



*Avec vous,
Pour vous,
Près de vous !*

© - DR - Gerard Bernar

em@il gourmand

Toute l'actualité de la cuisine du Sud.

Var tourisme. Création du club de la gastronomie

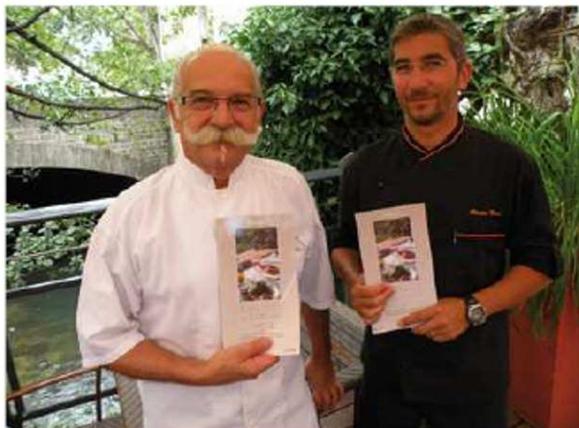


C'est dans le cadre du restaurant d'Olivier et Alain Mari, Le Moulin du Gapeau à Belgentier, au cœur du moulin à huile du XVIIe siècle, que Jean-Pierre Serra, président de Var tourisme et vice-président du Conseil général du Var et Jean-Pierre Ghiribelli, président de l'UMIH 83, ont présenté la première édition du "Guide du club de la gastronomie varoise".

ÉCHANGES. Ils sont 28 restaurants à figurer sur ce premier guide, brasseries ou bistrot gourmands, tables de tradition ou gastronomiques, autant d'établissements obligatoirement labellisés "Maîtres restaurateurs" et adhérents au club de Var tourisme. Pour démarrer ce groupement, Jean-Pierre Ghiribelli a "accepté de prendre la présidence" et "souhaite que ce club de la gastronomie devienne un lieu d'échanges". Quant à Jean-Pierre Serra, le président de Var tourisme, il a martelé 3 exigences "la qualité, la qualité et la qualité !".

• Club de la gastronomie varoise

http://www.visitvar.fr/provence-cote-azur/club_gastronomie_var.aspx



Alain et Olivier Mari

(photos Gérard Bernar)

9 juillet 2012

<http://www.email-gourmand.com/>

<http://www.email-gourmand.com/index.php/20120708993929/Restaurants/var-tourisme-creation-du-club-de-la-gastronomie.html>

<http://www.email-gourmand.com/index.php/20120708993929/Restaurants/var-tourisme-creation-du-club-de-la-gastronomie.html>



Avec vous,
Pour vous,
Près de vous !

© – DR – Metropole et
Groupe Nice-Matin

ECONOMIE

Le Club de la gastronomie varoise publie son guide recensant les Maîtres restaurateurs du département. Il est tiré à 30 000 exemplaires.

VAR UN GUIDE POUR LE CLUB DE LA GASTRONOMIE



Les restaurateurs adhérents en compagnie de Jean-Pierre Serra et Jean-Pierre Ghiribelli

C'est la vitrine gourmande du département, celle qui met en valeur les produits du terroir et les savoir-faire locaux : Jean Pierre Serra et Jean-Pierre Ghiribelli, respectivement présidents de Var Tourisme et de l'Union des métiers de l'industrie hôtelière du Var (UMIH 83), ont présenté le guide du Club de la gastronomie varoise. Ce club, présidé par le second nommé, ambitionne de réunir sous une même bannière les restaurateurs labellisés "Maîtres restaurateurs". Un label délivré au bout d'un long processus long, un

gage de qualité reconnu au niveau national : les restaurateurs s'engagent à travailler des produits frais et locaux, à porter une attention particulière à la décoration de l'établissement, à la qualité de l'accueil, etc. Quant à la démarche du Club, elle va au-delà : "Il s'agit de valoriser l'offre départementale de gastronomie et de produits du terroir, de sensibiliser les clientèles touristiques aux richesses et au savoir-faire du Var", explique Jean-Pierre Ghiribelli. Ils sont aujourd'hui 28 restaurateurs à avoir fait le choix d'adhérer au Club, tous présents

dans ce premier guide.

"Au travers de ce Club, nous souhaitons simplement créer les conditions pour que les professionnels puissent s'épanouir, et donner le meilleur d'eux-mêmes et de leur talent, résume Jean-Pierre Serra. Les mots-clés de cette démarche, ils sont au nombre de trois : la qualité, la qualité et la qualité !".

La qualité, un atout touristique mais également économique : "Tous les jours dans nos entrepises, dans nos hôtels comme dans nos restaurants, nous créons

de la richesse et des emplois", insiste Jean-Pierre Ghiribelli. "Si le département du Var se porte mieux que les autres, c'est parce qu'il y a le tourisme", renchérit Jean-Pierre Serra. En rappelant que lorsque l'on évoque le chiffre d'affaires lié au tourisme, il conviendrait également d'y inclure tous les "produits dérivés" : "Quand un vacancier achète un tube de crème solaire chez un commerçant varois, c'est aussi une retombée liée au tourisme !".

Pour promouvoir ces restaurateurs qui s'engagent pour la qualité, un "Guide du club de la gastronomie varoise" a été édité à 30 000 exemplaires en version bilingue français-anglais. Il sera distribué dans les restaurants adhérents, mais également chez les partenaires de l'opération et dans les offices de tourisme du département. Un mini-site est aussi mis en ligne depuis le portail visitvar.fr

OS

Territoire par territoire, retrouvez les 28 établissements varois labellisés "Maîtres Restaurateurs" et adhérents du Club de la gastronomie varoise sur notre site Internet.

Plus d'infos, plus de photos...

metropolevar.fr

Le Fait du jour

var-matin
Jeudi 2 août 2012

Vacances : la cohabitation

François Hollande au fort de Brégançon, Nicolas Sarkozy au cap Nègre et Jacques Chirac à Saint-Tropez : le Var fait le plein estival de présidents

Pour voir du pays

Comment le président et sa compagne vont-ils occuper leur premier séjour à Brégançon ? S'ils ont envie de découvrir le Var, voici cinq suggestions du spécialiste Jean-Pierre Serra, président de Var Tourisme et vice-président du conseil général.

- ✓ **Porquerolles et les îles d'Or.** C'est tout près (on voit paraître-il Porquerolles depuis le lit de la chambre présidentielle...), c'est très beau.
- ✓ **Les gorges du Verdon.** C'est plus loin mais c'est incontournable.
- ✓ **L'abbaye du Thoronet.** Coup double : belles pierres et beaux concerts.
- ✓ **Le sentier du littoral.** Pour faire de l'exercice (modérément) avec l'assurance de découvrir des lieux sublimes sur n'importe laquelle de ses portions.
- ✓ **Les tables varoises gastronomiques et la route des vins de Provence.** Pour reprendre des forces et se faire plaisir. (Se munir des guides de Var Tourisme.)



*Avec vous,
Pour vous,
Près de vous !*

© - Crédits Photos - DR -

CONSEIL GÉNÉRAL DU VAR

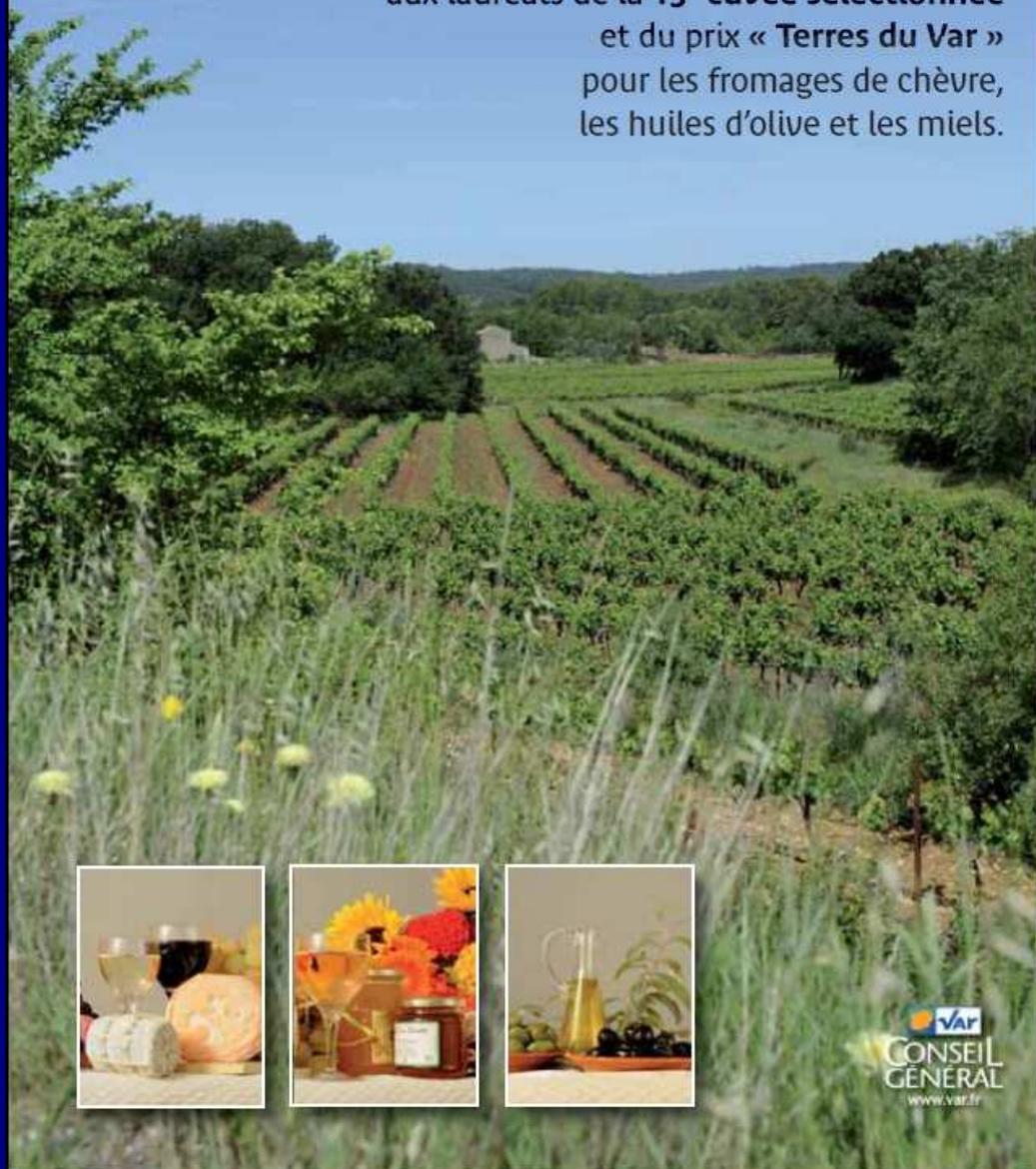
Saveurs et savoir-faire varois

Prix 2012 attribués par le Conseil général du Var

aux lauréats de la 15^e cuvée sélectionnée

et du prix « Terres du Var »

pour les fromages de chèvre,
les huiles d'olive et les miels.




CONSEIL
GÉNÉRAL
www.var.fr



*Avec vous,
Pour vous,
Près de vous !*

© - Crédits Photos - DR -



La qualité à portée de mains !

Promouvoir et garantir aux consommateurs la qualité et l'origine varoise des produits sont les valeurs essentielles défendues par le Conseil général du Var.

Les produits « Cuvée sélectionnée » et « Terres du Var », primés par le Conseil général, sont l'illustration même de cette volonté d'excellence.

Conscient du rôle essentiel de l'agriculture dans l'aménagement du Var, le Département s'investit aux côtés des exploitants agricoles et des acteurs locaux pour répondre à l'enjeu de demain : une agriculture pérenne sur l'ensemble des territoires.

Prix attribués à la 15^e « cuvée sélectionnée » du Conseil général

Côtes de Provence

Rosé

« Prestige » 2011
Les vigneron du Baou
Pourcieux
www.vigneronsdubaou.com
Tél. 04 94 78 03 06

Blanc

« Brin de Mimosas » 2011
Domaine de la Fouquette
Les Mayons
www.domainedelafouquette.com
Tél. 04 94 73 08 45

Rouge

Domaine des Launes 2011
La Garde Frelnet
www.chateaudeslaunes.com
Tél. 04 94 85 29 10

Garde

Château Miraval 2007
Correns
www.miraval.com
Tél. 04 94 86 39 33



Côteaux varois

Rosé

Saint Julien 2011
La Celle
www.domaine-st-julien.com
Tél. 04 94 59 26 10

Blanc

« Patricia Ortelli » 2011
Château la Calisse
Pontevès
www.chateau-la-calisse.fr
Tél. 04 94 77 24 71

Rouge

« Auguste » 2011
Château Lafoux
Tourves
www.chateaulafoux.com
Tél. 04 94 78 77 86

Bandol

Rosé

Dupuy de Lôme 2011
Sainte Anne d'Évenos
www.dupuydelome.com
Tél. 04 94 05 22 99

Garde

Château de la Noblesse 2009
La Cadlière d'Azur
www.chateaudelanoblesse.com
Tél. 04 94 98 72 07





*Avec vous,
Pour vous,
Près de vous !*

© - Crédits Photos - DR -

Vin de pays du Var

Rosé

« Mist gris » 2011
Le cellier
de la Sainte Baume
Saint-Maximin
Tél. 04 94 78 03 97

Blanc

« Must'k » 2011
Le cellier
de la Sainte Baume
Saint-Maximin
Tél. 04 94 78 03 97

Rouge

Château Lagarde 2011
Figanières
www.chateaulagarde.com
Tél. 04 94 70 39 05

Côte de Provence Sainte-Victoire

Rosé

« Lou Baou » 2011
Les vigneron du Baou
Pourcieux
www.vigneronsdubaou.com
Tél. 04 94 78 03 06

Garde

Domaine de
Jacourette 2007
Pourrières
www.jacourette.com
Tél. 04 94 78 54 60

Côteaux d'Aix

Garde

Château Vignelaure 2007
Rians
www.fr.vignelaure.com
Tél. 04 94 37 21 10



Venez découvrir la route des vins du Var.
Des panneaux de signalisation, installés par le
Conseil général, vous permettent d'identifier
aisément les 230 caves varoises de la route des
vins du Var. Vous pouvez préparer votre itinéraire
depuis le site :
www.routedesvinsdeprovence.com

Prix « Terres du Var »

2^e sélection des fromages de chèvres

Chèvre frals

PIU Nathalie et Frédéric
443 chemin de Quinson
83560 SAINT JULIEN LE MONTAGNIER
Tél. 04 94 80 55 54
fpiu@wanadoo.fr

Chèvre demi-sec

HERMIER Vincent
Bergerte du Défens
Chemin des Clos
83136 GAREOULT
Tél. 06 19 24 41 00
vincent.hermier@yahoo.fr



3^e sélection des huiles d'olives du Var

Fruité vert

SARL Le Moulin de Callas
Quartier les ferrages
83830 Callas
Tél. 04 94 39 03 20
www.moulindecallas.com

Fruité vert

Moulin du Thélon
Rue du Thélon
83460 Les Arcs sur Argens
Tél. 04 94 85 25 50
hermellin@9online.fr

Fruité noir

Coopérative oléicole la Belgenteroise
Esplanade F. Bottero
83210 Belgentier
Tél. 04 94 48 98 80
www.coop-belgenteroise.fr

