

brèves

VINS ESPAGNOLS À MONACO
Le 11 et 12 juin de 11h à 18h,
à l'auditorium Rainier III
à Monte-Carlo, « Vinos Ibéricos »,
en collaboration avec « Spirit »,
organise un salon de dégustation
et de découverte de vins
d'Espagne haut de gamme,
destiné aux professionnels
de la gastronomie.

Renseignements :
Vicky Scott (0)6 61 85 80 91

ÇA SE BOUSCULE DANS LE LOBERON

Le lundi 15 juin, avec la « Journée des chefs » à Ansoûs au Bistrot du Puy des Arts, organisée par « Les balades gourmandes en Provence » d'Henri Capela et Mathias Theric, artiste vigneron du Puy des Arts à Ansoûs (à partir de 12h) et le lancement du guide Gantie 2009 aux Baumelles, à Lourmarin, dans la propriété privée de Paul Dubrûle, créateur du groupe Accor, président du conseil supérieur de l'œnotourisme et propriétaire du Domaine de vins de La Cavale (de 17h à 19h), les épicuriens ne sauront plus ou donner du verre et de la fourchette !

LA CUISINE DES FLEURS

Le samedi 13 juin à 20h, M6
programme dans son émission
« Bon et à savoir », une recette
autour de la rose réalisée par
Yves Terrillon, le chef de « L'Atelier
de la cuisine des fleurs ». Vous
découvrirez le chef filmé pendant
la cueillette des roses et durant la
réalisation de la recette à L'Atelier

VOYAGE ELAMOUR

Le vendredi 19 juin à 20h30, le Vista Palace Beach, située dans un décor de carte postale, à la pointe du Cap Martin face à la baie de Menton et la riviera italienne, organise une soirée exceptionnelle au cours de laquelle quatre chefs de la cuisine azuréenne et

italienne ont répondu avec enthousiasme ! Mauro Colagreco « Le Mirazur » à Menton, Fabio Barbagli « Monterotondo Resort » à Monterotondo di Gavi (Italie), Keisuke Matsushima à Nice, Patrick Mesiano à Beaulieu-sur-mer, ces maîtres de l'art culinaire feront virevolter vos papilles aux côtes de Charles Semeria, Pascal Hairabedian, chef et chef pâtissier du Vista Palace Hôtel ainsi que de Christophe Marc, chef du Vista Palace Beach. Le spectacle donné par les chefs, évoluera vers un cocktail musical orchestre par Phil B, accompagné de percussions et sax

MAYA GARDEN

Le restaurant japonais Maya Bay à
Monaco vient d'étendre sa surface
sur une terrasse-patio, pour des
dîners ou déjeuners raffinés :
cascade et mur d'eau, bonsais
en tout genre, bambous, décor
japonais et lignes fluides...
Ouvert du mardi au samedi de
12h à 14h et le soir à partir de 19h.
Tél. +377 97 70 74 67

CARTE DES VINS

David Ripetti, chef sommelier de La Mirande, hôtel 4 étoiles et restaurant gastronomique installé dans un très bel hôtel particulier du XVIIe siècle au pied du Palais des Papes à Avignon, vient de créer la première carte des vins référencant exclusivement des productions de l'association « Femmes Vignes Rhône ». Elle sera principalement dédiée aux tables de déjeuner, à la table d'hôte, aux brunchs et à la formule «snack» de La Mirande

SUSHI

Le 25 juin, de 18h30 à 21h,
Le Clos des Roses à Fréjus
organise un atelier cuisine
pour apprendre à confectionner
des sushi salés et sucrés.
Les cours seront dispensés par
Hervé Gélinau.
Réervations (0)6 03 02 39 73