

**brèves****REPORT**

**L'assemblée générale de l'Association des sommeliers Nice Côte d'Azur Provence, prévue le 25 janvier, est reportée au lundi 8 février au Château de Crémat. Renseignements contact@asnacp.fr - <http://www.asnacp.fr> - Tél. (0)6 68 93 42 00**

**WEEK-END DE LA TRUFFE**

L'hôtel restaurant «Les Trésoms» à Annecy (04 50 51 43 84), établissement où officie le chef Benjamin Collombat, que l'on a connu notamment au Logis du Guetteur aux Arcs-sur-Argens ou aux Roches au Lavandou, a invité, le week-end dernier, son ami Mauro Colagreco, le chef du Mirazur à Menton, pour deux repas à quatre mains sur le thème de la truffe.

**SITE**

**Le nouveau site du restaurant Les Pins Penchés à Toulon est en ligne <http://www.lespinspenches.com>**

**PROFSSIONNELS DU VIN**

La seconde édition du salon du Club des professionnels du vin, exclusivement réservée aux professionnels de la filière viticole, cavistes, sommeliers, restaurateurs, acheteurs en grande distribution ou journalistes de la région Marseille Alpes Provence, se déroulera le lundi 1er février, de 10h à 19h au Palais du Pharo à Marseille, avec la participation de Carre Argon, animatrice télévision et sous le parrainage de Gisèle Marguin, présidente de l'association des sommeliers Alpes-Marseille-Provence. Cette journée offre l'occasion de découvrir plus de quarante de domaines et de maisons, sélectionnés parmi toutes les régions viticoles françaises, de rencontrer les propriétaires du Château Meursault et de La Chablisienne (Bourgogne), du Mas Daumas Gassac (Languedoc-Roussillon), du champagne Mailly grand cru et de Deutz (Champagne), de la Maison Chapoutier (Vallée du Rhône), du Château d'Esclans et de Saint André de Figuière (Provence), de bien d'autres encore, et de déguster leurs vins. Inscriptions sur <http://www.clubproduvin.com>

**AGRANDISSEMENT**

**L'Eden Hôtel à Cannes (133, rue d'Antibes - [reception@eden-hotel-cannes.com](mailto:reception@eden-hotel-cannes.com) - <http://www.eden-hotel-cannes.com> - Tél. (0)4 93 68 78 00) se dote d'un penthouse, appartement de 80m² situé au 8e et dernier étage, avec une terrasse privative et vue sur la baie de Cannes. Il dispose d'un accès direct et privatif à la piscine extérieure et au jacuzzi.**

Le lundi 25 janvier, dans le salon Verone de l'hôtel Castille (33, rue Cambon 75001 Paris) de 9h30 à 19h, David Dalmasso «La Combuse» à Golfe-Juan, partenaire d'une dégustation exceptionnelle de crus italiens organisée par Christophe Gillon de la société Arte del Vino, vous invite à découvrir une partie de sa gamme de spécialités, issues principalement du terroir italien, qu'il sélectionne et importe.

**AUSPICES DU GIGONDAS**

**Le samedi 17 avril, de 10h à 18h aux Hospices - Le Haut Village à Gigondas, lors d'une journée réservée aux professionnels, vous pourrez découvrir le millésime 2009, déguster également les millésimes antérieurs et rencontrer les vignerons et négociants.**

**Cette journée sera clôturée par un dîner de gala au cours duquel seront révélés les lauréats du concours des vins de Gigondas. Inscriptions sur <http://www.gigondas-vin.com> - Tél. (0)4 90 37 79 60 - [promotion@gigondas-vin.com](mailto:promotion@gigondas-vin.com)**

**VIN PREMIUM**

Les vins Skalli lancent, en partenariat avec les boulangeries Paul, une nouvelle bouteille de 18,7 cl en PET. Deux cuvées sont disponibles, le Chardonnay et le Côtes du Rhône Villages rouge Robert Skalli. Référencée tout récemment, au prix de 4€, dans les 57 restaurants Paul de ses 330 boutiques en France, la petite bouteille de Robert Skalli est plus légère, plus écologique et offre l'avantage de pouvoir l'emporter avec soi en repartant.