



■ RESTAURANT LE JARDIN.
HÔTEL DE MOUGINS À MOUGINS

Collection d'automne



Cap au Sud

L'HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 9^e ANNÉE | N° 402 | 26 NOVEMBRE 2012

em@il gourmand

■ Sea Sens. Five Hotel & Spa à Cannes

ONDES DE PLAISIR



LE CHEF DE CUISINE, ARNALD TARABEC



ARNAUD TABAREC EN COMPAGNIE D'ANTOINE ALBERTINI, NOUVEAU MAÎTRE D'HÔTEL DEPUIS LE 23 OCTOBRE



SAUMON « LABEL ROUGE » MI-CUIT



SAINT JACQUES DE LA BAIE DE MORLAIX, JUSTE RÔTIE

■ SEA SENS. FIVE HOTEL & SPA À CANNES

Ondes de plaisir

Arrivé discrètement au printemps dernier, le chef Arnaud Tabarec colle à merveille à l'esprit de l'hôtel qui vous invite à l'évasion à tous les étages, notamment au 5^e, celui du restaurant.

CARTE. Natif de Cosnes-sur-Loire où il effectuera son apprentissage, Arnaud Tabarec a déjà effectué, malgré son jeune âge (31 ans), un beau tour de France des maisons étoilées, Maison Lameloise à Chagny, Relais & Châteaux, trois étoiles Michelin, Auberge des Templiers, Les Bézards à Boismorand, Relais et Châteaux, une étoile Michelin, Auberge du Vieux Puits à Fonjoncouse, trois étoiles Michelin, en passant par l'Auberge de la Galupe à Urt, Relais et Châteaux deux étoiles Michelin (fermée aujourd'hui), et bien d'autres encore. Son goût du voyage l'emmènera à Singapour au Saint Pierre, où il exercera les fonctions de chef exécutif sous les ordres d'Emmanuel Stroobant, grand chef Relais & Châteaux. De retour en France, il prend les commandes du Drouant par Antoine Westernmann à Paris, avant de débarquer à Cannes. Cet esprit voyageur se retrouve dans sa cuisine, axée sur les produits du marché, l'œuf à poule bio cuit à basse température, mousseline de champignons, jus perlé à l'huile de noisettes torréfiées et coppa croustillante... L'influence asiatique apparaît également deçà delà, le saumon « Label rouge » mi-cuit (cuisson parfaite) à l'aïoli « gingembre-citron vert », salade craquante et vinaigrette aux agrumes, la Saint Jacques de la baie de Morlaix, juste rôtie, mousseline de patate douce infusée au combawa, morceau de lard paysan rôti. Le tout nouveau membre d'Euro Toques peut compter sur le brio de Jérôme de Oliveira, champion du monde de pâtisserie, pour que ce périple gourmand se clôture par des gourmandises sucrées de très haute volée, religieuse caramel au beurre salée, mille pages (millefeuille), tartelette citron meringuée, éclosion fraise pistache yuzu... ♦



JÉRÔME DE OLIVEIRA



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

■ PRATIQUE

SEA SENS

Five Hotel & Spa *****
 22, rue Bivouac Napoléon 06400 Cannes
 Tél. (0)4 63 36 05 06
<http://www.five-hotel-cannes> - info@five-hotel.com - seasens@five-hotel.com
 Le restaurant Sea Sens est ouvert le midi du mardi au vendredi, formules de 19€ à 39€, et le soir du jeudi au samedi, formules de 45€ à 120€.
 Un brunch est proposé le premier dimanche de chaque mois.



LA ROBE
RÉALISÉE PAR
JÉRÔME
DE OLIVEIRA
ET DENIS
DURAND

■ SALON DU CHOCOLAT À CANNES

Le chocolat fait son cinéma

À l'occasion de la soirée d'inauguration de la première édition cannoise de ce salon gourmand, placée sous le haut parrainage de l'ambassadeur de la république d'Indonésie, chocolatiers, pâtisseries et stylistes ont rivalisé d'imagination pour présenter un défilé de robes cacaotées, sous le signe du septième art.

DÉFILÉ. Tour à tour, les tandems chocolatiers et couturiers, chocolaterie de Puyricard et Ben Brass, Christian Camprini et Déborah Desavie, Christian Cottard et Patricia Barrère, Christophe Canet et Lara Quarto, Jean-Luc Pelé et Aline Buffet, Jean-Michel Llorca et Sandra Maurel, Jérôme de Oliveira et Denis Durand, Lili Bonnefoi-Michaël Durieux et Belotti Couture, Loelia Pissot et Amandine Relier, Philippe Britto et Dorim Gruner, Bruno Laffargue et Denis Durand, Pascal Picasse et Laurence Perez, ont présenté, jolies mannequins à l'appui, leurs créations inspirées des plus grands chefs d'œuvres cinématographiques. Le défilé s'est achevé par la présentation de la robe de mariée de la princesse Grace de Monaco, réalisée par Pascal Picasse, chef pâtissier du Grand hôtel Cannes, aidé par Maxime Simonot, son second, et la styliste Laurence Perez, Charm'Fou, Le Cannet, spécialiste de la robe de mariée. Il leur a fallu 60 heures de travail pour fabriquer la robe support et sa couverture en chocolat. Pour ce travail, Pascal Picasse a utilisé environ 5 kg de chocolat Domori. La valeur de cette robe, œuvre d'art en chocolat, est de l'ordre de 2 500€ à 3 000€. ♦



LAURENCE PEREZ, PASCAL PICASSE ET MAXIME SIMONOT PRÉSENTENT LA ROBE DE MARIÉE

■ ÉDITION

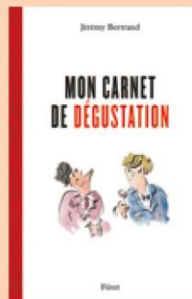


Éditions Sang de la terre

Traité de gastronomie française. Culture et patrimoine

La réputation de la gastronomie française est reconnue dans le monde entier. Le plaisir de cuisiner tient une place de plus en plus importante dans notre vie quotidienne. Mais la vision contemporaine que nous avons de notre assiette est en train d'évoluer vers un regard éminemment plus culturel. L'art de la bonne chère, c'est-à-dire l'art de préparer les aliments, de les associer, de les déguster et surtout d'en parler culturellement est sans cesse en évolution. Cet ouvrage fait le tour des différentes problématiques liées à la cuisine et aborde à la fois les modes, les lieux et les personnes qui ont permis son évolution. Agrémentée d'anecdotes historiques, chaque section peut se lire indépendamment des autres, mettant à l'honneur la vision historique et technique de ce monde gastronomique. Afin de nous réapproprier une véritable culture unique et précieuse, Kilien Stengel signe un ouvrage documenté, riche d'informations pratiques et chronologiques, porté par une langue facile d'accès, et souvent pleine d'humour.

• Kilien Stengel. 286 pages. 22,50€.



Éditions Féret

Mon carnet de dégustation

Un petit carnet fait pour tous les amateurs de dégustations qui oublient trop vite les vins qu'ils ont aimés.

Ouvrage d'initiation, drôle et ludique, il permettra à son détenteur de développer et connaître son propre goût. Plus d'une centaine de pages n'attendent que d'être remplies selon la « date de la descente », le « chez qui qu'on était », ou encore les « saoulauds qui m'accompagnent » et, plus sérieusement, par les notes personnelles que vous donnez au vin selon sa robe, son bouquet, sa bouche et son évolution. Un lexique termine le carnet pour vous aider à poser les bons mots sur votre ressenti.

• Jérémie Bertrand. 144 pages. 9,40€.