

L'HERBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 8^e ANNÉE | N° 371 | 9 AVRIL 2012



Photo G.B.

■ **Bistrot
Saint-Sauveur
Le Cannet**
**DU GOÛT
DANS
L'ASSIETTE**



Photo G.B.

■ **Intuitions
by J.
à Cannes**
**L'ÉCRIN
GOURMAND**

em@il gourmand



DE GAUCHE À DROITE,
FRANCK CERUTTI,
DOMINIQUE LORY
ET ALAIN DUCASSE

Photo Gérard Bézard

■ **Le Louis XV-Alain Ducasse à Monte-Carlo. 25 ans**

MAGISTRAL !



JÉRÔME DE OLIVEIRA, CAPITAINE DE L'ÉQUIPE DE FRANCE, VAINQUEUR DE LA 10^e COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE À LYON EN 2009 À 23 ANS

INTUITIONS BY J. À CANNES

L'ÉCRIN GOURMAND

Cela faisait des mois que l'ouverture était annoncée. C'est chose faite. En plus du restaurant des frères Pourcel «Sea sens», pour lequel il signe la carte des desserts, Jérôme de Oliveira comble dorénavant les gourmands avec son salon de gourmandises.

PLAISIRS. Cet espace lumineux et gourmand au design raffiné et très coloré, à l'image des pâtisseries est situé au rez-de-chaussée du Five hôtel & spa à Cannes, avec une entrée rue Bivouac Napoléon. On peut y emporter viennoiseries, macarons (goûtez le macaron tropézienne), petits gâteaux, tartelettes, entremets, cakes, bonbons en chocolat, tablettes, confiseries... ou déguster ces douceurs sur la petite terrasse qui borde la boutique, ou bientôt dans le salon de thé de l'hôtel, que l'on rejoint directement de la pâtisserie. Jérôme de Oliveira réussit à allier le beau et le bon, varie les associations de parfums, les textures, les formes, tartelette citron meringuée, les couleurs, les décors et ose de nouvelles associations de parfums, l'éclosion, une compotée de fraises, mousse yuzu et biscuit pistache, revisite quelques classiques, Paris-Brest, forêt noire... ♦

PRATIQUE

INTUITIONS BY J.

22, rue Bivouac Napoléon 06400 Cannes
Tél. (0) 4 63 36 05 07
<http://www.patisserie-intuitions.com>
Ouvert du mardi au vendredi de 10h (9h le samedi) à 20h et le dimanche de 9h à 13h30.



Photos Gérald Bézaria

JÉRÔME DE OLIVEIRA DANS SON LABORATOIRE, ENTOURÉ DE SON ÉQUIPE



Alain Ducasse édition L'ÉCOLE DE CUISINE ALAIN DUCASSE, LES ESSENTIELS

Romain Corbière, le chef exécutif à l'école de cuisine Alain Ducasse, enseigne le respect du produit et des saisons. Grâce à ses conseils, les chefs d'un jour apprennent avec l'objectif de pouvoir refaire à la maison. Grâce aux cours de cuisine en pas-à-pas illustrés du chef Romain Corbière, découvrez les 10 meilleures recettes enseignées à l'école de cuisine Alain Ducasse : déroulés de recettes, astuces et conseils sur les produits phares de l'école, ainsi que les justes techniques qui y sont associées. Le risotto aux asperges vertes, le rouget poêlé tomate, olive, basilic ou encore la tarte citron, basilic, n'auront plus de secret pour les initiés ou les amateurs.

• 100 pages. 12€.



Glénat livres MICHEL ROLLAND, LE GOUROU DU VIN

Sa renommée, sa carrière, son amitié avec Robert Parker intriguent. Comment cet enfant du Libournais est-il devenu l'œnologue le plus consulté et le plus médiatique de la planète ? Comment réussit-il à élaborer des vins toujours «au rendez-vous» qui séduisent à coup sûr des millions d'amateurs dans le monde entier ? Fils de viticulteurs, il était destiné à reprendre la propriété familiale, mais il a voulu davantage : comprendre le secret des grands millésimes. Depuis les années 1970, il a initié les mutations majeures de la vinification et de la viticulture, puis les a transposées à travers le monde. Pour la première fois, ce «roi de l'assemblage» se raconte, d'épisodes cocasses en événements marquants, de vérités rétablies en polémiques assumées. mais surtout, il communique sa passion du vin.

• Collection «Le verre et l'assiette». Texte d'Isabelle Bunisset et Michel Rolland. 208 pages. 19,99€