

Télé MONACO

Programmes
du 13 avril → 26 avril 2013

Le guide de la Télévision
en Principauté
recommandé par
Monaco Telecom

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SON ALTESSE SÉRÉNISSIME LE PRINCE ALBERT II DE MONACO

TOP MARQUES MONACO™

LE GRIMALDI FORUM 18-21 AVRIL 2013
WWW.TOPMARQUESMONACO.COM

LE SALON LE PLUS EXCLUSIF AU MONDE



FRANCK MULLER

en association avec



EDMOND
DE ROTHSCHILD

10 YEARS
SEE IT!
DRIVE IT!
BUY IT!

AL PORT DE FONTVIEILLE • ESSAIS DES SUPERCARS SUR LE CIRCUIT DU GRAND PRIX • ESSAIS DES SUPERCARS

SUPERCARS • WATCHES • LUXURY • SUPERBOATS



GUMPERT

ASCOMA PRIVATE
WEALTH INSURANCE

Pieter van Naeltwijck
Real Estate Investments

Knight
Frank

LINLEY

LIVERAS YACHTS

FLIGHT SOURCE
INTERNATIONAL, INC.

monaco.
visitmonaco.com



SERVICE LIMOUSINE

EN SOUTIEN DE



A'Trego : l'heure de la "Cantine" a sonné

Toujours à la recherche de sa meilleure formule après deux ans d'ouverture, A'Trego renouvelle ce printemps son concept : après des débuts un peu flous suivis d'une séquence plus gastronomique qui nous avait séduit, voilà maintenant une offre davantage ancrée sur le terroir régional méditerranéen au restaurant désormais nommé "La Cantine". Après une "piscine" de champagne rafraîchissante, à la carte ou selon les formules du déjeuner ou du dîner, on pourra naviguer en entrée entre salade d'artichauts au parmesan, pissaladière monégasque, taboulé de quinoa, soupe de melon ou salade de poulpe tiède avant de se laisser tenter par une "Berkel" de charcuterie découpée au moment ou des pâtes comme les penne flambées à la vodka dans une meule de parmesan ou en gratin carbonara aux copeaux de Pata negra. Burgers, Chateaubriand ou salade César sont bien sûr de la partie mais l'épaule d'agneau confite, le poulet fermier "bio" au citron, le pavé de loup sauce vierge, les gambas flambées au pastis ou les chipirons poêlés au piment d'Espelette et chorizo représentent bien le nouvel esprit maison. →



Le crumble de pommes, le baba au limoncello, la panna cotta ou la tatin ne révolutionneront pas les desserts mais sont plutôt bien tournés. Quand au manager Sébastien Noat, qui a bourlingué de Monaco à Dubai en passant par la Chine, il mène avec attention un jeune service agréablement branché. Mais dans cet A'Trego new look, il y a aussi "La Terrasse" qui ouvrira son bar pour l'apéritif le 11 avril, "La Boîte" pour les soirées privées avec les meilleurs DJ's et "La Plage" qui installera ses transats et ses brumisateurs d'eau minérale le 1^{er} mai. On plonge ! ■

Christian PERRIN



"A'Trego"

Port de Cap d'Ail (après le chantier naval)

Tél. 04 93 28 58 22 - www.byatrego.com

Voiturier et navette gratuite sur demande.

Carte (de 8 à 38€), formule déjeuner à 28€ (entrée, plat, verre de vin, eau et café) et 35€ (avec dessert). Formule du dîner à 50€ avec 3 entrées, 3 plats et 3 desserts en portions dégustation. Le dimanche, brunch d'une dizaine de plats à 55€ (ou 85€ avec champagne). A noter que les "Gipsy Reyes", groupe de Nico Reyes, l'ancien chanteur des Gipsy Kings, se produira au restaurant les 9, 10 et 11 mai, puis les 21, 22 et 23 juin et enfin les 15, 16, 17 et 18 août.

Entremets

Un grand bravo à la sommelière Giulia Scavo qui a terminé en sixième position le redoutable championnat du monde des sommeliers à Tokyo. Une excellente place pour la jeune femme, bien connue sur la Côte et épouse de Bruno Scavo, chef sommelier à la SBM. Elle avait brillamment franchi les quarts de finale pour entrer dans le final à douze d'une compétition remportée par le Suisse Paolo Basso, sommelier au Conca Bella de Vacallo, près de Chiasso, non loin de la frontière italienne. Il a battu la concurrente canadienne Véronique Rivest, première femme à avoir atteint ce niveau. #

Le printemps se déguste dans les assiettes au restaurant L'Intempo du Méridien Beach Plaza du 8 au 12 avril, avec une carte du soir "graines et fleurs" à 69€. Le prétexte idéal pour organiser un dîner entre amis ou un tête-à-tête en amoureux. Elaborée avec des graines et des fleurs comestibles, cette carte éphémère séduit par ses qualités à la fois gustatives et bienfaisantes. Une invitation à découvrir de nouvelles saveurs, à laquelle convie Jimmy Desrivières, le chef créatif du restaurant depuis 2011. Il propose, entre autres, les noix de Saint-Jacques rôties et crème de cresson sauvage émulsion de lard virtuel, fleurs de capucine et pensée, le carré de veau glacé au miel de lavande, mousseline de carotte au cumin, graines de quinoa au pistil de safran et jus de veau ou le pavé de saumon bio aux graines de sésame, tagliatelles de légumes, beurre blanc à la fleur de salicorne... #

Rés. au 93 15 78 88 ou sur www.lemeridienmontecarlo.com





A quelques marches de votre table, dans la continuité de la terrasse vous pourrez désormais prolonger votre séjour culinaire chez A'Trego par un moment de farniente au bord de l'eau et profiter du soleil et du cadre magnifique de Monaco, Fontvieille et Cap d'Ail dans un espace intimiste (50 places) de sable fin créée spécialement dans un esprit yacht où se conjuguent teck, acajou et acier. La plage propose un service cinq étoiles et ensoleillé sous les brumisateurs d'eau minérale. A votre disposition, des rafraîchissements et une carte de mets simples mais raffinés et aussi des massages. Aux commandes de ce nouveau spot, Zak, que les habitués du Nikki Beach de Saint-Tropez connaissent bien. #

Port de Cap d'Ail

2 000 tables et 1200 vins répertoriés sur la moitié sud de la France et Monaco : l'édition 2013 du Guide Hubert a été présentée dans le cadre grandiose du Château de la Chèvre d'Or. Au sommaire de ce "guide du bonheur où il fait bon vivre", les bonnes tables, sélectionnées par les correspondants locaux, et les meilleurs vins, testés par Pierre Casamayor et Hélène Durand, des 42 départements de la France du Sud et de la Corse. Nonobstant les imperfections de dates et quelques oublis propres aux guides annuels, cette édition maintient ses qualités de lisibilité et de pertinence. Sur le podium cette année pour notre région, le Louis XV d'Alain Ducasse vire toujours en tête devant La Vague d'Or à St Tropez, le Mirazur à Menton, et la Table de Robuchon à Monaco. Cette rencontre a permis également à Thierry Naidu, président de Phoenix Hôtel Management, gestionnaire du Château de la Chèvre d'or, de présenter son nouveau chef de cuisine, l'excellent Ronan Kervarrec et sa jeune brigade et de présenter le menu des 60 ans (servi ici avec les excellents vins du Château Mairie aux Arcs) qui sera servi tout au long de cette année anniversaire et composé des plats emblématiques des chefs qui se sont succédé dans cette belle maison depuis 40 ans. Nous y reviendrons. #



Bernard Van de Kherkove, correspondant régional, et Jean-Pierre Hubert, fondateur du guide.

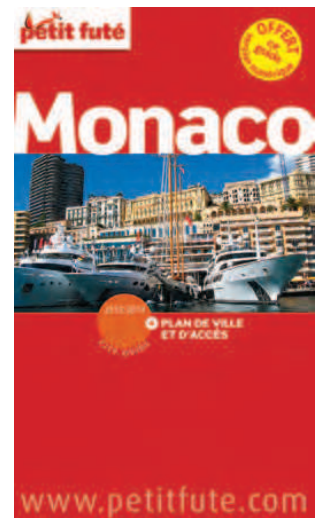
© Email Gourmand

Entremets

La 3^e édition du Country Guide Monaco du petit Futé vient de paraître. Agrémentés d'un plan de ville, les Country Guides s'avèrent être le compagnon idéal pour un séjour urbain et culturel. La version Monaco s'adresse à la fois au lectorat international francophone mais aussi aux résidents monégasques avec une sélection d'adresses pratiques et utiles tout en restant le plus large possible quant aux offres, afin de répondre au mieux aux attentes et aux goûts des lecteurs. La rubrique "Se restaurer" est une mine de bonnes adresses pour tous les goûts et toutes les bourses à savourer en solo, en famille ou entre amis ; "Se détendre" ou comment s'informer sur les lieux de sorties et de spectacles, les loisirs et les sports ; "Shopping" et sa sélection d'adresses conso pratiques pour le quotidien et les grandes occasions. #

240 pages à Prix Public : 11,95 €.

Retrouvez le Petit Futé sur Internet et sur votre smartphone ou votre tablette



HORIZON

DECK, RESTAURANT & CHAMPAGNE BAR



between sea & sky

Le dimanche de 12h à 16h
79 € par personne - Champagne inclus
50% pour les enfants de 6 à 12 ans
FAIRMONT MONTE CARLO +377 93 506 500

LES
COCOTTES
DU DIMANCHE