manhattan. Plus de 500 oeuvres d'art originales réalisées par de brillants artistes en vogue sont réparties dans les chambres, et constituent une exposition permanente. Les chambres disposent éga-

lement de lits plate-forme avec des draps de qualité et des jetés de lits en cachemire. Des ottomans en feutre aux tons naturels modernes sont montés sur des tapis tibétains et turcs, recouvrant des planchers en noyer. Cet hôtel abrite aussi le restaurant « Town » hautement réputé pour sa gastronomie new-yorkaise contemporaine. A la tête de ce restaurant, l'un des plus courus de Manhattan, le chef et propriétaire, Geoffrey Zakarian, qui a eu un parcours éclair dans la « Big Apple » (*Patroon, 44 at Royalton, et au 21*). Complimenté à maintes reprises par le **New-York Times**, il n'a pas fini de faire parler de lui. Son restaurant,

il l'a conçu avec talent. L'espace se divise sur plusieurs niveaux entre mezzanine intime et ground-floor tendance, tables basses et canapés confortables... parfait pour « *lounger* » entre amis. Agrémentée de plafonds de plus de 7 mètres de haut, la salle à manger principale joue à chaque service éclairage théâtral, écrans rétro-éclairés, rangs de cristaux décoratifs et jeux de miroirs.

Chambers

15 W 56th Street
New York NY 10019 - USA
Reservations: +800 37 46 83 57
E-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/chambersny
Tarifs chambres : 452 - 2000 euros

Chambers - New York © 2007 - Design Hotels



Chambers - New-York © 2007 - Design Hotels





Chambers - New York © 2007 - Design Hotels

Situé en plein coeur de Soho, ce must hôtelier dégage une atmosphère absolument incroyable et jamais vu. Conçu dans l'esprit d'un appartement-loft, la façade fait penser à un mélange d'avant-garde et de design industriel. Avec 72 chambres et 5 suites.



Chambers - New York © 2007 - Design Hotels



Saint Paul Hotel © 2007 - Design Hotels

Sis dans un des quartiers les plus "hip" du vieux Montréal, cet hôtel-boutique (120 chambres dont 24 suites), au design très singulier dans le style « New Age », est le symbole d'une nouvelle philosophie hôtelière

MONTREAL CANADA

• **ST. PAUL HOTEL** • Sis dans un des quartiers les plus "hype" du vieux Montréal, cet hôtel-boutique (120 chambres dont 24 suites), au design très singulier dans le style « New Age », est le symbole d'une nouvelle philosophie hôtelière. A chaque étage son ambiance, son design et ses touches artistiques... Entre « feu, glace, terre et ciel », tout est décliné en accord avec les matières premières du Canada. Ainsi les chambres « terre » jouent sur les couleurs vives et l'énergie, alors que les chambres « ciel » s'imprègnent d'ambiances plus légères centrées sur l'air et la lumière. Côté ameublement, chaque chambre ou suite rassemble moult objets et meubles artisanaux issus de matériaux

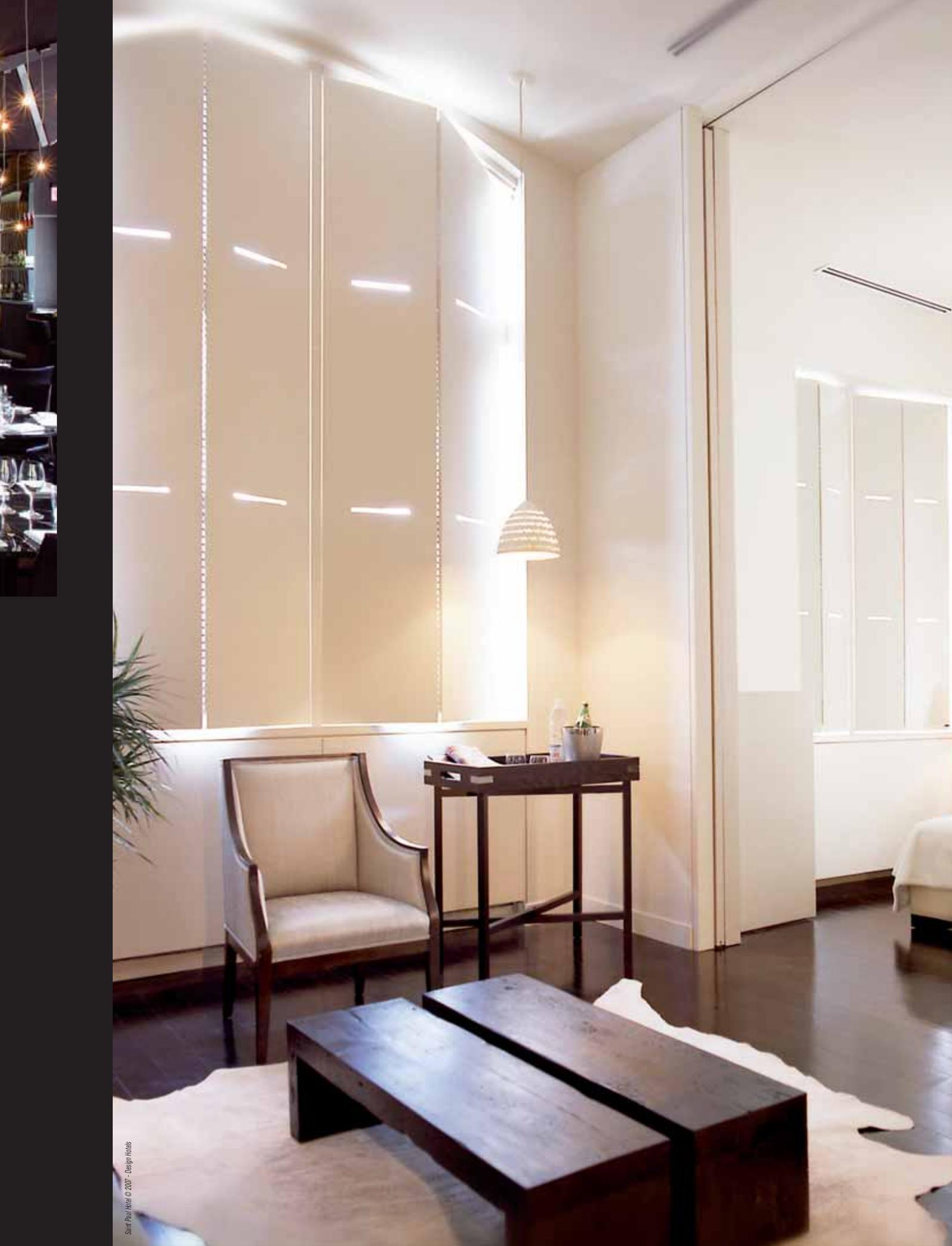
nobles (soie, pierre, métal brut etc...). Dans chaque pièce, de larges et hautes fenêtres offrent une vue plongeante sur le vieux port ou le centre ville en accord parfait avec l'esprit résolument urbain de l'établissement. Dirigé avec maestria par **Arnaud Marande**, le Saint Paul Hotel sait jouer accueil et service chics, élégants et décontractés... en toute efficacité. Pour le plaisir des gourmets, on oubliera pas le restaurant **Cube** où l'on peut déguster une cuisine de grande qualité préparée par le chef **Éric Gonzales**.

St. Paul Hotel

355, rue McGill
 Montreal, Québec H2Y 2E8, Canada
 Reservations (Europe):
 + 800 37 46 83 57
 E-mail: res@designhotels.com
www.designhotels.com/hotelstpaul
 Chambres et suites: USD 179 - 489



Saint Paul Hotel © 2007 - Design Hotels

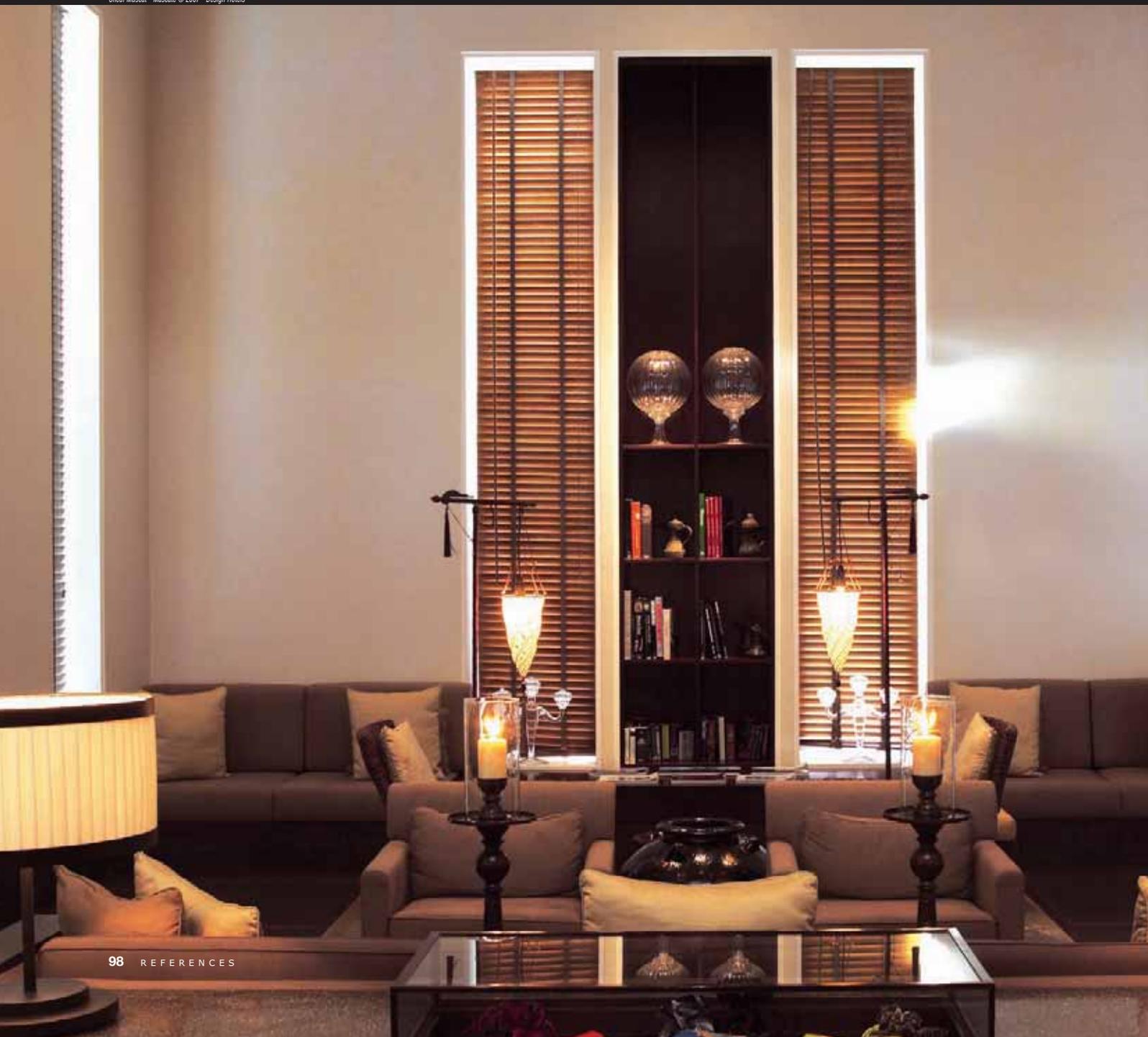


Ce superbe « hôtel spa » agrémenté de 2 piscines, aux allures de jardin suspendu, avec ses arabesques épurées et ses gracieuses lignes géométriques, respire tradition et modernité.



Chedi Muscat - Mascate © 2007 - Design Hotels

Chedi Muscat - Mascate © 2007 - Design Hotels





Chedi Muscat - Mascate © 2007 - Design Hotels

SULTANAT D'OMAN MASCATE

• **THE CHEDI MUSCAT** •
The Chedi Muscat, dirigé par York Brandes, est un hôtel-resort cinq étoiles paré de luxe et d'élégance (*chaîne GHM de Singapour*). Ouvert depuis 2003, il est situé à Al Ghubra sur une grande plage du golfe d'Oman, à environ 20 minutes du centre de Mascate (*capitale du Sultanat*). Ce merveilleux « hôtel spa » au style contemporain a été construit en respectant l'architecture

traditionnelle d'Oman avec un bâtiment principale et de jolies villas réparties autour d'un grand jardin. Toutes les chambres (115) et suites (36) sont décorées avec goût et offrent, pour la plupart, une belle vue sur le Golfe d'Oman (*ou sur les montagnes Hajar*). Mobilier sobre et très design, lampes orientales très tendance, murs extérieurs blanc immaculé, cloisons intérieures nues, décor discret en bois précieux, le Chedi offre intimité et élégance. Les salles

de bains possèdent une douche spéciale « pluie tropicale ». Agrémenté de 2 piscines, aux allures de jardin suspendu, et un spa, ce superbe hôtel, avec ses arabesques épurées et ses gracieuses lignes géométriques, respire tradition et modernité.

The Chedi Muscat

North Ghubra 232,
Way No. 3215, Street No. 46
Muscat, Sultanate of Oman
Reservations : +800 37 46 83 57
E-mail: reservations@designhotels.com
www.designhotels.com/chedimuscat

Chedi Muscat - Mascate © 2007 - Design Hotels





Unique - Brésil © 2007 - Design Hotels



Unique - Brésil © 2007 - Design Hotels

Unique - Brésil © 2007 - Design Hotels





Unique - Brésil © 2007 - Design Hotels

SAO PAULO BRÉSIL

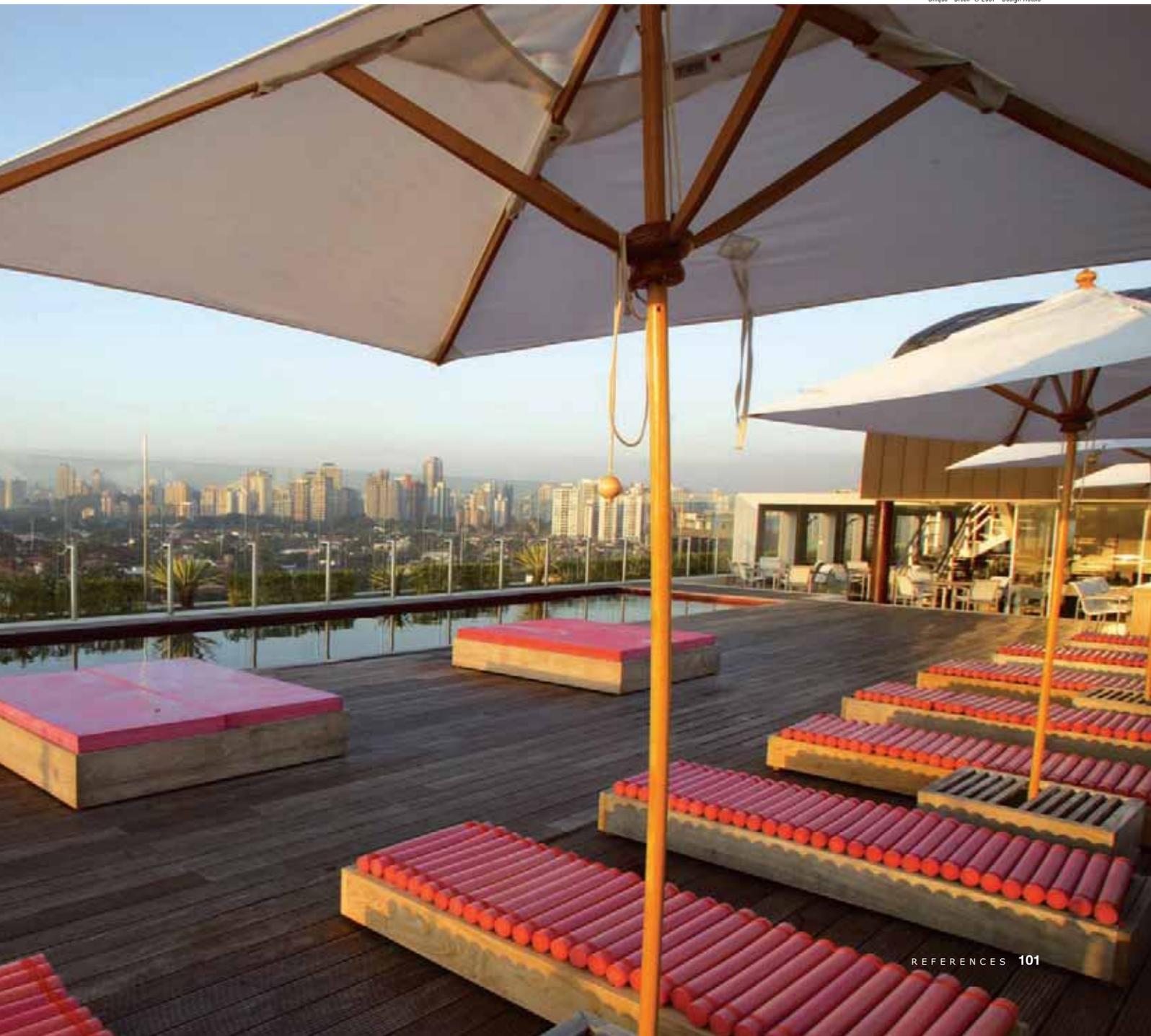
• **UNIQUE** • Un nom bien mérité pour cet hôtel (*Design Hotels*). En effet, « Unique » est à lui tout seul une véritable oeuvre d'art contemporaine géante. Avec sa façade toute habillée de cuivre et verre, « Unique » est devenu une grande référence dans la ce style d'hôtels « *design* » de nouvelle génération... signé par Ruy Ohtak, architecte renommé mondialement. Conçu comme une salle de musée d'art contem-

porain, avec ses murs et plafonds en verre, l'immense lobby de cet hôtel combine *art baroque* et *déco moderne*. Doté d'une immense terrasse sur le toit, avec une vue à 360 degrés sur Sao Paulo, l'hôtel s'élève sur 6 niveaux... avec 85 chambres et 6 suites toutes décorées individuellement par Joao Armentano (*grand designer brésilien*). Les chambres sont équipées de systèmes de contrôles électroniques tout azimut, de jacuzzis italiens avec douches séparées.

L'autre supplémentaire des lieux, c'est aussi le restaurant Skye et son bar lounge, perché sur le toit. On y déguste une cuisine soignée, signée Emmanuel Bassoleil avec un melting-pot de belles saveurs, baignée dans l'ambiance lounge d'un DJ et Sao Paulo à ses pieds.

Unique

Avenida Brigadeiro Luis Antonio,
4700 - Jardim Paulista
São Paulo 01402-002 - Brésil
Tél : +33 4 91 59 25 92
Email : reservations@designhotels.com
www.hotelunique.com.br



Unique - Brésil © 2007 - Design Hotels

Rencontre avec Michel Stalport

Propos recueillis par Jérôme Chapman

Michel Stalport est l'homme à succès du groupe Rezidor... Après avoir développé stratégiquement la chaîne Radisson SAS sur toute la France, sa nouvelle mission est la gestion de l'extension du Groupe Rezidor sur le marché russe et les pays Baltes.

Quels ont été vos premiers pas dans le métier?

M.S. : La première fois que j'ai parlé à mes parents de l'hôtellerie, ils n'étaient pas du tout d'accord. Ils m'ont alors envoyé dans un restaurant à Liège ou je devais "faire les réveillons". Leur secret espoir fut que j'abandonne, mais j'en suis sorti plus motivé que jamais. Ensuite, j'ai commencé l'Ecole **Hôtelière de Namur** et mon premier souvenir fut mon stage au Hilton. Cela c'est passé comme suit : Un samedi, je me rends au bureau du personnel du Hilton à Bruxelles et leur propose mon stage de 2 mois. La réponse à cette date fut catégorique, nous ne prenons pas de stagiaire car nous devons défendre notre qualité. De retour à la maison, un peu déçu, mon père me demanda « *As-tu bien insisté que tu voulais travailler gratuitement car tu voulais apprendre?* » Donc, le samedi suivant, je retourne au Hilton à Bruxelles, où le directeur du personnel me dit "Je vous ai déjà vu la semaine dernière..." Après quelques minutes d'explication, il apprécia mon "forcing" et je fut engagé à la "Maison du

Boeuf" dont je garde un de mes plus beaux souvenirs sous la direction de **Antonio Spinelli** (maintenant propriétaire du superbe restaurant à Bruxelles, le *San Daniele*).

Comment avez-vous contribué au développement de la marque Radisson SAS?

M.S. : Quand je suis arrivé en France au Radisson SAS de Nice, nous ouvrons notre premier Hôtel dans ce pays. Nous avons immédiatement fait beaucoup de bruit autour de l'hôtel, commencé des rénovations, fait venir des grands chefs tels que mon ami **Jacques Le Divellec**... Ont suivi les ouvertures des hôtels à Paris Charles De Gaulle, Paris Marceau, puis Lyon, Aix les Bains, Paris Boulogne, Biarritz, Marseille... Ce fut donc aussi un choix stratégique d'ouvrir dans les plus grandes villes de France et dans chacune de ces villes, développer un plan de communication régional qui nous a assuré une couverture médiatique incontestable partout dans l'Hexagone. Que ce soit : en restauration avec le restaurant "**La Place**" à Paris ; reprendre le fameux restau-

rant au dessus de la Tour à Lyon ; développer la politique séminaire à Nice et Biarritz ; notre politique de "Business responsible" avec des actions ciblées pour aider la communauté, l'environnement... Notre plan a été plus basé sur une couverture locale avec des actions ciblées plutôt que de nous faire connaître par d'autres canaux telle que la publicité pure. Une fois ceci établi, nous avons commencé des grandes campagnes de publicité dans tous les aéroports de France et certains magazines.

Comment se profile le marché russe?

M.S. : Un marché en pleine expansion où la demande d'hôtels aux standards internationaux se fait cruellement sentir. Notre politique est de développer des hôtels adaptés au marché. Ainsi nos 4 grandes marques peuvent se développer comme suit... **Regent** : c'est notre marque de prestige, celle-ci ne sera développée pour le moment que sur les marchés de Moscou et St Petersburg. Ensuite **Missoni** : Cette nouvelle marque est développée

avec le grand couturier italien. Idéale pour une implantation dans les centres villes tels que Moscou et St Petersburg, d'autres viendront plus tard dans les grandes villes régionales. Il y a aussi notre marque **Radisson SAS**, que nous pourrions lancer dans toutes les villes de plus d'un million d'habitants ou, dans les villes dont le marché permet de telles infrastructures. Je pense à des villes en plein développement comme Rostov on Don, Yekaterinbourg... Nous avons aussi les « **Park Inn** », c'est notre grande chaîne de bataille pour toutes les villes de plus de 500.000 habitants ou celles situées près de centres de développement tels que l'industrie du Gaz et Pétrole (Sibérie...) Cette marque représente déjà plus de 2300 chambres dans nos hôtels de Saint Petersburg et Yekaterinbourg. Les « **Park Inn** » ont déjà trouvé un très grand succès sur ces marchés et d'autres projets sont prêts à être signés dans les prochains mois.



Michel Stalpoort © 2007 - Crédit photo - Radisson SAS - Montage photo Jérôme Chapman

rencontre avec michel stalpoort



Joël Garault et Gary Robinson à Hong Kong © 2007 by Patrick Flet



Nicolas Multon reçoit le trophée Caroline Duval Leroy © 2007 Droits réservés.

Pendant que Christian Garcia chef des cuisines au Palais Princier de Monaco, devient le nouveau Président du « Club des Chefs des Chefs », et que Joël Garault prospecte en Chine... La « planète-chef » bouge aussi... En Province, à Paris et à l'étranger.

Ils bougent

Que font-ils

Monaco prospecte en Chine

Rodé aux semaines promotionnelles orchestrées par la SBM aux quatre coins du monde, Joël Garault, chef étoilé de l'Hermitage, a été choisi pour promouvoir, fin octobre dernier, la gastronomie monégasque à Hong Kong, à l'Aberdeen Marina Club. Sous la houlette de la Direction du Tourisme de Monaco (Mr. Bertani) et de la SBM (Benoît Badufle), l'endroit choisi n'était pas anodin et le challenge de taille puisque, dans cette Marina, l'un des lieux les plus huppés et sélects de Hong Kong, l'objectif consistait à montrer « le meilleur du luxe à l'occidental » façon Principauté de Monaco, face à ses concurrents directs Macao et Las Vegas. En une semaine, Joël Garault, accompagné de son sous-chef, Fabrice Pilati, et de son chef pâtissier, Jocelyn Ballat, ont régalié pendant une semaine 40 VIP et tours opérateurs par jour, avec au choix 2 menus. L'un, en 5 plats, avec *des alliances tomate et scampi, queue de petite lotte et risotto de petits pois au parme,*

aiguillette de St Pierre et badiane, filet de canard à la figue et moelleux de framboise avec glace aux pétales de roses. L'autre, en 10 plats, tout aussi éclectique, avec *brandade de daurade, quenelle de ricotta et langoustine, courgette et beignet de fleur, rouget aux cèpes, bouillon de homard à l'orge, agneau truffé, filet de bœuf en gratin de parmesan, fondue de gorgonzola, crème brûlée à la chicorée,* et, ce qui fit l'unanimité des convives, un sacher à la liqueur de cacao avec son crémeux caraïbes. Tant d'harmonies maîtrisées, tant de diversité dans les plats, tant de gentillesse spontanée de la part d'un chef monégasque (*son accent anglais est tout aussi souriant !*), tant de disponibilité de la part de son hôte, Gary Robinson, chef exécutif des 5 restaurants de l'Aberdeen Marina Club, ne pouvaient qu'entraîner le succès de l'opération. Affaire à suivre..., car en juillet 2008, à l'Hermitage, ce dernier sera cette fois l'hôte de Joël Garault durant 15 jours.

Lauriers à :

■ Christian Garcia, chef des cuisines au Palais Princier de Monaco, est le nouveau Président du « Club des Chefs des Chefs ».

■ Sébastien Bastouil, professeur au Lycée Professionnel Charles Gros de Carcassonne, est le lauréat du Toque d'Or « Cuisine 2007 » décerné par l'Académie Nationale de Cuisine.

■ Nicolas Multon, chef pâtissier du restaurant l'Amphitryon à Lorient, a

remporté le Trophée Carole Duval Leroy 2007, de la 2^e édition en France du « Dessert of the Year » pour son « Millefeuille aux senteurs de sarrasin, marmelade de mûres et pétales de roses cristallisés, glace aux éclats de dragée ».

■ La Bastide Saint Antoine à Grasse dans la catégorie « Grandes Tables » et Le Bar Américain de l'Hôtel de Paris à Monaco, dans la catégorie

Palaces sont les lauréats du 13^e Trophée Gosset Celebris de la Meilleure Carte des Vins de Champagne.

■ Un Coup de Cœur a été décerné au Faventia Four Seasons à Tourrette.

■ Eyvind Hellström, chef du Restaurant Bagatelle à Oslo, Président du Bocuse d'Or Europe, qui a reçu la Légion d'Honneur par Paul Bocuse, à l'Ambassade de France à Oslo.

VALSE DES CHEFS

EN PROVINCE

■ Frédéric Galland, lillois, succède à Jean-Marc Delacourt qui lui a cédé son restaurant étoilé « *Parcours* » à Falicon (06).

■ Frédéric Ramos, qui a cédé son restaurant antibois à Christian Morisset, est le chef de cuisine du nouveau Novotel Monaco.

■ Eric Balan, ancien chef des Roches à Aiguebelle (83), de retour de Moscou, est le chef de cuisine des 3 points de restauration de l'*Hôtel Amarante Golf Plaza* à Sainte-Maxime (Var).

■ Thierry Barrot, ancien chef de *La Bastide de Saint-Tropez*, tente une nouvelle entreprise en s'associant avec Jean-Rémy Casnedi, son ancien directeur d'hôtel, avec l'ouverture réussie cet été de « *La Grange aux Agapes* » au cœur de Cogolin (83).

■ Après une formation au *Louis XV de Monaco* et chez Boulud à New York, Wilfrid Hocquet est le nouveau chef de la Bastide de Moustiers-Sainte-Marie (04).

■ Mario Monterroso, chef propriétaire de l'*Amphitryon* à Castillon du Gard, a repris à 60 m. de là, une 2^e affaire « *Les Jarres* ». ■ Stéphane Froidevaux, ancien chef étoilé de l'« *Antidote* » à Serre Chevalier est le nouveau gérant des restaurants du *Fantin Latour* à Grenoble.

■ Clovis Houry, ancien de chez Marc Veyrat, a ouvert son restaurant gastronomique « *La Maison Clovis* » dans le quartier des Brotteaux à Lyon.

■ Audrey de Pouilly, qui a travaillé au Gray

d'Albion à Cannes et à La Brasserie de l'Ouest de Bocuse à Lyon, a ouvert son restaurant « *La Cuisine à Manger* » à l'Ermitage Hôtel à Saint-Cyr au Mont d'Or près de Lyon.

■ Bruno Delamare, ancien du Négresco à Nice, de Chez Bruno à Bruxelles et du Ritz de Londres, a repris les restaurants « *Le Saint Alban* » à Lyon, qui appartenait à Jean-Paul Lechevalier. ■ Ancien second d'Alain Senderens, Richard Baima a ouvert son propre restaurant, « *Le Julianon* » à Senlis.

■ Jean-Marie Amat, ancien du Saint-James à Bouillac, près de Bordeaux, s'est installé, non loin de là, à Lormont (33), avec une table à son nom.

■ David Menestrel après un parcours dans de belles maisons à Paris, Londres et Bruxelles, a pris la direction des fourneaux du nouvel hôtel restaurant familial *Le Menestrel* à Saujon (17).

■ Olivier Bontemps, créateur de l'*Octopus* à Béziers, s'est installé dans un petit village voisin, à Magalas (34), à l'enseigne « *Ô Bontemps* ».

■ Le chef toulousain, Vincent Bricaud, 44 ans, formé chez Vanel, Toulousy et Voisin s'est installé aux fourneaux du *Grand Hôtel Les Flamants* Roses-Thalasso à Canet-en-Roussillon (66).

■ Après 3 ans au piano du *Jardin des Sens* à Montpellier, David Mollicone a acquis *La Villa Augusta* à Saint-Paul-Trois-Châteaux qui était en liquidation et lui a associé son nom. ■

Ancien chef du *Relais & Châteaux du Saint James* à Bouliac, Jean Marie Amat est aux fourneaux du Château du Prince Noir à Lormont en Gironde. ■ Jean-Marc Leonhard-Selva, qui tenait le Bib gourmand « *Le Panier des Quatre Saisons* » à Chamonix, a ouvert « *L'instant* » à connotation gastronomique à Biarritz. ■ A Oustréham dans le Calvados, le traiteur Christophe Marie a ouvert, à proximité de son laboratoire, son 1^{er} restaurant « *La Mare Ô Poissons* ».

A PARIS

■ Alain Dutournier a ouvert une nouvelle enseigne « *Sydr* », à deux pas de la Place de l'Etoile, rue de Tilsitt. ■ Marc Ouvray, 30 ans, ancien du Lutétia, du *Plaza Athénée* et du *Crillon*, tient avec succès les rênes de son 1^{er} restaurant « *Le Carré des Vosges* ».

■ Julian Duboué, formé au *Georges V* à Paris et chez *Daniel Boulud* à New York, a ouvert son 1^{er} restaurant « *Afaria* » dans le XV^e arrondissement.

■ Xavier Caussade, 29 ans, un ancien de la Maison du Danemark à Paris, est le nouveau chef de la Ferme Saint Simon dans le VII^e, que Dario Dondelli a racheté à Francis Vandenhende et Denise Fabre. ■ Le Béarnais Marc Baucor, ancien de Michel Guérard, assisté du chef Bernard Aladro, venu du restaurant *Les Gourmands* (XIV^e) a repris « *L'Estrapade* » dans le V^e arrondissement.

■ Gilles Rivard, ancien second à La Table de Joël Robuchon, s'est associé à Philippe Bigot pour faire revivre un haut lieu de la vie parisienne, *La Nouvelle Athènes*, Place Pigalle. ■ Ancien de Christian Constant, Gilles Deschamps a ouvert sa 1^{ère} brasserie « *Reffet* » dans le XVII^e, rue de Guersant.

■ L'ancien chef de « *La Ferme Saint Simon* », Arnaud Mene est le nouveau chef propriétaire du « *Clarisse* », rue Surcouf dans le VI^e.

■ Benoît Chagny, 30 ans, ancien de « *L'Apicius* » de Jean-Pierre Vigato, a ouvert « *L'Evasion* », dans le Marais.

A L'ETRANGER

■ Guy Savoy, qui a placé son fils Franck à la tête de son nouveau restaurant à Las Vegas, au second étage de l'« *Augustus Tower* » du Caesars Palace, prépare l'ouverture début 2008 d'une nouvelle enseigne à Moscou.

■ Laurent Belissa, ancien des cuisines du Château de Divonne-les-Bains et de Leï Mouscardins chez Laurent Tarridec à Saint-Tropez, et Guillaume Trouillot, déjà à la tête de 2 autres affaires (*L'Esplanade* à Aubonne près de Genève et *L'Atelier des Saveurs* à Bussigny près de Lausanne) se sont associés pour créer un nouveau restaurant, « *L'Aubergine* » à Lausanne.

■ Frédéric Meynard est le chef de cuisine du nouveau « *Pré Lenôtre* » au Sofitel Wanda de Beijing (Pékin).

Menu « Vauban » : à Briançon, Vauban continue à faire recette. Les menus « Vauban », menus gastronomiques du XVII^e siècle, instaurés depuis plusieurs années par certains restaurateurs de la ville, sont des dégustations qui ne manquent pas d'intérêt culinaire : c'est le cas de la Tourte au Chou et au Lard de « La Maison de Catherine », du Sauté d'Agneau Chamoisé de « l'Hôtel de la Chaussée », de la Côte d'Agneau à la Maintenon du « Passé Simple », du Pigeon en Farce et au Fenouil de « La Caponnière » ou encore du Conin (Lapin) rôti à l'Ail, Chou Rouge aux Marrons des « Ecrins ».

Menu « Christian Dior » : à l'occasion des 60 ans de Dior, Michel Guérard, chef des Prés d'Eugénie, a puisé ses références dans les recettes manuscrites préférées du grand couturier pour réaliser le menu d'anniversaire dans les ateliers de couture de la maison Dior au 30, avenue Montaigne : soupe froide de pomme de terre au caviar d'Aquitaine fumé et caviar d'Iran et quenelle de glace à l'oignon vert, puis noix de veau braisée au vin rouge et homard cuit au beurre salé sur fond de crème de cassis et orange. En dessert, un gâteau de semoule, cuit dans un lait aromatisé à la verveine, aux fraises des bois, servi avec une gaufrette au pamplemousse.



« O'zapft is ! » : mise en perce du 1er fût par M. Thalhammer, maire de Freising. De g. à dr.: T. Arcaini président T.A. Distribution (Monaco), Dr. Schrädler, directeur général de la Brasserie Weihenstephan, Prince Albert II de Monaco, M. Pointner, sous-préfet du district de Freising

Oktoberfest au Café

par Catherine Riboud-Martin et Jérôme Chapman



de Paris à Monte-Carlo

Oktoberfest 2007

au Café de Paris à Monte-Carlo



Arrivée au chapiteau du Prince Souverain, accompagné de Mlle. Charlene Wittstock et des autorités.

Le 21 octobre dernier s'est déroulée la soirée d'inauguration de l'Oktoberfest 2007, qui a débuté par une cérémonie d'ouverture informelle et joyeuse, marquant ainsi le début de sa troisième édition.

L'événement, organisé selon la meilleure tradition bavaroise par T.A. Distribution S.A.M. en partenariat avec la SBM, a eu cette année à nouveau l'honneur d'accueillir plus de 350 invités en présence de S.A.S Prince Albert II accompagné de Mlle Charlene Wittstock.

L'initiateur de la fête, **Tonio Arcaini**, président de TA-Group, entrepreneur dynamique italien, a souhaité la bienvenue aux nombreux convives. Dans son discours, il a rappelé comment le « *savoir vivre* » et la « *joie de vivre* » typiques de la fête bavaroise réunissent d'une façon idéale Monte-Carlo, son lieu de résidence et centre d'affaires de longue date, la Bavière, où il est né d'une mère allemande, et l'Italie, dont il tient avec fierté ses racines milanaises.

Après son discours d'ouverture et en présence du maire de Freising, M. Thalhammer, du sous-préfet de district, M. Pointner, du Directeur Général de la Brasserie d'Etat bavaroise Weihenstephan, Dr. Schrädler, M. Arcaini a invité le Prince Souverain à prononcer - après la mise en perce du

premier fût par le maire de Freising - la phrase traditionnelle « *O' zapft is* ». Ainsi la Fête fût déclarée officiellement ouverte.

Des danses monégasques avec le groupe « *La Palladienne* » et de la musique bavaroise du groupe « *Echt Guat* » au répertoire très varié ont animé toute la soirée. Des performances sympathiques et originales avec des clochettes ou encore les chants de la « *Jodlerin* », réinterprétées d'une façon moderne, ont également diverti et enthousiasmé le public présent dans la salle, qui a d'ailleurs également rejoint activement la piste de danse.

Cet Oktoberfest à Monaco était une occasion unique à beaucoup d'égards. A commencer par les traditions : nombreuses étaient les dames habillées en « *Dirndl* », habit typique bavarois, dignement représenté par la jeune et souriante Dirndlkönigin Regina Ressler, élue « *Miss Dirndl 2007* ». Les messieurs, à leur tour, et en tête le Prince Albert II, ont honoré la tradition en portant la veste typique en cuir marron appelée « *Janker* ».

Le programme, riche en musique et en danses, était proposé jusqu'au 28 octobre et a fait salle comble, comme le souligne avec fierté le directeur du Café de Paris. Le chapiteau dressé sur la terrasse du Café de Paris, sous un impressionnant toit transparent, abritait une ambiance chaleureuse et décontractée. Il a été richement décoré pour l'occasion par le décorateur bavarois Harald Heigel avec beaucoup de « *Bretzl* », des décors floraux, des chopes et des tissus drapés en bleu, blanc et rouge, les couleurs de la Bavière et de Monaco.

L'esprit convivial de l'Oktoberfest, le service attentionné orchestré par Stefano Brancato, directeur du Café de Paris, et l'organisation fournie par T.A. Distribution S.A.M., alliés au spectacle joyeux des danses et de la musique, ont rendu inoubliable cette soirée « *glamour* » monégasque, avec ses saveurs authentiques bavares. L'âme italienne de son sponsor et l'esprit monégasque/bavarois ont soufflé tout au long de la manifestation.

M. Tonio Arcaini, président de T.A. Group, sponsor de l'Oktoberfest, prononce le discours de bienvenue



S.A.S. le Prince Albert II avec le gastronome allemand Bruno Heinrich et son épouse Nathalie



Vue d'ensemble du chapiteau, où régnait une atmosphère joyeuse



S.A.S. le Prince Souverain Albert II, entouré de Mme. Rebecca Arcaini et de Mlle. Charlene Wittstock



Le groupe bavarois « *Echt Guat* »



« Ein Prosit der Gemütlichkeit ! »

Weihenstephan

Brasserie millénaire de l'état de Bavière



Le menu : Le dîner était riche en plats bavaoises élaborés, comme par exemple le porcelet cuit dans la bière ou le strudel bavaois. Des « *Prosit* » ont été régulièrement échangés et même les serviettes ont tourné en l'air ! C'était un menu très savoureux, préparé par le Chef allemand Bruno Henrich en collaboration avec le Chef du Café de Paris Jacques Lambert.

Les amateurs ont apprécié les bières - régulièrement médaillées - de la plus ancienne brasserie du monde, Weihenstephan, située à Freising, au nord de Munich. Au choix étaient proposées la bière blonde « *Original* », la bière blanche « *Hefeweissbier* » et la « *Kristallweissbier* », qui a reçu cette année la récompense suprême « *Grand Champion Trophy* » à Melbourne (élue meilleure spécialité parmi 900 bières concurrentes).

L'**Oktoberfest à Monaco** fut une occasion de se divertir, et ceci également pour ceux qui ne sont pas passionnés de bière ou ne consomment pas d'alcool, mais qui voulaient tout de même vivre l'esprit de la Bavière et déguster ses spécialités culinaires. Ils ont pu découvrir la boisson-santé sans alcool « *Xan Wellness* », fruit de la collaboration entre la Brasserie Weihenstephan et les chercheurs de l'Université Technique de Munich. Xan Wellness est en effet une application pratique et naturelle d'un procédé breveté, acquis par TA-XAN AG, selon lequel on a réussi à stabiliser l'extrait naturel du houblon et de l'intégrer pour la première fois dans une boisson diététique fruitée-maltée aux puissantes vertus anti-oxydantes.

Bientôt distribuée en France, Xan Wellness commence à s'imposer sur le marché international des boissons par ses propriétés et caractéristiques

uniques en son genre. A la foire « ANUGA » à Cologne, deux autres produits ont déjà été présentés : un concentré délicieux de jus de pomme et des chocolats, enrichis en Xanthohumol, cet extrait breveté de la fleur de houblon aux effets bénéfiques. Ils seront bientôt accessibles au public, pour ceux qui aiment se nourrir tout en respectant leur santé.

Renseignements sur Weihenstephan et XAN Wellness :
Mme Béatrice Cholot
Directrice T.A. Distribution S.A.M.
 Tél. : + (377) 93 50 97 67
 E-mail : office@ta-distribution.com
Internet :
www.weihenstephaner.de
www.xan.com



S.A.S. le Prince Albert II avec la délégation bavaoise et à sa gauche au 1er rang, M. Stefano Brancato, directeur du Café de Paris et M. Tonio Arcaini, sponsor de l'Oktoberfest et président de T.A. Distribution S.A.M.



Pierre Gagnaire, Christian Willer © 2007 - Colorado

Les Etoiles de Mougins

par Patrick Flet

• Dans la floraison des festivals gastronomiques qui se déroulent un peu partout en France, la 2^e édition du Festival International de la Gastronomie à Mougins a tenu, en septembre dernier, toutes ses promesses. Durant 3 jours, 110 chefs étoilés venus du monde entier (au lieu de 80 l'année précédente), ainsi que des producteurs, ont proposé au public plus de 100 démonstrations culinaires suivies de dégustations, des conférences sur l'eau, le champagne, la pomme de terre et l'huile d'olive, des expositions et des débats sur le thème de la gastronomie ainsi que plusieurs concours. Celui du jeune chef « *Espoir de Mougins* », a été remporté par Eric Rabazzani de la *Chèvre d'Or* à Eze (06). Il se voit offrir un séjour d'un mois à New York, avec des stages dans les cuisines de 3 grands

chefs étoilés de la ville, Daniel Boulud, Jean-Georges Vongerichten et Eric Ripert. Il réalisera ensuite sur place un dîner de gala pour 300 personnes au restaurant « *Fig & Olive* » au cœur de Manhattan, chez Laurent Halasz, un enfant de Mougins qui réussit à New York (voir *Références Hôteliers-Restaurateurs N°16*) et qui est partenaire pour la 1^{re} fois du Festival. Le concours du Meilleur Sommelier de moins de 30 ans, organisé par l'Association de la Sommellerie Européenne, fut remporté par Emilie François, sommelière à *La Siesta d'Antibes* (06), tandis que le concours de la Meilleure Huile d'Olive a couronné la firme espagnole Dauro en Andalousie. Point commun à tous ces événements qui se sont déroulés sur 3 jours : l'excellence. La 1^{re} édition avait été pensée pour rendre hommage à

Roger Vergé. La 2^{me} a rendu hommage à Christian Willer, chef bi-étoilé de la Palme d'Or au Martinez de Cannes, qui rend son tablier en cette fin d'année 2007, après 52 années passées en cuisine. Vingt-quatre jeunes chefs du Collectif Génération.C démontrèrent leur savoir-faire lors de la 1^{re} grande soirée organisée au Park de Mougins, tandis que 6 chefs autrichiens des Relais & Châteaux associèrent leurs talents à ceux d'Alain Llorca, Serge Gouloumès, Jacques Chibois, Philippe Labbé, Christophe Bacquière et Stéphane Raimbault, lors de la soirée de gala au Moulin de Mougins, en présence de Jaume Tàpies, Président des Relais & Châteaux et de sa vice-présidente Dominique Loiseau. En 3 jours, toutes les tendances et toutes les gastronomies du globe ont été représentées.



Les Étoiles de Mougins © 2007 - Colorado



Madame Dominique Loiseau © 2007 - Colorado



Nadine de Rothschild © 2007 - Colorado



Les Étoiles de Mougins © 2007 - Colorado



Les Étoiles de Mougins © 2007 - Colorado



Cézar Grech de Gourmet Prestige et des Tourneurs © 2007 - Colorado



Les Étoiles de Mougins - Caviar Sturgeon © 2007 - Colorado

Nul doute que la 3^{ème} édition des Étoiles de Mougins en 2008 pourrait connaître encore plus d'ampleur parce qu'elle représente un formidable tremplin pour les innovateurs. Cette année, la jeune société parisienne World Wide Water Luxe présenta en avant-première l'eau la plus chère (et la plus pure !) du monde, « Bling », provenant d'une source du Tennessee aux USA, vendue en bouteilles de 37,5 cl en verre givré avec incrustation de cristaux Swarovski à 39,90 euros. De son côté, Nadine de Rothschild fit en personne la promotion de la 1^{ère} pince à moules-frites ! Par Bacchus et Epicure réunis, l'éclectisme était aussi de mise sous les Étoiles de Mougins.



Les Étoiles de Mougins © 2007 - Colorado



Les Etoiles de Mougins à Manhattan © 2007 - Jean Marc Gelfrier



Les Etoiles de Mougins à Manhattan © 2007 - Jean Marc Gelfrier



Les Etoiles de Mougins à Manhattan © 2007 - Jean Marc Gelfrier



Les Etoiles de Mougins à Manhattan © 2007 - Jean Marc Gelfrier



Les Etoiles de Mougins à Manhattan © 2007 - Jean Marc Gelfrier



Les Etoiles de Mougins à Manhattan © 2007 - Jean Marc Gelfrier



Les Etoiles de Mougins à Manhattan © 2007 - Jean Marc Gelfrier



Ambiance festive au Fig & Olive à New-York - Les Etoiles de Mougins à Manhattan © 2007 - Jean Marc Gellier

Les Etoiles de Mougins à Manhattan

par Patrick Flet

• Acte II de la manifestation gourmande mouginoise le mercredi 17 octobre dernier, au cœur du quartier branché du « Meatpacking District », Laurent Halasz de Fig & Olive a organisé un somptueux gala où plus de 300 personnes de la scène culinaire new yorkaise (*presse, VIP et chefs*) se sont retrouvées pour célébrer les Etoiles de Mougins, tant il est vrai que les points communs ne manquent pas entre Manhattan et Mougins. La Côte D'Azur et Mougins ont vu naître de nombreux chefs tels qu'Eric Ripert, Chef du restaurant Le Bernardin. Deux autres parmi les plus grands chefs français établis à New-York, Jean-George Vongerichten et Daniel Boulud, sont également venus partager ce moment unique. Les étoilés Michelin, Serge Gouloumès, Alain Llorca et Philippe Labbé faisaient partie du

voyage pour accompagner le jeune Lauréat des Etoiles à Mougins, Eric Rabazzani, second de Philippe Labbé et réaliser un menu d'exception composé de 5 plats. Le chef de Fig & Olive, Pascal Lorange, a exécuté l'entrée : *une Soupe à la Carotte à l'ancienne variété de légumes « Heirloom » et Concassée de Tomates servie avec des Coquilles Saint-Jacques marinées à l'huile d'olive, au citron et au vinaigre balsamique de 18 ans d'âge*. Alain Llorca, chef-propriétaire du *Moulin de Mougins*, a cuisiné un délicieux *Filet de Loup de Mer servi avec des Aubergines Grillées et un Jus d'Essence de Fleurs*. Serge Gouloumès, du restaurant *Le Mas de Candille*, a préparé une *Queue de Homard accompagnée de Caviar Oscetra, Olives Taggiasca et une émulsion de Tomates et Romarin*. Philippe Labbé, de *La Chèvre D'Or*, situé à Eze, a éga-

lement participé à la création de deux plats avec son sous-chef Eric Rabazzani. Ils ont exécuté le plat qui a permis à Eric de remporter le concours des Jeunes Chefs de Mougins; *une Selle d'Agneau farcie de ses Rognons et Cèpes et Bayadi d'Aubergines et ses Purées d'Herbes, Petits Farcis de Provence, et Jus aux Senteurs du Maquis*. Ils ont également réalisé le dessert : *une Mousse Fiadone de Brocciu servie avec une Verrine de Limoncello, parfumée à l'huile d'olive et au citron*. Cet excellent menu aux saveurs de la Cuisine du Soleil, si chère au cœur de Roger Vergé, fut poteur de l'annonce du 3ème Festival de Mougins qui sera organisé du 12 au 15 septembre 2008. Les chefs new-yorkais ont d'ores et déjà été conviés à participer à cette 3^e édition, ainsi que leurs confrères des Relais & Châteaux aux USA.



Le lièvre à la Royale de l'Orangerie © 2007 Pascal Ferreira

Les Parents des Lièvres à L'Orangerie

par Catherine Riboud-Martin

C'est Vendredi 30 novembre 2007 à midi, rue Saint-Louis à Paris que l'Association des Parents des Lièvres s'est réunie à L'Orangerie (chez Conchita et Michel Del Burgo) pour une dégustation de « Lièvre à la Royale » d'exception. Une dégustation que commente le Veneur, Sylvain Groslier : « C'est Conchita Del Burgo qui s'est décarcassée pour nous recevoir pour ce 5^e lièvre de l'année. Michel, retenu à Moscou, a tout contrôlé et je l'ai eu 2 fois au téléphone pour le rassurer sur la qualité de cette prestation. Accueil au Billecart-Salmon. Pour suivre, petit amuse-bouche mêlant subtilement la betterave rouge, la pomme granny-smith et l'huile d'olive du Sud. En ouverture des papilles nous avons attaqué avec une Tête de Bélier 2006 du Château Puech Haut des Domaines Bru : un blanc qui sent le soleil, les fruits, les pierres et qui s'accorde à merveille avec les saveurs orientales de l'Alicot de Coquille Saint Jacques qui a suivi : gingembre, bouillon au soja, sorbet Wasabi et le goût de noisette des coquilles, rien que cela vaut le déplacement. Puis il est venu : un lièvre façon Ali-Bab* « en déclinaison » préparé avec les honneurs, doucement et lon-

guement mitonné à basse température pour éviter de l'agresser, des aromes de gibier préservés, une texture idéale, une sauce onctueuse et harmonieuse très subtilement acidulée. La déclinaison est constituée par l'utilisation des pattes de l'animal cuisinées façon Sénateur Couteaux** et servies à côté avec une superbe mousseline de céleri. Il manquait peut-être un peu de sauce compte tenu de la sécheresse naturelle de la chair du lièvre. Tout naturellement, nous avons continué avec les Domaines Bru. Mais cette fois avec la puissance d'un Clos du Pic 2005, remarquablement travaillé, et qui - malgré son jeune âge - avait suffisamment d'humilité pour souligner le goût de venaison et en même temps plein de caractère pour ne pas se faire oublier. Un rouge à lièvre à noter dans les annales ! Pour finir, Ananas Victoria confit au vieux rhum, crème glacée au fromage blanc, meringue au citron vert et grog de minestrone de fruits exotiques. C'est Arnaud Grandjean, le second qui est venu nous expliquer la recette. Le hasard fait remarquablement les choses, puisque c'est avec Mark Singer, au Dodin Bouffant qu'il a fait ses premiers lièvres. J'avais communiqué

l'adresse à tous les amis de l'Association, en leur indiquant que l'Orangerie est mon coup de cœur gastronomique de l'année. Je ne le regrette pas et je vous invite à aller tester cette adresse au cœur de Paris ! Demandez Conchita et dites que vous venez de la part de l'Association des Parents des Lièvres. Vous verrez ! ». L'Association des Parents des Lièvres a été lancée en 2000. C'est même Carlos qui en a trouvé le nom... Cette Association et ses membres se sont fixés l'objectif de déterminer quelle est la vraie recette du Lièvre à la Royale - après avoir essayé toutes les recettes réalisées par les Chefs qui en proposent. Chaque dégustation donne lieu : à une analyse de la conformité de la recette présentée par rapport à l'Ecole dont elle se réclame, à une appréciation de la réalisation sur le plan organoleptique. La devise de l'association : « Nous ne sommes pas propriétaires du goût des autres ». Pour être membre, il convient tout d'abord d'être parrainé par un membre actif. Le comité valide la candidature. Il convient surtout d'aimer manger du lièvre, d'être disponible à la période où se passent les dégustations (en général, de début octobre à mi-



Monsieur Groslier Président de l'Association et Conchita Del Burgo © 2007 Pascal Ferreira



Diplôme décerné au restaurant L'Orangerie © 2007 Pascal Ferreira



L'ancien président du Club Prosper Montagné Monsieur Bernard Chevereau © 2007 Pascal Ferreira



Mr Groslier en plein travail de dégustation © 2007 Pascal Ferreira



Arnaud Granjean (second de cuisine) et Conchita Del Burgo © 2007 Pascal Ferreira



Mr Bru, propriétaire des Domaines Bru



Chai du Château Puech Haut

janvier), d'apprécier la convivialité et la gastronomie en général, et d'être doté d'un solide sens de l'humour. Parmi les membres célèbres, on notera, Jean Amadou ou encore Carlos entre autres... Noblesse oblige, l'Association a séduit nombre de chefs célèbres : Sylvain Groslier (au Bath's - 2000- façon Ali-Bab), Michel Del Burgo (Press Club-2001- façon Ali-Bab), Alain Senderens (2001- façon Ali-Bab), Yannick Alleno (au Scribe - 2002 - façon Ali-Bab), Jean Bardet (2002 - façon Sénateur Couteaux), Michel Trama (2002 - façon Ali-Bab), Alain Dutournier (2002 - façon Ali-Bab), Jacques Le Divellec (2003 - façon Ali-Bab), J.F. Rouquette (2004 - façon Ali-Bab) ou encore Guy Martin (2004 - façon Ali-Bab) parmi les plus connus.

*façon Ali-Bab : Lièvre totalement désossé à cru, farci farce riche avec foie gras et truffes, cuit au vin en ballotine, sauce liée au sang.

**façon Sénateur Couteaux : Lièvre cuit entier au vin avec force ail et échalote, désossé après cuisson, sauce liée au sang, servi à la cuillère.

L'Association des Parents des Lièvres

Siège social :
1, villa Racine
91080 - Courcouronnes
www.parents-des-lievres.org

L'Orangerie Conchita et Michel Del Burgo

28, rue Saint-Louis
75004 Paris
Tél. : +33 (0)1 46 33 93 98

Château Puech Haut Domaines Bru

2250 Route de Teyran
34160 Saint Drezeroy
Tél. : +33 (0)4 99 62 27 27
www.chateau-puech-haut.com



Escoffier à la conquête de la Chine

par Patrick Flet



Royal Hong Kong Yacht Club © 2007 Service Presse magazine Références

Tous les jours de la semaine, Robert Fontana, toulousain d'origine, consacre plusieurs heures au développement de l'Association en Chine. Et il s'enthousiasme encore parce que la Chine a d'énormes perspectives d'avenir...

« On ne s'imagine pas à quel point Auguste Escoffier est connu ici », s'exclame enthousiaste Robert Fontana, chef exécutif du Royal Hong Kong Yacht Club, à Hong Kong et Président des Disciples d'Escoffier en Chine.

Parce qu'il a su former l'un de ses jeunes apprentis, Ju Ying Hui, au Bocuse d'Or en 2006, Robert Fontana a adhéré à l'auguste association, il y a un an. Et depuis, 30 membres de toutes les grandes régions de Chine ont déjà pris leur adhésion, un bureau administratif a été constitué, un siège social a été aménagé à Shangäi, avec pour président d'Honneur le Consul

de France. Les partenaires de l'Association (*Méto, Sopexba, Electrolux, Cluzel...*) suivent, et les projets ne manquent pas : création d'une école de cuisine à Shangäi avec le partenariat de Ferrandi, puis une autre à Hong Kong, lancement du 1er chapitre Escoffier début 2008 à Shangäi, sous la houlette présentée du disciple Pierre Gagnaire, lancement du concours du « Jeune Espoir », installation d'un Pavillon de Démonstrations Culinaires au prochain SIAL de Shangäi en mai 2008...

Tous les jours de la semaine, Robert Fontana, toulousain d'origine, consacre plusieurs

heures au développement de l'Association en Chine. Il faut dire qu'il ne manque ni d'atouts ni d'énergie. Rôdé aux grandes ouvertures (*La Coupole avec le groupe Flo à Paris, puis un restaurant gastronomique dans le mythique Peace Hotel (5*) et le banqueting du Convention Center à Shangäi*), Robert Fontana s'investit depuis juillet dernier au niveau des quatre restaurants du Royal Hong Kong Yacht Club. Son expérience de la Chine depuis 10 ans lui a apporté un riche et précieux carnet d'adresses qui l'incite à poursuivre sa carrière ici.

Le 1^{er} Président des Disciples d'Escoffier pour la Chine s'en-

thousiasme encore parce que la Chine a d'énormes perspectives d'avenir : « Il y a, ici, une facilité de communication avec des gens qui ont envie de travailler pour réussir. On parvient à se faire livrer tous les meilleurs produits de la planète plusieurs fois par semaine. La clientèle, très internationale, dispose d'un énorme pouvoir d'achat. Il n'y a pas de morosité ambiante ici ».





La dégustation à la Journée des Épicuriens au Vista Palace.

Journée épicurienne au Vista Palace

La Journée des Épicuriens a eu lieu, le 25 octobre dernier, à Roquebrune-Cap-Martin, à l'occasion du lancement de la nouvelle édition du guide L'Épicurien. L'endroit choisi pour accueillir cet événement était le Vista Palace, somptueux hôtel juché à flanc de falaise au-dessus de Monaco. Ce luxueux écrin fut ainsi le théâtre d'une journée placée sous le signe du raffinement,

dans tous les domaines : la gastronomie, l'œnologie et la haute couture. Le déjeuner et le dîner furent deux moments forts de la journée. *Christophe Gorgeret*, directeur du concept L'Épicurien (*Guide, Évènement, Boutique...*), avait sollicité *Charles Séméria*, chef du Vistaero (*restaurant du Vista Palace*), qui concocta deux superbes menus mariant originalité et savoir-faire.



Lionel Caudron, Sophie Blancane, Héroïse Aubert, Jean-Claude Aubert, Jean Abeille, Christophe Gorgeret, Claudine Gaunoux, Jean-Pierre Michel, Michel Bredet, Bruno Scavo, Stéphane Mayet, Jean Metzger.

13^e Trophée Gosset Celebris



Les lauréats du 13^e Trophée Gosset Celebris © Patrick Fiet.

La Bastide Saint Antoine à Grasse dans la catégorie « Grandes Tables » et Le Bar Américain de l'Hôtel de Paris à Monaco, dans la catégorie « Palaces » sont les lau-

réats du 13^e Trophée Gosset Celebris de la Meilleure Carte des Vins de Champagne. Un « Coup de Cœur » a été décerné au Faventia Four Seasons à Tourrette.

Château de Beauré, un grand vin à découvrir

Que de chemin parcouru depuis l'époque (1890) où le Baron Emile Double, arrière grand père du propriétaire actuel, plante les 1^{ères} vignes de Beauré. Ainsi depuis plusieurs générations, ce domaine (42 hectares de vignes) situé à St-Cannat, à quelques minutes d'Aix-en-Provence, a toujours produit des vins. Aujourd'hui, c'est Le Baron Double (*Christian Double*), son épouse Marie Jeanne et leurs enfants Maxime et Phanette, qui veillent aux destinées du Château de Beauré. En

respectant un cahier des charge en culture raisonnée, les millésimes vinifiés chaque année sont toujours de belles réussites. Entre cabernet Sauvignon, syrah, grenache pour les rouges; Cinsault, syrah et grenache pour les rosés et rolle, grenache blanc, sémillon et sauvignon pour les Blancs, chaque cuvée est le fruit d'un talentueux assemblage. Un grand vin à découvrir.

Château de Beauré
Tél. : +33 (0)4 42 57 33 59



Maxime, Marie Jeanne, Hubert Dolbeau - Directeur Général du Best Western Galice, Phanette et le Baron Double.

Un rêve de famille réalisé...70 ans après!

La famille de *Boüard de Laforest*, propriétaire du Château Angélus, 1^{er} Grand Cru Classé de Saint-Emilion, a fait l'acquisition de 50% des parts du Château Bellevue, Saint-Emilion Grand Cru Classé, voisin du domaine, et qui produit 20 à 25 000 bouteilles. En 1938 déjà, Maurice de Boüard de Laforest souhaitait faire cet achat. 70 ans après, ses enfants et petits-enfants réalisent son rêve.



A découvrir ...



Le Château Lagrezette, AOC Cahors, millésime 2004, est le 1er grand vin du domaine signé Alain-Dominique Perrin (89% Malbec, 10% Merlot, 1% Tannat). Ce vin puissant, équilibré et harmonieux, aux arômes de fruits rouges et noirs, a le potentiel d'un grand vin de garde.



Photo : Confrérie des Chevaliers du Tastevin a célébré son 1000^e chapitre 2007 © Patrick Flet.

En Bref...

L'Association des Sommeliers de Paris Ile de France, fondée en 1907, a fêté son 1^{er} siècle d'existence. Elle est présidée par Jean Luc Jamrozik qui s'est adjoint deux vice-présidents, Didier Bureau (directeur commercial de Duval Leroy) et Jacques Boudin (de L'Atelier des des Compères) et deux conseillers Georges Lepré (ancien du Ritz) et Philippe Faure-Brac.

Gisèle Marguin a été reconduite pour 3 ans à la Présidence de l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence avec la totalité de son bureau, lors de l'Assemblée Générale Annuelle qui s'est tenue au Domaine Saint Jean de Villescroze dans le Var. Ce fut également l'occasion de baptiser la nouvelle promotion des 10 nouveaux sommeliers du Lycée Bonneveine de Marseille, sous le parrainage de Jean-Pierre Rous, Maître Sommelier de l'UDSF et président de Slow Food Monaco Côte d'Azur.

Carrefour incontournable du 1^{er} vignoble mondial, Vinisud se déroulera les 18,19 et 20 février prochain à Montpellier, avec près de 1700 exposants de tout le pourtour méditerranéen. 35 000 visiteurs professionnels du monde entier y sont attendus.

Après avoir travaillé durant 10 ans dans les grandes caves lyonnaises, Damien Gateau s'est installé sommelier à son compte en ouvrant sa propre enseigne « Damien Gateau Vins & Spiritueux », et propose aux restaurateurs la création de leur carte des vins.

Chasse et pêche pour la préservation des domaines viticoles

En 1997, la propriété du Comte Bernard Chevron-Villette, le Domaine de Reillanne au Cannet des Maures dans le Var, était en difficulté. L'opportunité s'est présentée à Jean-Louis Audibert, cadre supérieur chargé de la communication régionale au Crédit Agricole, de remonter le domaine en créant la partie chasse. Promesse est donnée au Comte, mourant, de conserver le vignoble, ses jeunes fils faisant des études d'œnologie. Aujourd'hui, le domaine

compte 100 hectares de vignoble géré par les fils du Comte, et un immense espace de chasse de 1000 hectares composé de 3 rivières et de 2 étangs où alternent vignes, bruyères, pins parasols et chênes. A Reillanne, Jean Louis Audibert a voulu renouer avec les grandes traditions de la vénerie à l'image des grandes régions françaises de tradition de chasse, telles la Camargue, la Sologne, l'Alsace ou le Bordelais : gardes chasse, tirs raisonnés, amour de la natu-

re, respect de l'environnement, du gibier... et déjeuners de chasse, signés Jean Philippe Dubourg du Mûrier de Grimaud. En dehors des deux battues mensuelles aux sangliers, les chasseurs rencontrent perdrix, faisans, et bécasses. Les amateurs de pêche se régalaient à taquiner brochets et truites, tandis qu'à deux pas de là, sont vinifiées les fameuses « Réserve » dans les trois couleurs.

Confrérie des Chevaliers du Tastevin a célébré son 1000^e chapitre

Créée en 1933, parce que la Bourgogne traversait une crise économique grave de mévente de ses vins, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin a célébré son 1000^e chapitre au Château du Clos Vougeot dont elle est propriétaire. A raison de 16 chapitre par an, la vénérable institution continue à exceller dans son rôle d'ambassadeur de la Bourgogne. Présente en Chine, comme au Japon, Australie, Amérique, Sénégal, elle s'est structurée

autour de 12 commanderies et 63 sous-commanderies sur les 5 continents, et comprend 12000 membres au total dont 6000 en France qui s'ingénient à promouvoir les produits de la Bourgogne et ses grands crus en particulier. Louis-Marc Chevignard, grand connétable de la confrérie savoure le succès de leur mouvement : « Mille chapitres, c'est plus de 500.000 personnes venus du monde entier pour découvrir les richesses de la

Bourgogne et comprendre sa culture. C'est aussi un million d'œufs en meurette (plat emblématique de la région) qui ont été concoctés par les chefs qui se sont succédés à la Confrérie. C'est forcément un Chiffre d'Affaires colossal qui a été engendré en Bourgogne ».

laurent bounel

Credit photos - Droits réservés - 2007 © Jérôme Chapman



la recette





Crédit photos : Droits réservés - 2007 © Jérôme Chapman

Joël Garault, Fabrice Pilati (second) et Katia Helbert (chef de partie).

Dentis en aiguillettes

poudre d'agrumes et truffe blanche

Ingrédients pour 4 personnes

1 dentis méditerranée de 2 kg - 1 orange, 1 citron, 1 lime, 1 mandarine - 20 feuilles de pâte chinoise - 1 botte de blette fine côte - 1 échalote, 1 gousse d'ail - 100 gr de riz basmati cuit - 50 gr de parmesan râpé - 50 gr de crème de truffe - 12 feuilles de riquette - 15 gr de truffe blanche d'Alba - 10 cl bouillon de crustacés - 100 gr de beurre.

La recette de Joël Garault

Restaurant Le Vistamar - Hôtel Hermitage (Monte-Carlo)



Crédit photos : Droits réservés - 2007 © Jérôme Chapman

Déroulement de la recette :

Lever le Dentis en filet, faire 4 aiguillettes dans chaque filet et réserver. Peler tous les agrumes à l'aide d'un couteau économe, faire sécher au four 2h30 à 80° puis hacher bien fin. Avec le reste des agrumes, faire en suprêmes pour le décor et bien presser le jus restant puis faire réduire des deux tiers. Hacher finement l'échalote et l'ail, faire revenir à l'huile d'olive, ajouter les verts de blettes hachés, bien faire dégorger, ajouter le jus d'agrumes réduit, le riz, la crème de truffes et le parmesan de manière à obtenir une belle pâte homogène, faire 20 ravioles dans les carrés de pâte chinoise, refermer en découpant en arrondi à l'aide d'un emporte pièce. Couper très finement la truffe en

12 belles tranches et passer à l'huile d'olive. Cuire les aiguillettes de Dentis à la vapeur, 4 aiguillettes côté peau et 4 aiguillettes côté chair dont celles-ci seront masquées de la poudre d'agrumes, sur les autres poser les rouelles de truffe après cuisson. Bien faire bouillir le bouillon de crustacés, le monté au beurre puis émulsionner à la minute.

Dressage :

Poser de chaque côté des assiettes les suprêmes d'agrumes, puis 1 aiguillettes côté peau avec truffe, 5 ravioles cuites à l'eau salée, l'aiguillette côté chair avec la poudre d'agrumes, décorer de feuilles de riquette et finir avec l'émulsion de crustacés.



moments gourmands



LES PÊCHERIES DE L'OcéAN

Marée locale
et d'importation en gros

Marché Municipal
06500 Menton

Tél. 04 93 35 71 38

Fax : 04 93 35 28 78

contact@lpomenton.com
lpomenton.com

Agecotel

23^{ème} Salon Professionnel Méditerranéen
Cafés - Hôtels - Restaurants - Gastronomie - Collectivités

PALAIS DES EXPOSITIONS - NICE



Au
SERVICE
de la
SECURITE
et de la
SATISFACTION

3 au 6 février 2008 - 10h à 19h


nicexpo

Palais des Expositions - Esplanade Maréchal de Lattre de Tassigny
06359 NICE Cedex 4

Tél : 33 (0)4 92 00 20 80 - Fax : 33 (0)4 93 56 49 77
contact@nicexpo.org - www.nicexpo.org



Eyraud S.A a le vent en poupe sur le marché de la restauration.

Chez les Long, la boucherie est une affaire de famille. Didier Long, 32 ans, est «la cinquième génération d'effilée à exercer le métier de boucher.» Pourtant, l'entreprise qu'il dirige avec Henri, son père, se nomme Eyraud SA, du nom, du fondateur, Robert Eyraud, qui, en 1948, crée, sur l'abattoir de Toulon, une société de cheville pour le porc. À la fermeture dudit abattoir, dans les années quatre-vingt, Robert Eyraud s'associe avec Henri Long. Henri Long avait une formation de boucher et M. Eyraud était plutôt un chevillard. Ensemble, ils installent leurs locaux à la Seyne-sur-Mer (83). Après une réorientation de leur activité, il décide d'abandonner la cheville et la grosse découpe, de se tourner plutôt vers la boucherie industrielle. Ils entreprennent des travaux et passent leurs locaux aux normes CEP afin d'obtenir l'agrément sanitaire. Ce changement d'activité et de

structure, avec le piéçage de la viande sous vide et le développement de la saucisserie, s'avère être un succès (en réponse aux besoins de leur nouvelle clientèle: restaurateurs traditionnels et restauration collective). C'est donc en 1994, que Didier Long débute dans l'affaire. Robert Eyraud prend sa retraite en 1997 et les Long Père et Fils, reprennent l'entreprise. Après avoir subi la crise de l'EBS, cette petite entreprise s'est restructurée. Forte de 26 salariés, d'une moyenne d'âge de 32 ans, elle se développe aujourd'hui avec succès sur le marché de la restauration régionale...

Eyraud S.A.
Zone Industrielle
Camp Laurent
83500 La Seyne sur Mer
Tél : 04 98 00 36 36
Fax : 04 94 30 11 07



Christine et Alan von Eggers Rudd

Le Château de Palayson, niché au pied des Maures et attenant au village de Roquebrune sur Argens est implanté sur 17 hectares. Il produit uniquement des vins rouges de grande qualité primés unanimement lors de grands concours : Médaille D'Or, Vinalies Internationales 2005 pour la Grande Cuvée 2003, Médaille D'Argent, Concours Général Agricole 2005, pour la Cuvée Christine 2003, Médaille D'Argent, Concours Général Agricole 2005 pour la Grande Cuvée 2002. Sélection Hachette 2005. Un grand Domaine de Provence à Découvrir.

Château de Palayson

A.O.C Côtes de Provence

Contact : 04 98 11 80 40

chateaupalayson@aol.com



Générale Frigorifique Distribution

VOLAILLE - GIBIER - CHARCUTERIE - VIANDES
POISSONS - LÉGUMES SURGELÉS
FRUITS SURGELÉS - PLATS CUISINÉS

RN7 - 83490 Le Muy
Tél. 04 98 11 02 30
Tél. 04 98 11 02 33
Fax : 04 94 45 98 64



NEPTUNE MAREE
La SODIPRO
83550 Bormes Les Mimosas

Spécialiste Poissons Frais Toutes Provenances
crustacées et coquillages

Ouvert toute l'année
 tous les matins de mai à septembre

MAISON MERE
SUD COQUILLAGES MARÉE
 83600 Fréjus

Fernando Pensato

ACETO
 MULTIFAMIGLI
 DI MODENA

OLIO
 EXTRA VERGINE
 DI OLIVA

74 bd d'Italie - 98000 Monaco
 Tél. +377 97 77 34 34 - Fax : +377 92 16 76 21
 Email : fernando@pensato.com



Enzo Fassone au tour © 2007 - Droits réservés - A. Barattier.

Enzo Fassone, magicien de la pâte

Installé à Marseille au 68 boulevard Baille, Enzo Fassone régale depuis près de 25 ans sa clientèle. Artiste et magicien de la pâte, ce boulanger hors norme imagine à l'infini de nouveaux produits dans le culte de la tradition. En 1985, il devient le premier Banetier de France en mettant au service de *Banette* cette passion de la qualité. Pour transmettre l'amour du métier aux jeunes générations, il assure des cours de panification et recettes à l'Ecole de la Boulangerie de Paris. Au cours de déplacements internationaux, il présente la Boulangerie Française et assure des démonstrations de fabrications. Edouard Loubet (*Chef Etoilé Français*) s'entoure de ses conseils en boulangerie pour la rédaction de son livre « *Un Printemps en Luberon* » ; il l'accompagne aussi dans ses déplacements à Los Angeles et Philadelphie pour assurer des cours de boulangerie Française. En 2001, il entreprend une remise en ordre totale de l'outil de travail vieillissant. Durant 4 mois, une rénovation complète (*locaux et matériels*) est entreprise selon les normes et les exigences professionnelles. L'organisation générale entièrement repensée, a privilégié la cohérence fonctionnelle et gestuelle du personnel. Fort de ces avancées et de ces principes, en 2006, il fait l'acquisition d'un site qu'il destine exclusivement à la production pour servir de façon efficace hôtels, restaurants et traiteurs de Marseille et périphérie. En mai 2007, le Radisson Sas Hotel Marseille lui confie ses commandes dont des productions préparées à la demande :

pain aux algues, pain romarin, thym, huile d'olive, pain feuilleté aux céréales, pain pruneaux - raisins - noisettes, pain à la sardine, pain aux anchois. Au cours de l'année 2007, Enzo Fassone crée : L'Atelier des Petits Chefs. Cette Association a



pour but l'éveil de l'enfance (3 à 8 ans) autour des produits de boulangerie, pâtisserie et chocolaterie en organisant des journées spécifiques pour les enfants et leur maman dont ils sont indissociables : journées découverte et initiation à la boulangerie, journées des mamans autour du chocolat, journées anniversaire (*pâtisseries à thèmes pour les enfants*). Associations d'enfants et centres aérés sont les principaux acteurs de ces journées d'éveil. Cette belle initiative a pu être réalisée grâce au partenariat des sociétés *Patis France* et *Puratos* ainsi qu'au soutien de la Mairie du 5^e arrondissement de Marseille et de M. Bruno Gilles.



Enzo Fassone
Au Blé d'or
 68 Bd Baille
 13006 Marseille
 Tél. :+33 (0)4 91 78 22 54

« Pains-Petitfour » partout en France

Sur les bateaux-mouche à Paris, chez Marc Meneau à Vézelay ou encore chez Karine Veyrat, la fille de l'illustre chef, qui tient une pâtisserie à Annecy, on déguste toute la kyrielle appétissante des petits pains individuels et des pains gastronomiques conçus et fabriqués à Saint-André de la Roche dans les Alpes-Maritimes. Au service des bonnes tables, de la restauration gastronomique et de l'hôtellerie de prestige, la petite entreprise du Groupe Midipain a su se hisser non seulement chez les plus

grands chefs étoilés de France mais aussi, grâce à son partenaire commercial « Pole Sud » (glacier de profession basé à Lézignan-Corbières), mais également en Angleterre, en Belgique et en Espagne. Impossible de ne pas trouver croûte à son goût parmi les 69 références, d'autant que la jeune firme s'emploie à créer des sélections totalement personnalisées suivant les goûts des chefs.

Nathalie Durand :

Tél. : 04 93 54 73 77

Mobile : 06 76 49 40 02.



Le nec plus ultra chez Sturgeon

Pour faire face à la demande très diversifiée des grands chefs de cuisine comme des particuliers exigeants, la société girondine Sturgeon, 1^{er} producteur de caviar d'élevage de France, a redéfini son haut de gamme. Comme dans la haute couture, elle a aussi redessiné ses modèles de boîtes. Six versions de marque « Sturia » sont désormais disponibles, autant de richesses gustatives qui s'adaptent bien à la recherche de nouvelles saveurs en cuisine : La sélection « Grand Chef » : mise au point grâce aux exigences des grands chefs, elle propose un caviar de couleur claire (la couleur la plus claire du moment), avec un grain brillant et ferme, bien détaché. Cet élégant caviar exhale une note de noisette fraîche. La sélection « Prestige » : elle se distingue par la taille des œufs supérieure à 0,30mm. C'est un caviar qui se veut irréprochable. La sélection « Primeur » : il s'agit d'un caviar jeune, de quelques semaines. Il possède un goût de noisette particulièrement délicat. La sélection « Oscietra » : ce caviar provient d'une espèce différente de celle

élevée en France (l'Acipenser Baerii), le Persicus. C'est un caviar avec un grain très ferme souvent clair. Par ailleurs, les anciennes boîtes deviennent : Pour la qualité « classique » : avec étiquette noire, bandeau bleu clair. Pour la qualité « vintage » (caviar vendu plus cher que la qualité classique car il est soumis à une sélection bien définie) : avec étiquette noire, bandeau bleu marine. Cette nouvelle gamme a tout pour séduire les grands cuisiniers comme les gastronomes avertis.

Sturgeon

21 rue de la Gare
33450 Saint-Sulpice et Cameyrac
Tél. : +33 (0)5 56 30 27 94
www.caviaretprestige.com



Boucherie de tradition

Demi-Gros - Détail
Viandes - Charcuteries
Volailles

Gibiers - Traiteur
Alimentation Générale
Fromages

FLANDIN CANTINI

23, avenue des Martyrs de la Résistance
83980 Le Lavandou

Tél. +33(0)4 94 71 00 40 - Fax : +33(0)4 94 71 85 17



Les meilleurs fromages de France

proposés par
Hervé Mons

Meilleur Ouvrier de France

Tél. +33 (0)4 77 64 40 79

Fax. +33 (0)4 77 64 44 18

E-mail : mons@mons-fromagerie.fr

Ad Vinam Eternam 



Conseils & Expertise

dans la conception des cartes de vins restaurants & hôtels

101 RUE DU MOULIN
34160 SAINT GENIES DES MOURGUES
TÉL. 04 99 63 67 50 - FAX : 04 99 63 25 20
ave@advinameternam.com

Tous Talents Confondus

Du côté des fournisseurs...

- Métro en son jardin : le distributeur *Cash & Carry* a beau avoir quelques 8500 fournisseurs, il possède aussi 1 hectare dans le potager d'Alain Passard, au *Château du Gros Chenay*, à *Fillé-sur-Sartre*, près du Mans. Il y cultive toute une palette de légumes de terroir, sans engrais ni pesticides. Une façon de faire du bio et du haut de gamme (*en petites quantités*) avec beaucoup de classe.
- Le verre *Blind Test* de Mikasa Oenology a tout pour plaire à l'amateur ou passionné d'œnologie. Sa robe rouge-grenat opaque masque complètement le vin qu'il contient. Blanc, rouge ou rosé ?... La dégusta-

tion se fait à l'aveugle et promet une bonne ambiance dans les soirées d'hiver entre amis, ou au restaurant (10,50 euros TTC le verre).



La devise d'Ad Vinam Eternam : Faire des cartes de vins rentables



Depuis sa création en 1995, la société Ad Vinam Eternam, spécialisée dans la conception de carte de vin, n'a cessé de progresser sur un marché très spécialisé. Avec un chiffre d'affaire consolidé de plus 2,3 millions euros, elle a su, grâce par l'entremise de son dirigeant et créateur Rémi Charier, se positionner auprès d'importantes chaînes d'hôtels et groupes internationaux sans oublier d'autres PME, avec pour objectif : concevoir et faire vivre la carte des vins d'un restaurant... comme le confirme Rémi Charier : « Avec nos clients nous concevons la carte des vins afin de la faire vivre au cours de son exploitation. L'analyse de ses ventes et ses retours d'infor-

mations nous permettent à tout moment de corriger, d'innover et surtout de transformer l'investissement que représente une carte de vin "en rentabilité". » S'il s'agit essentiellement d'interlocuteurs français et belges, Ad Vinam Eternam opère aussi un peu partout en Europe, et de plus en plus dans le monde. Deux sites internet dont un réservé au professionnels sont d'ailleurs en cours de conception. L'ensemble des fournisseurs sont quasi-exclusivement des propriétaires-récoltants.

Ad Vinam Eternam
101 rue du Moulin
34160 Saint Genies des Mourgues
Tél. 04 99 63 67 50
Fax : 04 99 63 25 20
Email : ave@advinameternam.com



le Goût à l'état Pur



Sobragel

B.P. 633 - 17 eme rue lid - 06517 Carros
Tél. 04.92.08.23.00 - fax 04.93.29.01.12
E-mail : sobragel@sobragel.com

“Professionnal Concept” au top...

Dirigée par Frédéric Ferrero, la société **Professional Concept**, Spécialisée dans l'hygiène et l'entretien (*membre du Groupe Hedis*), joue la carte du « *service sur mesure* » pour sa clientèle du marché régional de l'hôtellerie-restauration. La devise de Professional Concept est depuis toujours la satisfaction totale du client en apportant au quotidien des solutions de maîtrise des coûts assorties de conseils et de garanties de résultat dans des environnements très particuliers tels que l'hygiène du linge, des cuisines, des sols et surfaces, accompagnée dans cette démarche par le savoir-faire de sociétés unanimement reconnues telles **JohnsonDiversey** ou encore **Kimberly-Clark**. Implantée à La Garde dans le 83 avec plus de 3000

références-produits sur 2300 m² de stockage, Professional Concept assure une distribution dans des délais très rapides sur l'ensemble de la région PACA avec une gamme complète de produits et matériels d'entretien couvrant le secteur de l'hôtellerie, de la restauration, de la santé, de l'industrie ainsi que des collectivités. Une entreprise performante vraiment au “top”.



Professional Concept
155, chemin des Plantades
83130 La Garde
Tél : 04 94 08 46 98
Fax : 04 94 75 34 72
Email : profconcept@aol.com



Good Sense Service de JohnsonDiversey : prenez le temps de respirer

Au-delà de la gastronomie, les professionnels de la Restauration sont également soucieux de la qualité de l'accueil réservé à leurs clients. L'environnement olfactif est un des éléments essentiels. JohnsonDiversey, spécialiste de la propreté et de l'hygiène au service des professionnels apporte une solution adaptée à cette préoccupation en créant une offre originale et unique : Good Sense Service. Good Sense Service, c'est tout d'abord une approche à deux niveaux : prévenir et traiter les nuisances olfactives. « Prévenir » en éliminant les bactéries causes de mauvaises odeurs et « traiter » en laissant sa place à une signature olfactive agréable. Ce système novateur se pré-

sente sous forme de gel placé dans un équipement invisible situé au niveau des climatisations ou conduits d'aération. C'est ensuite, au-delà du traitement olfactif, une offre globale de services qui fait l'originalité de la solution. Un audit est réalisé pour évaluer la solution la mieux adaptée au lieu. Puis, JohnsonDiversey se charge de la mise en place. La maintenance est assurée à 100% par nos équipes qui remplace les recharges. Ainsi, le restaurateur peut se consacrer à son métier : la qualité de sa cuisine, tout en garantissant un environnement accueillant et confortable à ses clients.

www.johnsondiversey.fr

Spécialiste

de la distribution de boissons

Filiale du groupe Scottish and Newcastle et réseau de commercialisation de boissons des Brasseries Kronenbourg,

ELIDIS BOISSONS SERVICES MARSEILLE,

vous propose des produits et des services adaptés aux marchés (C.H.R. et collectivités) et à vos besoins.

• Une **gamme de boissons** qui est une véritable aide à la revente et qui s'appuie sur des marques leaders:

BIERES: Kronenbourg, 1664, Grimbergen, Foster's.

BRSA (Boissons Rafraîchissantes sans alcool):

Coca, Orangina, Pago, Perrier, Evian etc.....

CAFES: Lavazza, Malongo et Illy

• Une **gamme de vins** sélectionnée et exclusive à **ELIDIS BOISSONS SERVICES**.

• Un **Centre de Contacts Clients** accessible **7 jours sur 7**, pour vous conseiller et vous faire bénéficier de promotions mensuelles (LES BONS PLANS).

• Une **équipe logistique** intégrée et soucieuse de répondre à vos besoins.

• Une **agence immobilière: Transaction Café Conseil** disponible pour vous accompagner dans vos démarches de ventes et de cessions de fonds de commerce.

• Une **équipe technique : Tech' Services** dédiée spécialement pour les sanitations et l'installation du matériel pression et café.

Une adresse:

41 Boulevard des Aciéries B.P 49 13361 Marseille

Tél.: 0821 21 1664 Fax: 04 91 79 73 39

E-mail: ccc@elidis-fr.com



C'est à lire

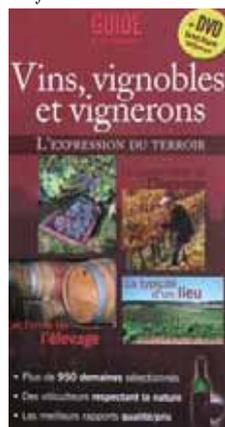


Hors Jeux de Philippe Boé et Denis Rouvre

Non, ce n'est pas un livre pour magazines sportifs. Le ballon, dans ce livre, est resté au vestiaire. Mais on y découvre que « l'ovalie » a ses fidèles supporters dans le landerneau des cuisines. Les grands cuisiniers de France n'ont pas voulu rester sur la touche, face à la médiatisation impressionnante dont a bénéficié la Coupe du Monde de rugby. Ainsi, cuisine et rugby se retrouvent en « mêlée ». Tous les jours, nombreux sont les chefs qui s'investissent dans le rugby, comme Michel Sarran (2 étoiles) qui dorlote les joueurs du Stade Toulousain, ou encore Guy Savoy (3 étoiles) qui suit de près le club de Bourgoin-Jallieu. Et nombreux aussi sont les rugbymen qui se sont tournés vers la restauration, comme Aurélien Rougerie (Il Ristorante à Clermont-Ferrand) ou Jean-Pierre Rives (L'Île à Issy-les-Moulineaux). D'entrée de jeu, 45 grands chefs et 45 internationaux de rugby font équipe pour une série de photos décalées, puis, en cours de partie, 60 recettes inédites, musclées dans tous les types de cuisine (de la plus traditionnelle à la plus sophisti-

quée). Et, en fin de partie, un carnet d'adresses complet donne les coordonnées de tous ceux qui figurent dans cet ouvrage riche et dense. Il est déjà en réimpression, vu le succès remporté par la 1ère édition. La coupe est pleine ! On a de quoi manger « rugby » tout au long de l'année. Editions de l'If – 336 pages – 44 euros.

Vins, vignobles et vigneron de Jean-Paul Barriolade

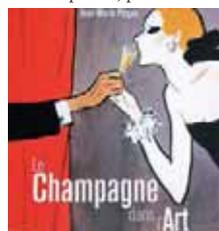


Dans la floraison des guides de vins parus au début de l'automne, cet ouvrage particulier, conçu par l'équipe de rédaction d'Ellébore, s'intéresse exclusivement aux petits propriétaires qui travaillent en culture biologique, voire bio-dynamique, soit quelques 700 vigneron sélectionnés parmi la myriade de domaines existants. Leurs cuvées sont atypiques, ou sans soufre, authentiques, expressives, du plus modeste vin de pays jusqu'aux grands crus. Pour chacun d'eux, une fiche descriptive très complète du domaine, avec les méthodes de vinification, la liste des vins, leurs prix, les

meilleurs rapports qualité-prix dans chaque appellation, la fiche de dégustation et même les restaurants ou cavistes où l'on peut les trouver. Voilà un livre pour amateurs exigeants des vins de qualité avec une vraie personnalité, des vins uniques. Guide Ellébore – 448 pages – 25 euros.

Le Champagne dans l'Art de Jean-Marie Pinçon

Œuvre d'art en soi, le champagne a toujours été, au fil des siècles, une source d'inspiration pour les peintres. L'auteur, Jean Marie Pinçon, épicurien bien connu dans le monde de la presse, aborde ici le breuvage par le biais de la peinture pour mettre en exergue la place du champagne dans la société. L'essai est plutôt réussi, car, grâce à certains tableaux d'artistes comme Manet, Picasso, Cézanne, Chagall ou de peintres moins connus, le champagne est de toutes les fêtes privées, et cela depuis 3 siècles. L'intérêt de l'ouvrage réside aussi dans la classification des toiles et gravures par thèmes, pour mieux montrer les différentes facettes de ce nectar pétillant : son rôle dans la séduction, dans la fête, dans l'ivresse, la polissonnerie aussi, à l'époque du frou-frou et des lupanars, plus sérieuse-



ment son rôle encore dans les célébrations et les grandes cérémonies, les réussites, les promotions, le mécénat, ...au total, plus de 60 œuvres présentées, décortiquées, analysées pour instruire notre connaissance et par là même, accroître le plaisir de nos futures dégustations. Edition Thalia – 176 pages – 39 euros.

Cuisinez chocolat par Thierry Barrot

La cuisine est en perpétuelle mutation. Thierry Barrot, ancien de Michel Roth, qui s'est installé restaurateur à Cogolin, apporte sa touche personnelle et audacieuse en invitant le chocolat dans sa cuisine. Plus de 100 recettes associent le chocolat aux légumes, poissons, viandes et herbes aromatiques, autant de notes sucrées-salées que salées-sucrées en entrée, plat ou dessert. Thierry Barrot est



convaincant dans cette façon d'ouvrir de nouveaux horizons aux amateurs comme aux restaurateurs confirmés à la recherche d'originalités gustatives, qu'il s'agisse de créations classiques ou canailles comme sa Terrine d'escalopes de foie gras de canard poêlées aux chocolat amer et vieux porto rouge, ou son Lièvre à la royale. Voilà un livre clair et festif

qui marie pédagogie et gourmandise, et qui semble connaître déjà un beau succès en librairies. Les Editions de l'If – 240 pages – 38 euros.



Le Guide Lebey par Claude Lebey

Conçu intelligemment, le nouveau Guide Lebey des restaurants de Paris, dans sa 21^e édition totalement « relookée », permet de découvrir 648 tables, visitées au moins une fois dans l'année précédent sa sortie. Du beau travail ! On y trouve entre coups de cœur et palmarès des meilleures tables, le palmarès des meilleures cartes de vins... Tout au superlatif... Meilleur guide oblige. Dans cette édition 2008, l'Arpège et le restaurant Pierre Gagnaire sont à l'honneur devant d'autres très bonnes tables. Cependant le guide Lebey ne se trompe pas. On y apprécie de nombreux détails qui comptent, comme la notation de la qualité du pain ou du café servi... entres autres. Un guide indispensable pour « déguster » Paris de table en table comme un fin connaisseur. Albin Michel – 472 pages 15 euros.



Entreprise partenaire, responsable et citoyenne du monde



JohnsonDiversey est la première société d'hygiène professionnelle à avoir signé la charte du Nettoyage Durable du syndicat AISE, signe de son engagement global en faveur du respect de l'environnement. Ses actions concernent aussi bien ses produits que ses méthodes de fabrication : toutes les usines européennes sont certifiées ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18001.

1950
Usines dotées d'un contrôle
d'émissions polluantes

1990
Lancement des systèmes
concentrés (réduction des
déchets d'emballage)

2000
Lancement du programme
SafeKitchen (sécurité et
environnement en cuisine)

2005
Signature de la charte du
Nettoyage Durable de
l'AISE

2007
Poursuite de notre
approche reposant sur le
cycle de vie du produit

www.lesannonceshotelieres.com

2007 les annonces hôtelières est une marque déposée

Le site internet pour trouver...
votre personnel cuisine et salle

**Faites paraître
vos annonces
en ligne gratuitement**

**Toutes les offres & demandes
d'emplois hôtellerie et restauration
en direct sur internet**

Consultez en ligne les demandes d'emplois et passez vos annonces de recrutement dans le secteur CHR France et étranger

Offres et demandes d'emploi du secteur hôtellerie-restauration

<http://www.lesannonceshotelieres.com>

information : annonces@lesannonceshotelieres.com