

● Association **ANNIVERSAIRE**

Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie
Un métier qui bouge

Pour les gouvernantes générales de l'hôtellerie, l'année 2007 sera un millésime à marquer d'une pierre blanche, avec le 30^e anniversaire de la création de l'association azuréenne par Nicole Spitz le 26 janvier 1977, l'annonce des lauréats au concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" qui va récompenser pour la première fois des gouvernant(e)s et la sortie d'un livre sur le métier de gouvernante générale.

L'événement sera fêté le 2 février prochain au Miramar Beach Hôtel à Théoule-sur-mer, en clôture de l'assemblée générale ordinaire, qui va réunir 80 gouvernant(e)s générales de l'Hexagone, représentant les 3 antennes Côte d'Azur et Principauté de Monaco, Paris (créée en 1989) et Lyon (créée en 1994).

● **Le bureau Côte d'Azur et Monaco :**

Présidente d'honneur :

Paule Rajaud

Présidente :

Moria Marie-Claude

("Négresco" Nice)

Vice-présidente :

Myriam Jullien

("Majestic Barrière" Cannes)

Trésorière :

Danièle Brognier

("Splendid" Nice)

Secrétaire :

Michèle Brizion (Greta Nice)

Chargée de communication

presse :

Brigitte Calles

("Miramar Beach Hôtel" Théoule-sur-Mer)

Chargée de communication écoles :

Vanessa Stépanyk ("Médié" Juan-les-Pins)

Chargée de communication internet :

Josiane Ferry (Greta Nice). ♦

● Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie
<http://www.aggh.net>

Photo X DR



Marie-Claude Moria gouvernante générale Négresco présidente AGGH Côte d'Azur et Monaco



Fernando Pensato Jr et Christian Delouvrier

Photo X DR

● Produits **ACTION**

Fernando Pensato
À la conquête du marché américain

Fernando Pensato Jr est de retour d'un voyage professionnel

aux États-Unis, où il a présenté ses produits, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique.

En dégustation sur de nombreuses tables étoilées de notre région et fort appréciée de leurs maîtres queux, l'huile d'olive extra vierge et le balsamique Fernando Pensato ont séduit, à leur tour, les meilleurs cuisiniers d'Outre-Atlantique, dont Christian Delouvrier, le chef de "La Goulue", authentique bistrot, style parisien des années 1900, à Bal Harbour en Floride. Un choix qui s'est porté "pour la qualité et le packaging Belle époque, qui sont en parfaite corrélation avec le style de cette brasserie de luxe". Pour la petite histoire, Christian Delouvrier a travaillé de 1990 à 1998 à l'Essex House à New-York avec Dimitrios Zarikos, actuel directeur général du "Four Seasons Resort Provence at terre Blanche" à Tourrettes dans le Var, avant de revenir au même endroit, de 2004 à 2005, donner un coup de main à Alain Ducasse. ♦

● Fernando Pensato Group à Monaco. Tél. +377 97 77 34 34

● Salon **EXPOSANTS**

Sirha à Lyon Eurexpo

La région Paca en force !

Le Sirha, qui ouvre ses portes samedi prochain, s'étend cette année sur 108 000 m² et va accueillir 1 900 exposants, dont de nombreuses sociétés de la région Provence Alpes Côte d'Azur, représentant les secteurs de l'art de la table, de l'équipement de cuisine, des fruits et légumes, des boissons, des charcuteries salaisons, de la cafétéria, des produits d'épicerie, de la confiserie, des glaces...

De nombreux chefs feront le déplacement pour effectuer des démonstrations culinaires, Cédric d'Ambrosio pour Génération C, Lionel Lévy, Bruno Oger et Mathias Dandine, à l'occasion du festival de créativité gastronomique (le 22 janvier). Le stand de Davide Dalmasco "La Cambuse" (hall n° 10 / stand n° 10452) sera animé, tous les jours de 10h à 15h30, par deux chefs. Christophe Bacquié, Frédéric Buzet, Max Callegari, Franck Cicognola, Marco Folicaldi, Dominique Frérard, Sébastien Giannini, Nicolas Sale, Francis Scordel et Bruno Sohn se relayeront durant les 5 jours. ♦



Frédéric Buzet



● Hôtel restaurant **ANIMATION**

Vista Palace Hôtel
Roquebrune-Cap-Martin
Chefs en herbe

Le directeur général du Vista Palace Hôtel, le chef des cuisines Charles Séméria, le chef pâtissier Pascal Hairabédian, ont accueilli, mardi dernier, 50 élèves de 5^e du collège Henri Fabre de Nice, pour une après-midi découverte et initiation au goût et ateliers pratiques en cuisine.

Coiffés de leurs toques, les élèves divisés en 4 groupes ont participé, tour à tour, aux ateliers pâtisserie et cuisine, ont visité l'hôtel et participé à un quiz.

A l'issue du goûter qui leur a été offert, un tirage au sort parmi les gagnants du quiz, a permis de récompenser Elena Noël, Binta N'Diaye et Fabrice Lopes (notre photo en compagnie de Pascal Hairabédian et Charles Séméria). Chacun d'eux pourra venir déjeuner au bistrot du Vista Palace Hôtel ou participer à un cours de cuisine du chef Charles Séméria. ♦

PHOTO AUDREY BANCHI

● **LE VIN DE LA SEMAINE**

Sancerre Les Herse blanc 2005

Appellation Sancerre contrôlée.



Cépage :

sauvignon blanc

Vinification :

issue d'une parcelle de vignes de 40 ans d'âge moyen, qui couvre 1,20 hectares, la cuvée "Les Herse" a bénéficié de vendanges manuelles, d'un élevage de 9 à 10 mois, pour

une partie en foudres neufs de Croatie et pour l'autre en fûts demi muids de chêne

Dégustation : la robe est jaune pâle, claire et brillante ; le nez complexe dégage des notes de fruits confits ; en bouche, très fin et très gourmand, il offre une belle persistance aromatique.

Accords : à apprécier à l'apéritif, sur des crustacés, des poissons grillés et avec quelques crottins de Chavignol.

Prix : 15€ départ cave. ♦

● **Gitton Père et fils**
Propriétaires-récoltants
Chemin de Lavaud
18300 Ménétréol-sous-Sancerre
Tél. (0)2 48 54 38 84

PHOTO GÉRAUD BENAÏD

● Disciples d'Escoffier **ACTUALITÉS**

Délégation Paris Île de France.

Vente de galettes des Rois

Les cuisiniers et les pâtisseries de l'Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier de Paris Ile de France ont organisé, le samedi 6 janvier 2007, place Saint Germain à Paris, une vente de galettes des Rois pour régaler petits et grands.

Les bénéfices de cette vente, 8600€, ont été reversés intégralement à la Fédération des maladies orphelines, "les Nez Rouges". Nous pouvons dire un grand merci à toute l'équipe des disciples d'Auguste Escoffier, maître d'œuvre de cette manifestation menée de main de maître par leur chef Jean-Pierre Biffi, notre nouveau président international et Dominique Cécillon, président international du club des "Toques blanches", dans le cadre humanitaire et caritatif si cher à Auguste Escoffier. Nous remercions également les clients qui se sont précipités pour acheter ces délicieuses galettes, apportées par les Rois mages, aidés des partenaires très nombreux, dont Potel et Chabot, la Grande Epicerie de Paris, Les Toques blanches, Panotel, Bridor, Pierre Hermé, boulangerie Poujauran, école Académie des cinq sens, Coupepate, Coquelicot... Encore un grand merci à tous et à l'année prochaine. ♦

Infos... 15 janvier intervention de l'OIDAIE au collège Jacques Prévert aux Arcs-sur-Argens, à la réunion des professeurs techniques "mutualisation hôtellerie restauration alimentation", organisée par le rectorat de Nice ♦♦♦ **24 janvier** les disciples Pays Chine (Shanghai) et Pays USA (Chicago) présentent chacun un candidat au Bocuse d'Or à Lyon ♦♦♦ **5 février** à Avignon, le grand chapitre de Provence Languedoc, dans les salons de l'école hôtelière d'Avignon, à partir de 19 h ♦♦♦ **11 février** bowling d'inoctave au "Bowling du Duplex" (face au 8, avenue Foch Paris 16^e) : viens, avec ta coéquipière, disputer le tournoi Escoffier ♦♦♦ **2^e quinzaine de mars** voyage en Chine de la délégation de l'Île de la Réunion et de l'Océan Indien (renseignements auprès de son président Michel Giacomino, e-mail giacomino.michel@wanadoo.fr).

BERNARD-LOUIS JAUNET, secrétariat de l'Ordre international. Tél. - fax (0)4 92 11 03 63 ou (0)6 07 57 00 76.

disciplesescoffier@libertysurf.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>



Photos X DR

DESSIN ANDREW VICARI

