



A Cannes, la Chocolaterie de Puyricard régale les stars, ici Elsa Zylberstein lors du festival 2008.
A droite, la pyramide d'amandas qu'on découvrirait cette année.

La Chocolaterie de Puyricard sous les feux de l'actualité Puyricard chocolates in the spotlight again

En 2009, les chocolats de Puyricard sont de retour dans les coulisses du Festival de Cannes ! Bien qu'invisibles à l'écran, ils seront bien présents dans les backstages du plus célèbre Festival du Film. Dans le cadre de sa collaboration annuelle avec le *Grand Journal* de Canal+, des coffrets seront disposés dans les loges des artistes avant le début de chaque émission. Des plateaux de dégustation régaleront également les privilégiés observant le tournage depuis les espaces VIP. Les stars occupant une suite à l'hôtel Carlton, autre partenaire, repartiront elles aussi avec un coffret Puyricard. D'autres mini ballotins adouciront le café offert aux équipes de films en compétition, invitées par Arte le temps d'un repas. La chocolaterie sera enfin de mêche avec l'agence ADR Prod. qui personnalise chaque année la plage du Majestic. 2009 étant sous le signe des voyages, la famille Roelandts a conçu pour l'occasion des pyramides d'amandas dans les tons de coucher de soleil. Si les partenariats et la générosité font d'abord partie des fondements de l'entreprise, ils devraient également accroître la notoriété de notre légendaire chocolatier provençal ! *Aurore Salomas*

-/ In 2009 Puyricard chocolates are in the wings of the Cannes Film Festival again! Although not visible on-screen, they'll be all present and correct backstage at the world's most famous cinema event since as part of its annual partnership with Canal+'s *Grand Journal*, boxes of chocs are being placed in the artists' dressing rooms before each broadcast begins and trays of them are being handed round to those lucky people watching the broadcasts from the VIP areas. The stars staying in suites at Hôtel Carlton, another partner, will also leave with a box of Puyricard goodies and mini-chocolates will sweeten the coffee served to the competing film teams whom Arte invites for a meal. Last but not least, the chocolate maker is in cahoots with the ADR Prod agency that every year takes over the Majestic's beach. With the 2009 theme being travel, the Roelandts family has devised pyramids of almonds in sunset hues.

Fooding d'Été à la Villa Arson ! Summer Fooding at Villa Arson!

Libérer la gastronomie de ses codes pour l'apprécier dans sa diversité, sa créativité ou dans les expériences originales qu'elle propose, c'est le cheval de bataille du Fooding initié en 1999 à Paris par une bande de copains. Dix ans plus tard, leur guide, leur site, leur état d'esprit, font référence. Pour leur grand rendez-vous annuel, le Grand Fooding d'Été, présent dans six grandes villes de France, est l'occasion pour les non initiés de goûter enfin à l'esprit décontracté de ces rencontres uniques, façon pique-nique géant réunissant grands chefs du cru et amoureux des plaisirs de la table en tout genre. La faible participation de 10 € (reversés à Action contre la Faim) est rendue possible grâce aux mécènes de l'opération, comme la pétillante marque San Pellegrino, qui soutient depuis le début le bureau du Fooding. A Nice, le 31 mai, rendez-vous dans les jardins reposants de la Villa Arson (y aura plein d'artistes en plus !). Giuseppe Serena de La Trattoria de Giuseppe, notamment, sera aux fourneaux du San Pellegrino Clandestino, le restaurant éphémère et secret de la manif, le fromager Jérôme Parrin proposera de



Rendez-vous au Fooding 2009

Ambiance terrasse ou esprit lounge apres un an d'ouverture Le Bastion est toujours aussi incontournable

nouvelles façons de déguster le fromage en version apéritive et les ateliers Oenonautes seront animés par Olivier Labarde de l'excellente cave à vins La Part des Anges qui fera déguster des crus d'Alsace. Les autres toques blanches s'appellent Mauro Colagreco, Jouni Tormanen, Christophe Plumail, etc. *Mireille Sartore*

/ Liberate gastronomy from its codes so as to appreciate it in all its diversity and creativity along with the original experiences it offers, that's the vocation of Fooding, which came into being in Paris in 1999. Ten years on and Fooding's guide, website and mind set are referential! Fooding proponents' big annual get-together, the Grand Fooding d'Été, is a chance for the uninitiated to at last sample the laidback spirit of these unique events: a sort of giant picnic attended by great chefs and foodies of all types. And it only costs €10 to take part thanks to sponsors such as bubbly San Pellegrino mineral water that's been backing Fooding from the start. So on 31 May head for Nice and Villa Arson's restful gardens where there'll be loads of artists into the bargain!

Renseignements sur www.lefooding.com

Le Bastion fête son premier anniversaire

Le Bastion celebrates its first birthday

Il y a un an exactement Le Bastion à Antibes ouvrait ses portes. Pour fêter l'événement son propriétaire Vincent Halby vous propose tout un programme de soirées à ne pas manquer: Chippendales (29 mai), Champagne Billecart Salmon (3 juin), Cigares et digestifs (16 juin). D'autres sont prévues donc renseignez-vous! A part ça, quoi de neuf? Rien, et c'est très bien comme ça. Le chef Mickael Bazile (Pierre Gagnaire, Christian Morisset) est toujours là avec sa carte creative et voyageuse: gambas cuites à la plancha, gaspacho de tomate, sorbet concombre à l'huile d'olive, hakao crevettes, sauce sate à la coriandre, quasi de veau gratiné à la mozzarella di buffalo, polenta aux légumes et compote tomate cerise. L'esprit tendance du lieu est lui aussi toujours de mise avec son coin lounge et sa carte de tapas et ses deux superbes terrasses aux pieds des remparts.

/ Exactly one year ago Le Bastion opened in Antibes so to mark the occasion owner Vincent Halby's organising a whole series of don't miss nights: Chippendales (29 May)



Deco chic et tendance au Cafe de Paris

Billecart Salmon Champagne (3 June) Cigars and Liqueurs (16 June) plus others you'll just have to go and find out about yourself! Anything else new? No, because it doesn't need anything else! Chef Mickael Bazile is still there with his creative, travel-inspired menu: prawns à la plancha, tomato gazpacho, cucumber and olive oil sorbet, shrimp hakao, sate sauce with coriander, veal chump au gratin with buffalo mozzarella, polenta with vegetables and cherry tomato compote, etc. The place's hip atmosphere is still the same too, with lounge corner and tapas menu plus those two superb terraces at the foot of the ramparts.

Veil Antibes 1 avenue General Maiziere Tel 04 93 34 59 86

Paul et Jack-E reprennent le Café de Paris

Fin 2008 nous vous annonçons la reprise de la Brasserie des Arts à Saint Tropez par un duo bien connu du circuit hype tropezien: Jack E, DJ international et Paul. Cette dream team nous refait le coup ce printemps avec une autre adresse mythique de la station: le Café de Paris. Si la Brasserie se positionne aujourd'hui comme l'une des incontournables adresses festives avec des soirées d'exception (Naomi Campbell, Bruce Willis et autres personnalités ont déjà réservé leur table pour cet été), son bar central et ses brunchs du dimanche matin. Le Café lui-même prendra des airs résolument plus soft avec une déco volontairement chic: un tantinet brasserie parisienne, banquettes rayées beige et blanc, tentures, mobilier classique revisité. Bref, un esprit tendance et élégant. La carte elle aussi joue le registre classique raffiné: revisité tartare de saumon confit au fromage frais et sauce miel, salade de haricots verts à la truffe, tourneedos de crabe royal, pousses d'épinard, brochettes de Saint Jacques à la plancha, quinoa aromatisé, coquelet braisé au citron confit, traditionnel roastbeef purée maison. Sans oublier la renaissance du célèbre apéro tropezien (avec kemia) à apprécier évidemment sur une terrasse dont la légende n'est plus à faire!

/ In late 2008 we announced that the Brasserie des Arts in Saint Tropez had been taken over by a pair well known on St Tropez's hip scene, namely international DJ Jack E and Paul. Now this dream team has pulled off an identical coup this spring with another of the resort's mythical hangouts: Café de Paris. The Brasserie has now positioned itself as one of St Tropez's most must-party venues, with truly special nights (Naomi Campbell, Bruce Willis and other celebs have already reserved their tables for this summer), its central bar and its Sunday brunches. As for the Café, it's definitely aiming to be more laidback with a deliberately chic décor: a touch Parisian brasserie, featuring beige and white striped banquettes, drapes and revisited classical furnishings – in short, a trendy, elegant ambience. The menu too goes for revisited, refined classics: tartare of preserved salmon with fresh cream cheese and honey sauce, French bean salad with truffles, royal crab tournedos with spinach shoots, a la plancha skewered scallops, flavoured quinoa, cockerel braised with preserved lemons, traditional roast beef with homemade mashed potatoes. And we mustn't forget the rebirth of that famous St Tropez aperitif time (with kemia), naturally best enjoyed on the terrace that's gone down in legend!

Saint Tropez quai Suffren Tel 04 94 97 00 56