

Restaurant Soirée



Fêtes gourmandes Ailleurs

## Escapades gourmandes

Si vous envisagez de bourlinguer hors de notre région, dans le mois qui vient, notez précieusement ces rendez-vous gourmands.

### • "Les terrinades en Aveyron"

À Saint-Jean-du-Bruel (limite Gard, Hérault, Lozère), première manifestation, présidée par Vincent Ferniot, autour de la terrine, avec dégustation, vente, animations, découvertes, concours...

Samedi 2 et dimanche 3 octobre

### • "74<sup>e</sup> Foire nationale de la truffe blanche d'Alba"

Le samedi 2 octobre, ouverture du marché de la truffe, manifestation née en 1929, et des spécialités oenogastromiques. Cour de la Maddalena (centre historique).

Le marché de la truffe et des spécialités oenogastromiques se tient chaque vendredi de 18h à 23h, chaque samedi de 9h à 23h et chaque dimanche de 9h à 20h.

Du 2 au 24 octobre

### • "12<sup>e</sup> Salon Paris fermier"

200 producteurs fermiers, représentants toutes les régions de France, exposent leurs produits à l'Espace Champillet (place Champillet - Paris 17<sup>e</sup>) et accueillent le miel comme invité d'honneur, pour mettre en avant le travail des apiculteurs fermiers.

Du vendredi 15 au lundi 18 octobre

## Dîner plaisir à La Villa des Lys à Cannes

Goût préservé et sublimé, cuissons millimétrées, les deux protagonistes, Bruno Oger et son invité d'un soir, Patrick Bertron, chef triplement étoilé de "La Côte d'or" à Saulieu, accompagné de Dominique Loiseau (notre photo), ont rendu une copie parfaite pour affrioler les papilles des hôtes. Des "jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil", l'emblématique plat de Bernard Loiseau, aux succulentes "côtes et selle de chevreuil, mille-feuille de cèpes farci et têtes rôties aux senteurs de pins", plats mitonnés par Patrick Bertron, en passant par le "chapon du pays à la plancha cuisiné au pistou, raviole de blette à la ricotta, artichaut et fondue de tomates", œuvre de Bruno Oger, ce fut tout simplement une soirée "plaisir".

Vins Vendanges



PHOTO GÉRARD BERNAR

Jérôme Paquette

## Domaine de Curebèasse à Fréjus "2004, un millésime exceptionnel!"

Les vendanges se terminent à Curebèasse. Pour Jérôme Paquette, qui a succédé à son père Jean, depuis 1 an, à la tête de

l'exploitation familiale "Les conditions ont été idéales, avec un temps très sec mais pas trop chaud. Les vignes ont moins souffert que l'an passé. Les données thermiques ont été très favorables pour la maturation du raisin, notamment avec des nuits fraîches". L'oenologue diplômé de la faculté de Bordeaux confie "Depuis 18 ans que je fais ce beau métier, je n'ai jamais goûté un jus de raisin aussi fin et équilibré, très aromatique et très coloré" (j'acquiesce). Avec des rendements très corrects, ces vendanges 2004, toujours manuelles et en caissettes (lavées après chaque voyage), se dirigent vers des résultats d'une qualité exceptionnelle avec une concentration excellente en sucre et un très bon équilibre en acidité. Et déjà une première bonne nouvelle, le blanc, rare l'an dernier et très demandé, fera son retour en plus grande quantité.

Mais Jérôme Paquette, toujours plein de projets en tête, attends avec impatience la reconnaissance officielle (espérée pour les vendanges 2005) de l'appellation spécifique "Côtes de Provence Fréjus", car toutes les parcelles ont été agréées par les services de l'INAO. "L'appellation Fréjus viendra à point nommé, en s'authentifiant par sa production, sans être noyée dans la grosse masse de la distribution".

Vin Salon

## Les vigneronnes à l'honneur au salon "Arts et vins Théoule-sur-mer"

Tout est question de passion et de complémentarité. Ali Hédayat, chef sommelier de l'Étoile des mers, le restaurant du Miramar Beach Hôtel à Théoule-sur-mer et Georges Botella, médecin théoulien, conseiller municipal et licencié ès œnologie, unissent leurs compétences bachiques pour la seconde année consécutive. Durant 3 jours (le vendredi 8 octobre de 15h à 17h, le salon sera réservé aux professionnels), une quarantaine de vigneronnes, venues des quatre coins de France, viendront parler avec amour et passion de leurs crus et vous feront déguster et découvrir leurs productions. Et surtout, une dizaine de femmes vigneronnes, réunies dans un "corner", expliqueront leurs nuances et leurs sensibilités organoleptiques et pourquoi leurs vins sont différents.

Un atelier d'initiation à la dégustation, des conférences, une dédicace du guide "Fémivin" par Isabelle Forêt, des ventes de produits de bouche régionaux, des démonstrations de coiffures à thématique viticole, une exposition de peintures, d'affiches et de sculptures sur le thème de la vigne, compléteront ce salon.

• Salon "Arts et vin Théoule-sur-mer" 8-9 et 10 octobre 2004.

Salle des fêtes et parvis de la mairie de Théoule. Entrée gratuite.

Vendredi 8 octobre de 15h à 21h.

Samedi 9 octobre et dimanche 10 octobre de 10h à 18h.

Georges Botella, Isabelle Forêt et Ali Hédayat



PHOTO GÉRARD BERNAR

Édition Nouveautés

## Le meilleur de la cuisine

Florilège de près de 260 recettes du magazine "Femme Actuelle", classées par saison et repérables par un rabat où figure les symboles destinés à la recette (niveau de difficulté, temps de préparation et de cuisson, nombre de parts, type de plat...).

• Éditions Solar. 22€ - 360 pages. 300 photos couleurs et 100 photos "pas à pas".



## saucés



## Soupes · Sauces Wok · Charlottes

La collection "Variations gourmandes" s'enrichit de 4 nouveaux ouvrages.

33 idées de soupes, froides ou chaudes, salées ou sucrées ; 78 recettes de sauces destinées aux entrées, viandes, poissons, légumes ou desserts ; 30 recettes cuisinées dans le wok, symbole de la cuisine asiatique et 30 recettes de charlottes composées de viande, de poisson, de légumes, de fruits, assouviront votre faim de connaissances culinaires.

• Éditions Solar. 7,50€ 64 pages.



Vin Dégustation

## Clos Dière rouge 2000 cuvée II

### Appellation :

Côtes de Provence Contrôlée

### Situation :

Vignoble de 11,5 ha à 2 km de Draguignan, sur la route de Flassans, exposition plein Sud

### Vinification :

Méthode traditionnelle et biologique certifiée "Qualité France". Vendange manuelle.

Élevage en fûts de chêne

### Cépages :

carignan (60 %), grenache, cabernet sauvignon

### Dégustation :

encore jeune, fruité, bois bien intégré. Très agréable, long et souple en bouche. À boire dès maintenant, jusqu'en 2010

### Accords culinaires :

agneau, raclette, fondue

Prix ttc départ cave : 15€

• Domaine Rabiega

Clos Dière

83300 Draguignan

Tél. (0)4 94 68 44 22

[www.rabiega.com](http://www.rabiega.com)