



Saison 2013 - magazine gratuit - 2013 season free magazine

GOUR METS DE FRANCE EDITION SAINT-TROPEZ

CUISINE DE PROVENCE

Itinéraires, produits, découvertes

AVEC LES CHEFS DE SAINT-TROPEZ

PROVENCE CUISINE

Itineraries, products, discoveries WITH THE CHEFS OF SAINT-TROPEZ

VIEUX NICE

Escapade gourmande

AROUND NICE

A stroll through Nice and useful addresses

ROSÉS DE PROVENCE

La sélection

ROSÉ WINES FROM PROVENCE

The selection

HUILE D'OLIVE

Choisir et déguster

OLIVE OIL

Select and sample









22

Huile d'olive : dégustez ses fruités !
Olive oil, the Mediterranean elixir



26

Desserts : les surprises des chefs
Pastries : surprise classics



40

David Milletau château de la Messardière
David Millet at the Château de la Messardière



Sommaire

SAVEURS

06

L'EDITO
des chefs

08

DE SAISON
Actus
Les livres du chef

10

PANIER DE SAISON

12

LE GOÛT DU TERROIR
Le safran de Sillans-la-Cascade
Le chèvre de Sainte-Maxime
Profession : maraîcher à Cogolin

22

L'HUILE D'OLIVE
Elixir de la Méditerranée

26

PÂTISSERIE
Classiques surprises

DOSSIER SPECIAL CUISINES DE PROVENCE ET DU PAYS NIÇOIS

34

ITINERAIRE
En pays niçois avec Thierry Thiercelin

40

QUESTIONS A
David Millet, au château de la Messardière

42

**RECETTES
INCONTOURNABLES**

Esprit de famille, signé Laurent Mouret

46

FOCUS

Fini le Spoon, vive le Rivea de Vincent Maillard

50

PORTRAIT

Dix choses à savoir sur Nicolas Sintès

54

REPORTAGE

La truffe du Haut Var avec Christian Farenasso

VINS

60

GRAND ANGLE

Le rosé de Provence

IDEES NEWS

68

BEAU ET BON

L'Italie à la Table du Polo

72

TENDANCES

Pique-nique chic chez Pompon !

MATERIEL

76

ARTS DE LA TABLE

Sélection shopping

PRATIQUE

80

CARNET D'ADRESSES



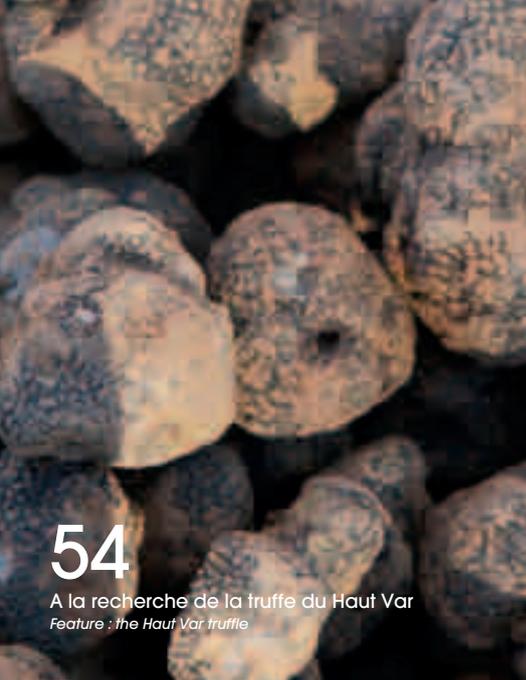
16

Le chèvre frais de saint-maxime
Goat's cheese from sainte-maxime



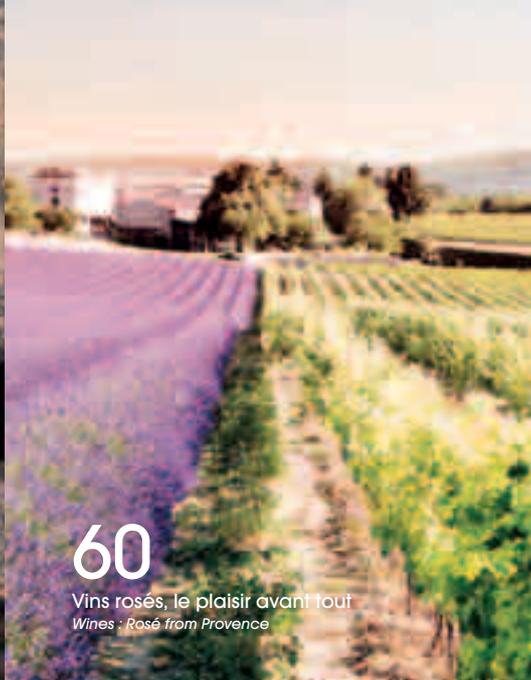
12

Le safran de sillans-la-cascade
Saffron from sillans-la-cascade



54

A la recherche de la truffe du Haut Var
Feature : the Haut Var truffle



60

Vins rosés, le plaisir avant tout
Wines : Rosé from Provence



68

A la Table du Polo : viva Italia !
Italy at the Polo Club table

Summary

FLAVOURS

06 CHEFS' EDITORIAL

08 IN SEASON
News
Chefs' books

10 SEASONAL BASKET

12 LOCAL FLAVOUR
Saffron from Sillans-la-Cascade
Goat's cheese from Sainte-Maxime
Profession: market gardener in Cogolin

22 TASTING SESSION
Olive oil, the Mediterranean elixir

26 PASTRIES
Surprise classics

SPECIAL REPORT CUISINE FROM PROVENCE AND THE NICE AREA

34 ITINERARY
Around Nice with Thierry Thiercelin

40 QUESTIONS FOR
David Millet at the Château de la Messardière

42 ESSENTIAL RECIPES
Family spirit by Laurent Mouret

46 FOCUS
Vincent Maillard: Spoon is dead, long live Rivea

50 PORTRAIT
Ten things you should know about Nicolas Sintes

54 FEATURE
The Haut Var truffle with Christian Farenasso

WINES

60 WIDE ANGLE
Rosé from Provence

NEWS IDEAS

68 BEAUTIFUL AND DELICIOUS
Italy at the Polo Club table

72 TRENDS
A chic picnic with Pompon!

EQUIPMENT

76 ABLEWAREE
Shopping selection

PRACTICAL INFO

80 ADDRESS BOOK

Gourmets de France est une publication gratuite, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France - édition Gironde
81 Bd Pierre 1^{er} 33110 Le Bouscat
0 556 424 433 - www.gourmetsdefrance.fr



Retrouvez nous sur
www.gourmetsdefrance.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseillers éditoriaux : Juliette Crémoux - Pauline Haussard
Responsable artistique : Pauline Haussard
Journaliste : Audrey Marret - 0 556 424 433
redaction@gourmetsdefrance.fr
Web éditorial et publiportages : Céline Cordeau - 0 556 424 432
webmaster@gourmetsdefrance.fr
Abonnement gratuit : abonnement@gourmetsdefrance.fr
Publicité Gironde Ouest : Brigitte Giraudeau 06 80 17 10 15
Publicité Gironde Est : Edouard Chapon 06 17 58 67 68
Maquette : Comevents
Impression : Campher Artes Graficas
Distribution : 3JDistribution

Crédits photos
Bruno Malègue, www.legduma.com. DR.

LA CUISINE PROVENÇALE, C'EST...

*PROVENÇAL
CUISINE IS ...*



CHRISTIAN FARENASSO

« Une cuisine généreuse, authentique et conviviale. Les produits de notre terroir ne peuvent être que sublimés avec cet élixir d'or qu'est l'huile d'olive. Sans elle, la cuisine provençale n'aurait pas les mêmes lettres de noblesse. C'est une cuisine du soleil, une cuisine de couleurs et de parfums de garrigue. »

«A generous, authentic, warm-hearted cuisine. Our local products can only be exalted by the golden elixir of olive oil. Without it, Provençal cuisine would not have the same reputation. It is a cuisine shaped by the sun and by the colours and aromas of the Mediterranean scrubland.»

LAURENT MOURET

La Verdoyante
La Verdoyante

« Une cuisine simple, haute en couleurs, généreuse, riche en saveurs et dont je garde les meilleurs souvenirs gustatifs. C'est une cuisine qui a fait le tour du monde et dont on s'inspire partout. Ce sont aussi et surtout mes racines et je suis très fier de les partager dans mon restaurant. »

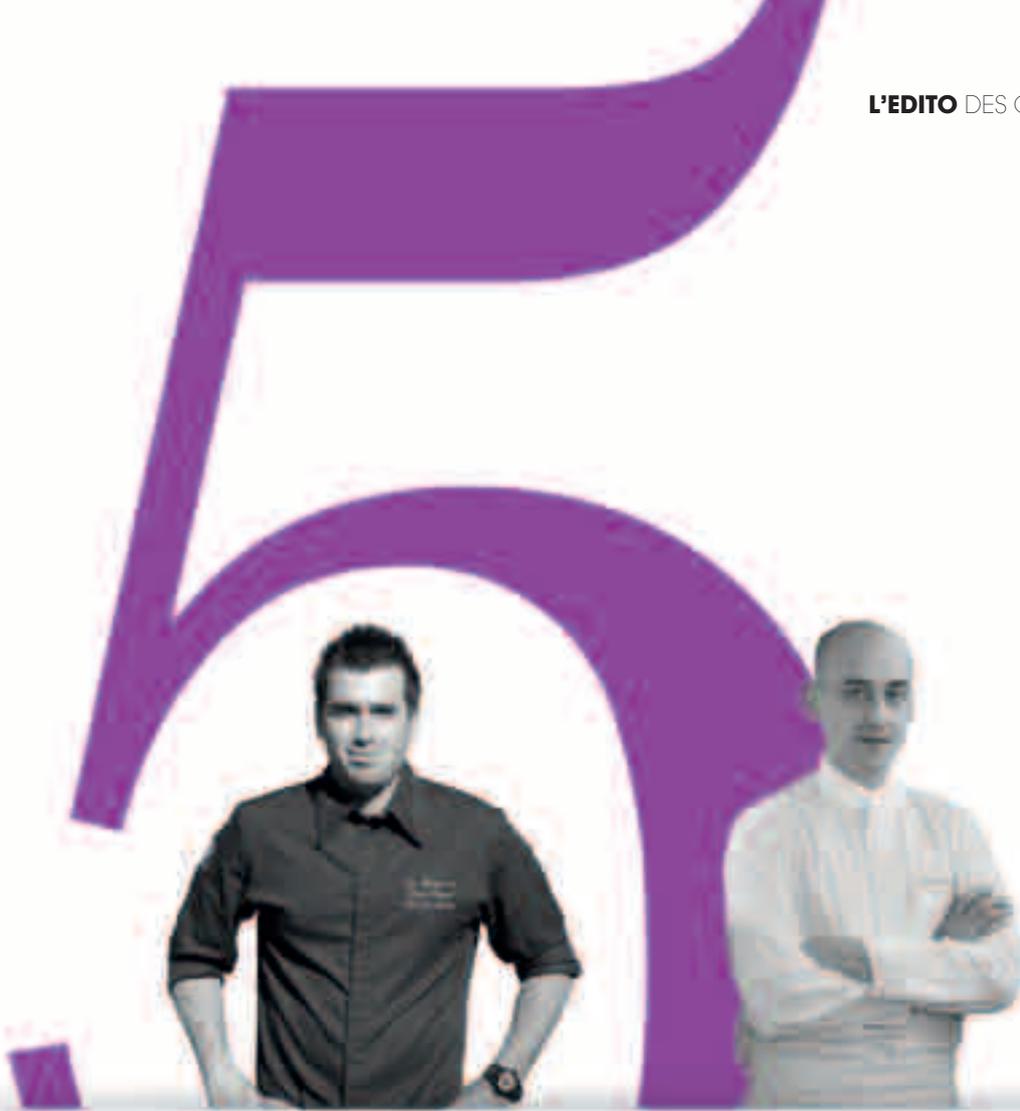
«Simple, colourful, generous cuisine, rich in flavour, which holds the best culinary memories for me. It is a cuisine that has travelled all round the world, bringing inspiration everywhere. Above all, it is my roots, and I am proud to share them in my restaurant.»

THIERRY THIERCELIN

La Villa Belrose
La Villa Belrose

« C'est mon mode de manger, de penser, de vivre ! Je suis né en Provence mais mon cœur penche pour la cuisine niçoise. Les deux sont à mes yeux indissociables et ne font qu'un. C'est vraiment moi ! »

«It is how I eat, think and live! I was born in Provence, but my heart leans towards the cuisine of Nice. The two are inseparably bound together for me, forming a whole. It's definitely me!»



NICOLAS SINTÈS

L'Olivier, à la Bastide de saint-Tropez
L'Olivier, at the Bastide de Saint-Tropez

« C'est avant tout un savoureux mélange entre les produits de la terre et de la mer. Une cuisine que l'on partage, simple et légère, gorgée de ce soleil qui me rappelle mes vacances d'été. »

«Most importantly, it is a tasty blend of the products of land and sea. Cuisine for sharing, simple and light, full of the sunshine that reminds me of my summer holidays.»

VINCENT MAILLARD

Le Rivea, au Byblos
Le Rivea, at the Byblos

« Une palette de couleurs, une multitude de parfums et surtout une immense richesse de goût. La nature provençale nous a donné un terroir et des produits extraordinaires. C'est un des plus beaux patrimoines culinaires qui s'offre à nous, cuisiniers. Nous ne devons être que les metteurs en scène de ces bons et beaux acteurs. »

«A palette of colours, a multitude of aromas and, above all, immense richness of flavour. Provence's natural environment gives us some extraordinary products. This is one of the richest culinary traditions available to us chefs. All we have to do is direct these wonderful, beautiful actors.»

TROIS ÉTOILES ★★ ★

À SAINT-TROPEZ

C'est le seul chef à avoir gagné les trois étoiles décernées cette année en France par le Guide Michelin. Arnaud Donckele, à la Vague d'Or, le restaurant de la Résidence de la Pinède à Saint-Tropez, rejoint le cercle très fermé des chefs triplement étoilés, aux côtés d'Alain Ducasse, de Paul Bocuse ou encore Michel Guérard. Le chef de 35 ans, justement passé chez Michel Guérard et Alain Ducasse, a fait l'unanimité chez les inspecteurs du célèbre guide rouge pour sa maîtrise des produits locaux. Il confirme ainsi la tendance de fond de l'édition du guide 2013, plus attentif à la mise en valeur des produits du terroir.

THREE STARS IN SAINT-TROPEZ

He is the only chef in France to have been awarded three stars this year by the Guide Michelin. Arnaud Donckele at the Vague d'Or, the restaurant of the Résidence de la Pinède in Saint-Tropez, joins the very exclusive circle of three-star chefs alongside Alain Ducasse, Paul Bocuse and Michel Guérard. The 35-year-old chef, who has in fact worked alongside Guérard and Ducasse, was unanimously hailed by the inspectors from the famous red guide for his mastery of local produce. This confirms the underlying trend in the 2013 edition of the guide, which pays greater attention to the use of local products.

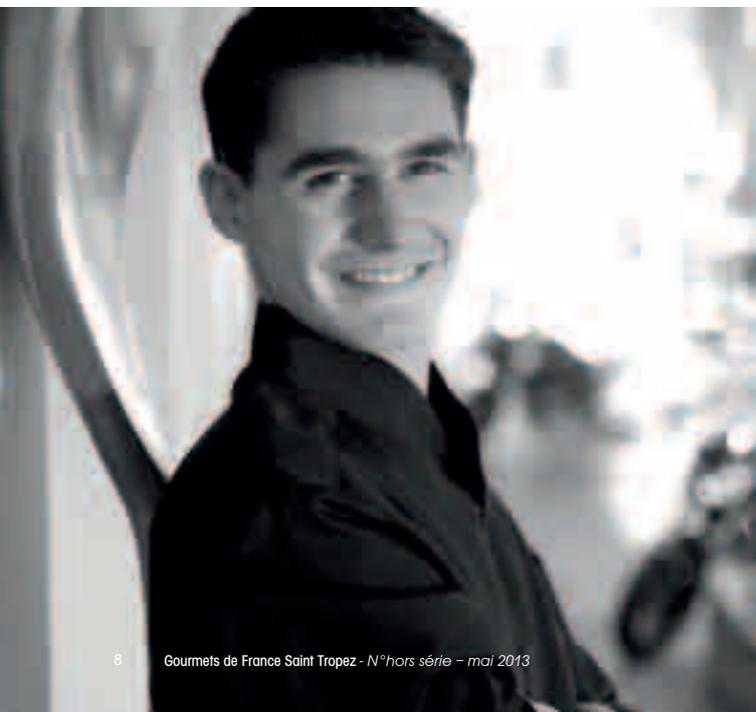


ACTUS

COUP DE CHAPEAU

NEWS

HATS OFF



CHAMPIONS DU MONDE !

En janvier dernier, la France a remporté la Coupe du Monde de la Pâtisserie organisée à Lyon dans le cadre du Sirha, le salon international de la restauration et de l'hôtellerie. L'équipe menée par Quentin Bailly, jeune chef chocolatier à Annecy, s'est imposée devant vingt-et-une autres équipes venues des cinq continents. En 2009, c'était Jérôme de Oliveira (photo) qui remportait le titre. L'occasion de fêter ça dans son salon de gourmandises baptisé Intuitions by J, et qui met toujours Cannes en émoi !

WORLD CHAMPIONS!

In January, France won the Coupe du Monde de la Pâtisserie (World Pastry Cup) in Lyon, organised as part of Sirha, the international hospitality and food service exhibition. The team led by Quentin Bailly, the young master chocolatier from Annecy, held its own against 21 other teams from all five continents. In 2009, the award was won by Jérôme de Oliveira (photo). A victory to be celebrated at his Intuitions by J tea-room, which has taken Cannes by storm!

BONNES FEUILLES

PAGES OF WISDOM

La sélection des chefs pour réviser vos classiques de Nice et de Provence

The chefs' selection for revising your classic dishes from Nice and Provence

« LA CUISINE NIÇOISE D'HÉLÈNE BARALE »

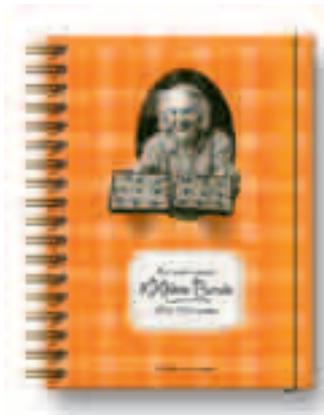
Un livre humble, sans photo, mais fidèle à l'esprit des recettes d'Hélène Barale, icône de la cuisine niçoise au grand cœur et au caractère bien trempé, disparue en 2006.

Ed. Giletta, 160 pages

THE NICE CUISINE OF HÉLÈNE BARALE

A humble book, with no illustrations, but faithful to the spirit of Hélène Barale's recipes. She was an icon of Nice cuisine, big-hearted and feisty, who died in 2006.

Published by Giletta, 160 pages



« LES RECETTES DE LA TABLE NIÇOISE »

Il vous faudra acheter d'occasion ce livre, pas encore réédité ; une référence pourtant écrite par l'ancien proviseur du lycée hôtelier de Nice, Raymond Armisen.

R. Armisen et A. Martin, éd. S.A.E.D, 130 pages

RECIPES FROM THE NICE TABLE

This is another book you will have to find second-hand, as it has not yet been reprinted, despite being a standard text by the former headmaster of the Nice hospitality school, Raymond Armisen.

R Armisen et A Martin, published by S.A.E.D, 130 pages

« LE GUIDE CULINAIRE D'AUGUSTE ESCOFFIER »

« Roi des cuisiniers et cuisinier des rois », Auguste Escoffier, né à Villeneuve-Loubet (où se visite son musée), signe en 1903 ce guide fondateur de la cuisine française moderne. Indispensable.

Ed. Flammarion, 960 pages

AUGUSTE ESCOFFIER'S GUIDE TO COOKERY

The «king of chefs and chef of kings», Auguste Escoffier, born in Villeneuve-Loubet, which now has a museum to him, signed this fundamental guide to modern French cookery. Indispensable.

Published by Flammarion, 960 pages



« LA CUISINIÈRE PROVENÇALE »

La « bible absolue » de la cuisine provençale, publiée la première fois en 1897. « On l'a toujours vendu, même pendant la guerre », confie Paul Tacussel, arrière-petit-fils du premier éditeur.

J-B. Rebolou, éd. Tacussel, 480 pages

THE PROVENÇAL COOK

The bible of Provençal cuisine, first published in 1897. «It's always kept selling, even during the war», confides Paul Tacussel, great-grandson of the first publisher.

J-B. Rebolou, published by Tacussel, 480 pages

« LE GRAND LIVRE DE LA CUISINE PROVENÇALE »

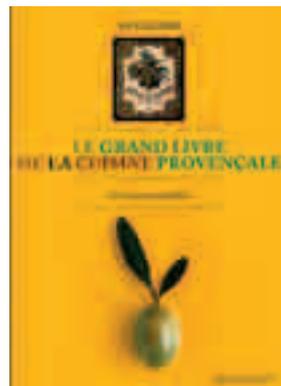
Gui Gedda, c'est le « pape de la cuisine provençale », auteur de nombreux ouvrages. Celui-ci, à chiner, reprend 365 recettes pour « faire chanter la cuisine ».

G. Gedda, éd. Marabout, 479 pages

THE BIG BOOK OF PROVENÇAL COOKERY

Gui Gedda is the «Pope of Provençal cooking» and the author of a number of books. If you can find this one second-hand, it contains 365 recipes to «make cuisine sing».

G Gedda, published by Marabout, 479 pages



« LA BONNE CUISINE DU COMTÉ DE NICE »

L'ancien maire de Nice est une personnalité plus que controversée ; mais son livre, à dénicher chez les bouquinistes, fait l'unanimité, avec près de deux cents recettes commentées.

Jacques Médecin, éd. Solar, 288 pages

GOOD CUISINE FROM THE COUNTY OF NICE

The former mayor of Nice is certainly a controversial figure, but his book, which can be found in second-hand shops, is universally popular and contains nearly two hundred commented recipes.

Jacques Médecin, published by Solar, 288 pages



PANIER DE SAISON DES CHEFS

*Poivron, aubergine, courgette
ou blette... Quoi d'autre à savourer
sur les marchés ?*

*Pepper, aubergine, courgette, chard ...
What else do the markets have to offer?*



1

1. Le rouget *Fins filets*

Délicieux grillé entier ou au four, le petit rouget rentre aussi dans la composition de la bouillabaisse, avec le chapon, le Saint-Pierre ou le loup.

1. Red mullet, *Fine fillets*
Delicious grilled or baked whole, red mullet features in the composition of bouillabaisse alongside capon, John Dory and sea bass.



2

2. Le pois chiche *Grain complet*

Sa farine sert de base à la socca niçoise, fine galette croustillante, à la cade de Toulon plus épaisse ou aux panisses de Marseille, frites dans l'huile d'olive.

2. Chickpea, *Whole grain*
Its flour is used as the basis for Nice's «socca», a thin, crusty pancake, the thicker «cade» from Toulon and the Marseille «panisse», fried in olive oil.

3. Le poulpe *Bras de mer*

Une spécialité de la Méditerranée, avec la seiche et le calamar (ou encornet). Préparé à la niçoise, il mijote doucement avec ail, huile d'olive et tomates.

3. Octopus, *The arms of the sea*
A Mediterranean speciality, along with cuttlefish and squid. In Nice it is simmered gently with garlic, olive oil and tomatoes.



3

*Fruit ou légume ?
Mais la tomate reste
dans la salade*

4. L'artichaut

Fond délicieux

Le « poivrade » et le « violet » aux feuilles piquantes sont les variétés stars des marchés du Midi. Jeunes et sans foin, ils se mangent entiers crus ou cuits.

4. Artichoke, Delicious heart

The star varieties at the markets in the south of France are the «poivrade» and the «violet», with its spiny leaves. Young and free of choke, they are eaten whole, raw or cooked.



4

7. Les fèves

A croquer

Les fèves, jeunes fèves tendres, révèlent leur saveur acidulée à la croquer au sel ou dans le pan-bagnat niçois. Dommage de les faire mijoter !

7. Baby broad beans, Crunch them raw

Tender baby broad beans reveal all their tangy flavour when eaten raw with salt or in Nice's «pan bagnat» sandwich. It would be a shame to cook them!



7

La question reste entière.
une fille de l'été, à déguster sans vinaigre
niçoise, la vraie !



6

5. La cébette

Doux et puissant

La cébette vient du diminutif de cèbe, le nom de l'oignon en provençal. Cet oignon blanc se savoure crus et juteux au printemps.

5. Spring onion, Sweet and powerful

The French word, «cébette», is a diminutive of the Provençal for onion, «cèbe». This white onion can be enjoyed raw and juicy in the spring.

6. L'ail

Haut en saveurs

Le condiment de base sans lequel il n'y aurait point de sauce aioli ! Blanc, rose ou violet, l'ail nouveau arrive doux et fruité sur les marchés de juin à septembre.

6. Garlic, Strong flavour

The basic ingredient without which there would be aioli! White, pink or purple, mild and fruity new garlic arrives at the markets from June to September.



5



LE SAFFRAN, L'OR DE SILLANS

*SAFFRON,
THE GOLD OF SILLANS*



Un ancien marin revenu à la terre cultive l'épice précieuse à Sillans-la-Cascade

A former sailor, returning to dry land, cultivates the precious spice in Sillans-la-Cascade

Sa culture n'est pas compliquée, avoue Yannick Dolmetta. Pas besoin de formation, « à partir du moment où l'on aime la terre ». Cela reste cependant « très physique ». Il faut être passionné pour faire de l'or avec le fameux *crocus sativus*, délicate fleur violette dont les pistils séchés font le safran. Aux

derniers jours de l'automne, tout doit aller vite. Sur la safranière d'un hectare de Yannick Dolmetta, installée à Sillans-la-Cascade, les 170 000 bulbes plantés sortiront par poussée, jusqu'à 40 000 fleurs par jour qu'il faudra ramasser à la main, émonder dans la foulée, puis sécher. Jeune retraité de la marine natio-

nale, Yannick Dolmetta s'est intéressé au safran après les oliviers, les truffes et les herbes aromatiques déjà cultivés sur « un bout de terrain défriché ». L'homme est étonnant : en Bretagne, il a monté avec deux associés une entreprise de recherche et développement dans la défense. Ici, la terre est son autre « challenge ». Une pas-





Yannick Dolmetta





• • •

sion qui lui fait récolter bon an mal an un gros kilo de safran. Yannick Dolmetta vend surtout sa production aux chefs (dont Vincent Maillard, au Rivea) et à des maîtres confituriers. Au prix du safran au poids (autour de 2000 euros le kilo), mieux vaut compter de quatre à neuf stigmates par personne dans les préparations. « Laissez infuser les stigmates, la veille si possible. Ils exhaleront leur parfum », conseille Yannick Dolmetta. Et utilisez l'eau d'infusion en cuisine, pour garder les brins dorés pour la décoration. ♦ A.M.

It's not hard to grow, Yannick Dolmetta admits. No need for special training, «as long as you love the land». However, it's certainly «very physical». You have to be passionately committed in order to extract gold from the famous crocus sativus, the delicate violet flower whose dried pistils give us saffron. In the last days of autumn, everything has to happen very fast. On Yannick Dolmetta's hectare of land in Sillans-la-Cascade, the 170,000 bulbs planted will flower in stages, up to 40,000 flowers a day, which have to be picked by hand, trimmed down and dried.

A young retired naval officer, Yannick Dolmetta took an interest in saffron after the olives, truffles and aromatic herbs he had already cultivated on «a cleared plot of land». He is an impressive figure: in Brittany, he and two partners started a defence research and development company. Here, the land is his other «challenge». A passion that leads him to harvest on average a kilo of saffron every year. Yannick Dolmetta sells his production mainly to chefs (including Vincent Maillard at the Rivea) and master jam makers. Given the price of saffron by weight (about 2,000 euros a kilo), count four to nine stigmata per person in your preparations. «Leave the stigmata to infuse, the day before if possible. They will breathe out all their aroma,» recommends Yannick Dolmetta. And use the infusion in your cooking, keeping the golden fronds for decoration. ♦ A.M.

www.foiegras-perigord.com



Exigez la qualité
et l'origine certifiées Périgord

Roast the Périgord
certified quality and origin



Roast the Périgord is a registered trademark of Foie Gras du Périgord. Tous droits réservés.



LE CHÈVRE FRAIS DE SAINTE-MAXIME

*THE FRESH GOAT'S CHEESE
OF SAINTE-MAXIME*



Arlette Chappe



Né dans les hauteurs du pays, ce fromage frais a fait le tour du monde !

Born in the uplands, this fresh cheese has travelled the world!

I faut oser aller au bout d'une longue piste défoncée, qui monte à 300 mètres d'altitude dans les hauteurs de Sainte-Maxime, sous le col de Gratteloup, pour découvrir la ferme de l'Eaube, d'Arlette et Alain Chappe. Le couple s'y est installé à la fin des années 70 et y a débroussaillé des pâtures pour un troupeau d'une cinquantaine de chèvres. Loin du monde et des foules de l'été : même l'électricité n'arrive toujours pas là-haut, la fromagerie tourne avec un groupe électrogène. « C'est une politique de vie », sourit Arlette Chappe, qui assure les traites quotidiennes et veille à la fabrication des fromages frais dans de grandes jattes en grès (« c'est autre chose que du plastique ! »).

Petits chapidous, cabrettes cendrées et gratteloups ont eu un prestigieux parrain, Robert Bedot, le grand maître-fromager de Provence-Côte d'Azur (maintenant retraité), qui les fit connaître dans les maisons étoilées et voyager à travers le monde.

« Nous sommes passés par des périodes difficiles », raconte Arlette Chappe, avant de bénéficier de cette notoriété. Encore maintenant demeure la volonté de rester sur une production artisanale, malgré la demande délicate à satisfaire, surtout l'été : « avec la chaleur, les chèvres ont moins de lait ». En dehors de quelques tables sélectionnées, Arlette et Alain Chappe vendent depuis 30 ans leurs fromages au marché couvert de Sainte-Maxime, chaque jeudi et dimanche. Quelle meilleure saison pour le savourer ? Le tout début de l'été, d'avril à juin, juste après les mises bas. Ou en automne quand le lait est plus gras. ♦ A.M.

It takes courage to follow the rutted track to its end, climbing 300 metres to the heights of Sainte-Maxime beneath the Gratteloup pass, to discover the Eaube farm run by Arlette and Alain Chappe. The couple settled here in the late 1970s, clearing pastures for a herd of about fifty

goats. Far from the world and its summer crowds: even electricity has not yet penetrated up here, and the dairy uses its own generator. «It's a life choice,» smiles Arlette Chappe, who milks the goats daily and watches over the production of the fresh cheese in large sandstone basins («Very different from plastic!»).

Their «petit chapidou», «cabrette cendrée» and «gratteloup» cheeses gained a prestigious champion in the shape of Robert Bedot, the master cheese-maker of Provence-Côte d'Azur (now retired), who introduced them to Michelin-starred restaurants and sent them on a journey round the world. But before they became well-known, «we had some hard times,» says Arlette Chappe. And they still want to remain a small-scale operation, despite the difficulty of meeting demand, especially, in summer: «When it's hot, the goats have less milk.» Apart from the few select restaurants, Arlette and Alain Chappe have sold their cheese for 30 years at the covered market in Sainte-Maxime every Thursday and Sunday. The best season to enjoy it? Very early summer, from April to June, just after the kids are born. Or in autumn, when the milk is creamier. ♦ A.M.



LA VILLE AUX CHAMPS

*THE TOWN SURROUNDED
BY FIELDS*

*Pas besoin d'aller loin pour remplir son panier
A Cogolin, fruits et légumes frais poussent en bord de ville*

*You don't have to go far to fill your basket.
In Cogolin, fresh fruit and vegetables grow at the edge of the town*

« C'est un vrai paysan, qui se fiche de la taille et de la couleur de ses légumes », dit de lui Thierry Thiercelin, le chef étoilé de la Villa Belrose. Et inutile d'aller le chercher dans les hauteurs isolées de la région. Jacky Fabre, à plus de 70 ans, cultive de-

puis 20 ans quelques hectares de terrain juste derrière un petit lotissement de Cogolin, à quelques pas de la route. Des légumes et fruits frais sans façon, tomates, melons, aubergines, courgettes, salades, vendus sur un stand monté à l'entrée de la

ville, le temps de la saison. « La terre est bonne ici, affirme le paysan, qui aurait pu être, comme son père, vigneron dans le Vaucluse. Mais il faut avoir la volonté de la travailler. Les légumes n'attendent pas. » Cueillies à point, les tomates cœur de bœuf





✦ UN JOUR À PEYRASSOL ST TROPEZ ✦

Le Domaine de Peyrassol au cœur de St - Tropez

UN JOUR À PEYRASSOL Saint-Tropez,
vous accueille pour vous proposer tous les produits issus
du vignoble :

*le vin, bien sûr, mais aussi l'huile d'olive, le vieux marc que
vous pouvez déguster sur place ou acheter à emporter.*
Une restauration de bar, tapas, antipasti, assiettes de
charcuterie, découvertes provençales.



« se mangent par gourmandise » et les fraises, cultivées en plein sol, évidemment, « se passent de sucre ». Le bouche-à-oreille a ainsi fait son chemin jusqu'au chef étoilé. Qui réfléchit de son côté aux problèmes d'approvisionnement. Comment en effet répondre à la demande en pleine affluence touristique quand seule la livraison, sur la route de Saint-Tropez, ressemble au parcours du combattant ? Résidant dans la région ou simplement de passage, le gourmet peut, lui, fuir les grandes surfaces et miser sur les marchés de proximité, ou le stand de Jacky Fabre, ouvert tout l'été. ♦ A.M.

« He's a real countryman, who couldn't care less about the size or colour of his vegetables, » says Thierry Thiercelin, the Michelin-starred chef at the Villa Belrose. And there's no point looking for him in the region's isolated uplands. Jacky Fabre, aged over 70, has been cultivating a few hectares just behind a small plot in Cogolin, a few steps from the road, for over 20 years. Fresh fruit and vegetables, tomatoes, melons, aubergines, courgettes and lettuce sold without fuss at a stall at the entrance to the town throughout the season. «The soil is good here,» declares the market gardener, who could have followed in his father's footsteps as a wine-grower in Vaucluse. «But you have to be willing to work. The vegetables won't wait.» Picked at their peak, the beef tomatoes «can be eaten just for the pleasure», while the strawberries, grown in the ground, naturally «need no sugar».

Word of mouth reached the Michelin-starred chef, who meanwhile was considering a supply problem. How could he meet the demand from the flows of tourists at their height when getting deliveries along the Saint-Tropez road is a real obstacle course? Gourmets living in the region or just passing through can escape the supermarkets in favour of the local markets, or Jacky Fabre's stall, open all summer. ♦ A.M.



Restaurant Un Jour à Peyrassol St Tropez

Ouvert tous les jours

17 avenue du Général Leclerc

83990 Saint-Tropez

+33 (0)4 94 97 02 55

www.unjourapeyrassol.com

Joseph Drouhin



L'ÉLÉGANCE NATURELLE DES GRANDS BOURGOGNES

Le Domaine Joseph Drouhin est un des plus importants de Bourgogne avec 78 hectares en Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et Chablis, pour plus des deux tiers en Premiers Crus et Grands Crus.

Fondée à Beaune en 1880, c'est aujourd'hui la quatrième génération qui met en œuvre la « Charte d'Excellence » de la famille Drouhin. L'exigence, la curiosité d'esprit, le sens des valeurs, la passion et l'audace se sont transmis en même temps que les connaissances et l'intuition de la qualité.

Recherchant avant tout la juste expression de chaque terroir, Joseph Drouhin fait le choix de l'approche biologique et biodynamique. Le credo : apporter « des réponses naturelles à des problèmes naturels ». Nous respectons nos sols en favorisant le labour à cheval, l'enherbement et le compost naturel. Nous recherchons l'épanouissement de nos vignes au travers de pratiques naturelles et nous favorisons un enracinement profond pour permettre à la vigne de capter aux mieux les messages des terroirs. Enfin nous vendangeons manuellement pour préserver l'intégrité du fruit.

Joseph Drouhin élabore ses vins avec exigence et rigueur. Les vins sont élevés selon leur origine : en cuves inox pour préserver le fruit en Chablis et Mâconnais, en fûts pour développer la complexité des crus de Côte d'Or. Le style de nos vins allie élégance et harmonie pour un plaisir infini. Jeunes, ils expriment des arômes fruités et gourmands ; au fil des années, les vins issus de grands terroirs acquièrent une somptueuse complexité. Compagnons de toutes les gastronomies, les vins Joseph Drouhin figurent en bonne place sur les meilleures tables des cinq continents. Curieux d'autres cultures, nous voulons partager avec vous notre passion. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous faire connaître et apprécier le meilleur de la Bourgogne.

The Domaine Joseph Drouhin is one of the largest in Burgundy with 78 hectares (195 acres) of vineyards in Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise and Chablis, for more than two-thirds of our vineyards classified as Premiers Crus and Grands Crus.

Founded in 1880, Today, the fourth generation of the Drouhin family that imposing the family "Charter of Excellence". Self-imposed discipline, a desire to learn, a deep sense of values, passion and daring are the qualities that have been handed down through the generations, together with the art of winemaking and an unflinching sense of quality.

Being able to express the exact character of each terroir is our foremost concern; therefore we have chosen the organic and biodynamic approach. Our credo is "to bring natural answers to natural problems". We respect the quality of our soils: plowing by horse, allowing the grass to grow between the vines and using natural compost. We let our vines thrive using natural methods only and we opted for densely planted vines and let them take root as deep as possible (as older vines do). The grapes will therefore be receptive to the faintest message emanating from each soil. Finally we pick the grapes in small perforated crates in order to protect and preserve the integrity of the fruit.

Joseph Drouhin produces its wines with attention and rigour. Our care takes into account the origin of each wine: stainless steel vats to enhance fruit and freshness in Chablis and Mâconnais, oak barrels to develop complexity and finesse in Côte d'Or. The style of our wines is an alliance of elegance and harmony, providing infinite pleasure. When young, the wines offer fruity and enticing aromas; with age, the wines from the greater appellations acquire a sumptuous complexity. Joseph Drouhin wines accompany every type of cuisine and are found on the best tables and in the finest cellars of all five continents. Deeply involved in other cultures, we want to share our passion with you and we are proud to bring to you, for your appreciation and enjoyment, the best of Burgundy.





L'HUILE

D'OLIVE,

ÉLIXIR DE LA MÉDITERRANÉE

*OLIVE OIL,
THE MEDITERRANEAN ELIXIR*



A lire : « Histoire de l'olivier », 224 p., éd. Quæ
Read more: « Histoire de l'olivier » (the history of the olive tree), 224 p., published by Quæ



Cette huile si réputée reste encore bien méconnue. Dégustation avec les chefs, au Moulin du Haut-Jasson

*This famous oil remains misunderstood.
Tasting session with the chefs at the Moulin du Haut-Jasson mill*

Encore un paradoxe français : la France importe plus de 80 % de sa consommation d'huile d'olive mais exporte ses propres huiles, jugées trop chères. Pourtant, cet élixir indissociable de la cuisine méditerranéenne mérite d'être mieux connu pour être apprécié à sa juste valeur. Avec Christian Pinatel, de l'AFIDOL, l'association française interprofessionnelle de l'olive, Gourmets de France a organisé pour les chefs Thierry Thiercelin, Christian Farenasso, Nicolas Sintes et Vincent Maillard une séance de dégustation au Moulin du Haut-Jasson. Olivier et Chantal Roux y élèvent leurs oliviers, à La Londe-

les-Maures, pour en tirer une huile d'olive de Provence au fruité vert ou noir. Si le fruité définit les arômes, une huile d'olive se caractérise aussi par son amertume et son ardeur (son « piquant »). Des sensations difficiles à apprécier seules à la dégustation, mais qui offrent un tout autre résultat en bouche, en harmonie dans un plat. ♦ A.M.

Another French paradox: France imports over 80% of its olive oil consumption while exporting its own oils, considered too expensive. And yet this elixir, a vital element of Mediterranean cuisine, deserves to be better known

for its true worth to be appreciated. With Christian Pinatel of AFIDOL, the French olive association, Gourmets de France organised a tasting session for chefs Thierry Thiercelin, Christian Farenasso, Nicolas Sintes and Vincent Maillard at the Moulin du Haut-Jasson. Olivier and Chantal Roux grow olives here, in La Londe-les-Maures, to make them into «fruité vert» (green fruit) or «fruité noir» (black fruit) olive oil from Provence. While the «fruité» defines the aromas, olive oil is also characterised by its bitterness and piquancy. Sensations it is difficult to appreciate separately when tasting, but which offer a quite different result on the palate when presented in harmony in a meal. ♦ A.M.



Choisir

Entre les mentions « vierge » et « vierge extra », mieux vaut choisir une huile « vierge extra » qui garantit une qualité sans défaut de goût. Quand à la fameuse « première pression à froid », la mention n'est plus utilisée : rares sont les moulins qui pressent encore ; les huiles d'olive sont obtenues par extraction, comme les jus de fruits.

Selecting

Between «virgin» and «extra virgin» oils, it is preferable to choose an extra virgin, which guarantees high quality with no flavour defects. As for the famous «first cold pressing», this description is no longer used, as very few mills still press their olives; oils are now obtained by extraction, like fruit juices.

Conserver

L'huile d'olive est un jus de fruit frais, qui s'altère au contact de l'air, de l'eau ou d'une chaleur excessive. Une fois ouverte, une bonne huile se consomme dans les deux mois, à moins d'être gardée sous vide, conditionnée en Bag-in-Box (BIB). Si vous présentez votre élixir dans un huilier, ne le rechargez jamais sans l'avoir vidé et nettoyé : le fond restant pourrait être rance.

Conserving

Olive oil is a fresh fruit juice, and as such it is affected by contact with air, water or excessive heat. Once opened, a good oil should be consumed within two months unless it is kept in a vacuum in Bag-in-Box (BIB) packaging. If you present your elixir in a cruet, never refill it without first emptying and cleaning it: the oil remaining in the bottom may be rancid.

Cuisiner

L'huile d'olive peut supporter la chaleur jusqu'à 210°C, mais la température finit par déformer son parfum. Si le fruité noir « tient mieux » la cuisson, évitez de chauffer les fruités verts ou mûrs, plus volatils, qui perdront leur fin goût herbacé.

Cooking

Olive oil can support temperatures up to 210°C, but high temperatures eventually distort the flavour. Although fruité noir oils handle cooking best, avoid heating fruité vert or mûr oils, which are more volatile and lose their fine herby taste.

Les trois fruités

Ce sont les trois grands types d'huiles d'olive, selon leurs arômes.

Le fruité vert. De l'ardence, du piquant, de la fraîcheur : les huiles au fruité vert sont dominées par les sensations végétales et herbacées, comme l'artichaut cru. L'arôme typique des huiles de Provence, faites notamment avec les olives de la variété Aglandau.

Verdict des chefs : « Un vrai tackle au foot qui se finit le nez dans l'herbe ! », pour Nicolas Sintès. A garder crue.

Le fruité mûr. Ces huiles sont généralement faites avec des olives récoltées plus tardivement, comme l'AOC de Nice, exclusivement faite avec la variété Cailletier. Elles vont sur des notes de fruits jaune ou rouge (prune, pomme mûre, fruits exotiques...), des arômes floraux, de tilleul ou d'amande fraîche. Mais un fruité mûr n'est pas obligatoirement plus doux.

Verdict des chefs : parfait avec les poissons.

Le fruité noir. Un fruité spécifiquement français, héritier d'une ancienne façon de faire où les olives « mûrées » passent par une étape de fermentation. Sans aucune amertume, ces huiles révèlent des notes de cacao, champignons ou fruits confits et ne sont produites que dans trois appellations : les AOP Provence, vallée des Baux-de-Provence et Aix-en-Provence.

Verdict des chefs : au plus proche du goût de l'olive noire. Idéal dans la salade niçoise ou pour finir les sauces.

The three degrees of «fruité»

These are the three major types of olive oil, classified according to aroma.

«Fruité vert» (green fruit). Pungency, piquancy, freshness: fruité vert oils are dominated by herbaceous plant flavours, including raw artichoke. The typical aroma of Provence oils, made for example from the Aglandau variety of olive.

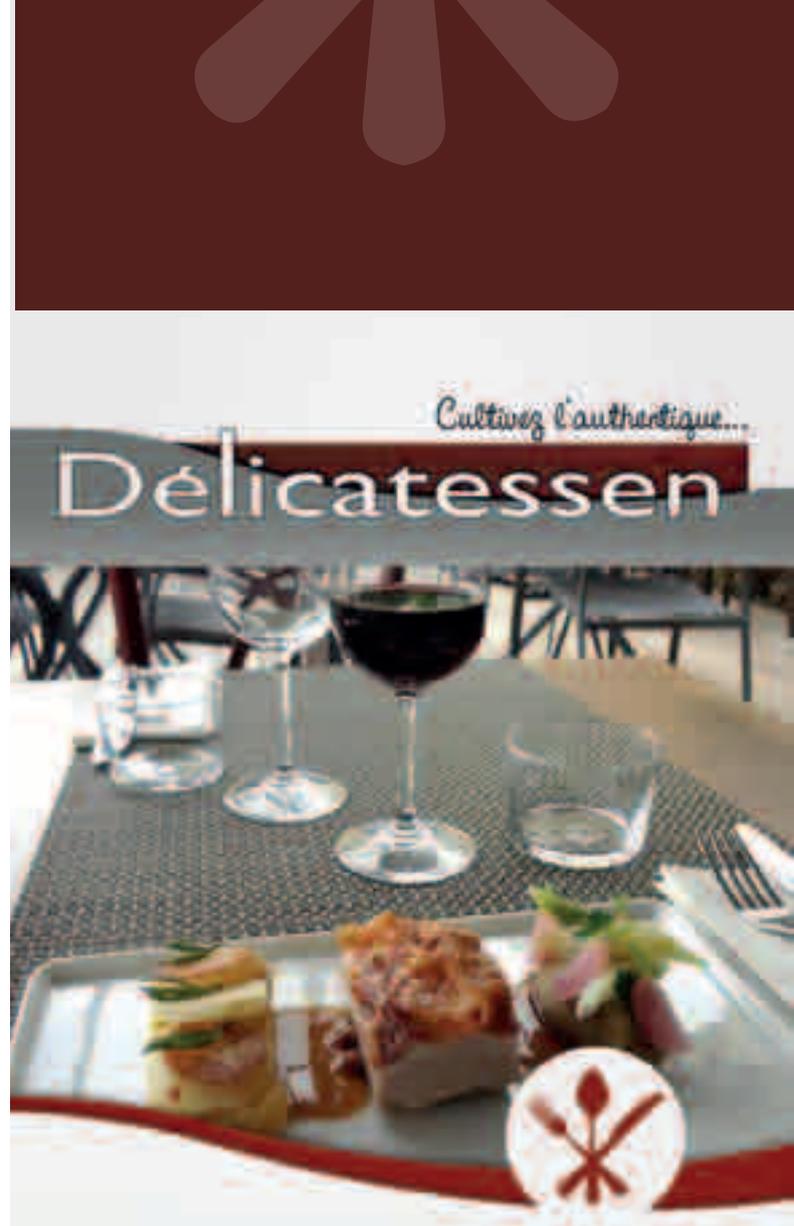
Chefs' verdict: «A real football tackle that ends up with your nose in the grass!» says Nicolas Sintès. Use cold.

«Fruité mûr» (ripe fruit). These oils are generally made with olives harvested later, such as the Nice AOC, which is made exclusively from the Cailletier variety. They tend towards yellow and red fruit notes (plum, ripe apple, exotic fruits), floral aromas, lime blossom and fresh almonds. But a fruité mûr is not necessarily sweeter.

Chefs' verdict: perfect with fish.

«Fruité noir» (black fruit). A specifically French style, the legacy of an ancient technique involving fermenting matured olives. With no bitterness, these oils have notes of cocoa, mushrooms and stewed fruits and are only produced in three appellations: the AOPs of Provence, the Baux-de-Provence valley and Aix-en-Provence.

Chefs' verdict: closest to the flavour of black olives. Ideal in Niçoise salad or for finishing sauces.



ESCAPADE GOURMANDE À CAVALAIRE

Promenade de la mer - 83240 Cavalaire-sur-Mer - Tél. 04 94 62 51 15





CLASSIQUES SURPRISES !

SURPRISE CLASSICS!

*Pêche, pignon, tomate ou huile d'olive :
au dessert, tous les coups sont permis !*

*Peach, pine nuts, tomato or olive oil :
anything goes when it comes to dessert !*

By **Nicolas Sintès**, de la Bastide de Saint-tropez
With the chef Nicolas Sintès of the Bastide de Saint-Tropez



SABLÉ AUX PÊCHES BLANCHES POCHÉES ET GLACE À LA VERVEINE

Les ingrédients : Pour 8 sablés

La pâte: **4 jaunes d'œuf • 160 g de sucre • 160 g de beurre pommade • 225 g de farine • 2 g de sel • 7 g de levure** •
Les pêches : **8 pêches blanches • 500 g d'eau • 250 g de sucre** • La glace : **4 jaunes d'œuf • 125 g de sucre • 500 g de lait • 1 branche de verveine fraîche (ou 1 sachet de tisane)**

1/ Préparez la pâte sablée : mélangez les jaunes et le sucre. Ajoutez le sel. **2/** Incorporez le beurre puis la farine sans trop mélanger. **3/** Laissez reposer la pâte au frais puis étalez-la et détaillez des ronds à l'aide d'un emporte-pièce. **4/** Faites cuire à 150°C pendant 10 à 15 minutes. **5/** Pour les pêches au sirop : faites bouillir l'eau avec le sucre et plongez-y les pêches épluchées. **6/** Laissez bouillir 2 minutes puis réservez au frais. **7/** Préparez la glace : chauffez le lait avec la verveine. Laissez infuser. **8/** Mélangez énergiquement les jaunes et le sucre. **9/** Versez le lait chaud sur le mélange et faites cuire comme une crème anglaise (à feu doux pour épaissir). **10/** Réservez au congélateur. **11/** Au moment de servir, coupez les pêches en tranches, placez sur les sablés et déposez dessus une quenelle de crème glacée.

POACHED WHITE PEACH BISCUITS AND VERBENA ICE CREAM

Ingredients : For 8 biscuits

Dough: **4 egg yolks • 160 g sugar • 160 g softened butter • 225 g flour • 2 g salt • 7 g yeast**
Peaches: **8 white peaches • 500 g water • 250 g sugar**
Ice cream: **4 egg yolks • 125 g sugar • 500 g milk • 1 branch fresh verbena (or 1 bag of verbena infusion)**

1/ Prepare the shortcrust pastry: mix the eggs and sugar. Add the salt. **2/** Gently incorporate the butter and then the flour. **3/** Leave the dough to rest in the fridge, then roll it out and cut it into discs using a biscuit cutter. **5/** Bake at 150°C for 10 to 15 minutes. **5/** For the peaches in syrup: bring the water and sugar to the boil and add the peeled peaches. **6/** Boil for 2 minutes, then cool. **7/** Prepare the ice cream: heat the milk with the verbena. Leave to infuse. **8/** Vigorously mix the egg yolks and sugar. **9/** Pour the warm milk into the mixture and heat gently to thicken like a custard. **10/** Freeze. **11/** To serve, slice the peaches, place the slices on the biscuits and serve topped with a scoop of ice cream.





CLASSIQUES

SURPRISES

By **Vincent Maillard**, le Rivea, au Byblos
With the chef Vincent Maillard, the Rivea, at the Byblos

MARMELADE DE TOMATE VANILLÉE, GLACE VANILLE-HUILE D'OLIVE ET BEIGNETS DE TOMATES VERTES

Les ingrédients : Pour personnes

• 1,5 kg de tomates rouges mûres • 150 g de sucre semoule • 1 gousse de vanille Bourbon • 1 blanc d'œuf • 1 pincée de sucre cristal • 12 feuilles de basilic • 1 fenouil • 4 tomates vertes bien fermes • 80 g de farine • 10 g de levure chimique • 10 g de fécule de maïs (Maïzena) • Sucre glace • Huile de friture • 250 ml de glace vanille • 10 cl d'huile d'olive mûre

1/ Commencez par la marmelade de tomate : retirez la peau des tomates, coupez-les en quatre et retirez les pépins. Taillez la chair en petits dés. **2/** Dans une cocotte, avec un filet d'huile d'olive, faites cuire les tomates à feu doux avec le sucre et la gousse de vanille fendue. **3/** Laissez mijoter jusqu'à la consistance d'une marmelade. Réservez au frais. **4/** Taillez le fenouil épluché en fins copeaux. **5/** Faites-les blanchir 30 secondes dans l'eau bouillante. Egouttez sur un papier. **6/** Cassez le blanc d'œuf avec une fourchette et trempez les copeaux de fenouil dedans. Egouttez et saupoudrez de sucre glace. **7/** Faites la même opération pour les feuilles de basilic sans les blanchir et mettez le tout à sécher au four à 90°C. **8/** Préparez la glace : travaillez à la spatule la glace à la vanille pour incorporer l'huile d'olive. Gardez au congélateur. **9/** Réalisez les beignets de tomates : taillez les tomates vertes en tranches épaisses de 1,5 cm. **10/** Préparez la pâte à tempura ; mélangez la farine, la Maïzena et la levure et ajoutez de l'eau très froide pour obtenir une pâte à frire. **11/** Trempez les tranches de tomates vertes dans la pâte à tempura et faites frire à 180°C. Saupoudrez de sucre glace. **12/** Dans une assiette de présentation, déposez un fond de marmelade de tomate. Ajoutez une quenelle de glace à l'huile d'olive. Décorez avec un filet d'huile d'olive, le basilic et le fenouil cristallisés, et servez avec les beignets de tomate.

TOMATO AND VANILLA MARMALADE, VANILLA AND OLIVE OIL ICE CREAM AND GREEN TOMATO FRITTERS

Ingredients : For 8 biscuits

1.5 kg ripe red tomatoes • 150 g caster sugar • 1 Bourbon vanilla pod • 1 egg white • 1 pinch of granulated sugar • 12 basil leaves • 1 fennel • 4 firm green tomatoes
80 g flour • 10 g baking powder • 10 g cornflour • Icing sugar • Oil for frying • 250 ml vanilla ice cream • 10 cl ripe olive oil

1/ Start with the tomato marmalade: skin the tomatoes, cut them in quarters and remove the pips. Cut the flesh into small cubes. **2/** Cook the tomatoes gently in a pan with a little olive oil, the sugar and the split vanilla pod. **3/** Simmer until it reaches the consistency of marmalade. Refrigerate. **4/** Peel the fennel and slice thinly. **5/** Blanch for 30 seconds in boiling water. Drain on kitchen towel. **6/** Break up the egg white with a fork and soak the fennel slices in it. Drain and sprinkle with icing sugar. **7/** Do the same with the basil leaves, but without blanching, and dry the fennel and basil in the oven at 90°C. **8/** Prepare the ice cream: work the olive oil into the vanilla ice cream using a spatula. Return to the freezer. **9/** Make the tomato fritters: cut the green tomatoes into slices 1.5 cm thick. **10/** Prepare the batter: mix the flour, cornflour and baking powder and stir in very cold water to obtain a batter. **11/** Dip the slices of green tomato in the batter and fry at 180°C. Sprinkle with icing sugar. **12/** Place the tomato marmalade in the bottom of a serving dish. Add a scoop of olive oil-flavoured ice cream. Decorate with a drizzle of olive oil and the crystallised basil and fennel, and serve with the tomato fritters.





By **Laurent Mouret**, de La Verdoyante
With the chef Laurent Mouret of La Verdoyante

TARTE AU PIGNON

Les ingrédients

Pâte sucrée : **250 g de farine • 150 g de beurre • 100 g de sucre • 1 œuf • 1 gousse de vanille**

Crème brûlée : **300 g de lait • 1 gousse de vanille • 150 g de sucre semoule • 750 g de crème fleurette • 150 g de jaunes d'œufs • Fleur d'oranger**

Pignons caramélisés : **500 g de pignon • 125 g de sucre • 225 g d'eau**

1/ Préparez la pâte : faites ramollir le beurre. **2/** Mélangez la farine, le sucre et les graines extraites de la gousse de vanille. **3/** Incorporez le beurre ramolli et le jaune d'œuf à l'aide d'une spatule en bois. Formez une boule de pâte.

4/ Étalez la pâte et placez-la dans un moule beurré et fariné. Piquez le fond avec une fourchette et enfournez 15 minutes à 180°C. **5/** Préparez la crème brûlée : faites chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille fendue. **6/** Battez le sucre et les jaunes d'œufs, ajoutez la fleur d'oranger. **7/** Versez le lait (sans la gousse de vanille) sur les jaunes et le sucre, mélangez et faites cuire à 100°C au four dans un récipient pendant 45 minutes. **8/** Faites chauffer les pignons au four. **9/** Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 115°C (pour avoir un sirop), versez les pignons chauds dans le sirop. **10/** Faites caraméliser et sablez : retirez du feu et mélangez longuement pour que le sucre se transforme en sable et enrobe les pignons.

11/ Disposez la crème brûlée dans le fond de tarte, parsemez généreusement de pignons caramélisés et saupoudrez de sucre glace.

PINE NUT TART

Ingredients:

Sweet pastry: **250 g flour • 150 g butter • 100 g sugar • 1 egg • 1 vanilla pod**

Crème brûlée: **300 g milk • 1 vanilla pod • 150 g caster sugar 750 g cream • 150 g egg yolks • Orange flower**

Caramelised pine nuts: **500 g pine nuts • 125 g sugar • 225 g water**

1/ Prepare the pastry: soften the butter. **2/** Mix the flour, the sugar and the seeds from the vanilla pod. **3/** Stir in the softened butter and the egg yolks using a wooden spatula. Form a ball of dough.

4/ Roll out the dough and place it in a buttered and floured tart dish. Pierce the bottom with a fork and bake for 15 minutes at 180°C. **5/** Prepare the crème brûlée: heat the milk and cream with the split vanilla pod. **6/** Beat the sugar and egg yolks and add the orange flower. **7/** Pour the milk (without the vanilla pod) into the egg yolks and sugar, mix and bake at 100°C for 45 minutes. **8/** Roast the pine nuts in the oven. **9/** In a pan, heat the sugar and water to 115°C to form a syrup, then add the hot pine nuts. **10/** Remove from the heat and keep stirring until the sugar has caramelised and recrystallised, coating the pine nuts. **11/** Pour the crème brûlée into the base of the tart, spread generously with caramelised pine nuts and sprinkle with icing sugar.



Tarte au Pignon

Château de Landiras

GRANDS VINS DE BORDEAUX

Cuvée Jeanne de Lestonnac



This wine is a tribute to Jeanne de Lestonnac, the 17th century owner of Chateau de Landiras. Later she became Sainte-Jeanne, guardian of the city of Bordeaux. In 1607, Jeanne de Lestonnac created the company of Mary-Our-Lady; the first organization in the world to give free education to young women.

The schools network still exists and the Company of Mary-Our-Lady finances solidarity activities in 27 countries. Part of the proceeds from this wine will be used to finance humanitarian projects around the world. The french designer Jean-Michel Wilmotte has contributed to the project by designing this cuvée.

www.chateaudelandiras.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
TOO MUCH ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK WITH MODERATION.

CUISINES DE PROVENCE ET DU PAYS NIÇOIS

*CUISINE
FROM PROVENCE
AND THE NICE AREA*



De Nice au Haut Var jusqu'au golfe de Saint-Tropez,
itinéraires et portraits d'une gastronomie
qui possède bien plus que la chaleur du soleil

*From nice to haut var to the gulf of saint-tropez,
itineraries and portraits of a food culture that offers warmth,
sunshine and much more besides*



Adresses en page carnet - *Addresses on the notebook page*

LA CUISINE NIÇOISE, DU SOLEIL ET DU COEUR

**THE CUISINE OF NICE,
SUNSHINE AND HEART**



Itinéraire gourmand, bonnes adresses
et coups de cœur de Thierry Thiercelin à Nice

*Gourmet itinerary, useful addresses
and favourite recommendations from Thierry Thiercelin in Nice*

C'est à Nice que Thierry Thiercelin a ouvert son premier restaurant. Maintenant à la Villa Belrose de Saint-Tropez (une étoile au Guide Michelin), le chef rappelle que Nice, avec Lyon, est la seule ville de France à pouvoir se vanter d'avoir une gastronomie traditionnelle à son nom. Il faudrait plus précisément parler de la cuisine du Comté de Nice, au territoire historiquement très pauvre, mais ouvert au monde via son port. Une cuisine bien plus modeste que la cuisine de Provence : des légumes du jardin pour la salade niçoise (traditionnellement sans vinaigre ni pommes de terre), et pas de faste en fin de repas,

contrairement à la tradition provençale des treize desserts de Noël. Des ingrédients basiques, mais quelle généreuse imagination dans leur préparation ! Sous la houlette de chefs créatifs comme David Faure (voir encadré), la cuisine niçoise vit et se réinvente. « En cela je suis niçois de cœur et d'esprit », revendique Thierry Thiercelin, qui nous entraîne sur les chemins gourmands de la tradition niçoise. ♦ A.M.

Thierry Thiercelin opened his first restaurant in Nice. Now working at the Villa Belrose in Saint-Tropez (one star in the Guide Michelin), the chef reminds us that Nice and Lyon are the only two French

cities that can boast a traditional gastronomy all their own. More accurately, we are talking about cuisine from the county of Nice, an area that was historically very poor but connected to the world via its port. Cooking here is more modest than Provençal cuisine as a whole: garden vegetables for Niçoise salad (traditionally served without vinegar or potatoes), and no treats at the end of the meal, unlike the Provençal tradition of the thirteen desserts of Christmas. Basic ingredients, but such generous imagination in their preparation! Under the leadership of creative chefs such as David Faure (see box), Nice's cuisine is thriving and undergoing a reinvention. «In that respect, I am a Niçois in heart and mind,» declares Thierry Thiercelin, who leads us along the gourmet routes of Nice's tradition. ♦ A.M.

Les incontournables du chef

The chef's recommendations

LES MARCHÉS. Place du Général de Gaulle, le **marché de la Libération** court sur toute l'avenue Malausséna. Thierry Thiercelin avait son ancien restaurant à deux pas de là. Ce marché-là est moins touristique que le **marché aux fleurs du cours Saleya (4)**, et ses stands touchent la **cité Docks Riviera**, où se trouvent fromagers, bouchers et charcutiers, et les fameuses tripes à la niçoise de la maison Carlicchi Zelindo, père et fille.

MARKETS. From the Place du Général de Gaulle, the **Marché de la Libération** runs all along the Avenue Malausséna. Thierry Thiercelin's former restaurant was a stone's throw away. This market is less touristy than the Cours Saleya flower market, and its stalls are close to the Docks Riviera covered market, which houses cheesemongers, butchers and delicatessens and the famous Nice tripe sold by Carlicchi Zelindo, father and daughter.



04



02



01 03



05

06

LES TABLES TRADITIONNELLES. Autant se fier au label Cuisine Nissarde (voir encadré), qui distingue les tables aux spécialités traditionnelles (comme L'Escalinada (3), rue Pairolière). Pour la socca, galette de pois chiche, **Chez Pipo (6)** fait l'unanimité. Et la fameuse Petite Maison de Nicole Rubi, qui attire tant les peuples ? Joker. Rue Raoul Bosio, la **Merenda**, est tellement plus authentique... Autre coup de cœur de Thierry Thiercelin : **l'Ane Rouge de Michel Devillers (5)**, sur le port de Nice, intransigeant sur la pêche du jour.

Traditional tables. One reliable indicator is the Cuisine Nissarde label (see box), which distinguishes tables serving traditional specialities (such as the Escalinada in Rue Pairolière). For socca, the local chickpea pancake, Chez Pipo is unanimously praised. And Nicole Rubi's famous Petite Maison, which attracts so many celebs? A wildcard. In Rue Raoul Bosio, the Merenda is so much more authentic ... Another of Thierry Thiercelin's favourites: Michel Devillers' Ane Rouge on the harbour, which only ever serves the day's catch.





09



10 11



12 13



LE VIEUX NICE. Le cœur gourmand de la ville bat dans ces ruelles pleines de vie. C'est ici l'ancien territoire du chef David Faure (maintenant étoilé à l'Aphrodite) enfant terrible du quartier. Les commerces familiaux y sont des institutions : **la confiserie Auer (7, 8)** pour les fruits confits ; **la cave Bianchi (12, 13)**, rue Raoul Bosio, où s'initier aux vins du Bellet, la petite appellation (55 hectares) de Nice ; **Oliviera**, rue du Collet, où Nadim Beyrouti cuisine et vend l'huile d'olive de l'année au litre ; **Lou Froumaï (9)**, de Laurent Viterbo, « un fondu » dénicheur de fromages fermiers ; **la Maison Barale (10, 11)** pour ses gnocchis et raviolis

frais... A Nice, les raviolis, c'est culturel. La porchetta aussi, ce cochon de lait farci d'origine piémontaise, que l'on trouve dans **les boucheries et charcuteries de la rue Pairolière**. Côte-à-côte, la charcuterie Ghibaudo-Pottier, la boucherie et la triperie de la Tour. Pêle-mêle : des boudins niçois, de la poche de veau farcie et les perrugines, petites saucisses de porc dodues. Bienvenue dans le ventre de Nice !

Old Nice. The gourmet heart of the city beats in these lively alleys. This is the former territory of chef David Faure, the district's enfant terrible, now starred at the Aphrodite. The family shops here are all institutions: the Auer luxury sweet shop for

candied fruits; the Bianchi wine cellar in Rue Raoul Bosio, the perfect place for an introduction to Bellet wines, the small Nice appellation (55 hectares); Oliviera, in Rue du Collet, where Nadim Beyrouti cooks and sells the year's olive oil by the litre; Lou Froumaï, run by Laurent Viterbo, inveterate rooster-out of farm cheeses; Maison Barale for its fresh gnocchi and ravioli ... Ravioli is part of the culture in Nice. As is porchetta, the stuffed suckling pig originating in Piedmont, which is found in the butchers' shops and delicatessens in Rue Pairolière. The Ghibaudo-Pottier delicatessen and the Boucherie de la Tour butcher's and tripe shop are next door to one another. Here you will find Nice sausage, stuffed veal breast and perrugine, fat little pork sausages. Welcome to the belly of Nice!



07 08

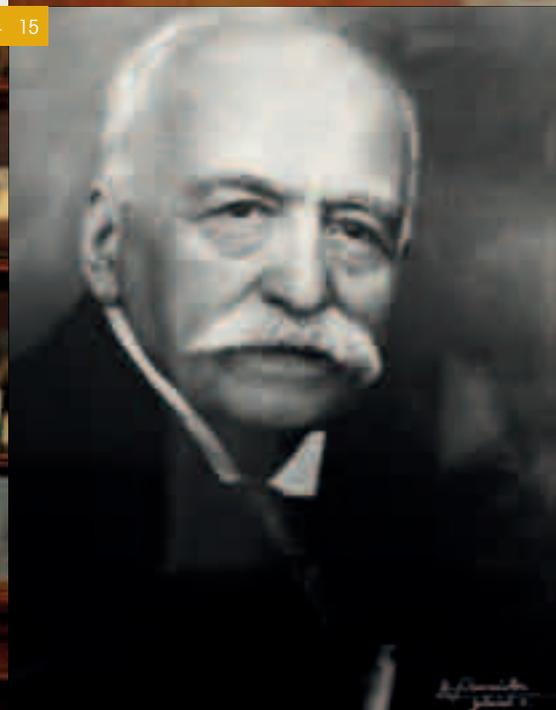


LE MUSÉE ESCOFFIER. Parce que c'est ici, aux portes de Nice, à Villeneuve-Loubet qu'est né le père de la cuisine française moderne, Auguste Escoffier (15). Il fut aussi celui, rappelle Julie Durand (14), conservatrice adjointe, qui donna ses lettres de noblesse au métier. Quelle était sa recette préférée ? « La soupe de légume de son épouse ». Une cuisine de cœur, comme la cuisine niçoise.

The Escoffier museum. Because it was here, on the fringes of Nice in Villeneuve-Loubet, that the father of modern French cooking, Auguste Escoffier, was born. As Julie Durand, assistant curator, says, it was also Escoffier who gave the profession its reputation. What was his favourite recipe? «His wife's vegetable soup.» Cooking from the heart, like all of Nice's cuisine.



14 15



Une tradition bien vivante

D'un côté, le cercle de la Capelina d'or, regroupant quelques deux cents membres, créé pour défendre la cuisine du Comté de Nice. Présidé par Renée Graglia, le cercle a formalisé un livret de recettes traditionnelles et a travaillé à l'instauration du label Cuisine Nissarde, décerné aux restaurants respectueux de ces recettes (le label a été repris par l'office de tourisme de Nice). De l'autre côté, David Faure, de l'Aphrodite, qui revoie les classiques façon cuisine moléculaire, et réinterprète la pissaladière ou la salade niçoise à l'azote liquide. Entre l'alerte septuagénnaire et le jeune chef (une étoile au Guide Michelin) : un vrai coup de foudre ! « La cuisine niçoise est loin d'être figée,

se réjouit Renée Graglia, nous ne sommes que les passeurs de cette tradition ». « Mais cette cuisine doit garder son sens, reprend David Faure. Tellement de plats ont déjà été galvaudés pour le commerce... On doit se baser sur une réflexion juste pour innover ».

A thriving tradition

On one side, the Capelina d'Or circle, with its two hundred members, founded to defend the county of Nice's cuisine. Chaired by Renée Graglia, the circle has formalised a book of traditional recipes and worked to set up the Cuisine Nissarde label, awarded to restaurants that respect these recipes (the label has since been taken over by the Nice

tourist office). On the other, David Faure of the Aphrodite, who revises the classics in a molecular gastronomy style and reinterprets pissaladière and Niçoise salad using liquid nitrogen. And yet there seems to be a real meeting of minds between the alert septuagenarian and the young Michelin-starred chef. «Nice's cuisine is far from being fixed,» rejoices Renée Graglia. «We are just the carriers of this tradition.» «But this cuisine must keep its meaning,» David Faure continues. «So many dishes have already been debased for commercial reasons ... We have to use sound thinking as the basis for innovation.»

HOTELS PRESTIGE PROVENCE

Calme et bien-être au cœur de la Provence

Hôtels Prestige Provence est composé d'établissements classés 4 et 5 étoiles qui allient charme, gastronomie et bien-être. Situés dans les plus beaux villages de Provence, nos hôtels vous permettront de partir à la découverte des Alpilles, du Luberon et de la magnifique région d'Avignon.

Calm and well-being in the heart of Provence

Hotels Prestige Provence is a group composed of four and five star hotels that ally charms, gastronomy and well-being. Situated in the most beautiful villages of Provence, our hotels will allow you to discover the Alpilles, the Luberon and the magnificent region of Avignon.



www.hotelsprestige-provence.com



Saint Rémy de Provence
Tél. +33 (0)4 90 92 04 40
www.vallondevalrugues.com



Avignon - Le Pontet
Tél. +33 (0)4 90 31 04 18
www.aubergedecassagne.com



Gordes - Le Luberon
Tél. +33 (0)4 90 72 00 51
www.hotellesbories.com



Saint Rémy de Provence
Tél. +33 (0)4 90 92 51 50
www.hoteldelimage.com

AU CHÂTEAU DE SAINT-TROPEZ

AT THE CHÂTEAU OF SAINT-TROPEZ

Trois questions à David Millet,
nouveau chef du château de la Messardière

*Three questions for David Millet,
the new chef at the Château de la Messardière*

Après douze saisons passées à Courchevel, au restaurant les Airelles, David Millet devient chef du château de la Messardière, à Saint-Tropez.

Vous reprenez les cuisines de la Messardière pour cette saison 2013. Est-ce un challenge difficile ?

« Oui et non. C'est ma deuxième saison au château de la Messardière. J'y ai déjà fait une première saison en tant que second. La brigade avec qui je travaille au restaurant des Airelles, à Courchevel, me suit à Saint-Tropez, notamment mon second, formé au Louis XV (le restaurant triplement étoilé d'Alain Ducasse, à Monaco, NDLR). C'est une grande force d'avoir mon équipe à mes côtés, pour assurer une certaine continuité. »

Quelle va être l'orientation de la nouvelle carte ?

« Une gastronomie méditerranéenne, bien sûr, qui veut mettre en valeur les produits locaux, issus du terroir : pêche du jour, légumes frais du pays, huile d'olive... Comme ces petits filets de rouget en marinade instantanée, avec écrasée de courgette à l'huile d'olive vierge des Baux-de-Provence ; ou encore le loup de Méditerranée à la peau croustillante, servi avec

une mijotée de gnocchis aux olives noires du golfe, févettes et tomates cerises de pays. Le château de la Messardière propose plusieurs cartes selon les services, qui vont du bar à la gastronomie traditionnelle que l'on peut attendre d'un palace, et il nous a fallu travailler sur toutes ces cartes. »

Avez-vous un objectif précis ?

« On ne se focalise pas sur les étoiles du Guide Michelin. Nous donnons d'abord et en toutes circonstances notre maximum. Si l'étoile vient, ce sera de façon naturelle, si je puis dire. Sinon, côté jardin, le château de la Messardière produit déjà son propre miel. Nous allons aussi poursuivre la fabrication d'huile d'olive, et nous avons d'autres projets comme réaliser sur place un jardin d'herbes aromatiques ».

After twelve seasons in Courchevel, at the Airelles restaurant, David Millet is the new chef at the Château de la Messardière in Saint-Tropez.

You are taking over the kitchens at the Messardière for the 2013 season. Is it a difficult challenge?

« Yes and no. This is my second season at the Château de la Messardière. I have already spent a season there as second chef. The brigade I have been working





Château de la Messardière



with at the Airelles in Courchevel is coming with me to Saint-Tropez, including my second, who trained at the Louis XV (Alain Ducasse's triple-starred restaurant in Monaco – Ed.). Having my team beside me will be a great strength and ensure a certain continuity.»

What will the new menu look like?

«Mediterranean gastronomy, of course, which aims to make the most of local products: the day's fish, fresh local vegetables, olive oil etc. Like little fillets of red mullet in an instant marinade, with crushed courgettes in Baux-de-Provence virgin olive oil; or crusty Mediterranean sea bass with gnocchi simmered with local black olives, baby broad beans and cherry tomatoes. The Château de la Messardière has several menus for different services, from bar snacks to the traditional gastronomy you would expect from a palace, and we have had to work on all these menus.»

Do you have a clear objective?

«We are not focusing on Michelin stars. Our main aim is to give our best under all circumstances. If a star comes, it will do so naturally, if I may say so. Otherwise, in terms of the garden, the Château de la Messardière already produces its own honey. We will also continue making olive oil, and we have a few other projects, such as creating a herb garden.»





ESPRIT DE FAMILLE

FAMILY SPIRIT



Son auberge provençale est une maison de traditions.
Deux recettes de famille du chef Laurent Mouret

His Provence inn is a house of tradition.

Three family recipes from chef Laurent Mouret

« Ma famille est ici depuis quatre ou cinq siècles ». Laurent Mouret ne compte plus. On peut finalement dire sans mentir qu'il est d'ici depuis toujours, sur cette terre nichée entre les vignobles de Gassin. C'est en 1979 que ses parents décident de faire de leur domaine agricole une auberge provençale, La Verdoyante, dans cet esprit familial qui promet sincérité au service comme en cuisine. « La cuisine qui me plaît est celle que je connais, celle que faisait ma grand-mère. C'est une cuisine avec laquelle j'ai grandi. » Certes, les recettes ont évolué : plus modernes, allégées, avec quelques « sorties » exotiques (comme les gambas sauvages aux herbes thaïes). Mais toujours sans sophistications inutiles. La

daube de joue de bœuf se fait à la provençale, « comme le faisait mon père ». Et si jamais le Guide Michelin le lui accordait, Laurent Mouret avoue qu'il refuserait une première étoile. Lui et sa compagne Bérénice ont d'abord commencé dans des maisons étoilées, « mais ce n'est pas notre esprit, et là-dessus on ne veut pas tricher ». « Nous ne sommes pas là pour quatre ou cinq ans. Mais tout notre vie ». ♦ A.M.

« My family has been here for four or five centuries. » Laurent Mouret has lost count. Ultimately, we can truthfully say he has always been here on this plot of land nestling between the vineyards of Gassin. In 1979, his parents decided to make their farm into a Provençal inn, La Verdoyante, with the family spirit that

promises sincere service and cuisine. « The cooking I love is the cooking I know – my grandmother's cooking. That's what I grew up with. » The recipes have certainly evolved, becoming more modern, lighter, with a few exotic excursions (such as wild king prawns with Thai herbs). But they always steer clear of pointless sophistication. The stewed cheek of beef is cooked Provence-style, « the way my father made it ». And if the Guide Michelin were ever to award him a star, Laurent Mouret admits he would refuse it. He and his partner Bérénice began their careers in Michelin-starred kitchens, « but that's not our mindset, and we want to be honest about it. We're not here for four or five years. We're here for our whole lives. » ♦ A.M.



CHAPON FARCI À LA PROVENÇALE

Les ingrédients : Pour 2 personnes

1 chapon de 900 g • 1 kg de moules • 200 g de seiches • 150 g de gambas • 50 g de jambon blanc • 60 g de riz • 30 g d'ail • 1 jaune d'œuf • 1 botte d'estragon • Huile d'olive • Cognac • Beurre • Thym

Pour la sauce : **6 tomates grappe bien mûres • 1 citron • 1 verre de vinaigre de vin • 2 oignons • 1 tête d'ail • Huile d'olive • Thym, laurier, estragon • Concentré de tomate**

1/ La veille (jusqu'à l'étape 6) : nettoyez les seiches, coupez-les en morceaux et mettez-les dans un sautoir avec de l'huile d'olive. Salez, poivrez, laissez cuire à couvert pendant 1 heure à feu doux. **2/** Laissez refroidir et coupez en brunoise (petits dés). **3/** Faites cuire les moules et décortiquez-les. Faites cuire le riz. **4/** Préparez la sauce : émincez les oignons, hachez l'ail, coupez les tomates grossièrement. **5/** Dans une sauteuse, faites blondir les oignons à l'huile d'olive. Ajoutez le concentré de tomate et laissez bien revenir. Ajoutez l'ail, et déglacez au vinaigre. **6/** Ajoutez les tomates, le thym et le laurier. Salez, poivrez. Mouillez avec un peu d'eau et laissez mijoter 1 heure. Réservez au frais. **7/** Le jour même : écaillez le chapon et videz-les par les ouïes sans ouvrir le ventre. Récupérez le foie et hachez-le. **8/** Hachez l'ail, le jambon, les moules et les gambas décortiquées. **9/** Mélangez tous les ingrédients (y compris le riz et l'œuf), salez, poivrez et farcissez le chapon par les ouïes. **10/** Placez un morceau de papier aluminium au niveau des ouïes pour ne pas que la farce sorte. **11/** Mettez le chapon dans un plat, versez la sauce sur le poisson, disposez dessus des tranches de citron. Arrosez d'huile d'olive et enfournez à 180°C pendant environ 20 minutes. **12/** Une fois cuit, déposez le chapon sur un plat de dressage. **13/** Récupérez la sauce, montez-la avec du beurre et ajoutez l'estragon haché. Servez aussitôt.

STUFFED RED SCORPION FISH PROVENÇAL STYLE

Ingredients: For 2 people

1 scorpion fish weighing 900 g • 1 kg mussels • 200 g cuttlefish • 150 g king prawns • 50 g cooked ham • 60 g rice • 30 g garlic • 1 egg yolk • 1 bunch of tarragon • Olive oil • Cognac • Butter • Thyme

Sauce: 6 ripe cherry tomatoes • 1 lemon • 1 glass of wine vinegar • 2 onions • 1 head of garlic • Olive oil • Thyme, bay leaves, tarragon • Tomato concentrate

1/ The day before (up to step 6): clean the cuttlefish, cut into pieces and place in a pan with the olive oil. Season and cook gently with the lid on for one hour. **2/** Leave to cool and cut into small cubes. **3/** Cook and shell the mussels. Cook the rice. **4/** Prepare the sauce: thinly slice the onions, chop the garlic and cut the tomatoes roughly. **5/** Fry the onions in olive oil until golden. Add the tomato concentrate and continue cooking. Add the garlic and deglaze with the vinegar. **6/** Add the tomatoes, thyme and bay leaves. Season. Add a little water and leave to simmer for an hour. Refrigerate. **7/** The next day: scale the scorpion fish and empty it through the openings without opening its belly. Keep the liver and chop it finely. **8/** Chop the garlic, ham, mussels and shelled king prawns. **9/** Mix all the ingredients (including the rice and egg), season and stuff the scorpion fish through the openings. **10/** Place a piece of aluminium foil over the openings to keep the stuffing inside. **11/** Place the scorpion fish in a dish, pour the sauce over it and arrange slices of lemon over the top. Pour on olive oil and bake at 180°C for about 20 minutes. **12/** Once the fish is cooked, place it on a serving dish. **13/** Add the butter and chopped tarragon to the sauce. Serve immediately.



BOUILLABAISSE MAISON

Les ingrédients : Pour 4 personnes

Environ 500 g de poissons par personnes : chapon, Saint-Pierre, rascasse, vive, grondin, seiche, murène, crabes... • 500 g de grosses pommes de terre • 4 oignons • 2 têtes d'ail • 3 cuillères à soupe de concentré de tomate • 1 pincée de thym • 3 feuilles de laurier • 1 cuillère à café de grain de poivre • 3 g de safran • Huile d'olive

Pour la rouille : **50 g de pomme de terre • 30 g d'ail • 2 g de safran • Piment de Cayenne • 125 ml d'huile de tournesol • 125 ml d'huile d'olive • 1 jaune d'œuf**

1/ La veille : lavez la seiche, coupez-la en morceaux et faites-la revenir à feu doux et à couvert pendant 1h30. Réservez. **2/** Le jour même : écaillez et videz les poissons, coupez la murène en tranche. **3/** Dans une casserole à bouillabaisse, faites revenir à l'huile d'olive les oignons, ajoutez le concentré de tomate, puis l'ail haché, le thym, le laurier et le poivre. **4/** Epluchez les pommes de terre et coupez-les en gros morceaux. **5/** Mettez-les dans la casserole avec les poissons et le safran. Salez et ajoutez de l'eau pour couvrir le poisson. **6/** Laissez cuire à feu vif pendant 25 minutes. **7/** Passez le bouillon au chinois et dressez les poissons sur un plat avec les pommes de terre et le bouillon en soupière.

Servez avec de la rouille :

1/ Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée. **2/** Laissez-les refroidir. Mixez-les avec l'ail, le safran, le piment de Cayenne et le jaune d'œuf. Salez. **3/** Montez avec les huiles exactement comme pour une mayonnaise.

HOME-MADE BOUILLABAISSE

Ingredients: For 4 people

About 500 g of fish per person: scorpion fish, John Dory, weever, sea robin, octopus, moray eel, crab etc. • 500 g large potatoes • 4 onions • 2 heads of garlic • 3 dessertspoons of tomato concentrate • 1 pinch of thyme • 3 bay leaves • 1 teaspoon of peppercorns • 3 g saffron • Olive oil

For the rouille: **• 50 g potatoes • 30 g garlic • 2 g saffron • Cayenne pepper • 125 ml sunflower oil • 125 ml olive oil • 1 egg yolk**

1/ The day before: wash the octopus, cut it into pieces and fry it gently with the lid on for an hour and a half. Keep on one side.

2/ The next day: scale and empty the fish and slice the moray eel. **3/** Fry the onions in olive oil in a large pan, add the tomato concentrate and then the chopped garlic, thyme, bay leaves and pepper. **4/** Peel the potatoes and cut them into large pieces. **5/** Place them in the pan with the fish and the saffron. Season and add water to cover the fish. **6/** Boil for 25 minutes. **7/** Sieve the stock and place the fish on a serving dish with the potatoes, serving the stock in a sauce jug.

Serve with the rouille:

1/ Cook the potatoes in salted water. **2/** Leave to cool. Blend with the garlic, saffron, Cayenne pepper and egg yolk. Season. **3/** Add the oils as you would for a mayonnaise.



Le Rivea



UN NOUVEAU VENT, AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE

A NEW WIND

AROUND THE MEDITERRANEAN

Dirigé par Vincent Maillard, le Rivea succède au Spoon, emblématique restaurant d'Alain Ducasse à Saint-Tropez

Led by Vincent Maillard, the Rivea is following on from Spoon, Alain Ducasse's iconic restaurant in Saint-Tropez

Il ne fallait pas « s'endormir ». Depuis plus de dix ans, le Spoon, emblématique restaurant ouvert par Alain Ducasse au sein du Byblos, le palace de Saint-Tropez, n'avait pas bougé. Tables basses, cuisine « zappeuse » mêlant les influences parisiennes, méditerranéennes, asiatiques, bref mondiales du génial Ducasse... « C'était un concept très original il y a quinze ans, (mal) copié et recopié maintenant dans toutes les brasseries », constate Vincent Maillard. Le chef, consultant culinaire du Groupe Floirat, propriétaire du Byblos, dirige désormais les cuisines du Rivea.

Après une période de travaux en début d'année, le Rivea a remplacé le Spoon, pour un retour, dans un souffle originel, « à l'ADN Ducasse ». L'esprit reste chic et cosy, les tables

basses sont un peu moins basses, la cuisine est ouverte sur la salle, pour « un retour à l'essentiel, à l'authenticité et à la valeur des produits ». La tendance est là et le virage est pris : « on revient à manger plus sain et plus proche ». Le Rivea « resserre les frontières » sur la Méditerranée, mais reprend à la carte les plats à partager, poisson du jour ou pièce de bœuf, pour une clientèle internationale ici en vacances.

It was time for a change. Spoon, the iconic restaurant opened by Alain Ducasse at the Byblos, the palace of Saint-Tropez, hadn't altered for over ten years. Low tables, short-attention-span cooking combining the ingenious Ducasse's influences from Paris, the Mediterranean, Asia and all over the world. «It was a very original concept fifteen years ago, (ba-

dly) copied and recopied by brasseries everywhere», observes Vincent Maillard. The chef, culinary consultant of Groupe Floirat, which owns the Byblos, is now in charge of the Rivea kitchens.

After conversion work at the beginning of the year, the Rivea has replaced Spoon, for a return to «the Ducasse DNA» from an original viewpoint. The ambience remains chic and cosy, the low tables are slightly less low and the kitchen is open to the dining room for «a return to the essence, the authenticity and value of the ingredients». The trend is here and the direction has changed: «We are getting back to eating more healthily and more locally.» The Rivea is pulling its borders back in towards the Mediterranean, but the menu still includes the sharing dishes, fish of the day and joint of beef, for an international clientèle on holiday.



La recette express de Vincent Maillard

LE PAN BAGNA

Les ingrédients : Pour 4 personnes

4 pains ronds • 1 gousse d'ail • 300 g de thon à l'huile d'olive • 4 tomates mûres • 1 poivron rouge, 1 vert, 1 jaune • 1 cœur de céleri branche • 8 radis • 1 botte de basilic • 4 œufs • 150 g de mesclun • 4 cébettes fines (ou oignons frais) • 1 fenouil • 16 olives noires • 12 filets d'anchois à l'huile • Vinaigre balsamique • Huile d'olive

1/ Nettoyez tous les légumes, herbes et salades. **2/** Mondiez les tomates, coupez-les en quatre, retirez les pépins et ne gardez que la chair. **3/** Faites cuire les œufs durs, égalez-les et taillez-les en quartiers. **4/** Pelez l'ail, le fenouil, le céleri, les poivrons et les cébettes. **5/** Taillez les poivrons, le céleri et trois tomates en bâtonnets et émincez finement le fenouil, les radis et les cébettes. **6/** Coupez le pain, frottez la mie avec la gousse d'ail et la tomate restante pour mouiller la mie. **7/** Assaisonnez tous les éléments (bâtonnets, copeaux, olives, basilic, salade, œufs, anchois et thon) dans un saladier avec huile d'olive et un trait de balsamique. **8/** Fourrez le pain de cette salade et refermez.

Vincent Maillard's express recipe

THE PAN BAGNA

Ingredients: For four people

• round rolls • 1 clove of garlic • 300 g tuna in olive oil • 4 ripe tomatoes • 1 red, 1 green and 1 yellow pepper • 1 celery heart • 8 radishes • 1 bunch of basil • 4 eggs • 150 g mixed young salad leaves • 4 spring onions (or fresh onions) • 1 fennel • 16 black olives • 12 anchovy fillets in oil • Balsamic vinegar • Olive oil

1/ Wash all the vegetables, herbs and salad leaves. **2/** Blanch the tomatoes, cut them into quarters, remove the pips and keep only the flesh. **3/** Hard-boil the eggs, peel them and cut them into quarters. **4/** Peel the garlic, fennel, celery, peppers and spring onions. **5/** Chop the peppers, celery and three of the tomatoes into strips and finely slice the fennel, radishes and spring onions. **6/** Cut the rolls and rub the insides with the garlic and the remaining tomato to dampen the bread. **7/** Season all the ingredients (vegetable strips and slices, olives, basil, salad leaves, eggs, anchovies and tuna) in a salad bowl with olive oil and a drizzle of balsamic vinegar. **8/** Stuff the bread with the salad and close.

• • •

Les pieds dans l'eau

A la tête des cuisines, il y a -faut-il le rappeler ?- Vincent Maillard. Comment s'affirme-t-on dans le tentaculaire système Ducasse ? Un groupe hégémonique qui occupe tous les continents, du palace au bistrot. Diplômé de l'école hôtelière du Touquet, Vincent Maillard, natif de Bourgogne, a découvert la cuisine méditerranéenne avec Francis Chauveau au temps de la Belle Otéro, le restaurant du Carlton de Cannes. « Une cuisine axée sur les odeurs, les couleurs, les parfums ». Et un maître, Francis Chauveau, « d'une humilité extraordinaire ».

Ce premier coup de cœur pour le Sud lui fait envoyer, quelques années plus tard, un CV au Louis XV, le restaurant triplement étoilé d'Alain Ducasse à Monaco. De chef de partie il faudra recommencer commis en cuisine. « Là-bas, tout le monde commence commis. Il y a une rigueur qui nous est imposée et que l'on doit s'imposer. » La hiérarchie est stricte, l'excellence exigée, mais « cette mécanique bien huilée » convient à Vincent Maillard. On entre un peu dans le groupe Ducasse comme en religion. « Certains sont partis, d'autres revenus. Mais Alain Ducasse reste quelqu'un avec qui on garde le contact. » La filiation est là, dans cet esprit de groupe et ce réseau de relations qui permet à Ducasse de garder un œil sur ses chefs.

Et l'excellence Ducasse s'adresse d'abord au client. Le Rivea ne vise pas les étoiles du Guide Michelin. « Si cela arrive, nous en serons les premiers ravis, mais ce n'est pas notre priorité : le Rivea, c'est une cuisine qu'on a envie de manger les pieds dans l'eau. » Plutôt une belle pêche du jour qu'un pompeux repas gastronomique. ♦ A.M.

By the water

At the head of the kitchen is – do we need to say it again? – Vincent Maillard. How do you establish a presence in the sprawling Ducasse empire? A highly influential group with a foothold on every continent, from the palace to the bistro. Graduating from catering college in Le Touquet, Vincent Maillard, a Burgundy native, discovered Mediterranean cuisine working for Francis Chauveau at the Belle Otéro, the Carlton's restaurant in Cannes. «Cuisine based on aromas, colours, flavours.» And a master, Francis Chauveau, «of extraordinary humility».

This initial infatuation with the South led him a few years later to send a CV to the Louis XV, Alain Ducasse's three-star restaurant in Monaco. From line cook he had to start again as a commis. «Everyone starts there as a commis. We have to adopt the rigorous approach imposed on us.» The hierarchy is strict and excellence is expected, but «this well-oiled machine» was just what Vincent Maillard wanted. Joining the Ducasse group is a bit like joining a religion. «Some leave, others come back. But Alain Ducasse is someone you keep in touch with.» The link is there, in the spirit of the group and the network of relationships that enables Ducasse to keep an eye on all his chefs.

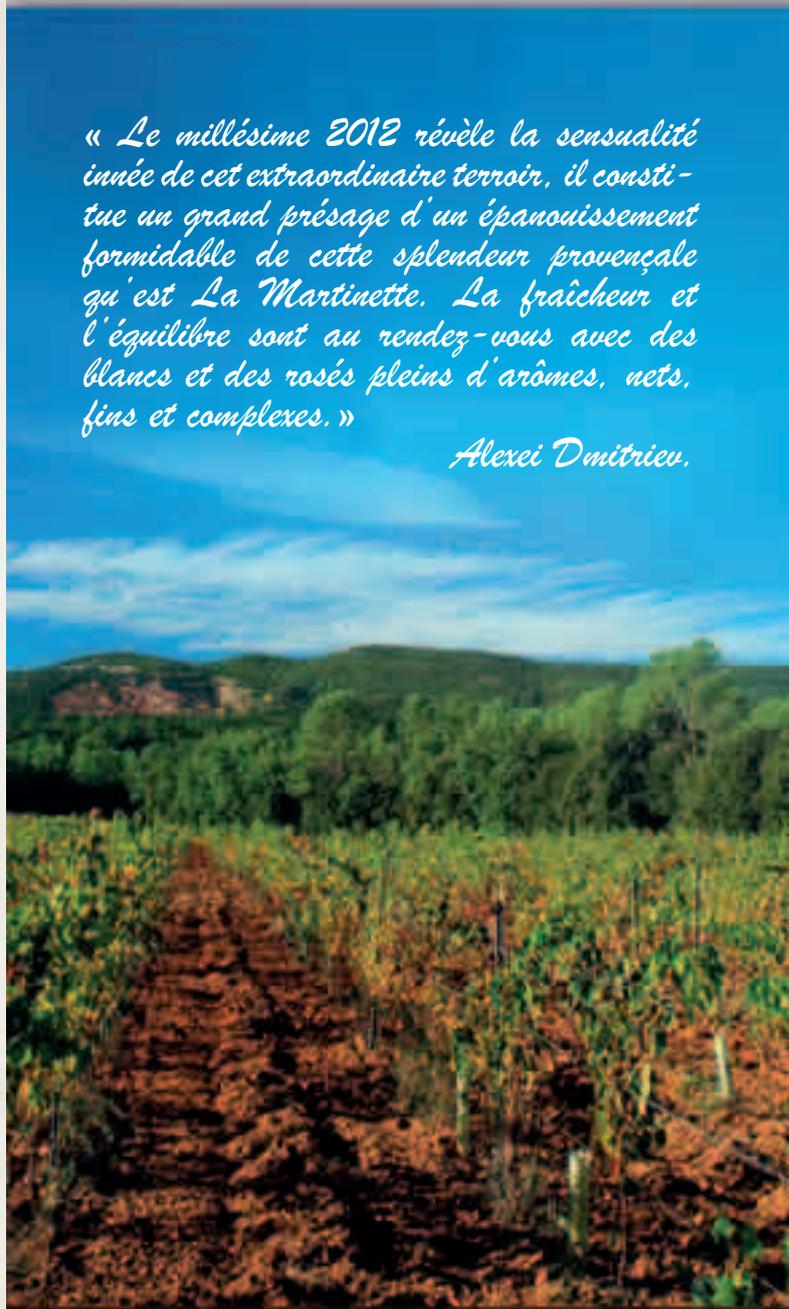
And Ducasse aims this excellence at the customer first of all. The Rivea is not targeting Michelin stars. «If it happens, we will be the first to celebrate, but that's not our priority: the Rivea offers cuisine you want to eat beside the water.» Better a successful catch of the day than a pretentious gourmet meal. ♦ A.M.



CHATEAU LA MARTINETTE

« Le millésime 2012 révèle la sensualité innée de cet extraordinaire terroir, il constitue un grand présage d'un épanouissement formidable de cette splendeur provençale qu'est La Martinette. La fraîcheur et l'équilibre sont au rendez-vous avec des blancs et des rosés pleins d'arômes, nets, fins et complexes. »

Alexei Dmitriev.



www.chateaulamartinette.com

Château la Martinette - 4005 Chemin de la Martinette - 83510 Lorgues

Tél : +33 (0) 494 738 493

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
TOO MUCH ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH, DRINK WITH MODERATION.



DIX CHOSES À SAVOIR SUR...

NICOLAS SINTES

TEN THINGS YOU SHOULD KNOW ABOUT ...
NICOLAS SINTES



Le chef de la Bastide de Saint-Tropez vient de New York.
La nouvelle garde est là !

*The chef at the Bastide de Saint-Tropez is back from New York.
The new guard has arrived!*

Il a remporté le concours du Cordon d'Or de la principauté de Monaco.

« C'était en 2003, et j'étais le seul candidat issu d'un centre de formation des apprentis. Cela ne fait pas de moi le meilleur cuisinier. Tout s'est bien passé ce jour-là et j'étais bien préparé. »

Il voulait être photographe.

« J'aime saisir l'aspect visuel des choses. Mais comme je ratais souvent les cours au collège, j'ai d'abord choisi une formation de cuisinier pour trouver du travail. J'y ai découvert ma vocation. »

Il garde des saveurs pieds-noirs de son enfance à Cannes.

« Je me souviens de l'odeur des petits

pâtés à la soubressade, de la mouna et de la généreuse cuisine pied-noir de ma mère. Et du goût inoubliable des tourtes et autres petits farcis de ma grand-mère paternelle. »

Sa femme l'a poussé à voyager, jusqu'à New York.

« Je l'ai suivie en Suisse, en Corse, puis à New York où j'ai été recruté chez Daniel, le restaurant triplement étoilé de Daniel Boulud. Alors que je ne parlais pas un mot d'anglais ! »

Un coup de chapeau pour : Alain Ducasse.

« Je l'ai croisé plusieurs fois à New York. Sa réussite professionnelle est exemplaire. L'objectif de chaque chef est toujours d'être dans la pro-

gression. Sans limite. »

Il collectionne les livres de cuisine.

« J'ai plus de deux cents livres en anglais, allemand, ou espagnol. L'idée n'est pas de tout copier, mais de comprendre ce qui se fait. »

Une devise : rester cohérent.

« Et ne pas faire une cuisine trop prétentieuse ou compliquée, mais épurée, avec des produits de bonne qualité. »

Il vise sa première étoile.

« Mais je sais que cela prend du temps. Je suis arrivé à 28 ans, en 2012, à la Bastide de Saint-Tropez, et il a fallu m'imposer. Chaque chose en son temps. »





Il a craqué pour...

« Le Bistrot de la Marine, à Cagnes-sur-Mer. Jacques Maximin y propose des poisson frais, simplement, mais cuisinés à la perfection. »

Un coup de gueule contre...

« Les gens qui se permettent d'ouvrir des restaurants sans aucune formation hôtelière. En proposant une cuisine médiocre, c'est toute l'image de la profession qu'ils dégradent... »

He won Monaco's Cordon d'Or competition.

«It was in 2003, and I was the only candidate from an apprentice training centre. It doesn't mean I was the best cook. Everything went well on the day, and I was well prepared.»

He wanted to be a photographer.

«I love capturing the visual aspect of things. But as I often missed school, I chose to train as a chef to find work. And I found my vocation!»

He carries with him the North African flavours of his childhood in Cannes.

«I remember the aroma of pasta with sobrassada (a Balearic sausage), mouna bread and my mother's generous Algerian cuisine. Plus the unforgettable taste of my paternal grandmother's pies and stuffed vegetables.»

His wife encouraged him to travel, taking him as far as New York.

«I followed her to Switzerland, Corsica

and then New York, where I was recruited at Daniel, the three-star restaurant run by Daniel Boulud. Even though I didn't speak a word of English!»

Hats off to: Alain Ducasse.

«I met him several times in New York. His career success is an example to us all. It is the goal of every chef to keep moving forwards. With no limits.»

He collects cookery books.

«I have over two hundred books in English, German and Spanish. The idea is not to copy, but to understand how things are done.»

A single motto: to stay consistent.

«And to produce cooking that is not too pretentious or complicated, but streamlined, with good-quality ingredients.»

He is targeting his first star.

«But I know it will take time. I arrived at the Bastide de Saint-Tropez at the age of 28, in 2012, and I have had to settle in. All in good time.»

He has fallen for ...

«The Bistrot de la Marine in Cagnes-sur-Mer. Jacques Maximin serves fresh fish, cooked simply but to perfection.»

He can't stand ...

«People who feel entitled to open restaurants with no training in catering. By serving mediocre food, they bring down the whole image of the profession ...»





La recette express de Nicolas Sintès

SARDINES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA, LAITUE ICEBERG À LA GRECQUE

Les ingrédients : Pour 4 personnes
1 salade iceberg • **8** belles sardines • **1** concombre • **1** tomate • **10** olives grecques • **80 g** de fêta • **Oignon au vinaigre** • **1** yaourt grecque • **1** bouquet de menthe • **50 cl** d'huile d'olive • **1** jus de citron

1/ Levez les filets des sardines et enlevez les arrêtes. **2/** Assaisonnez les sardines avec du sel, du piment et le jus de citron. Recouvrez d'huile d'olive légèrement chauffée. Réserver au frais. **3/** Taillez la salade et les légumes en tranches épaisses. **4/** Disposez la salade au centre de l'assiette et ajoutez la garniture et les sardines. **5/** Ajoutez un filet d'huile d'olive et une quenelle de yaourt.

Nicolas Sintès' express recipe

SARDINES MARINATED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH GREEK-STYLE ICEBERG LETTUCE

Ingredients: For four people
1 iceberg lettuce • **8** good-sized sardines • **1** cucumber • **1** tomato • **10** Greek olives • **80 g** feta • **Pickled onion** • **1** Greek yoghurt • **1** bunch of mint • **50 cl** olive oil • **Juice of 1** lemon

1/ Lift the sardine fillets and remove the bones. **2/** Season the sardines with salt, Cayenne pepper and lemon juice. Cover them with slightly warm olive oil. Refrigerate. **3/** Cut the lettuce and vegetables into thick slices. **4/** Arrange the salad in the centre of the plate and add the garnish and the sardines. **5/** Add a drizzle of olive oil and a scoop of yoghurt.



LA TRUFFE, TRÉSOR EN TERRE

TRUFFLES,
TREASURE FROM THE SOIL



Au marché d'Aups, Christian Farenasso suit la piste de la truffe du Haut Var.
Reportage

At Aups market, Christian Farenasso follows the trail of the Haut Var truffle.
Feature

Le syndicat des producteurs de truffe du Var donne le signal à 9 h 30 précises. Sur la place Frédéric Mistral, les vendeurs (jusqu'à une trentaine en saison) dévoilent boîtes et paniers gardés couverts. Le marché aux truffes d'Aups est ouvert. Et il faut y aller pendant la saison, d'octobre à mi-mars, pour comprendre le paradoxe de la truffe : d'un côté symbole raffiné d'une gastronomie de luxe ; ici présentée dans sa nature la plus paysanne, rabasse (c'est son nom provençal) à peine broyée de la terre rouge où elle a été ramassée. Un « diamant brut », dit le chef Christian Farenasso, pas encore taillé en cuisine, mais senti et observé avant d'être échangé de la

main à la main.

Toutes les transactions se font en liquide. Fixé par le syndicat, le prix moyen circule entre les tréteaux des producteurs, parfois installés au coffre d'une voiture : 900 euros le kilo ce jour-là pour la truffe noire, pépite du Var. Le département est un des principaux producteurs français : la truffe a trouvé un terroir propice dans les sols calcaires du Haut Var. Le jeudi matin, Aups reste l'un des plus importants marchés ouverts au public, avec Richerenches et Carpentras, plus loin dans le Vaucluse ou Riez dans les Alpes-de-Haute-Provence. Pour acheter ses truffes, « mieux vaut connaître son producteur », prévient Guy Blanc, qui a longtemps travail-

lé avec Christian Farenasso. Pour les courtiers qui font l'intermédiaire entre chefs et producteurs, l'achat se conclut souvent en dehors du marché : la veille, tôt le matin ou le tard le soir. Derrière les non-dits, tout se sait : qui « fait » de la bonne truffe, ou qui en « trouve quand un mètre de neige est tombé »... Comprenez par là qu'il y a de fortes chances que la pépite convoitée vienne d'ailleurs : Espagne, Italie ou pays de l'Est.

Fièvre de l'or

La truffe est avant tout une affaire de confiance, et un champignon d'autant plus mystérieux qu'on ne sait toujours pas comment et pour-





• • •

quoi il se développe. Guy Blanc nous conduit à Régusse, sur un terrain régulièrement planté de chênes, perché au bord des gorges du Verdon. Grégory Pedoya y entretient là une truffière depuis près de quatre ans. « C'est un peu comme la fièvre de l'or, on plante, et on voit si ça donne ». Aujourd'hui, il « cave » avec ses deux chiens. Un seul gars, dans la région, utilise encore le cochon. Un des chiens s'agite, aboie et gratte le sol. Grégory prend aussitôt le relai et dégage, affleurant à la surface, une petite boule qui ressemble à une motte de terre. Frottée et coupée en tranche, la truffe croquante libère une puissante saveur d'humus, sa signature incomparable. Dans sa noblesse, elle n'a pas besoin de plus : une tartine de pain grillé, quelques grains de gros sel et un filet d'huile d'olive lui suffisent. « Avant, raconte Guy Blanc, les anciens mangeaient la truffe avec des produits pauvres. » Le chef Christian Farenasso est rêveur : « c'est ça, le bonheur. » ♦ A.M

The Var truffle producers' union gives the signal at 9.30 am precisely. In Place Frédéric Mistral, the truffle sellers (up to 30 in season) unveil the boxes and baskets they have been keeping under wraps. The Aups truffle market is open. And you have to go during the season, from October to mid-March, to understand the true paradox of the truffle: the refined symbol of luxury gastronomy, presented here in its most down-to-earth form, the red earth from which it came barely brushed off the rabasse (truffle in Provençal). A «raw diamond», says chef Christian Farenasso. Not yet cut in the kitchen, but smelled and examined before being passed from hand to hand.

All the transactions are cash only. Set by the union, the average price travels between the producers' trestles and car boots: today, the black truffle, the Var gold, is changing hands for 90 euros a kilo. This district is one of France's main producers: the truffle has found its ideal conditions in the limestone soil of Haut Var. Open on Thursday mornings, Aups is still one of the biggest markets open to the public, alongside Richerenches and Carpentras further into Vaucluse and Riez



in Alpes-de-Haute-Provence.

When you're buying truffles, «it's best to know the producer,» warns Guy Blanc, who has worked with Christian Farenasso. For the brokers who mediate between chefs and producers, the sales often take place outside the market: the day before, early in the morning or late in the evening. Behind everything that remains unsaid, they know who has the best truffles, who can find them even with a metre of snow on the ground ... This means that there is a good chance the much-coveted nugget comes from elsewhere: Spain, Italy or Eastern Europe.

Gold fever

The truffle is above all a question of trust, and the fungus is all the more mysterious in that we still do not know how or why it grows. Guy Blanc leads us to Régusse, to a plot of land regularly planted with oaks perched on the edge of the Verdon gorges. Grégory Pedoya has operated a truffle orchard here for nearly four years. «It's a bit like gold fever – you plant your trees and you see what happens.» Today he is digging with his two dogs. Only one producer in the region still uses pigs. One of the dogs becomes excited, barks and scratches at the ground. Grégory immediately takes over and, gently scouring the surface, reveals a little ball that looks like a clump of soil. Rubbed clean and sliced open, the crunchy truffle releases a powerful fragrance of humus, its incomparable signature. Its nobility requires nothing more: a slice of toast, a few grains of coarse salt and a drizzle of olive oil are enough. «In the old days,» says Guy Blanc, «people ate truffles with the most basic products,» Chef Christian Farenasso says dreamily, «That's happiness.» ♦ A.M



Les différentes variétés

Il existe plus de 90 variétés de truffes, et difficile, pour l'amateur, de différencier la fameuse truffe noire de la truffe de Bourgogne.

La truffe noire (*Tuber melanosporum*) : le trésor du Haut Var, appelé dans la région rabasse (dite aussi truffe du Périgord). Elle se trouve d'octobre-novembre jusqu'à mars.

La truffe d'été (*Tuber aestivum*) : dite truffe de la Saint-Jean. Plus croquante, moins intense, sa chair beige se déguste de mai à octobre.

La truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum Chatin*) : concurrente de la truffe noire de septembre à janvier, sa saveur est légèrement noisettée.

La truffe blanche (*Tuber magnatum Pico*) : dite truffe d'Alba ou du Piémont. Rarissime car impossible à cultiver, elle tire vers le jaune et le brun. Sa saveur est exceptionnelle, puissante.

La truffe de Chine (*Tuber indicum Cooke et Massei*) : difficile à différencier de la truffe noire. Sa saveur a peu d'intérêt, sauf pour les industriels.

The different varieties

There are over 90 varieties of truffle, and it is difficult for amateurs to distinguish the famous black truffle from the Burgundy truffle.

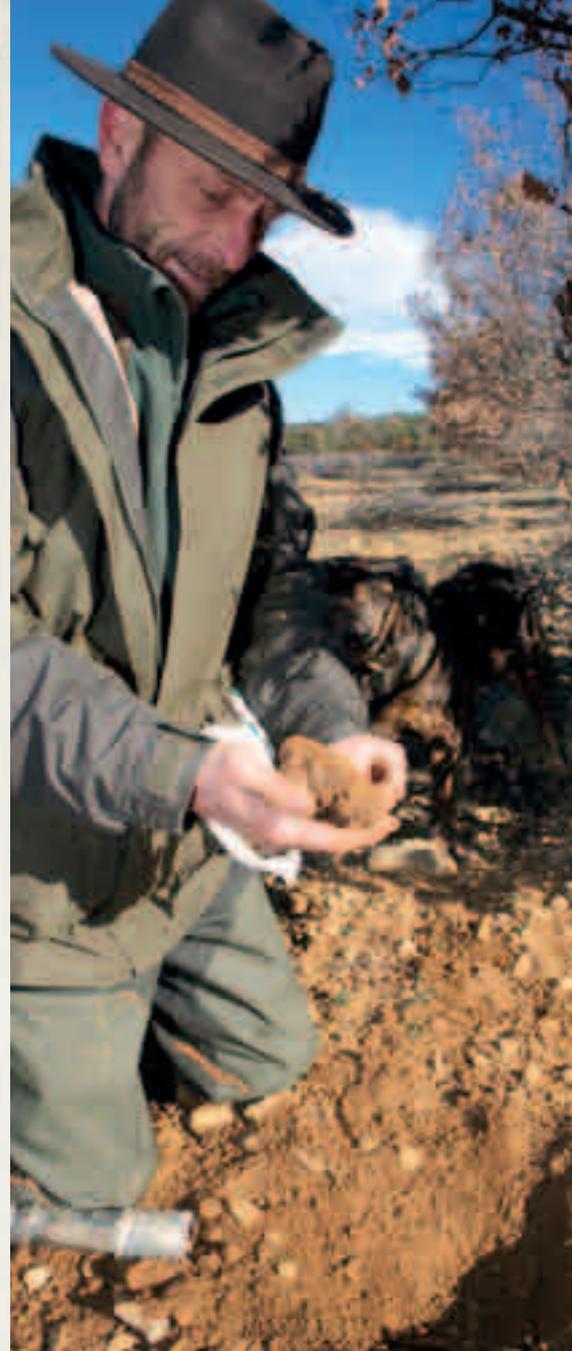
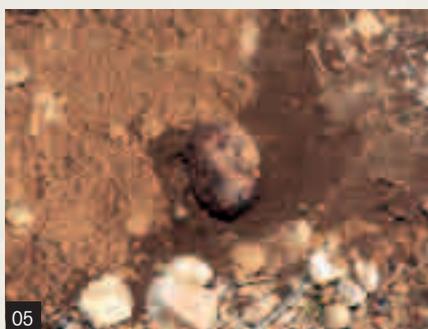
The black truffle (*Tuber melanosporum*): the treasure of Haut Var, known in the region as «rabasse» (also called the Périgord truffle). Found from October-November to March.

The summer truffle (*Tuber aestivum*): also known as St John's truffle. Crunchier, less intense, its beige flesh is enjoyed from May to October.

The Burgundy truffle (*Tuber uncinatum Chatin*): a competitor of the black truffle from September to January, with a slight hazelnut flavour.

The white truffle (*Tuber magnatum Pico*): also called the Alba or Piedmont truffle. Very rare, because impossible to cultivate, it tends towards a yellow-brown colour. It has an exceptional powerful flavour.

The Chinese truffle (*Tuber indicum Cooke and Massei*): difficult to distinguish from the black truffle. Its flavour is less interesting, except for industrial producers.



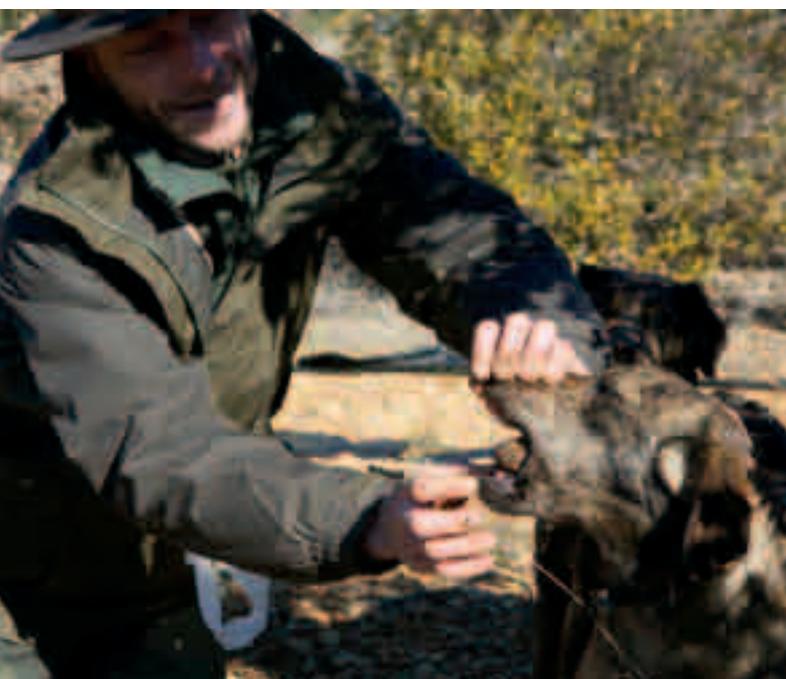


Vignobles
MICHEL GONET

*De la Champagne au
Bordelais*



© 2015 Michel Gonet Champagne. Tous droits réservés. Le commerce est une responsabilité.



SCEV MICHEL GONET ET FILS
Château Lesparre - 33750 Beychac et Caillau
Tél : 05 57 24 51 23 - www.gonet.fr - info@gonet.fr



<http://facebook.com/michel.gonet.9>
<https://twitter.com/VignoblesGonet>



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
TOO MUCH ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH, DRINK WITH MODERATION.

LES RAISONS DU ROSÉ

THE REASONS FOR ROSÉ

*Vin d'été par excellence,
le rosé de Provence ne connaît qu'un
mot d'ordre : le plaisir avant tout !*

*The quintessential summer wine,
rosé from Provence has a single guiding principle:
pleasure comes first!*

Vous l'aimez avec un glaçon ? En cocktail ? Pas un sommelier pour vous faire la leçon... Le rosé est avant tout un vin de plaisir, affranchi des codes habituels qui corsètent la dégustation des vins rouges et blancs. La Provence reste la première région productrice de ce vin (avec 40 % des rosés français), qui a pratiquement vu sa consommation doubler en vingt ans. Mode d'emploi du rosé avec François Millo, directeur général du CIVP, le conseil interprofessionnel des vins de Provence.

A quelle température servir le rosé ?

Entre 8 et 14°C. Tout dépend du type de rosé. Les arômes d'un rosé frais de l'année résisteront mieux à des températures frisant les 8 ou 10°C, mais

il serait dommage de « casser » un rosé de garde (plus de deux ou trois ans) en le servant glacé. Mieux vaut garder ces vins-là entre 12 voire 14°C.

En carafe ou pas ?

Là aussi tout dépend du type de vin : le passage en carafe n'a aucun intérêt pour un rosé jeune. En revanche, il permettra de développer les arômes discrets d'un rosé de garde.

Faut-il un verre spécifique ?

« Surtout pas ! », lance François Millo. Le rosé est un vin de plaisir, de liberté. « Si cela vous fait plaisir de le boire dans un verre à pied ou un autre, allez-y ! » Une seule condition : le verre doit être transparent pour que s'apprécie la robe du vin, qui varie, d'après le nuancier élaboré par le Centre de recherche et d'expéri-





mentation sur le vin rosé, de la couleur pêche à la couleur groseille en passant par des nuances de melon, litchi, pamplemousse, mangue, framboise, abricot et mandarine.

Y a-t-il des rosés de garde ?

Bien sûr. Les rosés dits de garde dévoilent leurs arômes de fruits secs (abricots...) à partir de trois ou quatre ans. Vendangés plus tard et produits avec des cépages plus structurés (type grenache, mourvèdre, syrah), ils font l'objet d'une vinification différente. La production des rosés de garde n'est pas spécifique à une appellation, elle reste plutôt liée à l'initiative des vignerons.



Un mal de tête légendaire mais tenace

D'où vient cette réputation qu'a le rosé de provoquer de sérieux maux de tête ? « Il faut remonter à 1936 et aux premiers congés payés », explique-t-on au CIVP. Les vacanciers français découvrent le Sud et son vin, aussitôt ramené à Paris. Pour le conserver, les vignerons y ajoutent généreusement du soufre, avec au final un mal de tête assuré. Les techniques de vinification ont depuis évolué, et le rosé actuel ne contient pas plus de soufre que les autres vins.

A mythical but tenacious headache

Where does rosé's reputation for causing painful headaches come from? «We have to go back to 1936 and the first paid holidays,» explains the Provence wine council. French holidaymakers discovered the South and its wine, and brought it back to Paris with them. To conserve it, winemakers added generous quantities of sulphur, leading to guaranteed headaches. Winemaking techniques have evolved since then, and today's rosés contain no more sulphur than any other wine.



CAROLINE

Château de Chantegrive, grand vin de Graves

50 ans de passion
pour un terroir d'exception

Propriété familiale, le Château de Chantegrive est devenu l'un des domaines les plus prestigieux de l'appellation des Graves. Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, le Château de Chantegrive bénéficie des conseils avisés de M. Hubert de Boüard, oenologue et propriétaire du célèbre Château Angelus. Les vins issus de ce beau terroir connaissent une réelle notoriété à travers le monde grâce à leur excellent rapport qualité/prix et sont récompensés à chaque millésime. Pour accompagner vos dîners d'été, laissez-vous séduire par la Cuvée Caroline 2011 (Graves blanc) à la robe dorée, au nez élégant de fruits à chair blanche, d'agrumes et de miel d'acacia, qui réveillera poissons et crustacés.

50 years of passion
for an exceptional terroir

Family property, the Château de Chantegrive has now become one of the most prestigious estate of the Graves appellation. Member of the Unions des Grands Crus de Bordeaux, the Château de Chantegrive benefits from wise advice of M. Hubert de Boüard, oenologist and owner of famed Château Angélu. Wines produced from this beautiful terroir are notorious all over the world for their excellent value and every vintage is rewarded. To accompany your summer dinners, let yourself be seduced by the Cuvée Caroline 2011 (Graves blanc) with its golden colour and elegant nose of white-fleshed fruits, citrus and acacia honey, which will enhance fishes and seafood.



CHATEAU
DE
CHANTEGRIVE
FAMILIALE LESLEQUE

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux
33720 Podensac
Tél : 05 56 27 17 38
Fax : 05 56 27 29 42
courrier@chateau-chantegrive.com
www.chantegrive.com

PUBLICGOURMETS



DA VINI CODE

Plus de 2500 références
et 28 000 bouteilles en stock

*Over 2500 vintages and
28.000 bottles in stock*



A deux pas de la Place des Lices, DA VINI CODE dévoile sa cave de 110 m² avec plus de 2500 références et 28 000 bouteilles en stock. Dans un décor authentique, les amateurs éclairés ne se laisseront pas d'admirer les bouteilles les plus prestigieuses, les moins initiés se laisseront guider quant à eux par les conseils avisés du sommelier Mathias Biscot issu de la grande restauration (Alain Ducasse, La Résidence de la Pinède 3 macarons au guide Michelin cette année). N'hésitez pas à venir le consulter pour choisir le meilleur accord mets vins et découvrir un grand choix de bouteilles à des prix très abordables, à partir de 6 €. Des dégustations thématiques sont organisées régulièrement.

*Only a few steps away from the Place des Lices, the «Da Vini Code» cellar opens up a 110 m² venue, with over 2500 vintages and 28.000 bottles in stock. In this genuine setting, «Connoisseurs» can admire the most prestigious bottles at leisure, whereas less competent customers will follow the wise counselling of the wine waiter Mathias Biscot, formerly working in the high standard Gastronomy world with Alain Ducasse Chef at the Résidence de la Pinède*** in the Michelin Guide this year. Do not hesitate to come and ask for advice to choose the best matching wine for your dishes. The choice of vintages is large at very sensible prices ranging from 6 €. Theme wine samplings are regularly organised.*

Le transport en été

Conquis par une dégustation à la propriété, vous avez cédé pour l'achat de quelques bouteilles à ramener chez vous. Attention à la chaleur de l'été, ennemi fatal au vin gardé dans un coffre de voiture. Pas de secret pour protéger son vin lors du transport, une (grande) glacière reste la seule solution.

Transport in summer

Seduced by a vineyard tasting session, you have given in and bought a few bottles to take home. But beware of the summer heat, the deadly enemy of wine stored in a car boot. There's no mystery about how to protect your wine during transport – a (large) icebox is the only solution.

SAINT-TROPEZ
DA VINI CODE

4 Bis Ave Augustin Grangeon
83 990 Saint-Tropez
Tel. +33(0)4 94 56 27 90
cave@davinicode.com
www.davinicode.com



Quels sont les accords vins et mets à éviter ?

« Je suis contre cette idée d'imposer des accords vins et mets. Si vous aimez le rosé sur une pâtisserie, pourquoi pas ! ». Contrairement aux vins rouges ou blancs, le rosé, longtemps déconsidéré, a finalement eu la chance d'éviter les accords codifiés. Sans tanins, servi frais, il sait s'adapter avec souplesse à un plat unique, chaud ou froid, et aux cuisines pimentées, relevées ou exotiques... Mais le goût reste une affaire profondément personnelle, rappelle François Millo : « Buvez-le simplement comme vous l'aimez ! ».

Like it with ice? In a cocktail? Don't worry, no sommelier will give you a telling off... Rosé is above all a wine for

pleasure, freed from the usual codes that constrain our enjoyment of red and white wines. Provence remains the leading producer of this wine (accounting for 40% of French rosés), which has almost doubled in consumption over the last twenty years. Here is a guide to rosé from François Millo, chief executive of the CIVP, the Provence wine council.

At what temperature should rosé be served?

Between 8 and 14°C. It all depends on the type of rosé. The flavours of a fresh young rosé are better able to withstand temperatures of 8 to 10°C, but it would be a pity to spoil a more mature rosé (more than two or three years) by serving it iced. It is preferable to keep these wines between 12 and 14°C.

In a carafe, or not?

This also depends on the type of wine: there is no advantage in serving a young

rosé in a carafe. However, a carafe will allow the discreet flavours of a mature rosé to develop.

Is a specific kind of glass necessary?

« Absolutely not! » replies François Millo. Rosé is a wine for pleasure and freedom. « If you like drinking it in a wine glass, or any other kind of glass, go for it! » Just one condition: the glass should be transparent to reveal the colour of the wine which, according to the colour chart prepared by the Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé (rosé wine research and experimentation centre), varies from peach to redcurrant via melon, lychee, grapefruit, mango, raspberry, apricot and mandarin shades.

Are there rosé wines that are suitable for ageing?

Of course. Rosé wines described as « de garde » (for keeping) reveal their dried fruit (apricot) flavours from three to four



years of age. Harvested later and produced with more structured grape varieties (such as grenache, mourvèdre and syrah), they undergo a different wine-making process. The production of rosés for ageing is not specific to a particular appellation; it is generally the initiative of the wine-maker.

Which combinations of wines with dishes should be avoided?

«I am against the idea of imposing combinations of wines and foods. If you like rosé with a pastry, why not!» Unlike red or white wines, rosé, long discredited, has been lucky enough to avoid set matches with particular foods. With no tannins, served chilled, it adapts flexibly to whole meals, hot or cold, and to spicy or exotic cuisine ... But taste is a deeply personal affair, as François Millo confirms:
«Just drink it how you like it!»



LES GUINOTS

On n'a pas le même Terroir mais on a la même passion du Rosé.

Les Guinots est la Cave Coopérative de Juillac et Flaujagues.. Chez nous, vous trouverez une large gamme de produit en Bordeaux et Bordeaux Supérieur, Du Rouge, du Blanc et du Rosé. Nous voulons vous faire partager notre passion. Grâce à notre offre printanière, découvrez un Rosé bien de chez nous. L'essayer sera l'adopter ! Découvrez notre Vieilles Vignes 2011 qui fût le coup de coeur de l'année précédente. 100 % Merlot, issu des vignes de plus de 50 ans de la cave, un produit charmant, ensoleillé, fait pour vous. Bienvenue aux Guinots et bonne dégustation.

We have no same Country but we have the same passion of the Rosé.

Guinots is the Cooperative Cellar of Juillac and Flaujagues. With us, you will find a wide range of product in Bordeaux and Bordeaux Supérieur, some Red, the White and some Rosé. We want to make you share our passion. Thanks to our spring offer, discover a Rosé typical from us. To try it will be to adopt it! Discover our Old Vines 2011 which is the very favorite of the previous year. 100 % Merlot, stemming from vines of more than 50 years of the cellar, a charming product, brightened up, makes for you. Welcome to Guinots and good tasting.

OFFRE SPECIALE



1 Magnum de Rosé
12 bouteilles de Rosé + 12 bouteilles de Vieilles Vignes 2011 **ACHETEES**
=
12 bouteilles de Rosé + 12 bouteilles de Vieilles Vignes 2011 **OFFERTES**

Le tout pour **220.00 € TTC**
(frais de port inclus dans le tarif)

BON DE COMMANDE

Je joins mon règlement par chèque de euros à l'ordre « Les Guinots ».
Votre adresse de livraison (Merci d'écrire en Majuscule):
Nom:
Prénom:
Adresse:
Code Postal: Ville:
Téléphone (pour faciliter la livraison):

PUBLIC-GOURMETS

LES GUINOTS : UDP Juillac et Flaujagues - 33350 FLAUJAGUES
Tél: 05 57 40 08 06 - Fax: 05 57 40 06 10
Cave.flaujagues@wanadoo.fr - www.lesguinots.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
TOO MUCH ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH, DRINK WITH MODERATION.

LA SÉLECTION

du Mathias Biscot, sommelier du DA VINI CODE



Champagne
Louis Roederer
Brut Premier

Texture ample, charnue qui intègre des caractères de maturité et de vinosité associés à des notes plus fruitées. Sa fraîcheur, sa finesse sont festives. Il vous séduira tout l'été à l'apéritif ainsi que sur vos crustacés préférés.



Champagne
La Ferme des Lices
Côtes de Provence 2011

Belle robe jaune aux reflets verts, le nez est très intense avec des notes d'amandes et de noisettes délicatement grillées. La fin de bouche est marquée par la pêche jaune. A accompagner avec des Saint Jacques en carpaccio.



Champagne
Domaine de la Bongran
« Cuvée Tradition » Virée Clessé 2004

Robe d'un or clair profond, très légèrement ambrée. Nez épanoui mêlant fruits secs, ainsi que des notes exotiques. Un style ample, opulent, riche alliant douceur et fraîcheur qui sera le parfait compagnon d'un joli foie gras accompagné de quelques figes rôties et pignons torréfiés.



Rosé
Château Hermitage
Saint-Martin - IKON
Côtes de Provence 2012

Un vin tendu, minéral et élégant d'une profondeur aromatique remarquable, finale persistante. Attention quantités limitées pour ce rosé de très haut niveau. Parfait sur une belle dorade à la plancha avec quelques légumes d'été...



FRESH
NORDAQ

www.nordaqfresh.com
contact@nordaqfresh.com
Tél.: 04 42 16 10 23

FRESH est l'eau de dégustation produite sur place au restaurant par un principe suédois de microfiltration.

FRESH est agréable et légère, elle respecte les arômes des vins et les saveurs des plats.

FRESH n'est pas transportée, ni stockée.

FRESH est servie dans les meilleurs restaurants du monde.





Rouge
Domaine de L'Edre
 Côtes du Roussillon villages - 2009

Rouge d'un équilibre étonnant légèrement mentholé et épicé, d'un fruit et d'une gourmandise incroyable. Terroirs d'altitude, minuscules rendement : un vrai vin d'artisan à servir sur une viande rouge grillée parfumée au thym et au romarin.



Rouge
Château Palmer
 Alter Ego - Margaux - 2009

Orienté vers le fruit, un vin tendre alliant merveilleusement richesse aromatique et équilibre ainsi qu'une belle longueur finale, il fait appel en général à une plus grande proportion de merlot que le premier vin du château. Un veau Ma-rengo pourra le sublimer.



Rouge,
La Mascaronne
 Côtes de Provence 2008

Le nez est dominé par une palette de petits fruits noirs cassis, mûre et de la cerise noire. La bouche possède une belle structure avec des tanins souples et élégants. Un très joli Provence à servir sur des aiguillettes de canard aux fruits rouges par exemple.



Rouge
Domaine du Pegau
 « Cuvée Réservee »
 Châteauneuf-du-Pape 2008

Belle robe profonde, palette de cuir et de fruits noirs, épicé, puissant et intense, tannins sans rudesse, grande allonge pour ce 2008. Prêt à boire dès à présent, il pourra accompagner une selle d'agneau farcie aux olives et son jus à la sauge...



FRESH[®]
 NORDAQ

www.nordaqfresh.com
 contact@nordaqfresh.com
 Tél.: 04 42 16 10 23

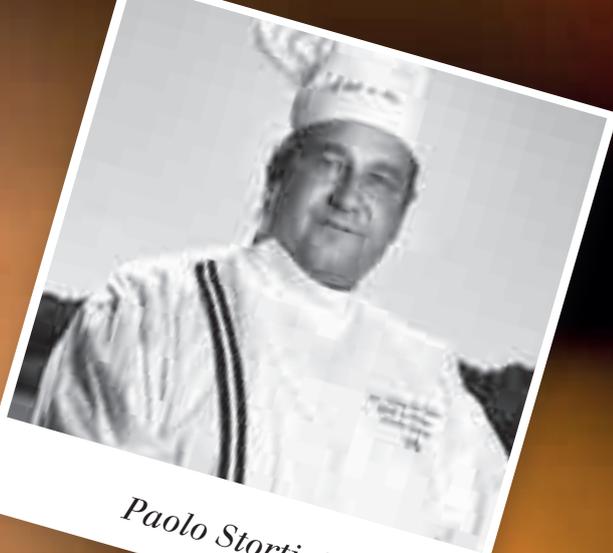
FRESH est l'eau de dégustation produite sur place au restaurant par un principe suédois de microfiltration.

FRESH est agréable et légère, elle respecte les arômes des vins et les saveurs des plats.

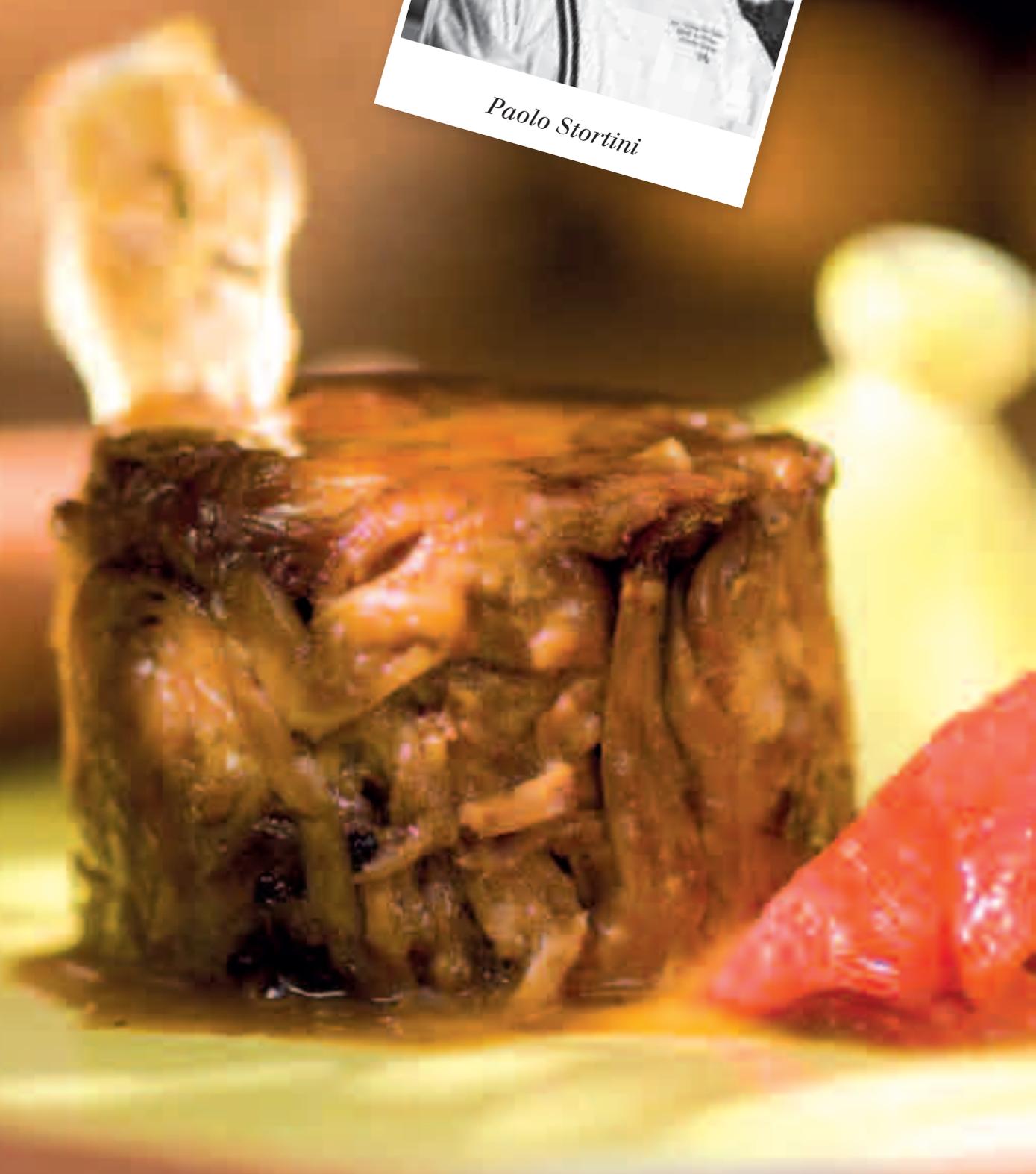
FRESH n'est pas transportée, ni stockée.

FRESH est servie dans les meilleurs restaurants du monde.





Paolo Stortini



A LA TABLE DE L'ITALIE

AT AN ITALIAN TABLE

Au Polo Club de Saint-Tropez, Paolo Stortini reste fidèle aux traditions de l'Italie

*At the Polo Club Saint-Tropez,
Paolo Stortini remains faithful to Italy's traditions*

Son cœur balance entre deux recettes signature. D'un côté les raviolis Polo Club. Des « raviolis maison » avec une sauce aux cèpes, tomates cerise et écaillés de truffe noire d'Alba. D'un autre, l'humble mais non moins raffinée pentolaccia (« casserole ») du marin. « Je fais revenir de l'ail et du piment dans de l'huile, puis j'ajoute des palourdes, des moules, des calamars, de la lotte, des langoustines, des crevettes et des courgettes, du vin blanc et à la fin de la tomate fraîche, du pain toasté, une pointe de persil et de l'huile d'olive extra vierge », explique-t-il en toute simplicité. Originaire de la région des Marches, en Italie, Paolo Stortini est depuis 2008 à la tête du restaurant du Polo Club de Saint-

Tropez, à Gassin. Et le chef italien retrouve un peu de sa région natale bordée par la mer Adriatique, ici à Saint-Tropez, sous la même latitude. Ses recettes, inspirées de la pêche du jour, restent pleines de fraîcheur et de vivacité. « Ma cuisine se base sur des produits frais de saison qui viennent presque tous d'Italie où je fais un important travail de recherche avec mon ami, le chef Andrea Belcore.

*« Faire ressortir
au maximum les saveurs
et parfums »*

Nous essayons d'amener le meilleur de la cuisine italienne en France. » Et y aurait-il une rivalité entre la cuisine française de Provence et la cuisine d'Italie ? Aucune ! Toute deux, sont des sœurs méditerranéennes,

filles du soleil et nourries de produits extra frais, travaillés au mieux de leur maturité. « Ce sont deux cuisines quasiment équivalentes qui s'appuient sur la tradition et les produits locaux », dit d'elles Paolo Stortini.

Pâtes maison

Encore devrait-on distinguer les différentes cuisines de l'Italie. Celle de Paolo Stortini veut, en premier lieu, « faire ressortir au maximum les saveurs et parfums ». Loin de dédaigner les viandes, comme l'« agnello 7 ore », une épaule d'agneau confite pendant sept heures, le chef définit sa cuisine de « simple et traditionnelle ». « C'est une cuisine qui respecte au maximum les produits sans les modifier. » Ainsi, on cède, par exemple, au sa-





voureux mariage entre la tomate gorgée de saveur et le homard. Mais les plats les plus symboliques restent les pâtes maison : tagliatelles, raviolis, gnocchis... « Toutes sont préparées à la maison dans notre cuisine laboratoire de la Table du Polo. »

Formé en Italie, stagiaire à Londres puis chef à Budapest, Paolo Stortoni reste avant tout un amoureux de la cuisine de son pays, « une passion transmise depuis tout petit par ma grand-mère et ma mère. » Et pour lui, quel est le point fort de la cuisine française ? « J'apprécie le plus le professionnalisme et la méticulosité recherchés dans les plats, leur présentation et l'organisation du service. »

Hard to pick a favourite between two signature recipes. On one hand there are the Polo Club ravioli. Those are house-made ravioli with a wild mushroom sauce, cherry tomatoes and shavings of black Alba truffle. But then there is the humble but no less refined fisherman's pentolaccia ("pot"). "I sauté

garlic and spicy pepper in oil, then I add clams, mussels, squid, monkfish, prawns, shrimps, razor clams, white wine and at the end fresh tomatoes, toasted bread, a touch of parsley and extra-virgin olive oil" he explains as if it were nothing at all. Paolo Stortoni, who comes from the Marches region of Italy has been at the head of the Polo Club Saint-Tropez restaurant in

«To bring out a maximum of taste and aroma»

Gassin since 2008. And the Italian chef recognises a little of his native land on the Adriatic Sea here at similar latitudes in Saint-Tropez. His recipes take their inspiration from the day's catch and are refreshing and vivid. "My cooking starts with a base of fresh, seasonal products that almost all come from Italy, where I carefully track down and select products with my friend, chef Andrea Belcore. We are trying to bring the best of Italian cuisine to France." Then is there any rivalry between French Provençal cuisine and Italian cuisine? Not at all! They are like Mediterranean sisters, children of the sun, fed on extra fresh products chosen at the peak

of ripeness. "They are very similar culinary traditions that rely on heritage and local products" says Paolo Stortoni.

House-made Pasta

But we should make a distinction between the various culinary styles of Italy. Paolo Stortoni's style seeks first and foremost "to bring out a maximum of taste and aroma". "I would define my cuisine as simple and traditional. It's a cooking style that respects the products to the utmost without seeking to modify them." That gives us irresistible combinations such as sun-ripened tomatoes and lobster. But the dishes that are the symbol of the restaurant remain house-made pasta - tagliatelle, ravioli, gnocchi... "They are all prepared in house at the Table de Polo test kitchen." After training in Italy and apprenticing in London then in Budapest, Paolo Stortoni has preserved a deep love of his homeland's cuisine "a passion passed down to me as a boy by my mother and my grandmother." And what does he think French cuisine's strong points are? "I like most the professionalism and the meticulous preparation which goes into making and presenting a dish and how the service is organised."





DANS LE PANIER DE POMPON

Chic ! A Un Jour à Peyrassol, restaurant et épicerie fine, Thierry Ponsaty fait aussi des paniers pique-nique

Great! At Un Jour à Peyrassol gourmet boutique and restaurant, Thierry Ponsaty also prepares picnic baskets.

On le connaît par son surnom, Pompon. Et Pompon, alias Thierry Ponsaty, est sans doute le seul fin gourmet à l'accent chantant du Sud Ouest, à Saint-Tropez. Dans la troisième adresse, un restaurant-épicerie fine, ouverte par le domaine viticole de la Commanderie de Peyrassol (après celle de Paris et de Bruxelles), Pompon accueille les gourmets, généreux dans l'accent et l'assiette, avec une sélection de produits fins du terroir, amoureusement dénichés en Italie ou « chez lui », dans les Midi-Pyrénées. Qu'il s'agisse de se laisser tenter par un déjeuner sur la terrasse, marquée par les emblématiques croix rouges, symboles du Domaine, ou de préparer un panier pique-nique à emporter, chic et raffiné, Pompon tire mille et une idées de son fameux bar à truffe : une vitrine entièrement dédiée à la truffe noire ou d'été (selon les saisons), et déclinant la délicieuse « rabasse » (c'est son nom en provençal) dans une multitude de spécialités. Visite gourmande guidée.

Du Sud au Sud Ouest

On vous l'a dit, à Saint-Tropez, le restaurant-épicerie Un Jour à Peyrassol, tenu par Pompon, est un bout de terroir du Sud Ouest, où trouver d'authentiques saveurs. Pompon y a sélectionné les foies gras de la maison Samaran, près de Toulouse, déclinés au chocolat, au piment d'Espelette ou à la poire et au pain d'épice. Côté sud, mille délicatesses pour accompagner finement un pain grillé en entrée ou à l'heure de l'apéritif : caviar d'aubergine, délice de fromage de chèvre aux artichauts et tomates, crème de saumon fumé ou délice de tomates séchées signé Brin de Provence. A picorer du bout des doigts à toute heure, sur place ou à emporter.

Truffes et caviar, grains de folie !

A côté des caviars de la maison Kaspia, la truffe est ici star, dans son fameux bar. Des rillettes à la truffe de la Maison de la Truffe au brillat-savarin de la fromagerie lyonnaise la Mère Richard, tout lui sied. Notamment le jambon blanc italien, vendu à la coupe et découpé sous vos yeux.

Les crus du Domaine

A l'heure du dessert, le choix est difficile : tarte au citron, aux myrtilles ou crème caramel maison, cuite en terrine à l'ancienne ? Mais le plus dur, c'est-à-dire le choix du vin, aura sans doute été déjà fait. Pompon propose les crus produits par la Commanderie de Peyrassol, 850 hectares nichés sur les contreforts du massif des Maures. Alors pourquoi pas un château Peyrassol (AOC Côtes de Provence), rosé, rouge ou blanc, vieilli en fût de chêne. Ou alors le vin d'exception du domaine, le Clos Peyrassol, tiré uniquement à 3000 bouteilles.

He is best known by his nickname, Pompon. And Pompon, or Thierry Ponsaty, is surely the only gourmet with the charming accent of the French Southwest to be found in Saint-Tropez. This is his third culinary address (after Paris and Brussels), a gourmet boutique and restaurant opened by the Commanderie de Peyrassol vineyard, and Pompon, with a generous helping of his accent and his cooking, welcomes gourmets with a selection of delicious terroir products, lovingly sought out in Italy or the region he calls "home", the Midi-Pyrénées. Whether it's



for a tempting lunch on the terrace with its omnipresent red crosses, the symbol of the domain, or for a chic, refined picnic basket prepared to be eaten outdoors, Pompon draws on the thousand-and-one ideas in his famous truffle bar. If you don't know it, that is a showcase entirely dedicated to the black truffle or the summer truffle (depending on the season) that reveals all the glory of the "rabasse" as it is known in local Provençal through a multitude of special dishes. A gourmet guided tour.

From the South to the Southwest

You've probably already heard it, but in Saint-Tropez the restaurant-boutique Un Jour à Peyrassol headed up by Pompon is the place to go to find a little corner of the Southwest of France and its authentic flavours. Pompon has selected foie gras

from la Maison Samaran, a maker near Toulouse, that includes versions flavoured with chocolate, Spanish Espelette peppers or pear and gingerbread.

For flavours that are purely Southern French, a host of delights can accompany simple toasted bread for a starter or with an aperitif: aubergine spread, goat's cheese delight with artichokes and tomatoes, smoked salmon cream or delightful dried tomatoes by Brin de Provence. Enjoy this refined finger food at any time, in the restaurant or at home.

Truffles and caviar, how mad!

After the caviars by Kaspia, the truffle is the star of this show with its famous bar. From truffle rillettes pork spread by the Maison de la Truffe to the Brillat-Savarin from the cheesemaker Mère Richard in Lyon, nearly everything suits it. Particularly

Italian ham, sold by the slice and prepared fresh for you.

The Domain's wines

When it comes time for dessert, there are difficult choices to be made – lemon tart, blueberry tart or old-fashioned earthenware baked crème caramel? But the hardest choice to make, that is for the wine, is practically already decided. Pompon offers the wines produced on the Commanderie de Peyrassol domain, 850 hectares nestled in beginning of the Maures hills. So why not try a rosé, red or white Château Peyrassol (appellation of origin Côtes de Provence), aged in oak barrels? Or the exceptional bottle produced there too, the Clos Peyrassol, with a production of only 3000 bottles.



SOUS LE SOLEIL EXACTEMENT

*EVERYTHING YOU NEED FOR
THE SUN*



1/ Un vrai tube.

Sur les Quais met en tube moutardes et caviar de cornichon. À partir de 7 € sur www.terreexotique.fr

2/ Gothique chic.

Ensemble de couverts en plastique, mais tellement plus élégant. Set Deluxe, 12,90 € sur www.pandoramica.it

3/ Barbecue.

Assiette avec encoche pour les brochettes. Et vous avez l'autre main libre pour les cocktails. BBQ Bowl, 9,95 € sur www.royalvkb.com

4/ Cocktails.

Pink Lady ou Blue Lagoon ? Six cocktails en tube, pour les soirées improvisées. 44,97 € sur www.drinkintube.com

1/ Pleasure now comes in tubes.

Sur les Quais supplies tubes of mustard and gherkin caviar. From €7 at www.terreexotique.fr

2/ Gothic chic.

Set of plastic cutlery, but so much more elegant. Deluxe set, €12.90 at www.pandoramica.it

3/ Barbecue.

Dish with notches for skewers, leaving your other hand free for cocktails! BBQ Bowl, €9.95 at www.royalvkb.com

4/ Cocktails.

Pink Lady or Blue Lagoon? Six cocktails in tubes for improvised parties. €44.97 at www.drinkintube.com



5/ Clouée.

Table en pin à planter au sol, pour créer son coin pique-nique. Pintable, autour de 116 € sur store.menudesignshop.com

6/ Toutou terrain.

Bol pliable pour toutous en pique-nique. Derrière la Porte, 9,50 € sur www.dlp-paris.com

7/ Keep cool.

Et le vin reste au frais dans son refroidisseur. Cool Coat, autour de 23 € sur store.menudesignshop.com

8/ Fouta à tout faire.

Serviette, jeté de canapé ou nappe ? Tout à la fois ! Fouta en coton, 19 € sur www.by-johanne.com

5/ Nailed.

Pine table for planting in the soil to create a picnic spot. Pintable, about €116 www.store.menudesignshop.com

6/ All-terrain pet bowl.

Folding bowl for pet picnics. Derrière la Porte, €9.50 at www.dlp-paris.com

7/ Keep cool.

And keep the wine cool at the same time. Cool Coat, about €23 at www.store.menudesignshop.com

8/ All-purpose fouta.

Is it a towel, a throw or a tablecloth? It's all of them! Cotton fouta, €19 at www.by-johanne.com



OÙ TROUVER VOTRE MAGAZINE GOURMETS DE FRANCE ?

Retrouvez votre magazine
GRATUIT
«**GOURMETS DE FRANCE**»
dans nos 18 points de dépôt :



HOTEL CHATEAU DE LA MESSARDIERE

> **Chef David Millet**
Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez
PALACE / LUXURY HOTEL



HOTEL BYBLOS SAINT TROPEZ

> **Chef Vincent Maillard**
Avenue Paul Signac - 83990 Saint-Tropez
PALACE / LUXURY HOTEL



HOTEL LA BASTIDE DE SAINT TROPEZ

> **Chef Nicolas Sintès**
route des carles - 83990 Saint-Tropez
HÔTEL / HOTEL ★★★★★



UN JOUR À PEYRASSOL

> **Chef Thierry Ponsati**
17 avenue du Général Leclerc - 83990 Saint-Tropez
RESTAURANT / RESTAURANT



HOTEL VILLA BELROSE

> **Chef Thierry Thercelin**
Bd des Crêtes - La Grande Bastide - 83580 Gassin
HÔTEL / HOTEL ★★★★★



LA TABLE DU POLO CLUB

> **Chef Paolo Stortoni**
Haras de Gassin - Route du Bourrian - 83580 Gassin
RESTAURANT / RESTAURANT



LA VERDOYANTE

> **Chef Laurent Mouret**
866 CV Coste Brigade - 83580 Gassin
RESTAURANT / RESTAURANT



RESTAURANT LES MOULINS DE RAMATUELLE

> **Chef Christophe Leroy**
Route des plages - 83350 Ramatuelle
RESTAURANT / RESTAURANT



TRAITEUR LA TABLE DU MARCHÉ

> **Chef Christophe Leroy**
11, rue des Commerçants - 83990 Saint-Tropez
RESTAURANT / RESTAURANT



BOUTIQUE BLANC D'IVOIRE ARTS DE LA TABLE

34, boulevard Louis Blanc
83990 Saint Tropez
BOUTIQUE / SHOP



EPICERIE FINE BENOIT GOURMET

6 Rue des Charron
83990 Saint-Tropez
EPICERIE FINE / DELICATESSEN



LA CAVE DU GOLFE

3 Place Herbes
83990 Saint-Tropez
CAVISTE / WINE CELLAR



FROMAGERIE DU MARCHÉ

7 Place aux Herbes
83990 Saint-Tropez
FROMAGERIE / CHEESE DAIRY



PÂTISSERIE SÉNÉQUIER

Place Aux Herbes
83990 Saint-Tropez
PÂTISSERIE / PASTRY



PAUSE DOUCEUR CHOCOLATS ET CONFISERIE

11 Rue Général Allard
83990 Saint-Tropez
CONFISERIE / SWEET SHOP



BOUTIQUE BLANC D'IVOIRE ARTS DE LA TABLE

2, boulevard Louis Blanc
83990 Saint Tropez
BOUTIQUE / SHOP



DA VINI CODE CAVISTE

Avenue Grangeon
83990 Saint-Tropez
CAVISTE / WINE CELLAR

**GOUR
METS
DE FRANCE
EDITION SAINT-TROPEZ**



DELICATESSEN

Promenade de la mer
83240 Cavalaire-sur-Mer
RESTAURANT / RESTAURANT



CARNET D'ADRESSES

Vincent Maillard

Le Rivea
Au Byblos
20 avenue Paul Signac
83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 56 68 00
www.byblos.com
GPS 43° 16' 12.727»N - 6° 38' 41.104»E

Laurent Mouret

La Verdoyante
866 chemin vicinal de Coste Brigade
83580 Gassin
Tél. 04 94 56 16 23
www.la-verdoyante.fr
GPS 43° 14' 14.64»N - 6° 35' 24.67»E

Nicolas Sintès

L'Olivier
A la Bastide de Saint-Tropez
Route des Carles
83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 55 82 55
www.bastide-saint-tropez.com
GPS 43° 15' 46.458»N - 6° 38' 12.329»E

Thierry Thiercelin

Villa Belrose
Boulevard des Crêtes
83580 Gassin
Tél. 04 94 55 97 97
www.villa-belrose.com
GPS 43° 15' 36.853»N - 6° 36' 36.565»E

ACTUS

La Vague d'or

Résidence de la Pinède
Plage de la Bouillabaisse
83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 55 91 00
www.residencepinede.fr

Intuitions by Jérôme de Oliveira

22 rue Bivouac Napoléon
06400 Cannes
Tél. 04 63 36 05 07
www.patisserie-intuitions.com

TERROIR

Safran : Yannick Dolmetta

Quartier des Colles
83690 Sillans-la-Cascade
Tél. 06 64 96 05 75
www.safran-dolmetta.odavia.com

Chèvre : Alain et Arlette Chappe

Ferme de l'Eaube
Route du Muy
83120 Sainte-Maxime
Jeudi et dimanche au marché couvert de
Sainte-Maxime

Maraîcher Jacky Fabre

Parking de la résidence du Parc
Avenue Georges Clémenceau
83310 Cogolin

Huile d'Olive

Moulin du Haut Jasson
Le Haut Jasson
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 15 92 03
www.moulinduhautjasson.com
GPS 43° 09' 35.08»N - 6° 13' 38.06»E

Afidol

www.afidol.org

DOSSIER SPÉCIAL

Escapade à Nice :

David Faure

L'Aphrodite
10 bd Dubouchage
06000 Nice
Tél. 04 93 85 63 53
www.restaurant-aphrodite.com

Michel Devillers

L'âne rouge
7 Rue Emmanuel Philibert
06300 Nice
Tél. 04 93 89 49 63
www.anerougenice.com

Marché de la Libération

Place du Général de Gaulle
06000 Nice



Cité Docks Riviera

11 rue Raiberti
06100 Nice

Maison Auer

7 rue Saint-François de Paule
06300 Nice
Tél. 04 93 85 77 98
www.maison-auer.com

Cave Bianchi

7 rue Raoul Bosio
06300 Nice
Tél. 04 93 85 65 79
www.cave-bianchi.fr

Oliviera

8 bis rue du Collet
06300 Vieux Nice
Tél. 04 93 13 06 45
www.oliviera.com

Fromagerie Lou Froumāi

25 rue de la préfecture
Tél. 06 33 88 69 48
www.lefromage.fr

Maison Barale

7 rue Sainte-Reparate
06300 Nice
Tél. 04 93 85 63 08
www.barale-raviolis.com

Boucherie de La Tour Gasiglia

27 rue Pairolière
06300 Nice
Tél. 04 93 80 63 08

Charcuterie Ghibaudo-Pottier

29 rue Pairolière
06300 Nice
Tél. 04 93 85 60 34

L'Escalinada

22 rue Pairolière
06300 Nice
Tél. 04 93 62 11 71
www.escalinada.fr

Chez Pipo

13 rue Bavastro
06300 Nice
Tél. 04 93 55 88 82
www.chezpipo.fr

La Merenda

4 rue Raoul Bosio
06300 Nice
www.lamerenda.net

Musée Auguste Escoffier

3 rue Auguste Escoffier
06270 Villeneuve-Loubet
Tél. 04 93 20 80 51
www.fondation-escoffier.org

Truffe : Grégory Pedoya

> Visite et démonstration
83630 Régusse
Tél. 04 83 08 51 63
www.augredesquatresaisons.fr
> Visite et canoë
Tél. 06 77 08 68 42
www.canoe-verdon.com

Château de la Messardière

Route de Tahiti
83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 56 76 00
www.messardiere.com
GPS 43° 15' 12" N - 06° 39' 28" E

BEAU ET BON

La Table du Polo

1999 route du Bourrian
83580 Gassin
Tél. 04 94 55 22 14
www.polo-st-tropez.com

TENDANCES

Un jour à Peyrassol

17 avenue du Général Leclerc
83990 Saint-Tropez
Tél. 04 94 97 02 55
www.unjourapeyrassol.com







RIEN N'EST PLUS BEAU
QUE L'ESPRIT D'ÉQUIPE

FRED & FARID



PARTENAIRE OFFICIEL

YVES, MICHEL ET MICKAEL, ÉDUCATEURS DE L'ÉQUIPE DES POUSSINS
DU CSN RUGBY DE NUITS-SAINT-GEORGES, UN SAMEDI DE TOURNOI.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE, AUX CÔTÉS DE TOUS LES AMOUREUX DE RUGBY.
[FACEBOOK.COM/PARAMOURDURUGBY](https://www.facebook.com/paramourdurugby)

DEVELOPPONS ENSEMBLE

L'ESPRIT  SOCIÉTÉ
D'ÉQUIPE  GÉNÉRALE