

6e année - N°283 - Semaine du 7 au 13 juin 2010

email-gourmand

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

[Accueil](#)

[Agenda gastronomique](#)

[Archives](#)

[Contact](#)

[Numéros spéciaux](#)

Rechercher...

Le cassis. Une petite baie noire qui impose "son petit grain de folie"



Originaire du Tibet et de Sibérie, le cassis possède des vertus incomparables, qui ont été déclinées lors de la deuxième conférence de l'IBA (association internationale du cassis- International blackcurrant association) qui a eu lieu à Beaune les 19, 20 et 21 mai 2010.

En ouverture : verrine gelée de cassis (photo X)

DÉCOUVERTE. Cette association a réuni organisateurs, producteurs, industriels et distributeurs de cassis. Elle représente plus de 200 000 tonnes de fruits. Des objectifs multiples pour faire découvrir tous les trésors que renferme cette petite bille noire. Le cassis, source naturelle de santé, bon pour la vision, prévient les maladies cardio-vasculaires, augmente l'immunité par la présence d'antioxydants. Si petite que soit la baie de cassis elle contient 3 fois plus de vitamine C que l'orange, 2 fois plus que le kiwi, il faut le savoir. Riche en fibre, en polyphénols et en caroténoïdes, de bonnes raisons pour le consommer à volonté. Trêve de détails scientifiques et juste quelques chiffres. La filière française représentée par son président Florent Billard, représente 30 entreprises dont 20 transforment le fruit et 10 le commercialisent. Ce sont 200 producteurs, 2 800 hectares et 10 000 tonnes de fruits. Le cassis, c'est aussi un petit grain de folie partout dans les assiettes. Les chefs cuisiniers utilisent le cassis sous différentes formes. Le fruit tel quel, la purée de cassis, le nectar, la crème que les amateurs de cocktails connaissent bien, la gelée, le coulis et bien sur la confiture. Pas de souci, ce petit grain de folie peut être consommé sans modération pour le plaisir, la saveur, la gourmandise et la santé. Alors pourquoi s'en priver ? Magali Aimé
 • <http://www.ksis.fr>



CRÈME DE CASSIS. La crème de cassis certifiée bio Vedrenne, élaborée avec des ingrédients 100 % bio, baies et bourgeons de cassis, sucre de canne, alcool - tous issus de l'agriculture biologique - et selon un processus naturel de macération a reçu la médaille d'argent au concours mondial de Bruxelles 2010.

• **Bouteille de 70 cl entre 9€ et 12€.** Distribué dans les magasins bio, chez les cavistes, épicerie fines, dans quelques rayons spécifiques de la distribution et sur le site <http://www.premiumliqueur.com>

(photo X)



BEAULIEU-SUR-MER
L'épicurienne

Vous ne pouvez pas vous imaginer toutes les richesses culturelles, le patrimoine architectural et les plaisirs gourmands, que recèle cette commune idéalement située entre Nice et la principauté de Monaco... Pour lire la suite, cliquez ici

BRÈVES

Graines de chefs

Le 15 juin prochain, une vingtaine d'enfants de 9 à 13 ans du Centre des loisirs des Oiseaux de Mougins vont réaliser un dîner de gala pour 100

ACTUALITÉS

L'Italie à table à Nice. Les plaisirs de la bouche



Durant 4 jours, le jardin Albert 1er s'est transformé en une vaste mosaïque de produits liés à la gastronomie transalpine.

[Lire la suite](#)

Le guide Ganté. Acte I dans les Alpes-Maritimes



Un millier d'invités ont participé au lancement de l'édition 2010, qui s'est déroulé dans le nouveau complexe de restauration de Bruno Oger au Cannet.

[Lire la suite](#)

La Truffe noire à Neuilly-sur-Seine. Place Parmentier-Place des Lices ou Neuilly-Saint Tropez



Ce n'est pas un nouveau dessert, mais la volonté de deux chefs de talents, Patrice Hardy et Laurent Tarridec de donner à Neuilly un avant-goût de vacances à l'occasion de la braderie annuelle

[Lire la suite](#)

Hôtel du Cap - Eden Roc au cap d'Antibes. Semaine gastronomique mauricienne



Du 15 au 20 juin, Philippe Perd, directeur général de l'hôtel du Cap-Eden-Roc, ouvre les portes de ce merveilleux palace à Jacques Silvant, directeur général du Royal Palm - Ile Maurice, et Michel de Matteis, MOF, chef des cuisines du Royal Palm, pour y célébrer un échange culinaire entre deux maisons d'exception.

[Lire la suite](#)

Hôtel du Castellet - Le Castellet. Rencontre entre trois MOF



Issus tous les trois de la promotion 2004 du concours "un des meilleurs ouvriers de France", Josiane Déal, Emmanuel Renaut et Christophe Bacqué, vont se retrouver au

NEWSLETTER

Télécharger le dernier e-mail Gourmand

S'abonner à l'alerte parution

L'AGENDA

JUIN

08 juin 2010 (00:00)

[Le rouge et le noir : vin et chocolat à la Maison des vins d'Avignon](#)

(Dégustations) On parie sur les accords inédits entre vins et chocolats. Point commun avec les vins : doux,...

08 juin 2010 (09:00)

[Semaine Fraîch'attitude à Aubaagne](#)

(Festivités) Sur le marché, jeu de pistes, ateliers culinaires et créatifs seront au menu pour les écoles...

08 juin 2010 (12:00)

[Tous au restaurant](#)

(Déjeuners) De belles tables très représentatives de la vitalité de la cuisine française d'aujourd'hui,...

08 juin 2010 (14:00)

[Rencontres du tourisme sur les réseaux sociaux à Nice](#)

(Colloques et conférences) Organisées par la CCI Nice Côte d'Azur en partenariat avec le Conseil général. Quatre ateliers...

08 juin 2010 (17:00)

[Semaine Fraîch'attitude à Salon-de-Provence](#)

(Festivités) Au lycée de l'Empéri, un grand concours inter générations de cuisine, autour des fruits et...

09 juin 2010 (10:00)

[Semaine Fraîch'attitude à Arles](#)

(Festivités) À l'espace Van Gogh, c'est une journée très "fraîch" dédiée...

09 juin 2010 (12:00)

[Tous au restaurant](#)

(Déjeuners) De belles tables très représentatives de la vitalité de la cuisine française d'aujourd'hui,...

09 juin 2010 (13:30)

[Semaine Fraîch'attitude à Marseille](#)

(Festivités) Place Gabriel Péri, producteurs, grossistes, expéditeurs, primeurs seront présents pour faire...

09 juin 2010 (17:00)

[Semaine Fraîch'attitude à La Valette-du-Var](#)

(Festivités) Au centre de loisirs P. Mariotti, les enfants et leurs familles se retrouveront autour du potager...

10 juin 2010 (09:00)

[Semaine Fraîch'attitude à Avignon](#)

(Festivités) Au square agricole Perdiguier, les visiteurs auront le loisir de suivre le parcours pédagogique...

recettes
autour du
rosé de
Provence

hors-série
email-gourmand
parution fin juin 2010

Domaines et châteaux, présentez votre rosé associé à une recette de chef tél.

(0)6 29 77 70 69

personnes au Moulin de Mougins, avec la collaboration de Sébastien Chambru et Serge Gouloumès. C'est l'aboutissement de 9 mois de travail, de la découverte de toutes les facettes de la restauration, visite de moulin à huile, de cave vinicole, du marché Forville à Cannes, présence en cuisine et en salle au moment du coup de feu...

Soirée grecque

Le 21 juin à 19h30, au restaurant Les Templiers à Vence, à l'occasion de la fête de la musique, Elena et Stephan Demichelis vous invitent à venir découvrir la culture et les saveurs grecques. 65€ par personne, apéritif, vin et café compris. Réservations (0)4 93 58 06 05. Détail du menu sous l'onglet "agenda".

Buddha-Bar Monte-Carlo

Si vous souhaitez gagner une invitation pour 2 personnes à la soirée VIP d'inauguration du Buddha-Bar Monte-Carlo, le 24 juin 2010, inscrivez-vous sans tarder sur <http://www.invitationvipmontecarlo-lejeu.com>

Dinner in the sky Monaco

Les réservations pour l'événement estival monégasque "Dinner in the sky Monaco", du 9 au 13 juillet 2010, sont ouvertes en exclusivité sur <http://www.diningevent.fr>. Il n'y aura que 330 privilégiés (15 dîners, 3 services par soir à 1 000€ par personne, dont 100€ reversés à la fondation Fight Aids) qui dîneront à 30 mètres au-dessus de la baie de Monaco et apprécieront les menus élaborés par Joël Robuchon, Marcel Ravin, Joël Garault, Philippe Joannès, Christian Sinicropi, Denis Fétisson, Michel Portos, Christian Garcia, Bernard Vaussion et Jérôme Rigaud.

Chef pâtissier

Serge Aymami, arrivé d'Espagne, est le nouveau chef pâtissier de l'Hôtel de Mougins.

Croisière

Du 24 août au 5 septembre, Keisuke Matsushima sera à bord du Serenity Crystal où il donnera des cours de cuisine aux passagers et réalisera des dîners accompagnés de vins exceptionnels. La croisière vous emmènera de Venise à Istanbul, en passant par la Grèce, la Bulgarie et l'Ukraine.

Formations inédites

Dès juillet 2010, au centre de formation Alain Ducasse, voyagez autour de la Méditerranée en découvrant la cuisine d'un pays différent chaque jour (du 5 au 8 pour 1 900€ HT), travaillez les produits sains, leurs recettes, leurs cuissons, leurs présentations (du 19 au 22 pour 1 700€ HT), affûtez vos compétences dans la réalisation de tout type de buffets (du 12 au 13 pour 850€ HT), maîtrisez les techniques d'élaboration des spécialités de la Riviera et d'Italie (du 5 au 8 pour 1 900€ HT). Renseignements au (0)1 34 34 19 10 ou adf@ad-formation.com - <http://www.ad-formation.com>

Pasta

Spécialiste de la gastronomie italienne en service rapide, Francesca, qui compte aujourd'hui 75 points de vente répartis dans l'Hexagone, en Belgique et en Suisse, vient d'ouvrir un nouveau restaurant à Toulon. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h non-stop, situé 3, place Louis Blanc (tél. (0)4 94 92 04 49 - <http://www.francesca.com>), à l'entrée du centre Mayol, ce ristorante di pasta Caffè Francesca, dirigé par Jean-Dominique Fogliani, régalerà tous les amateurs de pâtes et autres douceurs italiennes. Bénéficiant d'un grand espace de 50m2 en salle et d'une terrasse, ce restaurant peut accueillir jusqu'à 42 personnes en places assises.

Jeunes pâtisseries

Un grand concours dédié au monde de la pâtisserie sera organisé prochainement en « prime time » sur M6. Les meilleurs jeunes pâtisseries seront réunis par des professionnels autour d'épreuves pratiques et théoriques afin d'élire le meilleur jeune professionnel de l'année. Si vous avez entre 16 et 25 ans, vous êtes passionnés par la pâtisserie et vous voulez prouver que vous êtes le/la meilleur(e) dans votre domaine, inscrivez-vous sur <http://www.fremantlemedia.fr/inscriptionmf/>

Châteaux & Hôtels Collection

Fort du succès de son guide 2010 et de sa nouvelle signature « Le charme, le vrai. », le groupement Châteaux & Hôtels Collection, présidé par Alain Ducasse, accueille trois nouvelles adresses parmi sa sélection d'hôtels de caractère et tables remarquables, dont « Les terrasses de la presqu'île » à Hyères.

Terres de Provence

Le marché de demi-gros à Plan de Campagne "Terres de Provence", à destination des professionnels des métiers de bouche ainsi que des particuliers (pas de vente au détail) permet de rapprocher producteurs et consommateurs, tout en favorisant production et consommation locales. Les halles sous chapiteau (parkings Truffaut et la Baleine) sont ouvertes les lundis, mercredis et vendredis de 17h à 17h30 pour les professionnels et de 17h30 à 19h00 pour les particuliers. L'expérimentation de ce marché saisonnier doit se terminer fin octobre.

Sculptures

restaurant MonteCristo pour composer un dîner unique, entre montagne et Méditerranée.

[Lire la suite](#)

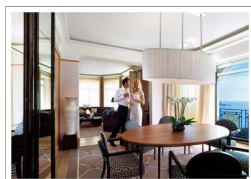
L'Étincelle à Marseille. Ouverture prochaine à l'Estaque



Un des quartiers les plus typiques de Marseille avec son petit port, sa plage et ses bistrotts. Un village dans la ville. C'est là que Laure Léaunard et Ludovic Fabre ont élu domicile gourmand.

[Lire la suite](#)

Hôtel Martinez à Cannes. Nouvelles suites "Prestige mer"



Dans la continuité des travaux entrepris cet hiver, d'un investissement de 5 millions d'euros, le 5 étoiles dirigé par Richard Schilling a dévoilé, pour l'ouverture du festival de Cannes, six nouvelles suites.

[Lire la suite](#)

Espace Grandjean à Vallauris. La gourmandise



L'école des Beaux-Arts de Vallauris accueille jusqu'au 19 juin, une merveilleuse et originale exposition de réalisations céramiques des classes de la commune, dans le cadre du pôle excellence céramique.

[Lire la suite](#)

Frédéric Soulié. L'animateur le plus discret du paf



Tous les samedis, Frédéric Soulié s'invite dans le salon à travers le petit écran. Il confie des recettes, conseille des vins, présente des chefs, parle aussi de culture, de fêtes, d'artistes... Frédéric, c'est l'ami de tous les hédonistes.

[Lire la suite](#)

Atelier sommellerie Paul Léaunard à Marseille. Un baptême entre amis

10 juin 2010 (12:00)

[Tous au restaurant](#) (*Déjeuners*) De belles tables très représentatives de la vitalité de la cuisine française d'aujourd'hui,...

11 juin 2010 (08:30)

[Semaine Fraich'attitude à Marseille](#) (*Festivités*) Le marché des Amavaux recevra la visite des élèves de primaire qui dégusteront des fruits et...

11 juin 2010 (12:00)

[Tous au restaurant](#) (*Déjeuners*) De belles tables très représentatives de la vitalité de la cuisine française d'aujourd'hui,...

11 juin 2010 (12:00)

[Ouverture du Miréio à Sainte-Maxime](#) (*Déjeuners*) Le restaurant de plage de l'hôtel Beauvallon propose une carte signée Gui Gedda

[Tout l'agenda](#)

Le 1er championnat européen de sculptures florales sur fruits et légumes (artistique et technique), a été remporté par Frédéric Jaunault. Le commissaire de ce concours était Théo Mansi, de l'Auberge de Théo à Nice.

Web télé gastronomie

Après une phase expérimentale de quatre mois au cours desquels la chaîne créée par Christophe Devé a proposé près de 75 vidéos-reportages « généralistes », le site <http://www.canal2vrv.fr> recentre l'ensemble de ses programmes vers la gastronomie depuis le 1er juin 2010.

Charcuterie artisanale

La confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs lance, du 12 au 19 juin, la 1re semaine de la charcuterie artisanale. Plus de 3 000 boutiques participent à l'opération. <http://www.charcutiers-traiteurs.com>

Vins de Provence

Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) accompagne les entreprises sur le circuit de la grande distribution et met en place, cet été, des actions de promotion, dans 3 enseignes nationales, Auchan, du mercredi 9 au mardi 15 juin, Monoprix, du mercredi 16 au dimanche 27 juin, et Système U du mardi 13 au samedi 24 juillet.

AREV

Jean-Paul Bachy, président du Conseil régional de Champagne-Ardenne, élu le 30 mai 2008 président de l'Assemblée des régions européennes viticoles (AREV), a été réélu à l'unanimité le 28 mai dernier pour deux années supplémentaires, lors de la XVIIIe session plénière de cette organisation qui s'est tenue à Porec dans la région d'Istrie en Croatie.

Œnotouriste 2010

Le prix de l'œnotouriste de l'année, créé par le web magazine winetourismfrance.com en 2009, est destiné à distinguer l'homme ou la femme qui, durant l'année écoulée, aura fait la preuve d'une belle âme d'œnotouriste sur les routes connues ou méconnues des vins et des vignobles, et aura mis en valeur les riches aspects des patrimoines viticulteraux, paysages, géologies, sites historiques et événements culturels, vins et modes de culture, hommes et femmes de la vigne... Qui sera l'œnotouriste de l'année 2010 ? Réponse le 25 juillet.

Médaillée d'or

Pour sa première participation au concours mondial de Bruxelles, Joseph Cartron, distillateur liquoriste depuis 1882 implanté à Nuits-Saint-Georges en Bourgogne, a reçu la médaille d'or dans la catégorie spiritueux pour sa célèbre crème de cassis de Bourgogne, double crème Joseph Cartron 19 %.

Bouchon de liège

Afin de sensibiliser, d'informer les consommateurs et les professionnels (sommeliers, viticulteurs, œnologues...) sur les qualités organoleptiques, environnementales du bouchon de liège, et de combattre certaines idées reçues ayant encore cours aujourd'hui, les professionnels du liège viennent de lancer une vaste campagne de communication, qui se poursuivra jusqu'au second semestre 2011.



Ils étaient tous là, les amis de Paul, pour baptiser l'atelier de sommellerie du lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille, qui porte désormais son nom.

[Lire la suite](#)

Un jour à Peyrassol à Saint-Tropez. Une seconde adresse



Après Paris, rue Vivienne, la Commanderie de Peyrassol vient d'ouvrir une vitrine troyézienne.

[Lire la suite](#)

Art et vin. 4 mois de découvertes



La grande nouveauté de cette année, est l'allongement de l'opération sur 4 mois, de juin à septembre.

[Lire la suite](#)

Disciples Escoffier international. Chapitre dans les Vosges



Les membres de la délégation Grand-Est du Pays France et leurs invités se sont retrouvés dans l'auberge de Philippe Laruelle "Le Val Joli", située dans le petit village de Le Valtin, à quelques kilomètres de Gérardmer.

[Lire la suite](#)

Le vin de la semaine. Saint André de Figuière. Cuvée Confidentielle rosé 2009



Classé en AOC Côtes de Provence La Londe, ce rosé est issu de mourvèdre (40 %), grenache (30 %) et cinsault (30 %), vendangés et vinifiés séparément.

[Lire la suite](#)

Moët & Chandon. Moët Ice Impérial



La respectable maison née en 1743 vient de lancer un nouveau champagne "spécialement conçu pour une dégustation on the rocks », affirme Benoît Gouez, le chef de cave.

[Lire la suite](#)

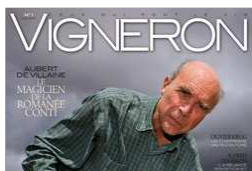
Hôtels & Préférence. Guide millésime 2010-2011



Pour fêter son 10e anniversaire, le guide s'est choisi un ambassadeur de charme, Thomas Dutronc.

[Lire la suite](#)

Vigneron. Des histoires d'hommes et de femmes



Jean Nouailhac, le créateur du magazine de gastronomie 3 étoiles, lance son homologue côté vin.

[Lire la suite](#)

Cuisine et vins de France. Nouvelle formule



Pour son édition estivale, le magazine du groupe Marie-Claire s'offre un lifting avec de nouvelles rubriques et rendez-vous gourmands ainsi qu'une maquette plus colorée.

[Lire la suite](#)

Galatéo. L'or du printemps



Remontant aux anciennes traditions de la Ligurie de l'Ouest, région favorisée par un climat privilégié, Galateo propose une huile d'olive extra vierge Assolo1.

[Lire la suite](#)

Monin. Sirops 0 %



Toujours en quête d'innovation pour satisfaire sa clientèle, Monin agrandit sa gamme de sirops 0 % avec deux nouvelles saveurs, menthe verte et parfum grenadine.

[Lire la suite](#)

1664. Boîtes en édition limitée



Trois nouvelles boîtes collector illustrées viennent d'être commercialisées.

[Lire la suite](#)

Cérébos. Sel équilibre



Alors que la plupart des sels dits allégés, souvent considérés comme des produits de régime, ne contiennent pas ou peu de sodium, Cérébos innove et propose une recette à la fois équilibrée et riche en goût.

[Lire la suite](#)

Toutes nos Rubriques

Restaurants	Sommellerie	Retour sur image
Événements	Vins	Ouvertures
Santé	Rendez-vous	Fêtes
Produits	Tourisme	Édition
Bars	Associations	Hôtels
Chefs	Décès	Soirées
Télévision	Trophées	Boissons
Salons	Pâtisserie	Enseignement
Matériel	Métiers de bouche	Concours
Idée week-end	Sites Internet	Presse
Débats	Gastronomie	Festivités
Cours de cuisine	Boutiques	Entreprises
Maison d'hôtes		

