

ASSOCIATION

DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL

De la nature à l'assiette

Le thème retenu pour l'année 2013 sert de vœux pour l'association présidée par Régis Marcon.



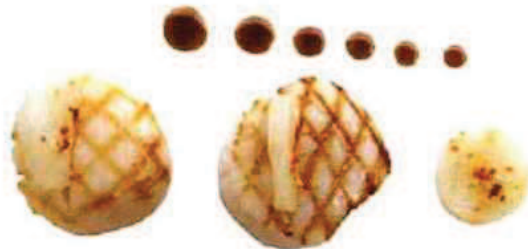
Photo © Getty Images

NATURE. Le vigneron, le rabassier, l'agriculteur, l'éleveur, le pêcheur, cueillent chaque jour les fruits de la nature, pour permettre aux boulangers, charcutiers, pâtisseries, cuisiniers, maîtres d'hôtel, de servir leur métier, de le moderniser et de le transmettre. Le chant des rivières et des océans, l'odeur puissante des forêts, les sols rocailloux ou de bonne terre, le miel de chaque abeille, peuvent être le rubis d'un nouveau plat. Notre métier est indissociable des produits que la nature nous offre. Il ne peut se construire sans la connaissance et le respect de la nature qui nous entoure. ♦

MERENDA. Le prochain chapitre de printemps organisée par Michel Duhamel, président de la délégation Riviera Côte d'Azur, Corse, Monaco, et son équipe, se déroulera le jeudi 28 mars 2013, dès 11h à la rotonde Baie des Anges de l'école hôtelière et de tourisme Paul Augier à Nice, sous forme de buffets niçois. 45€, par personne. Réservations par téléphone (0)4 93 72 77 79. ♦

DATES. **11 février 2013** Pays France, délégation Var Alpes du Sud, chapitre à Pierrevert organisé par le président Raymond Macario et son équipe au restaurant du golf *** **11 mars 2013** pays France, délégation Provence-Languedoc, 1er chapitre à Marseille organisé par le président Richard Bagnol, Francis Robin et leurs équipes *** **17, 18 et 19 mars 2013** Pays Italie, 6 rencontres internationales à Abano Terme, en Vénétie. Lors de ce congrès, une journée sera consacrée à la visite de la ville de Venise. *** **8 avril 2013** pays France, délégation Provence-Languedoc, 21^e chapitre organisé par son président Richard Bagnol et le past-président fondateur Michel Receveur, au lycée hôtelier d'Avignon *** **16 juin 2013** Pays Benelux, chapitre organisé par son président Daniel Lassaut et son équipe, à Knokke-Heist chez notre ami Disciple, Ivan Verhaeghe chef exécutif de « La Réserve Resort ». ♦

* Bernard-Louis Jaunet, Secrétaire général international « Disciples Escoffier international »
Tél. (0)6 07 57 00 76 - ordre@disciples-escoffier.com - http://www.disciples-escoffier.com



GÉRARD ET MICHELLE BERNAR
VOUS SOUHAITENT
UNE ANNÉE 2013
EMPREINTE DE PLAISIRS GOURMANDS



AGENDA

LUNDI 7 JANVIER
Cocktail dînatoire Apcj
à A'Trego à Cap d'Ail
Tél. (0)6 33 55 01 19

JEUDI 10 JANVIER
Déjeuner bio et végétarien
à l'école hôtelière Paul Augier
à Nice
Tél. (0)4 93 72 77 79

VENDREDI 11 JANVIER
Nouvel an russe à La Baside
Saint-Antoine à Grasse
Tél. (0)4 93 70 94 94

Nouvel an russe chez Lou Fassum
à Grasse Plascassier
Tél. (0)4 93 60 14 44

Femmes de goût fête ses 2 ans
au restaurant A'Trego à Cap d'Ail
Tél. (0)4 93 28 56 22

SAMEDI 12 JANVIER
Les olivades au Moulin de Callian

Journée de la truffe
à la Commanderie de Peyrassol
à Flassans-sur-Issole
Tél. (0)4 94 69 71 02

Journée de la truffe
au Château Rasque à Taradeau
Tél. (0)4 94 99 43 91

Fête de la truffe à La Baside
Saint-Antoine à Grasse
Tél. (0)4 93 70 94 94

Menu truffe chez Lou Fassum
à Grasse Plascassier
Tél. (0)4 93 60 14 44

Le menu des artistes
au restaurant Les trois forts
à Marseille
Tél. (0)4 91 15 59 56

DIMANCHE 13 JANVIER
Fête de la truffe
au Château Saint Julien d'Aille
à Vidauban
Tél. (0)4 94 73 02 89

Marché de la truffe Le Rouret
www.mairie-lerouret.fr

Truffolio à Pernes-les-Fontaines
Tél. (0)4 90 34 16 22

Brunch musical à la Salle Empire
Hôtel de Paris à Monte-Carlo
Histoire du tango
Tél. +377 98 06 36 36

Date : 14/01/13

Apcig. Sortie de l'annuaire 2013



Chaque année, la délégation régionale de l'association professionnelles des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin organise une soirée réservée aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, pour présenter le nouveau millésime du guide qui recense plus de 360 membres actifs et 125 membres associés en France.

En ouverture : les journalistes de l'Apcig de la région, Noël Fantoni, Sophie Bidegarray, Liliane Tiberi, Patrick Flet, administrateur, Gérard Bernar, délégué régional, Paule Elliott, Christian Perrin, Jean-Claude Mariani, président, en compagnie de Patrice Lafon, chef de cuisine, Fabrice Reggiani, directeur d'A' **Trego** et du directeur de la restauration

a Évaluation du site

Le site Internet du magazine Email Gourmand diffuse des articles concernant la gastronomie et la restauration en Provence Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 14

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Photo de famille (photos SMK photos)

COCKTAIL. Le restaurant A' **Trego** à Cap d'Ail a succédé au domaine de Barbossi à Mandelieu-la-Napoule pour accueillir cette nouvelle rencontre amicale et conviviale où se sont retrouvés journalistes, chefs de cuisine venus du Var, des Alpes-Maritimes et de la principauté voisine, directeurs d'hôtels, producteurs. Le président Jean-Claude Mariani, venu spécialement de la capitale, a tenu à remercier pour l'aide qu'ils ont apporté pour l'organisation de ce cocktail dînatoire, le restaurant A' **trego** , son directeur Fabrice Reggiani, son chef de cuisine Patrice Lafon, ses équipes de salle et de cuisine, Jean-Paul Veziano, Perrin ravioli, Prestige Seafood - l'Obsiblu, Thador, Pain-Petifour-Groupe Midipain, Les champagnes de vigneron, foie gras Rougié, l'huître de Normandie et les vins de Buzet. Pour conclure, il a donné rendez-vous à Paris à toute l'assistance, en 2014, pour fêter les 60 ans d'existence de l'association.



Jean-Pierre Rous, Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur, et Alain Mari, Le Moulin du Gapeau, Belgentier



Patrick Raingeard, Cap Estel, Eze bord de mer, Brigitte Autier, Tante Fine, Nice, et Joël Garault, Vistamar hôtel Hermitage, Monte-Carlo



Alexandre Pierre Faidherbe, Sylvain Micholet, Columbus Monte-Carlo et Jean-Jacques Gonzalès, Le Provençal Antibes et Sophia-Antipolis



Muriel Soler, Perrin ravioli



Luc Gamel, Le Côté Jardin, Monte-Carlo, et Jean-Claude Brugel, Café de Paris, Monte-Carlo



Brigitte Autier, Tante Fine, Nice, Valérie Gousseff, Thador, et Luc Gamel, Le Côté Jardin, Monte-Carlo



Jean-Pierre Rous, Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur, et Stéphane Vuillaume, Groupe Belles Rives, Juan-les-Pins



Enrico Bardini, Agriland, Monaco et Serge Lhérisson, vins de Buzet



Philippe Onofri et Benard-Louis Jaunet, Disciples Escoffier international

(photos Gérard et Michelle Bernar)

ASSOCIATION



LES JOURNALISTES DE L'APCG DE LA RÉGION, NOËL FANTONI, SOPHIE BIDEGARRAI, LUANE TIBERI, PATRICK FLET, ADMINISTRATEUR, GÉRARD BERNAR, DÉLÉGUÉ RÉGIONAL, PAULE ELLIOTT, CHRISTIAN PERRIN, JEAN-CLAUDE MARIANI, PRÉSIDENT, EN COMPAGNIE DE PATRICE LAFON, CHEF DE CLICHÉ, FABRICE REGGIANI, DIRECTEUR D'ATREGO ET DU DIRECTEUR DE LA RESTAURATION.

APCG

Sortie de l'annuaire 2013

Chaque année, la délégation régionale de l'association professionnelles des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin organise une soirée réservée aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, pour présenter le nouveau millésime du guide qui recense plus de 360 membres actifs et 125 membres associés en France.

COCKTAIL. Le restaurant A'Trego à Cap d'Ail a succédé au domaine de Barbossa à Mandelieu-la-Napoule pour accueillir cette nouvelle rencontre amicale et conviviale où se sont retrouvés journalistes, chefs de cuisine venus du Var, des Alpes-Maritimes et de la principauté voisine, directeurs d'hôtels, producteurs. Le président Jean-Claude Mariant, venu spécialement de la capitale, a tenu à remercier pour l'aide qu'ils ont apporté pour l'organisation de ce cocktail dînatoire, le restaurant A'trego, son directeur Fabrice Reggiani, son chef de cuisine Patrice Lafon, ses équipes de salle et de cuisine, Jean-Paul Veziano, Perrin ravioli, Prestige Seafood - FObsilue, Thador, Pain-Petifour-Groupé Midipain, Les champagnes de vigneron, foie gras Rougié, l'huile de Normandie et les vins de Buzet. Pour conclure, il a donné rendez-vous à Paris à toute l'assistance, en 2014, pour fêter les 60 ans d'existence de l'association. ♦



JEAN-PIERRE ROUS, SLOW FOOD MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR, ET ALAIN MARI, LE MOULIN DU GARAIL, BELGENTIER



PATRICK RAINCARD, CAP ESTEL, EZE BORD DE MER, BRIGITTE AULTIER, TANTE FINE, NICE, ET JOËL GARAIL, VICTIMAR, HÔTEL HERITAGE, MONTE-CARLO



ALEXANDRE PIERRE FADHERBE, SILVAIN MICHOLET, COLUMBUS MONTE-CARLO, ET JEAN-JACQUES GONZALES, LE PROVENCAL ANTIÈRES, ET SOPHIA ANTIPOLES



LUC GAVIEL, LE CÔTE JARDIN, MONTE-CARLO, ET JEAN-CLAUDE BRUGEL, CAFE DE PARIS, MONTE-CARLO



PHILIPPE ONOFRI ET BERNARD-LOUIS JALNET, DISQUES ESCOFFIER INTERNATIONAL

MUREL SOLER, PERRIN RAVIOLI



BRIGITTE AULTIER, TANTE FINE, NICE, VALÉRIE GOLDOFF, THADOR, ET LUC GAVIEL, LE CÔTE JARDIN, MONTE-CARLO



ENRICO BARDINI, AGRILAND, MONACO, ET SERGE LHERICQU, VINS DE BUZET



JEAN-PIERRE ROUS, SLOW FOOD MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR, ET STÉPHANE VUILLAUME, GROUPE BELLET RIVES, JUAN-LES-PINS

Date : 03/03/13

Réouverture d'A'Trego à Cap d'Ail

jeuners

Date: Mercredi, 06 Mars, 2013 - 12:00

Info Contact:

Email:

Tél. (0)4 93 28 58 22

accueil@restaurantatrego.com

URL: [http://](http://www.restaurantatrego.com)

www.restaurantatrego.com

Port de Cap d'Ail

Réalisé par JCal Pro Calendar 2

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Email Gourmand diffuse des articles concernant la gastronomie et la restauration en Provence Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 18

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Réouverture (bis)

Le mercredi 6 mars **A'Trego**
à Cap d'Ail (port de Cap d'Ail -
(0)4 93 28 58 22
accueil@restaurantatrego.com -
<http://www.restaurantatrego.com>)
démarré une nouvelle saison en
bouleversant une nouvelle fois son
concept ! Le restaurant s'appelle
dorénavant "La cantine" et a fait appel
à un chef originaire de Guadeloupe,
Joël Metony.

AGENDA

LUNDI 4 MARS
Réouverture de l'hôtel
Majestic Barrière à Cannes
Tél. (0)4 92 98 77 00

MARDI 5 MARS
After-work
à la Maison des vins à Avignon

MERCREDI 6 MARS
Réouverture d'A'Trego
à Cap d'Ail
Tél. (0)4 93 28 58 22

JEUDI 7 MARS
Réouverture
du Monte-Carlo Beach
à Roquebrune Cap-Martin
Tél. (0)4 93 28 66 66

Rencontre "Comment faire
évoluer votre commerce
en période de crise" à Nice
Tél. (0)4 93 13 20 38

VENDREDI 8 MARS
Réouverture du restaurant Bacon
au cap d'Antibes
Tél. (0)4 93 61 50 02

Soirée primeur de la nouvelle
carte au Fouquet's Cannes
Tél. (0)4 92 98 77 05

Soirée opéra au restaurant "Aux
caprices de Caroline" à La Gaude
Tél. (0)4 93 24 40 60

Dîner pour la journée de la
femme au Monte-Carlo Beach
à Roquebrune Cap-Martin
Tél. (0)4 93 28 66 66

SAMEDI 9 MARS
Concert classique au Château
Saint Julien d'Aille à Vidauban
Tél. (0)4 94 73 02 89

Soirée la pâtisserie et son histoire
au restaurant La raison
gourmande à Beaulieu-sur-mer
Tél. (0)4 93 01 13 12

Dîner pour la journée de la
femme au Monte-Carlo Beach
à Roquebrune Cap-Martin
Tél. (0)4 93 28 66 66

Date : 04/03/13

Réouverture (bis)

Le mercredi 6 mars, A' **Trego** à Cap d'Ail (port de Cap d'Ail - (0)4 93 28 58 22 - accueil@restaurantatrego.com Cette adresse e-mail est protégée contre les robots des spammeurs, vous devez activer Javascript pour la voir. - <http://www.restaurantatrego.com>) démarre une nouvelle saison en bouleversant une nouvelle fois son concept ! Le restaurant s'appelle dorénavant "La cantine" et a fait appel à un chef originaire de Guadeloupe, Joël Metony.

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Email Gourmand diffuse des articles concernant la gastronomie et la restauration en Provence Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 17

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



www.email-gourmand.com

Date : 23/04/13

Événement : 'Soirée Cabaret Au Restaurant A'Trego à Cap D'Ail'

Dîners et soirées

Date: Samedi, 27 Avril, 2013 - 20:00

Récurrence: Chaque jour jusqu'à Avril 27, 2013

Info Contact:

Tél. (0)4 93 28 58 22 Email: accueil@restaurantatrego.com

URL: <http://www.restaurantatrego.com>

Port de Cap d'Ail

Réalisé par JCal Pro Calendar 2

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Email Gourmand diffuse des articles concernant la gastronomie et la restauration en Provence Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 7

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Ouverture

Le restaurant **A'Trego** sur le port de Cap d'Ail (tél. (0)4 93 28 58 22 - <http://www.restaurantatrego.com>), ouvre sa plage a partir du 1er mai. A votre disposition, des rafraichissements et une carte de mets simples Aux commandes de ce nouveau spot, Zak, que les habitués du Nikki Beach de Saint-Tropez connaissent bien.

Date : 29/04/13

Ouverture

Le restaurant A' **Trego** , sur le port de Cap d'Ail (tél. (0)4 93 28 58 22 - <http://www.restaurantatrego.com>), ouvre sa plage à partir du 1er mai. À votre disposition, des rafraîchissements et une carte de mets simples. Aux commandes de ce nouveau spot, Zak, que les habitués du Nikki Beach de Saint-Tropez connaissent bien.

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Email Gourmand diffuse des articles concernant la gastronomie et la restauration en Provence Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 16

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

AGENDA

JUSQU'AU 6 MAI

Salon des vignerons
à Cagnes-sur-Mer
Hippodrome de la Côte d'Azur
Tél. (0)4 94 52 80 80

MERCREDI 8 MAI

Fête de la fraise à Velleron
Tél. (0)4 90 20 00 71

DU 9 AU 11 MAI

Concert privé des Gipsy Reyes
au restaurant **A TREGO** à Cap d'Ail
Ouvert au public sur réservation
Tél. (0)4 93 28 58 22

VENDREDI 10 MAI

Soirée tout à la rhubarbe
au Fouquet's Cannes
Tél. (0)4 92 98 77 05

Soirée mets et champagne
au Mas d'Artigny
à Saint Paul de Vence
Tél. (0)4 93 32 84 54

DU 10 AU 12 MAI

Just' rosé à Sanary
<http://www.just-rose.fr>

SAMEDI 11 MAI

Fête de la vigne et du vin
<http://www.fetedelavigneetduvin.com>

Journée portes ouvertes
au Clos des Cazaux à Vacqueyras
Tél. (0)4 90 65 85 83

Fête de la vigne et du vin
à la cave de Rasteau
Tél. (0)4 90 10 90 14

DIMANCHE 12 MAI

Petit-déjeuner des disciples
d'Escoffier au restaurant Dylano
à Saint Laurent du Var

LUNDI 13 MAI

Remise des médailles
du concours MAF à Nice
Centre universitaire méditerranéen

Soirée dégustation Bandol
au restaurant « Le Cambodge »
à Saint Laurent du Var
Organisée par l'association
des sommeliers d'Europe
Tél. (0)6 03 03 43 40

DU 13 AU 19 MAI

Fête du pain



Du 13 au 19 mai, c'est la fête du Pain !

Date : 17/05/13

Soirée cabaret au restaurant A'Trego à Cap d'Ail (recurrence)

Événement : 'Soirée Cabaret Au Restaurant A' **Trego** à Cap D'Ail'

Dîners et soirées

Info Contact:
Tél. (0)4 93 28 58 22

Email: accueil@restaurantatrego.com
URL: <http://www.restaurantatrego.com>

Port de Cap d'Ail

par JCal Pro Calendar 2

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Email Gourmand diffuse des articles concernant la gastronomie et la restauration en Provence Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 18

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

AGENDA**LUNDI 27 MAI**

Trophée des chefs.
Karting à Monteux
Tél. (0)6 11 55 35 55
ou (0)9 91 58 21 88

Présentation du millésime
des Côtes de Provence
Sainte-Victoire au palais du Pharo
à Marseille
Tél. (0)4 42 61 37 60

JEUDI 30 MAI

Les rosés de la presqu'île de
Saint-Tropez fêtent l'académie
du tartare à l'Aqua club
à Ramatuelle
Tél. (0)6 52 18 45 38

Vinofolies de L'étage à L'oasis
à Mandelieu-La Napoule
Château Simone
Tél. (0)4 93 49 95 52

Soirée Billecart Salmon
au Castellaras à Fayence
Tél. (0)4 94 76 13 80

30 MAI AU 2 JUIN

L'Italie à table à Nice
Tél. (0)4 97 03 03 70

VENDREDI 31 MAI

Théâtre au restaurant
La bonne étape
à Château Arnoux
Tél. (0)4 92 64 00 09

Soirée de dégustation de vins

et dîner au Château Saint-Martin
& spa à Vence
Tél. (0)4 93 58 02 02

Soirée guest chef Erwan Louaisil
au Fouquet's Cannes
Tél. (0)4 92 98 77 05

31 MAI ET 1^{er} JUIN

Soirée cabaret au restaurant
A Trego à Cap d'Ail
Tél. (0)4 93 28 58 22

SAMEDI 1^{er} JUIN

Journée porte ouverte
au Domaine les trois terres
à Cabasse
Tél. (0)4 94 80 38 46
(0)6 30 13 07 06

Summer boat mix en bouche
sur le bateau L'ilienne à Marseille

Nuit des vigneron's à La Motte

1^{er} ET 2 JUIN

Portes ouvertes
dans les vignobles
de l'A.O.C. Bellet à Nice

Balades gourmandes
en terroir Pierrefeu
Tél. (0)6 14 52 08 10
ou 06 64 71 25 26

Vigneron's cup rade d'Hyères
Tél. (0)4 94 01 53 10

DIMANCHE 2 JUIN

Repas champêtre en musique
au Clos des roses à Fréjus
Tél. (0)4 94 52 80 51

ÉDITION

■ PETIT FUTÉ MONACO

3^e édition

C'est aux confins de la principauté, sur le port de Cap d'Ail, au restaurant By A'trego qu'Isabelle Drezen, la responsable d'édition, a présenté la version 2013-2014 du guide monégasque paru dans la collection country.



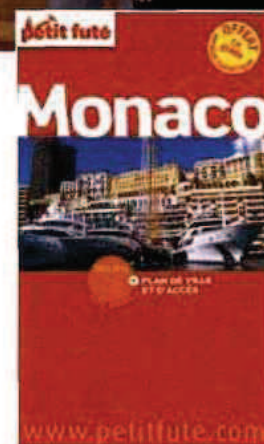
ISABELLE DREZEN, À GAUCHE, EN COMPAGNE DE SON ÉQUIPE

RUBRIQUES. Bienvenue en terre étrangère : 2 km² de souveraineté enclavés sur le territoire français, qui offrent une variété de plaisirs, de loisirs, de découvertes et de possibilités. Au programme, les habituelles rubriques invitation au voyage, découverte, se détendre, shopping, le pense futé et se restaurer, une mine de bonnes adresses pour tous les goûts et toutes les bourses.

Prochain rendez-vous, le 25 juin à La vague de Saint-Paul à Vence pour la sortie des guides Côte d'Azur et L'amateur de rosé. ♦

• 240 pages, 11,95€.

<http://www.petitfute.com>



Date : 17/06/13

Petit futé Monaco. 3e édition



C'est aux confins de la principauté, sur le port de Cap d'Ail, au restaurant By A' trego qu'Isabelle Drezen, la responsable d'édition, a présenté la version 2013-2014 du guide monégasque paru dans la collection country.

En ouverture : Isabelle Drezen, à gauche, en compagnie de son équipe

RUBRIQUES. Bienvenue en terre étrangère : 2 km² de souveraineté enclavés sur le territoire français, qui offrent une variété de plaisirs, de loisirs, de découvertes et de possibilités. Au programme, les habituelles rubriques invitation au voyage, découverte, se détendre, shopping, le pense futé et se restaurer, une mine de bonnes adresses pour tous les goûts et toutes les bourses.

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Email Gourmand diffuse des articles concernant la gastronomie et la restauration en Provence Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 19

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Prochain rendez-vous, le 25 juin à La vague de Saint-Paul à Vence pour la sortie des guides Côte d'Azur et L'amateur de rosé.



• 240 pages. 11,95€.
<http://www.petitfute.com>

(photo X)

Date : 19/06/13

Événement : 'Concert Privé Des Gipsy Reyes Au Restaurant A'Trego à Cap D'Ail'

Festivités

Date: Vendredi, 21 Juin, 2013 - 20:00
Récurrence: Chaque jour jusqu'à Juin 23, 2013

Info Contact:
Tél. (0)4 93 28 58 22

Email: accueil@restaurantatrego.com
URL: <http://www.restaurantatrego.com>

Ouvert au public sur réservation
Port de Cap d'Ail

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Email Gourmand diffuse des articles concernant la gastronomie et la restauration en Provence Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 17
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Date : 10/08/13

Événement : 'Concert Privé Des Gipsy Reyes Au Restaurant A'Trego à Cap D'Ail'

Dîners et soirées

Date: Jeudi, 15 Août, 2013 - 20:00

Récurrence: Chaque jour jusqu'à Août 18, 2013

Info Contact:

Tél. (0)4 93 28 58 22

Email: accueil@restaurantatrego.com

URL: <http://www.restaurantatrego.com>

Ouvert au public sur réservation
Port de Cap d'Ail

Réalisé par JCal Pro Calendar 2

Évaluation du site

Le site Internet du magazine Email Gourmand diffuse des articles concernant la gastronomie et la restauration en Provence Alpes - Côte d'Azur.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 16

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine