



PHOTO X
MARLÈNE TRIPODI ET SON ŒUVRE EN CHOCOLAT

ENSEIGNEMENT École hôtelière de Cannes

LES APPRENTIS À L'HONNEUR

5 apprentis de l'école dirigée par Jean-Marie Besson ont été récompensés lors de la 37^e édition du salon «Sucre et chocolat» qui vient de se dérouler dernièrement à Antibes.

PALMARÈS. À l'instigation de Nicolas Guibault, leur formateur à l'école hôtelière de Cannes, conseillés et encouragés par leurs maîtres d'apprentissage, les 5 apprentis en 2^e année de CAP pâtissier, inscrits au concours en reviennent tous récompensés.

Les prix suivants ont été obtenus :

- 1^{er} prix des moins de 23 ans, pièce en chocolat : Marlène Tripodi, pâtisserie Le Vanillier à Nice
- 1^{er} prix apprenti, pièce en sucre : Nicolas Innocenti, Carlton à Cannes
- 1^{er} prix apprenti, pièce en chocolat : Alexia Callens, pâtisserie Cappa à Nice
- 3^e prix entremets, Sarah Seknagi, pâtisserie Leolia Pissot à Cannes
- 3^e prix apprenti, pièce montée Nicolas Wuest, pâtisserie Jamais & Fils à Cagnes-sur-mer. ♦

ASSOCIATION. Apcig

LANCEMENT DU GUIDE 2011

Comme chaque année, les journalistes de l'association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin invitent les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration à une rencontre amicale.



PHOTO X
LE PLATEAU DE CANAPÉS «K2» SERA À LA GAMME COCKTAIL D'AVANGOUT À PARTIR DU MOIS DE FÉVRIER

COCKTAIL. Le lundi 13 décembre, Jean-Claude Mariani, le président, Patrick Flet, administrateur et Gérard Bernar, délégué régional, vous attendent, dès 18h à l'Hotel Inn Resort, 167, promenade des Flots Bleus à Saint-Laurent-du-Var, pour vous faire découvrir le millésime 2011 du guide, qui recense plus de 500 membres actifs et associés. Les Champagnes de Vignerons, le Comité interprofessionnel des vins de la région de Bergerac, Georges Dubœuf, Henry Marionnet, la Cave de Rasteau, le domaine viticole Saint-Jean de Villecroze, la charcuterie corse haut de gamme A. Bocognanesa, Avangout, le secret des chefs, les spécialités de la gastronomie italienne de La Cambuse, Pain-Petitfour, le pain à cuire des chefs, Gilles Cénéri - Robert Bedot La Gastronomie Fromagère et les cafés Malongo, sont associés à cette soirée qui promet d'être conviviale et gourmande. À noter que la société Avangout présentera en avant-première le nouveau plateau de canapés «K2» (pétoncle tandoori et curry, comté et coppa, caroline et foie gras, gambas tandoori et mangue grillée, maki et poivron, tortillas et poulet tikka, magret de canard et pommes caramélisées, wrap saumon et combava). ♦

• Pour une meilleure organisation de cette soirée, merci aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de confirmer votre présence par mail à gerard.bernar@wanadoo.fr ou (0)6 33 55 01 19.

FORMATION. Fondation Auguste Escoffier

CLÔTURE DE STAGE LABELLISÉ

Jeudi 25 novembre 2010, dans les cuisines de l'hôtel Relais & Châteaux Villa Belrose à Gassin, le Centre de formation aux métiers de l'hôtellerie restauration Prom' Hôte Ifitel Var de Boulouris procédait à la clôture d'un stage labellisé « Fondation Auguste Escoffier », décidé par le Conseil culinaire et pédagogique de la Fondation Escoffier.



PHOTO X
DANIEL DORCHIES, THIERRY THIERCELIN ET STÉPHAN MISO EN COMPAGNIE DES STAGIAIRES.

CYCLE. Comme prévu dans la charte de partenariat entre le conseil culinaire et pédagogique de la Fondation Escoffier et les organismes de formation retenus, tous les stages labellisés « Fondation Auguste Escoffier » font partie d'un cycle annuel autour de thématiques différentes, toutes animées par des chefs étoilés de renom, M.O.F. et/ou Bocuse d'or. Pour la précédente campagne 2009-2010, 9 stages ont été réalisés, et 87 professionnels ont ainsi pu suivre avec intérêt les enseignements prodigués. 14 stages, figurant au catalogue automne 2010 - printemps 2011 et consultables sur le site de la Fondation Escoffier, auront lieu dans différentes régions de France.

Le thème, de ces 3 jours de formation animés par Thierry Thiercelin, chef étoilé, était consacré à la cuisine des poissons et crustacés. La clôture et l'évaluation de ce stage se sont déroulées en présence de Daniel Dorchies, administrateur et secrétaire général adjoint de la fondation et du musée Escoffier de l'art culinaire, également animateur du conseil culinaire et pédagogique de la Fondation Escoffier, en charge des formations et des croisières gastronomiques Auguste Escoffier et de Stéphane Miso, directeur Prom' Hôte Ifitel Var.

À la fin de ce stage, un diplôme de la fondation, ainsi que l'aide mémoire du guide culinaire d'Auguste Escoffier, dédicacé, ont été remis à chaque participant. ♦

ASSOCIATION. Association des sommeliers Alpes-Marseille-Provence

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE À CHÂTEAU BAS

C'est dans le cadre magnifique du domaine de Château Bas à Cazan Venergues, dans l'appellation des Coteaux d'Aix-en-Provence, que les vignerons d'Aix-en-Vigne, présidé par Philippe Pochin, ont reçu les sommeliers de l'association, grâce également au concours de Thierry Escoffier, leur coordinateur.

ÉQUIPE. Maryline et Philippe Pochin, ont ouvert les portes de leur château avec beaucoup de spontanéité et de générosité, pour que cette manifestation puisse se réaliser. Arrivée au terme d'un deuxième mandat, soit 6 années, Gisèle Marguin a souhaité se représenter à la présidence de l'ASAMP. Elle souligne, dans son rapport moral, le travail effectué par toute l'équipe qui l'entoure, le bureau bien sûr, mais aussi d'autres membres, proches, responsables de commissions internes qui font la bonne marche d'une association. Elle remercie chacun d'eux et se réjouit de l'excellente entente qui règne. À l'issue des élections, Gisèle Marguin est élue à l'unanimité, et remercie l'assemblée de leur confiance renouvelée. Elle précise que Gilles Ozzello, maître sommelier de l'UDSF, sera nommé vice-président de l'ASAMP.

BUREAU. Présidente : Gisèle Marguin, maître sommelier de l'UDSF - Vice-président : Denis Royère, maître sommelier de l'UDSF - Vice-président : Bruno Dukan, chef sommelier l'Époussette - Secrétaire générale : Stéphane Opiard, sommelier et professeur - Trésorier général : Elisabeth Cayol, maître sommelier de l'UDSF - Secrétaire adjointe : Ester Lauswhay, journaliste en vins - Trésorier adjoint : Daniel Suffren, sommelier caviste ♦