

## SEA, SUN & FUN, AU SEA LOUNGE !

Depuis le 19 mai, le Sea Lounge a repris possession des journées languoureuses et des débuts de soirées animées, avec son cadre paradisiaque fait de palmiers, sable blanc, cocktails explosifs, musique live et DJ résident. Le Sea Lounge, situé dans l'une des plus belles baies de la Méditerranée avec la mer pour seul horizon, définit et conjugue le concept de salon en bord de mer dédié au farniente. Le « Carré Thaï » est la véritable nouveauté de l'été ! Jusqu'au 28 août, la chef Hensawang Ubonwan, tout droit venue de Bangkok, offre aux plus gourmands la possibilité de goûter à une gastronomie royale thaïe. D'une capacité de 50 couverts, le Carré Thaï propose un premier service à 20 heures suivi d'un autre à 22 heures. La réservation est conseillée à tous ceux qui souhaiteraient enchanter leurs papilles grâce au savoir-faire de la jeune chef, spécialisée dans l'art de la table et la sculpture sur fruits.

**OUVERT TOUTS LES JOURS DE MIDI À MINUIT JUSQU'AU 11 SEPTEMBRE 2005**  
**MONTECARLO BEACH - AVENUE PRINCESSE GRASSE - 06190 ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN**  
**TÉL. : (377) 97.97.52.42**



## UN HAVRE DE PAIX ET DE GOURMANDE AU CŒUR DE PARIS

Au retour des beaux jours, l'Hôtel de Crillon est heureux de vous accueillir au sein de sa cour intérieure. La décoration aux teintes printanières - vert tendre et jaune soleil a été repensée dernièrement pour faire du Patio un véritable moment de détente et de bien-être. Les lauriers taillés à la française s'harmonisent au bois sombre des parasols, transformant cet espace en coin de paradis. Les marbres historiques sont sublimes par la douce lumière qui nimbe le Patio. Chacun pourra, le temps d'une pause déjeuner, savourer une cuisine de qualité aux plats originaux tels le Vitello tonnato, câpres, parmesan. Une large sélection de sandwiches est également proposée. Une mention spéciale pour les thés



et cafés glacés qui se déclinent dans différentes saveurs : menthe, citron, amande, fruits rouges. pour les uns ou cannelle, vanille et amande pour les autres. Le soir, le Patio devient un lieu exclusif pour déguster un cocktail ou même organiser un événement privé.



**LE PATIO DU CRILLON (OUVERT TOUTS LES JOURS)**  
**TEL. : 01 44 71 16 16**  
**HORAIRE DU DÉJEUNER : 12H30-14H30**  
**SALON DE THÉ ET BAR JUSQU'À 22H**

# Fernando Pensato® Une Huile Exceptionnelle



Réservée aux plus grandes tables gastronomiques, l'huile d'olive Fernando Pensato® est l'une des meilleures au monde. Cette huile d'olive exceptionnelle doit ses grandes qualités aux oliviers Peranzana. Originaires de la Provence, ces arbres ont presque complètement disparu du reste de la planète depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle.

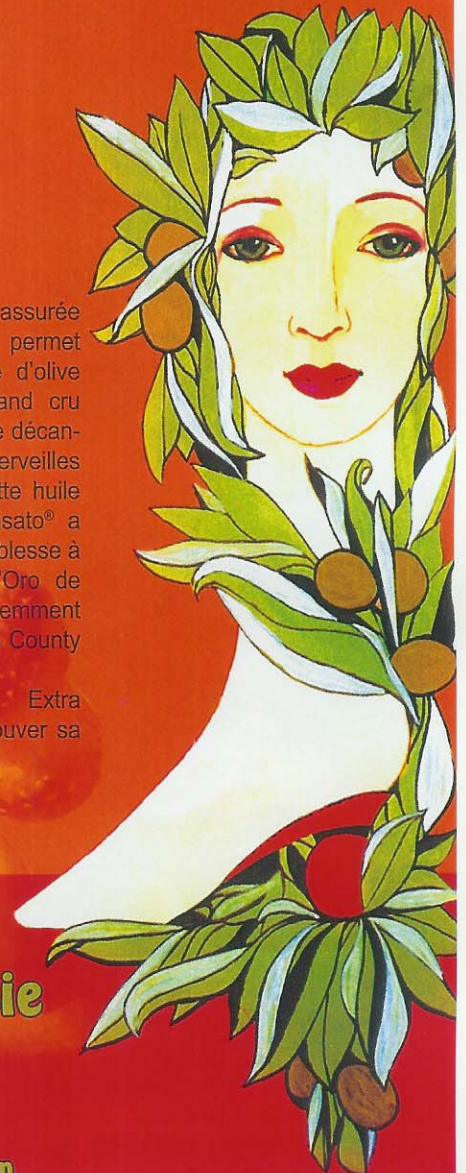
De nos jours, les oliviers Peranzana ne se trouvent qu'aux alentours du village de Torremaggiore au nord des Pouilles.

Fort appréciées par les gastronomes pour leur très faible teneur en acidité (0,2 %) les olives Peranzana sont l'ingrédient idéal pour créer une huile d'olive haut de gamme.

Cueillies à la main avant une trop forte maturité, les olives du Domaine Fernando Pensato sont acheminées dans les plus brefs délais au moulin où elles sont pressées sous de lourdes meules de granites à froid.

Cette méthode artisanale, assurée dans les règles de l'art, permet d'extraire à froid une huile d'olive vierge pour obtenir un grand cru fruité vert. Ainsi après simple décanation, une des plus belles merveilles du monde est obtenue. Cette huile vierge extra Fernando Pensato® a déjà gagné ses lettres de noblesse à l'échelle mondiale : Sol d'Oro de Vérone, Leone d'Oro, et récemment la médaille d'or Los Angeles County Fair 2005.

L'Huile d'Olive Vierge Extra Fernando Pensato® a su trouver sa place sur de grandes tables.



## Pensato & Cie

Tel +377 97 77 34 34

Fax +377 92 16 76 21

[fernando@pensato.com](mailto:fernando@pensato.com)