

En Diagonale...

Dans la presse !

Et sur la toile !

Le Meurice - Kitou Double

Le premier dessert en kit par un grand chef

Yannick Alléno, Chef triplement étoilé, a demandé à Camille Lesecq, Chef Pâtissier du Meurice, de créer un dessert inédit pour la soirée du 31 décembre au restaurant Le Dalí.

Inspiré par Salvador Dalí qui mit en scène, pendant plus de trente ans, sa propre folie dans les salons du Meurice et dans les suites présidentielles du premier étage, Camille Lesecq a donc créé, pour la première fois, un dessert à composer soi-même.

Vous pourrez ainsi imaginer, assembler, garnir, agrémenter, ajuster, décorer, parsemer, et savourer deux délicieux fuseaux de tuiles croustillantes, avec une crème de pralin à la noisette, une marmelade de mangue-passion, et des chips ultra fines de bananes, ananas et coco. Ce dessert ludique, et qui ne ressemblera à aucun autre, sera à composer soi-même au restaurant Le Dalí, le soir du réveillon du 31 décembre.

Mensup.fr

Les nouveaux entrants gastronomiques du Who's Who

L'édition 2009 du Who's Who en France qui vient de paraître comprend 1140 nouveaux noms de personnalités dont 16 % de femmes. Et, a souligné Antoine Hébrard, propriétaire de ce dictionnaire biographique prestigieux, basé sur le retour des questionnaires envoyés aux personnalités, la gastronomie a une grande place. Citons ainsi Yannick Alléno, chef des cuisines, Meurice, Laurent Plantier, direc-

teur général, Groupe Alain Ducasse, Frédéric Rouzaud, directeur général, Louis Roederer, Christophe Michalak, chef pâtissier, hôtel Plaza-Athénée, Sébastien Bras, Restaurant Bras à Laguiole, Alexandre Camma, Le Fooding, Jean-François Mesplède, directeur, Michelin France, Michel Roth, chef des cuisines, Ritz, Michel Roux, chef cuisinier, The Waterside Inn, Christian Sinicropi, chef de cuisine, hôtel Martinez.

Le chef.com

Manuel PEYRONDET, Meilleur sommelier de France 2008

Chef sommelier du restaurant parisien Taillevent, ce Bourguignon de 28 ans arrive en finale pour la deuxième fois. Cette année, Manuel Peyrondet a conquis le titre national après avoir remporté le trophée Ruinart du Meilleur jeune sommelier de France et le Master of Port. Il succède ainsi à Pascal Léonetti (Auberge de l'Îll, Ilhaeusern), vainqueur du concours en 2006.

L'hôtellerie

Senderens signe le menu d'un nouvel hôtel branché à Paris

C'est la carte conçue par Alain Senderens – jadis Lucas-Carton, désormais Senderens, place de la Madeleine – qui sera proposée aux clients du Mama Shelter. Ce nouvel hôtel très tendance, rue de Bagnolet, dans le XX^e à Paris, a été imaginé par Serge Trigano et le designer Philippe Starck. Codes de la maison : cocooning chic et convivialité. Cocotte de lentilles à la crème de moutarde aux herbes avec œuf poché, volaille de Challans en cocotte façon grand-mère et grand baba au rhum seront au menu de la nouvelle carte.

Le Figaro

Guide Pudlo Paris 2009

La cuvée 2009 dévoilée le 4 novembre 2008 par Gilles Pudlowski dans les salons du Bris-

tol a distingué Flora Mikula comme Chef de l'année pour Les Saveurs de Flora ; Table de l'année L'Ami Jean de Stéphane Jégo ; Bistrot de l'année Afaria de Julien Duboué ; Rapport Qualité de Prix de l'année Hide Kobas's Bistrot ; Come-back de l'année Ghislaine Arabian aux Petites Sorcières ; et Maître d'hôtel de l'année Hélène Cousin de L'Arpège.

Le Guide Pudlo Paris 2009 dévoile 1608 restaurants, 298 bars, cafés et salons de thé.lesresto.com

Bottin Gourmand : Briffard et Marcon au sommet

La 27e édition du Bottin Gourmand décerne 4 étoiles à Eric Briffard à Paris et Régis Marcon en Haute-Loire

Le guide salue la «cuisine ciselée, parfaitement maîtrisée qui sublime les plus nobles produits de saison» pratiquée par Eric Briffard. «On connaît bien le fabuleux talent de ce grand cuisinier, disciple de Robuchon et rodé à la cuisine de palace», peut-on lire dans l'édition 2009.

Chez Régis Marcon, un repas est «une fête et un moment exceptionnel», estime Le Bottin Gourmand. «La générusc cuisine paysanne est malicieuse, débordante d'idées, de subtilité et n'hésite pas parfois à puiser son inspiration dans ses racines auvergnates», souligne le guide.

France3.fr

Mauro Colagrecò,

Le chef du Mirazur à Menton est désigné «cuisinier de l'année» 2009 par le guide gastronomique GaultMillau France. L'Italie et la France sont ses «deux sources d'inspiration pour une cuisine d'auteur libre de ses mouvements», précise le GaultMillau qui lui octroie trois toques avec 17 sur 20.

France2.fr

Après deux années fastes, les palaces sont rattrapés par la crise

Après deux années très fastes, les hôtels de luxe et palaces parisiens ressentent les premiers effets de la crise financière, qui a donné un coup de frein aux voyages d'affaires et rendu plus frileuse la clientèle internationale.

Depuis la mi-septembre, la fréquentation et les recettes des établissements 4 étoiles et 4 étoiles luxe sont en berne, accusant une baisse de 10 % en moyenne par rapport aux résultats record atteints en 2007, selon les professionnels.

Boursorama.fr

Les chaînes ont faim de cuisine

Mangez, éliminez

Après les livres, la télé aussi s'est toquée de cuisine. Recette du chef, dîner noté, critique gastro, cuisine-réalité... Les émissions autour de la nourriture et du plaisir de la table pullulent. Plus une chaîne pour partir à la bataille sans assiettes ni fourchettes. «C'est une valeur sûre, fédératrice, capable d'attirer un public large», résume Stéphane Simon, le producteur de la «Chronique de François Simon», sur Paris Première.

Le parisien

Rien que ça !

Alain Ducasse sur un plateau. C'est pas loin de ce que Mariah Carey a réclamé afin d'apparaître aux World Music Awards à Monaco. Soit, un dîner privé préparé sur mesure par le grand chef monégasque. Elle lui aurait même demandé de lui apprendre quelques recettes. Envie de cuisiner, Mariah ?

Expresso