



EDITORIAL

Sécurité énergétique pour le futur de notre planète



■ Le Juin dernier, SAS le Prince Albert II de Monaco a ouvert au Yacht Club de Monaco le forum «Sécurité énergétique pour le futur». Organisé pour la deuxième année consécutive à Monaco, ce forum a pour objectif de promouvoir l'amélioration de la sécurité énergétique et la mise en place de sources d'énergie propres et fiables. Le congrès a rassemblé des leaders politiques, et d'éminents experts de la sécurité énergétique et de l'énergie propre, pour leur permettre d'aborder les principaux problèmes liés à l'énergie et trouver des solutions efficaces. Les sujets étudiés lors de cette journée étaient: "Le rôle des institutions pour une stratégie énergétique sécurisée en Eu-

Le Prince Albert II



rope», «Le marché européen de l'énergie: tendances et enjeux», «Perspectives régionales et focus sur l'Europe centrale et l'Europe de l'Est». Suite à l'annonce du Président Américain Donald Trump de sa décision de sortir de l'Accord de Paris, le Souverain a souhaité réagir durant le forum: «Cette décision constitue une erreur d'appréciation très grave pour notre Planète et les générations futures.

À suivre page 28

TOUJOURS PLUS RICHE ET INCONTOURNABLE L'HAUTE SAISON A MONACO

Evénements, Expositions, Concerts et divertissement



GUEST STAR ANDREA BOCELLI

dans la photo avec sa femme Mme. Veronica

■ L'été est la haute saison en Principauté, où la réservation à l'avance est un must! Amusez-vous et relaxez-vous grâce à cette liste complète des événements, de Juillet à Septembre. Bon été à tout le monde!

■ L'estate è l'alta stagione nel Principato, dove prenotare in anticipo è un vero must! Divertimento e relax sono assicurati da questa lista esaustiva di eventi da luglio a settembre. Buona estate a tutti!

IV FESTIVAL DE L'ART ET DU CINEMA RUSSE

Succès grandement mérité de deux journées incontournables, cette année au thème écologique

par Silvana RIVELLA
À suivre page 17



■ Le IV Festival de l'art et du cinéma russe à Monaco bénéficie du soutien de la Direction du Tourisme et des Congrès, du partenariat avec la Fondation Prince Albert II de Monaco, de la participation de la Société Russe de Géographie, ainsi que de nombreux autres sponsors. L'événement a eu lieu le 29 et 30 juin au Théâtre Princesse Grace (Cinéma des Beaux Arts). Le Festival a remporté un grand succès de public soit monégasque soit international et donc, tout comme

LA ROUTE PERDUE PAR L'ALIMENTATION MODERNE GLOBALE



par Paolo SARI
À suivre page 20

BILAN DE LA POLITIQUE ACT GREEN DU GRIMALDI FORUM

par Hervé ZERGIOTTI
À suivre page 18



NOMBREUX PRIX ET NOUVEAUTES ONT MARQUÉ LA 57° ÉDITION DU FESTIVAL DE TELEVISION



par Ilaria SISMONDINI
À suivre page 12

■ La 57e édition du Festival de Télévision de Monaco, créé en 1961 par le Prince Rainier III, a eu lieu cette 16 ans à 20 Juin. Cette année, dans le cadre des actions de communication du Gouvernement Princier, consistant à instaurer des partenariats avec les entités communicantes de Monaco qui contribuent de manière décisive à son identité et à son rayonnement, la Direction de la Communication a conclu un partenariat avec l'équipe de communication du Festival International de Télévision de



Monia Russo

Royal Sanremo Folies été 2017

Chaque soir, chez le Corallina restaurant pour un été de divertissement et de musique

Par Katia FERRANTE
Suive à pag. 36

LA ROUTE PERDUE PAR L'ALIMENTATION MODERNE GLOBALE



des produits de plus en plus éloignés de leur modèle d'origine.

En effet, un hamburger qui se conserve pendant des années, un foie gras issu d'un canard gavé en 11 jours avec une bouillie de maïs OGM, un jambon polyphosphaté d'un cochon industriel abattu à 3 mois, une entrecôte issue d'un animal nourri à l'ensilage et n'ayant pas quitté sa case d'élevage, un fromage ou un beurre de lait de masse, pasteurisé : voilà quelques-uns des « progrès » de notre alimentation moderne.

Cela est tellement devenu la règle que le consommateur ne se rend même plus compte des dégâts que cette mauvaise alimentation exerce sur nos corps. Qu'elle est loin la conviction du philosophe grec Hippocrate vivant au 4^{ème} siècle avant JC : « notre alimentation est notre première médecine » Mais surtout, le même consommateur ne sait plus à quoi ressemble la référence du produit qu'il mange !

■ ■ Aujourd'hui nous vivons dans une société qui a peur de tout. Peur des allergies, de la maladie, de la contagion, des microbes, du gluten, du gras, du sucre... La liste de nos peurs est longue et il est à parier qu'on n'en restera pas là ! En réalité c'est toute notre alimentation qui a subi un bouleversement total !

Le marché a exigé de la praticité, de la facilité d'emploi, de l'hygiène mais aussi un prix toujours plus bas. Ainsi les fabricants, les éleveurs, les transformateurs ont créé et développé



Trois questions à **Jean Kircher**, meunier et boulanger

■ ■ Fort de plus de 200 ans d'histoire, le moulin Kircher propose des produits de qualité et respectueux de l'environnement. Les matières premières utilisées par le moulin Kircher privilégient le circuit court et la traçabilité pour garantir la qualité de ses produits. Jean Kircher, fondateur de Pains & Tradition et propriétaire du moulin, cherche ainsi à proposer des produits sains qui s'inscrivent pleinement dans une volonté de retrouver le goût des bonnes choses. Jean, es que le processus et la culture du pain ont changés dans ce derniers 20 ans ? Oui le pain a lui aussi subi la loi de la productivité, de l'aspect et de l'assortiment, du faux levain et de la tradition marketée. A force d'automatisation et de recherche de gain de temps on a faussé les règles de pétrissage, d'hydratation, de fermentation pour faire des pains qui ne se conservent plus et qui n'ont plus de goût ! Es que vous vous êtes aligné à ce marché du faux pain ?

Surtout pas ! Depuis plus de 35 ans, je suis un ardent défenseur des règles anciennes de la boulangerie ; j'ai créé Pains & Tradition pour justement démontrer que la vraie Tradition du pain était possible dans notre monde moderne. Il a fallu de longues années et une bonne dose d'obstination pour maintenir ce cap et aboutir aujourd'hui à une production significative basée sur la main de l'homme, sans automatisation ni programmation numérisée, sans artifices ni améliorants. Nous sommes



l'aboutissement de ces 15 années de patiente construction d'une éthique et d'une philosophie de qualité... sans compromis. Nos pains sont fabriqués de façon vraiment artisanale c'est-à-dire avec très peu de machines mais toujours dirigés, organisés, décidés par la main de l'homme plutôt que par l'ordinateur ou la contrainte logistique. C'est quelle la figure d'un meunier aujourd'hui ?

Surtout garante de la traçabilité et responsable d'un monde écologiquement meilleur. Les blés, seigles, épeautres, engrains et autres céréales et graines que nous écrasons dans nos 2 moulins (à cylindres et à meules de pierre) sont parfaitement identifiés.

Les lots achetés sont toujours isolés et proviennent d'exploitations individuelles et non pas de bateaux ou de stocks de transit plus ou moins traités et homogénéisés.

Nos blés et épeautres viennent prioritairement d'exploitations alsaciennes et lorraines sinon de la grande région et en tous les cas d'Europe. Nous pratiquons une meunerie soft à la hongroise c'est-à-dire sur un diagramme long et donc très respectueux du produit à mouler. Pas d'échauffement ni endommagement de l'amidon du blé.

Nos farines reposent pendant une période dite de plancher afin de permettre une oxydation naturelle bénéfique à une bonne levée de la pâte



ACCADEMIA DEL MEDITERRANEO CENTRO DI FORMAZIONE PER LE ARTI MARINARESCHES



Corsi per Patenti Nautiche

Entro le 12 miglia e Senza Limiti



CORSI FULL IMMERSION NEI WEEK END • CORSI DI VELA D'ALTURA

AUTOSCUOLA *Mediterranea* Pass. Cavallotti 47/e - Ventimiglia (IM) Tel. 0184.35.74.65

www.autoscuolamediterranea.it

Les bonnes procédures de la panification

LE PÉTRISSAGE :

Autrefois le boulanger pétrissait à la main ! Aujourd'hui la modernité et l'approfondissement des connaissances et des techniques de la fabrication du pain ont permis de mécaniser le pétrissage. L'outil ne remplace pas l'état d'esprit, ni le savoir-faire du boulanger, mais permet de préserver la

consistance dans la qualité. Aujourd'hui c'est important valoriser la qualité qui découle naturellement de la tradition.

dosé de façon à faire une pâte hydratée à 67-70% ce qui permet d'obtenir un pain que l'on appelle « vivant ».

Ainsi, le résultat obtenu est bien sûr, un pain qui est bon, mais surtout digeste car il comporte des sucres lents, ce qui sur un plan nutritionnel et diététique est parfaitement sain, notamment en favorisant une

digestion lente. De plus, en respectant ces règles, le pain se conserve mieux et reste bon à manger pendant 3 jours. Sur le plan gustatif, il développe des arômes de miel, de caramel, de foin et de fruits rouges.

On constate par ailleurs que la fermentation des vins et des fromages obéit aux mêmes règles en terme de température. Deux domaines où la tradition a également un sens. Pour tirer tout le bénéfice de la méthode de fermentation, est préservé un geste traditionnel. C'est celui qui consiste à rabattre la pâte à la main avant le façon-

nage. Un geste qui permet de donner de la force à la pâte. Le temps de repos (ou maturation) permet aux arômes de se développer et de donner du caractère au goût. Les boulangers traditionnels perpétuent cette étape exécutée à la main par des artisans car elle fait partie intégrante de l'engagement en terme de qualité et de tradition.



Le pétrissage en est une étape majeure car il confère à la pâte la personnalité qui s'exprimera pleinement à la cuisson et bien sûr, sous le palais. Les boulangers responsables et respectueuse font le choix d'un pétrissage lent, ce qui donne à la mie une couleur crème et bien alvéolée. C'est pour cela que dans leurs ateliers, au quotidien, ils veillent scrupuleusement au respect des règles qui font de cette étape de la fabrication du pain, une étape essentielle pour un plaisir renouvelé au quotidien.

L'HYDRATATION :
Le goût du pain a ses secrets, les temps et l'eau en font partie. L'eau et la farine doivent faire l'objet d'un mélange parfaitement

LES FERMENTATIONS :
Dans l'esprit de tradition n'est pas par hasard que les boulangers ont résolument opté pour des fermentations lentes, naturelles à des températures de 23-24°, et ce, durant 3 à 8 heures dans une pâtière. Ce type de fermentation permet d'éviter la « création » de sucres rapides qui, directement assimilés par l'organisme sont une des sources de l'obésité.

Ainsi, la fermentation lente favorise les sucres lents. Ces bons sucres sont appelés « l'amidon résistant » qui ont une action similaire aux fibres et qui ralentissent la digestion.



Créé par
Paolo Sari
The Bio Chef Etoilé

Bruschetta aux anchois et toutes premières tomates du jardin

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour les anchois:

30 anchois très fraîches

1 cuiller d'huile extra vierge

Sel / poivre

Pour le pain bruschetta:

5 cl huile extra vierge d'olive

1/2 ail haché

10 cl de bouillon d'anchois

100 g de olives taggiasca en purée

1 filon de pain à l'ancienne

Pour les légumes et garniture:

4 pièces de Mini courgettes

20 pièces de Tomates Datterino

20 petit morceaux de Tomates séchées

2 cuillères d'huile extra vierge d'olive

1 pince de Sel et poivre

Barbe de fenouil 8 pièces

Basilic 16 pinces



Progression de la recette:

- Dans une contenant mélanger avec un mixer le bouillon d'anchois avec la purée d'olive, l'huile extra vierge et l'ail.

- Couper le pain en carrés de 3cm, les immerger dans la sauce de purée d'olives et les mettre à sécher en four à 120° C pendant 1 heure.

- Couper les tomates datterino en quatre et les assaisonner avec sel, poivre, huile extra vierge et basilic

- Lever les filets des anchois par pression derrière la tête en suivant l'arête et les nettoyer sous un filet d'eau. Ajouter du sel, poivre du moulin et un filet d'huile d'olive

- Trancher les courgettes très finement pour le sens de la longueur, les assaisonner avec sel, poivre, zest de citron et un filet d'huile extra vierge

- Dans une jolie assiette composer la préparation en alternance entre les filets d'anchois, les dés de pain et les tomates datterino et séchées. Garnir avec les herbes