



### BLOC-NOTES ACTUEL



Le Guide Paris, fluctuat nec mergitur



**IL EST ARRIVÉ!** C'est à bord du Clipper, un superyacht amarré au pont de Grenelle et aménagé en lounge pour de prestigieuses réceptions parisiennes, que le Guide Paris GaultMillau 2008 a fêté son lancement. En véritable découvreur de talents parmi les restaurateurs mais aussi les bouchers, charcutiers, poissonniers, crémiers, boulangers, pâtisseries, GaultMillau vous livre dans ce nouvel ouvrage ses meilleures adresses au travers de la capitale. Retrouvez dans nos rubriques «Parcours d'initiés», ces artisans émérites auxquels GaultMillau a remis des distinctions. La réception de cet événement fut assurée avec brio par le traiteur André Lazzarotto qui a régalié de ses créations originales, un beau parterre de journalistes et de personnalités en vue. Côté breuvage, c'est Wine Event qui s'y est collé. Ce prestataire organise des manifestations centrées autour de la dégustation, la convivialité et le plaisir du partage.

Dans l'actualité GaultMillau notons encore la sortie du Guide Bonnes Tables à petits prix (moins de 30 €), une bible pour amateurs gastronomes avertis, soucieux de se régaler au meilleur rapport prix/plaisir : pensez ! 1 500 adresses pour manger à moins de 30 €!

**GASTRONOMY BY THE SEINE.** Rencontre professionnelle du monde de la gastronomie, "Gastronomy by the Seine" se tiendra les 4, 5 et 6 juillet prochains, de 10h à 19h, sur les rives de la Seine, quai Henri IV, à bord des Yachts de Paris. Ce festival sera l'occasion de démonstrations culinaires, dédicaces de livres gourmands, de formations pour les jeunes et de nombreux débats sur des thèmes aussi variés que l'extension du label Champagne, les saveurs de demain, cuisine française & patrimoine mondial, agriculture biologique et pêche durable... Présent cette année, le WWF, l'organisation mondiale de protection de l'environnement, enforcera le clou pour une consommation responsable des produits de la mer. Les «Off» du festival : visite privée du musée Baccarat, rencontre dans les cuisines de grands chefs pâtisseries, visite des marchés Mouffetard, Monge et Rungis.

**THE WINNER IS... PHILIPPE MILLE.** C'est lui qui représentera la France au Bocuse d'Or, les 27 et 28 janvier 2009 au Sirha à Lyon. Au terme de deux jours de compétition, le chef adjoint du Meurice (Paris) a remporté le Concours national de cuisine artistique, passage obligé pour accéder à l'un des plus beaux concours du monde.

### SOUPER COQUIN

Philippe Di Méo, designer français très attaché au design et à la gastronomie, a créé, avec de prestigieux partenaires tels que Baccarat, Goyard, Ruinart, « 11 Objets d'art de la table érotique ». Pour accompagner chaque objet, un chef a imaginé une recette délicate et sensuelle. Cette collection d'objets uniques s'expose jusqu'au 21 juillet à Paris, à la boutique de mode ultra tendance l'Éclaireur, puis à Tokyo jusqu'en février 2009. Pour chaque objet, un court-métrage a été réalisé par Sabine Pigalle, photographe envoûtante, en collaboration avec les danseuses du Crazy Horse !

Eros s'invite à votre table



### BORDEAUX FÊTE SES VINS ET SON PATRIMOINE.

Ça se passe du 26 au 29 juin, sur les quais de la rive gauche. Les grandes marques bordelaises formeront une « route des vins » sur 2 km le long de la Garonne. Un véritable parcours initiatique où l'on découvrira, de 11h à minuit, la richesse et la diversité des 80 appellations de Bordeaux et d'Aquitaine associées aux produits du terroir. Passeport indispensable pour cette balade : le pass-dégustation à utiliser en solo ou en duo (13 € ou 16 €).