



LA VIE DU CLUB

INTERNATIONAL-CLUB LES TOQUES BLANCHES



GALA ANNUEL DE LA DÉLÉGATION CÔTE D'AZUR

PAR JEAN-LOUIS RIZZO



La délégation Côte d'Azur de l'International-Club Les Toques Blanches a organisé son gala annuel les 20 et 21 octobre 2018. À cette occasion, nos amis parisiens et marseillais ont fait le déplacement pour nous rejoindre.

Samedi matin, après un bon petit déjeuner, direction les établissements Balicco où nous avons été accueillis par Laurent Balicco en personne qui, après nous avoir présenté une partie de ses responsables, nous a fait visiter son univers. Visite de SNDA Quaroll avec Céline Joubert la responsable de ce secteur qui nous a expliqué le fonctionnement, le stockage, etc. Nous avons ensuite parcouru la partie fruits et légumes et enfin la poissonnerie avec les viviers d'eau de mer remplis de homards et de langoustes. Une petite coupe de champagne a clôturé ce début de journée.

Samedi midi, nous nous sommes retrouvés au Collège International de Cannes, autour d'un buffet préparé par nos soins. Monsieur Serge Bottin, le Directeur, nous a accueillis et fait visiter l'ensemble de l'établissement: la chapelle consacrée; le théâtre où nous avons rencontré le musicien Patrick Schmitt et sa chanteuse Youlia

Bouslenko et profité d'un petit concert, bien installés dans les fauteuils. Nous avons pris l'apéritif au solarium avec vue sur la mer et déjeuné dans le bar de autour de petites tables, ce qui a favorisé de nombreux échanges.

Le samedi soir, nous avons dîné au *Domaine de Barbossi*. Après un apéritif sur la terrasse avec vue sur l'Estérel et une partie du magnifique golf, nous avons rejoint la salle de banquet, elle aussi avec une vue sur ce fabuleux domaine. Au menu de ce dîner, bercés par les voix de Patrick Schmitt et de sa chanteuse, nous avons savouré: foie gras, loup farci, purée de panais, petits farcis sauce champagne, assiette de fromage et en dessert un crémeux de châtaigne et sa glace rhum raisin, le tout accompagné des vins du Château de Saint-Martin. Au moment du café, nous avons pu apprécier un digestif des Liquoristes de Provence.

Dimanche, après le petit déjeuner, nous sommes partis en bateau pour une promenade de vingt minutes en direction de l'île Saint Honorat. Dès le débarquement, nous avons été accueillis par Monsieur Samuel Bouton, responsable des vins de l'Abbaye. Après une petite balade dans

ce site protégé, nous sommes arrivés au monastère où nous avons été reçus par le Père Abbé. Il est difficile de décrire cette journée fantastique passée en sa compagnie. Il nous a fait visiter: les vignes avec explication de la taille spéciale en raison de la situation; l'oliveraie; l'ensemble du monastère et de ses dépendances; la cave; le chai; la tour si caractéristique de l'île qui abrita à la fois des moines et des soldats; une des sept chapelles restaurée dernièrement.

Pour clôturer cette visite, une dégustation des vins de l'abbaye s'imposait, ainsi qu'un repas champêtre que nous avions préparé avec l'ensemble des Toques Blanches, le tout dans les jardins du monastère. Ce déjeuner fut l'occasion d'un échange très convivial avec les moines épicuriens et connaisseurs, très ouverts et prompts à échanger sur tous les sujets. Il fut difficile de reprendre le dernier bateau de retour car cela signifiait aussi la fin de ce week-end.

J'espère que tout le monde a apprécié ces deux jours sur la Côte d'Azur et nous espérons vous proposer l'an prochain un week-end tout aussi réussi. •

