

Disciples d'Escoffier Actualités



Jean-Denis Rieubland, vainqueur du 3^e trophée Auguste Escoffier de Normandie

Les finalistes de ce concours, réservé aux jeunes cuisinier(e)s justifiant d'un minimum de 5 années d'expérience professionnelle, avaient 3 heures pour élaborer une recette sur le thème du "canard rouennais" accompagné de 2 garnitures de légumes dont les fameuses pommes macaire. Le jury de dégustation, présidé par André Plunian, chef des cuisines du restaurant de l'hôtel Normandy-Barrière à Deauville, et composé de disciples d'Escoffier de la délégation Normandie Grand-Ouest, de personnalités locales et institutionnelles, a couronné Jean-Denis Rieubland, second de cuisine au restaurant de l'hôtel Four Seasons à Fayeence "Faventia" avec un canard rouennais laqué au cidre et au gingembre, lasagnes de légumes au Neufchâtel, pomme macaire, crème d'échalotes. ♦

Infos... 1^{er} avril : Finale du concours international des jeunes talents Escoffier au lycée Auguste Escoffier de Cagnes-sur-mer. Les candidats viennent de France, Italie, Suisse, Belgique, Afrique du Sud ... 2 avril : assemblée générale à Villeneuve-Loubet, suivie en soirée d'un dîner de gala chez Jacques Chibois. ♦

• Secrétariat de l'Ordre International (0)6 07 57 00 76 e-mail disciplesescoffier@libertysurf.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>

Concours de cuisine Finales

Recettes de poisson à Marseille et recettes de desserts à Nice

Deux finales vont se dérouler dans notre région.

La première joute, "Les jeunes talents de la mer", concours de cuisine de poisson organisé par Ofimer, en partenariat avec l'Éducation nationale, est régionale et va se dérouler au SEP lycée hôtelier à Marseille, le 15 mars. Elle va intéresser 8 candidats, élèves de lycées professionnels, dont Antony Buhajiar du lycée St-Louis à Toulon (professeur M. Noël), Sophia Casenaz du lycée professionnel Golf Hôtel à Hyères (professeur M. Troin) et Fabien Rouvier du lycée Francis de Croisset à Grasse (professeur M.me Brousse), qui devront réaliser 2 recettes, une entrée sur le thème de la truite et un plat sur le thème de la raie, pour espérer se qualifier pour la finale nationale du 11 mai 2005 au lycée hôtelier de La Rochelle.

Présidant cette année par Michel Rostang, la seconde compétition, le "31^e Championnat de France du dessert", est nationale. C'est le lycée hôtelier Paul Augier à Nice qui va accueillir, les 23 et 24 mars, ce concours créé par le Cedus (Centre d'études et de documentation du sucre), en partenariat avec l'Éducation nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration française.

Les finalistes des 2 catégories, "juniors-lycées" et "professionnels", sélectionnés à Auxerre, Bazeilles, Cagnes-sur-Mer, Le Touquet, Paris, Rennes, Saint-Chamond, Toulon et Toulouse, devront réaliser leur recette présentée lors des épreuves qualificatives régionales et créer un dessert à l'assiette à partir d'un panier remis au début de l'épreuve. ♦

Millésimes Découverte



Alain et Gabrielle Combard présentent les mets servis par le chef japonais Koji Someya et son épouse Yuriko

Mariage de la cuisine japonaise avec les nouvelles cuvées 2004 du Domaine Saint André de Figuière

Les nombreux invités présents ont pu apprécier les accords inédits entre la subtilité des mets élaborés par Koji Someya, chef du restaurant Yamato à Aix-en-Provence et l'élégance et le raffinement des nouvelles cuvées 2004 du Domaine Saint André de Figuière, dont les caractéristiques vous seront dévoilées dans un "numéro spécial millésimes 2004" à paraître prochainement. ♦

Produits Huile d'olive

Fernando Pensato

visite la haute gastronomie

Cette huile d'olive extra vierge est unique. La variété d'olives "peranzana", cultivée dans le Sud de l'Italie, aux alentours du village de Torremaggiore (région des Pouilles), provient d'arbres originaires de Provence, disparus depuis le XVII^e siècle. Récoltées manuellement avant leur maturation, les olives, à la teneur en acidité très faible, sont triées, lavées et broyées à l'ancienne à l'aide de meules de granit. Après décantation naturelle, l'huile d'olive extra vierge fruitée vert au goût d'artichaut et de noisette, va illuminer délicatement vos mets, même les plus simples. ♦

• Pensato & Cie à Monaco. Tél. 377 97 77 34 34

Bouteilles de 0,25l, 0,5l et bidon 5l.

Également un vinaigre balsamique 5 ans d'âge en bouteille de 0,25l



Produits Chocolats

Pâques chez Lenôte

Le maître chocolatier joue la fantaisie avec la poule aux œufs d'or sur coussin de chocolat fin (chocolat au lait et chocolat blanc 59€), la sobriété avec l'œuf Lenôte 2005 (chocolat noir doré à l'or fin, 36 cm, 200€), la tradition avec une collection de petits œufs décorés à l'or fin, présentés dans un écrin chic et velouté (duo de praliné 44€). ♦

• Disponibles dans la boutique

Lenôte 63, rue d'Antibes à Cannes, du 7 au 28 mars 2005. Tél. (0)4 97 06 67 67

Produits Italie

Découverte des spécialités gastronomiques italiennes au Château Sainte Roseline

La Cambuse (spécialités de la gastronomie italienne), qui fête ses 10 ans cette année, et le Château Sainte Roseline, organisent une journée découverte de produits italiens (anti-pasti, charcuteries, huiles d'olive, vinaigre balsamique, riz, fromages artisanaux...), ponctuée de conférences et de visites guidées des caves et de dégustations.

Un déjeuner préparé par Silvio Berrino et Ivan Bracco, chefs du restaurant "La Locanda dei Binelli" à Dogliani (province de Cuneo) avec la complicité de Max Callégari du "Logis du Guetteur" aux Arcs-sur-Argens, permettra de goûter les saveurs de la cuisine piémontaise. ♦

• Dimanche 20 mars, à partir de 10h au Château Sainte-Roseline aux Arcs-sur-Argens. À 12h30, déjeuner 49€ (vins compris) enfants 15€. Réservation au (0)4 94 99 50 39

Nouveautés Édition



Génération cuisine

Un livre, conçu par les éditions Solar et Seb, avec 10 ateliers illustrés de 59 recettes, pour découvrir les bases de la cuisine, accompagné d'un DVD de Cuisine TV, riche de 20 recettes filmées en pratique et en détail. ♦

• Editions Solar livre 128 pages + 1 DVD 3 heures d'émission 14,90€



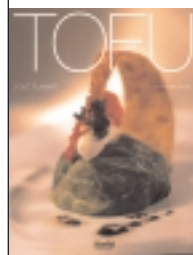
partez ! ♦

• Blanche Vergne. Éditions Solar 96 pages. 14,90€

La folie des muffins

61 recettes pour inviter les muffins à votre table, du petit déjeuner au thé ou au dessert, en passant par la pause-café ou le repas de midi. ♦

• Joan Pauli et Cathy Prange. Éditions Stanké. 80 pages. 4,90€

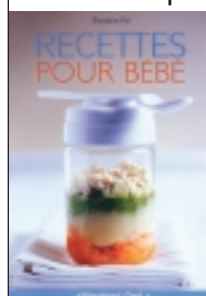


Tofu tout flamme

De l'entrée au dessert, en passant par le plat principal, c'est fou tous les mariages culinaires que l'on peut faire avec le tofu, cet aliment de base de l'alimentation extrême-orientale et surtout japonaise, préparé à partir de fèves de soja. ♦

• Frances Boyte. Éditions Stanké. 96 pages. 15€

Recettes pour bébé



110 recettes pour bébé de 4 à 12 mois, pour lui faire découvrir de nouvelles saveurs, en variant les couleurs et les goûts. ♦

• Blandine Vié. Marabout chef 120 pages