

Présentation du « Gantié » - lundi 26 mai

Bonjour,

J'ai le plaisir de vous informer de la présentation du guide culinaire Gantié, édition 2008.

Cette présentation aura lieu :

17 h 00

Maison des Pêcheurs

10, boulevard du Maréchal Juin
06160 JUAN LES PINS



Jacques Gantié est journaliste à Nice-Matin, critique littéraire et gastronomique, auteur d'une chronique hebdomadaire "Saveurs", collaborateur de plusieurs magazines spécialisés en France.

« Plébiscité depuis plus de quinze ans par les gastronomes le Guide Gantié offre chaque année aux amateurs de gastronomie une découverte approfondie et renouvelée des restaurants de la région Provence-Côte d'Azur (près d'un tiers de nouvelles adresses).

Le carnet italien du guide est étoffé des meilleures adresses gastronomiques de Piémont et Ligurie, encore plus que dans les éditions précédentes (San Remo, Vintimille, Bordighera, Cuneo, Alba, Turin...).

Ce guide gastronomique sans équivalent comporte aussi une sélection de 500 adresses de chambres d'hôtes, d'hôtels et de produits gourmands (producteurs, petits artisans, boutiques gourmandes...) en Provence-Côte d'Azur et à Paris : miels, pains, huiles d'olives, spécialités diverses...

Un carnet parisien (« Le Sud à Paris ») réalisé avec Oscar Caballero, journaliste spécialisé et correspondant du quotidien espagnol La Vanguardia, complète ce guide gastronomique en établissant une sélection de tables et de produits à l'esprit méditerranéen dans la capitale.

Le rameau d'olivier, arbre de vie, arbre de Méditerranée, résume l'esprit du guide et de la gastronomie des « cuisines du sud » dans cet ouvrage, alors que trois cotations seulement distinguent certaines tables :

- Table d'excellence (4 rameaux) : la grande gastronomie.
- Grande table (3 rameaux) : maîtres de cuisine et grandes maisons.
- Table de qualité (2 rameaux) : valeurs sûres et incontournables.
- Coup de coeur (1 rameau) : atmosphère, convivialité, cuisine.

Au-delà de cette cotation simplifiée, ce sont, la personnalisation du jugement et de l'écriture qui sont la marque de ce guide gastronomique. Le plaisir de la découverte, non une sècheresse scolaire et le maquis de notes ou symboles.

Une attention à une cuisine, un accueil, une atmosphère ».

Gantié-ment vôtre !



Pascale Ziegler