

# CONTACT PRO<sup>®</sup> DES METIERS DE BOUCHE

EQUIP'HOTEL  
PARIS

11-15 NOV.2012

## & DE L'HOTELLERIE

EN DIRECT AVEC  
**6870** RESTAURATEURS ET HOTELIERS  
**1459** PATISSIERS ET CHOCOLATIERS  
**498** TRAITEURS • **882** EPICERIES FINES  
**+ 5372** CAVISTES ET SOMMELIERS

FRANCE • BELGIQUE • LUXEMBOURG

NUMERO

**25**

TRIMESTRIEL • Printemps - Eté 2012



DOSSIER FRUITS

CENTENAIRE DE TARIQUET

**A LA RECHERCHE  
DU BIEN ÊTRE**

Rencontre  
avec le Docteur  
Régine ZEKRI-HURSTEL

HOTEL 111- CARCASSONNE

PASCAL SCHNEIDER-MAUNOURY & LA BOCUSE WINNER'S ACADEMY

RECETTES A BASE DE FRUITS AGECOTEL TROPHEE ROUGIÉ

L'INSTANT D'OR A PARIS

MEILLEURS SPAS

HÔTEL NOVOTEL CAPOUL DE TOULOUSE



►► Indiscretions et infos économiques

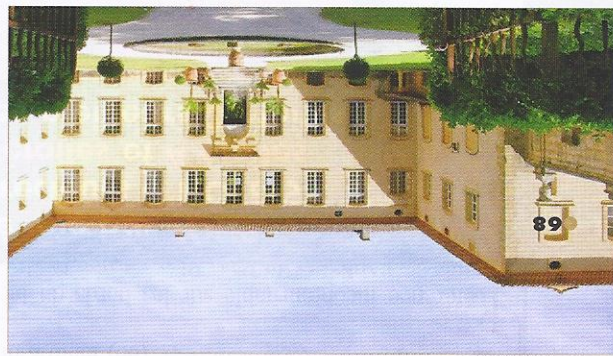


■ UNE QUATRIÈME ÉTOILE DE  
POUR L'HÔTEL COLETTE DE  
CANNES (06)

Créé au début des années 60 autour de la logistique aéroportuaire, le **groupe Cible** est devenu depuis le milieu des années 2000 un nouvel intervenant de poids dans le secteur hôtelier. Propriétaire de l'InterContinental de l'avenue Marceau à Paris, cet opérateur a racheté l'an passé l'**hôtel Colette** à Cannes. En moins d'un an et des travaux de rénovation pour un montant de trois millions d'euros, cette maison de qualité vient d'obtenir sa certification en 4 étoiles. Pas le temps de souffler pour autant, car avant la fin du printemps, un nouvel hôtel va voir le jour, à Paris cette fois, près de la Gare de l'Est. En hommage à Marcel Proust, cet établissement sera baptisé "Marcel".



■ LE CHÂTEAU DE LA PIOLINE  
ET L'ESPRIT DES MÉDICIS,  
À AIX-EN-PROVENCE (13)



▲ Au cœur d'un hêtre de verdure de 4 hectares, ce château a été particulièrement apprécié par Catherine de Médicis.

Il est des lieux, comme celui-ci, qui sont chargés d'histoire. Les pierres semblent murmurer quelques secrets à l'oreille des visiteurs et c'est vrai qu'ici les recorns sont très nombreux. La visite de l'endroit est toujours pleine d'émerveillement ce qui confère à cette halte 4 étoiles beaucoup de charme et d'authenticité à ce château du XIV<sup>e</sup> siècle. Afin de donner encore plus de relief et de saveurs à son bel écrit, **Nicolas Desanti** a choisi de s'appuyer sur les compétences culinaires d'Axel Guillem. Mais le patron veille au grain, lui qui a été formé à l'école hôtelière de Grenoble et qui est passé par de grandes maisons, comme La Tour d'Argent à Paris, Bourse, l'hôtel-golf La Frégate à Bando, le Tarrivon à New-York et, plus récemment le Couvent Royal à Saint-Maximin.

■ CURÉ DE JOUVENCE POUR LE  
RESTAURANT DU MAS CANDILLE  
À MOUGINS (06)

Depuis 1999, **Mark Silver** n'a de cesse d'embellir son Mas Candille, authentique bâtisse provençale qui offre une vue admirable sur les Pré-Alpes. Cette année, c'est Le Candille, le fameux restaurant qui berce ces lieux qui a été relooké avant le printemps. Le propriétaire a fait appel au talent de **Michael Zander** pour apporter une touche plus contemporaine tout en restaurant classique avec des jeux de panneaux et de moulures. Le mobilier est harmonieux des genres. Ces belles salles de restaurant servent de théâtre à la cuisine inspirée de **Serge Goumouès**. C'est notamment pour toutes ces raisons que le Guide Hubert a accepté l'invitation de cette noble maison pour y présenter l'édition 2012 de son guide gastronomique.



▲ Une ambiance tout à la fois classique et contemporaine réussie grâce à la touche talentueuse de l'architecte Michael Zander.