

Date : 10/01/13

L'Italie note la gastronomie -

C'est à Turin que vient d'être présentée la 21ème édition du guide gastronomique de la péninsule « Il Goloso ». Ce dernier recense 1 124 restaurants, 545 hôtels et 1 321 vignobles. Ce guide qui fait référence en son domaine passe la frontière transalpine et choisit de mettre en évidence 20 tables qu'il juge d'exception sur la Côte d'Azur.

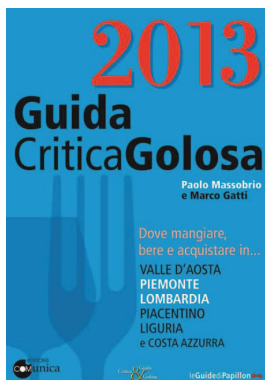


Photo © Classe 21

C'est à Turin que vient d'être présentée la 21ème édition du guide gastronomique de la péninsule « Il Goloso ». Ce dernier recense 1 124 restaurants, 545 hôtels et 1 321 vignobles. Ce guide qui fait référence en son domaine passe la frontière transalpine et choisit de mettre en évidence 20 tables qu'il juge d'exception sur la Côte d'Azur.

Apparaissent ainsi dans l'édition 2013 des nouveaux venus : Philippe Joannès au Fairmont, African Queen à Beaulieu, Arnaud Ronxin pour La Tonnelle de l'Abbaye de Lérins à Saint-Honorat, La Bastide Gourmande à La Colle-Sur-Loup, Le Castelleroc à **Monaco** , Les Epicuriens à Nice.

Évaluation du site

Site du titre de la presse papier fondé en 1959 dont l'édition papier a été définitivement suspendue au profit de ce site internet.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

À noter l'entrée dans la rubrique « découverte de l'année » celle du restaurant A' **Trego** , lieu branché décoré par **Starck** où le jeune chef Patrice Lafon propose une cuisine marquée et méridionale. Traitement d'exception pour un talent d'exception en la personne de Sébastien Sanjou, Le Relais des Moines aux Arcs-Sur-Argens où il est installé depuis maintenant 10 ans. Unique table du Var qui entre dans le guide.

Le guide est distribué par Rizzoli, en vente en librairie au prix de 21 €.

Date : 11/01/13

Gastronomie et oenologie: Le guide APCIG 2013: toujours plus étoffé!

par Brigitte Brunot

Il y a bientôt dix ans que le guide de l'APCIG est présenté sur la Côte d'Azur, juste après sa sortie parisienne.



Photo © Frédéric Santos

L'Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin réunit à ce jour quelques 360 journalistes et 125 membres associés (partenaires, attachés de presse...). En janvier prochain l'association fêtera ses 60 ans, une belle preuve de pérennité qui labellise ses compétences.

Pour ce millésime 2013, le choix des lieux, sur la Côte d'Azur, s'est arrêté sur « **A'Trego** », sur le Port de Cap d'Ail, un endroit conçu et réalisé par Philippe Stark. Si l'extérieur est surprenant,

Évaluation du site

Site du titre de la presse papier fondé en 1959 dont l'édition papier a été définitivement suspendue au profit de ce site internet.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

plus proche du bunker que du palace, à l'intérieur, on se croirait sur un grand transatlantique, posé sur la mer. Au rez-de-chaussée, une boîte de nuit cosy attend les fêtards, au 1er étage, un spacieux restaurant, moitié en salle, moitié en terrasse vitrée, invite à un voyage immobile sur les flots.

C'est au 2ème étage, à l'espace Lounge-Bar, que s'est retrouvée la centaine de personnes conviées. Certains, arrivés tôt, ont même eu le privilège d'assister à un coucher de soleil en technicolor. À la barre, Fabrice Reggiani qui insuffle à sa jeune équipe un dynamisme et beaucoup de professionnalisme. Aux fourneaux, un jeune chef surdoué, Patrice Lafon, a su jongler avec les ingrédients apportés par les partenaires : crevettes « Obsiblue » (en tartare, en crème de corail..), raviolis Perrin préparés comme des barbajuans, crabe de chez Thador en savoureux émietté, pains de Midipain, subtiles Huîtres de Normandie, Champagnes des Vignerons Indépendants, Vins de Buzet.

Reçus par le président national Jean-Claude Mariani, la douzaine de journalistes membres de l'association a passé une excellente soirée en compagnie des plus grands chefs de la Côte, et notamment les monégasques : Mario Muratore de l'Hôtel de Paris, Joël Garault de l'Hermitage, Marcel Ravin du Monte Carlo Bay, Patrick Raingard du Cap Estel à Cap d'Aïl, Charles Séméria de Beaulieu, Alain Mari venu de Belgentier (Var)... et bien d'autres encore.

On s'est quitté... tard, en se donnant rendez-vous l'année prochaine, pour une soirée tout aussi conviviale.

sites amis :

Lecoq gourmand

Azur Event

Reproduction de tableaux