

SOMMAIRE

L'actualité à la «UNE» (pages 2-3)



Marseille-Provence 2013: remue-méninge gastronomique

La Route «Nationale 7» ne manque pas d'aire!

Les croisières ont le vent en poupe

Les prochaines «Une» de la presse

Berlin: Capitale la plus convoitée d'Europe

Hôtellerie (page 4)



Les ouvertures 2013

Joyeux anniversaires

Rencontre: la bonne formule hôtelière de Jean Luc Naret

Gastronomie (pages 5-6)



Les tendances culinaires

Quoi de neuf : les nouvelles modes

Les coups de cœur des Guides 2013

Les tables qui resteront à la mode

Les nouveaux grands étoilés Michelin 2013

In vino: (page 7)



Miracle au Château Saint-Georges

Les meilleures destinations œnologiques

Les meilleurs vins 2013

Les vins de Bellet, une appellation qui se bonifie

Tourisme: (page 8).



Les ouvertures hôtelières et rénovations en chaîne

À la recherche de l'authenticité : Nicolas Baubé

Lancement des Toques Blanches

Gaël Lardièrre: metteur en scène des cuisines du Long Beach à Maurice.

DEMAIN à la une!

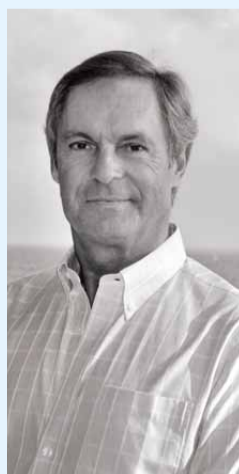
N°1 - DÉCEMBRE 2012

"Best of" pour 2013: Prospectives, Tourisme & Gastronomie

"Quand on a goûté au futur, on ne peut pas revenir en arrière" (Paul Auster)



EN PAGE 4, Bérangère Guénant: Un regard neuf sur l'hôtellerie 2013



Un épicurien averti en vaut deux !

L'année 2012 s'achève, et le calendrier nous impose déjà de nous projeter sur 2013. C'est l'un des plaisirs intellectuels que l'on puisse s'offrir dès maintenant : de quoi l'année 2013 sera-t-elle faite ?

Quels seront les grands événements ? Quelles seront les nouvelles tendances en matière de tourisme, d'hôtellerie, de restauration et de loisirs ? Quels sont les restaurants qui montent ? Quels sont les établissements qui feront l'actualité en 2013 ? « Demain, à la Une ! » est une question de point de vue : un nouveau regard sur l'actualité

vue sous l'angle de la Préviation, de la Perspective, de la Projection, de la Prospective.

C'est tout l'intérêt de ce premier numéro semestriel pas comme les autres, « Demain, à la Une ! », qui annonce notre futur immédiat, parce qu'au fond, nous nous concentrons surtout sur le présent. L'originalité de notre démarche est à porter au crédit de notre culture latine hédoniste : 12 pages pour tout savoir sur ce qui va se passer à Paris, comme ailleurs, sur la Côte d'Azur en 2013, et faire le plein de bonnes idées, de bonnes adresses incontournables avec leurs tendances, car tout est possible dans un pays qui peut être fier de ses bons plans, même dans une période conjoncturelle morose... à suivre !

Patrick FLET

NDLR

A l'époque où Internet a ouvert la voie d'une ère nouvelle, « Demain, à la Une ! » n'a pas souhaité rester à la traîne. L'édition papier reste, mais la version numérique est accessible d'une façon simple et instantanée, grâce au site : www.pariscotedazur.fr depuis n'importe quel endroit, pour satisfaire votre soif de connaissances.

Marseille-Provence 2013 : remue-méninge gastronomique

Élue Capitale Européenne de la Culture en 2013, la capitale phocéenne n'usurpe pas son titre et prouve bien au contraire une extraordinaire faculté à s'affirmer en place forte de la Méditerranée. À l'origine, un projet fou qui a nécessité vingt ans de travaux: «La Friche la Belle de Mai».

Cela fait vingt ans, qu'au cœur de Marseille, l'ancien site de 5 hectares de la Seita se refait une beauté, se transforme pour défricher de nouveaux territoires de l'art. En 2013, La Friche va devenir le carrefour du monde de la culture et de la gastronomie de tout le bassin méditerranéen. 70 organismes ou structures culturelles et sociales, 400 personnes au travail, à La Friche, on pense, on invente, on fabrique, on rêve aussi à de nouvelles formes d'expressions culturelles où le pari a été de faire de l'art avec la cuisine.

Les grands chefs de cuisine de la métropole se sont mobilisés autour d'une nouvelle association, «Gourmediterranée», avec la volonté de redéfinir l'identité de la cuisine marseillaise. Pour ses responsables, Gérald Passédât et Lionel Lévy, si l'art en général est devenu à la portée du plus grand nombre, ce n'est pas encore le cas de la grande gastronomie. L'enjeu est de taille de redéfinir une nouvelle cartographie culinaire à partir du «made in Provence».

Tout au long de l'année 2013, La Friche va présenter un patrimoine culinaire exceptionnel, des moments de rencontres, d'expérimentation et de dialogues correspondant à un nouvel art de bien vivre au XXI^{ème} siècle.

Au menu :

- **Les Grandes Tables de la Friche** : pas un seul mois sans ses banquets, festins, cassés-croûte, collations, pique-niques,... Des repas de 20 à 500 couverts pour faire dialoguer l'art et la cuisine en présence d'artistes invités.

- **Du 11 au 15 septembre**, Cuisines en Friche avec un vaste marché pour acheter et faire cuisiner sur place, les produits du terroir, avec la complicité des chefs de «Gourmediterranée», des ateliers du goût aussi et des débats.

- **Toute l'année encore**, Les Grandes Carrioles de la Friche: les chefs vont revisiter la cuisine de rue, grâce à des cuisines ambulantes qui vont se déplacer sur les marchés, les places, les plages, et sur les différents festivals. À chaque cariole, un mode de cuisson (à la vapeur, à la plancha, au sol, ou aux fritures diverses,...), un chef réputé (Christophe Dufau, Armand Arnal, Christian Ernst, Sébastien Richard,...) en duo avec un artiste plasticien ou designer. Ce sera la street food, témoin de l'identité de la cité, avec pour objectif de montrer que l'on peut manger bien, sain et bon marché (plats entre 5 et 10 €).



L'une des carrioles présentée par Gérald Passédât

- **D'avril à septembre**, le sentier de randonnée GR 2013, long de 360 km et traversant 39 communes autour de Marseille, sera l'occasion de cueillettes, de «pique-niques d'herbes sauvages», de «bouchées paysannes» constituées d'ingrédients du territoire.

- **De mai à août**, auront lieu aussi six grands Festins de Méditerranée ouverts à un millier de convives pour partager la diversité des thématiques méditerranéennes: cuisine de la terre à Salon, cuisine des herbes à Aubagne, cuisine de la mer pour Istres et Port de Bouc, cuisine des épices à Gardanne,...

Au total, ce seront plus de 400 événements, des centaines de concerts et 80 expositions pour partager et vivre un «Marseille Provence aux mille visages», carrefour des peuples, des cultures, des économies et des religions de tout le pourtour de la Méditerranée, révélant bien des trésors inédits et méconnus.

(www.MP2013.FR).

La Route Napoléon en grandes pompes

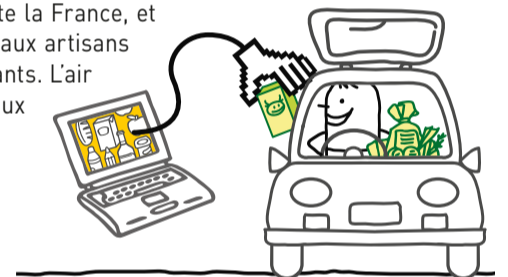


C'est pour bientôt, les préparatifs sont en cours. Fin février et début mars, on fêtera le 80^{ème} anniversaire de l'appellation "Route Napoléon", créée par l'ANERN (Action Nationale des Elus pour la Route Napoléon) à Grasse. On fêtera aussi en 2015, de façon grandiose le bicentenaire du trajet emprunté, en mars 1815, par l'Empereur, de Golfe Juan à Grenoble : la fameuse RN 85, longue de 314 km, pour rejoindre la Capitale. De nouveaux enjeux culturels et touristiques sont d'ores et déjà à l'étude pour valoriser la route mythique, ce ruban d'histoire estampillé de l'aigle impérial qui traverse plus de 40 communes, 2 régions et 4 départements.

(Pour ceux qui veulent apporter leur contribution au projet anniversaire : www.route-napoleon.com. Tél. : 04 93 40 04 34)

L'essor du «drive»

De 1000 drives aujourd'hui en France, leur nombre pourrait atteindre 3500 en 2015. Ce mode de distribution grâce auquel les consommateurs font leur courses par Internet et viennent les retirer en voiture connaît un essor important. Initié par Auchan et adopté depuis par les grandes enseignes commerciales, les agriculteurs bordelais l'expérimentent, à leur tour, avec succès. Le premier «drive fermier», lancé par la Chambre d'Agriculture de la Gironde pourrait être décliné dans toute la France, et s'ouvrir à terme aux artisans et aux commerçants. L'air du temps est aux circuits courts, en créant des liens entre producteurs locaux et les clients.



La Route "Nationale 7" ne manque pas d'Aire.

Nostalgie, quand tu nous tiens! La voilà! La légendaire route des vacances, la mythique Nationale 7 va faire revivre le charme désuet des années 60. À l'initiative du Maire de Tain l'Hermitage, Gilbert Bouchet, la voici dotée d'une importante association inter régionale des élus de la Nationale 7, «L'Aire N7». Son objectif est de promouvoir prioritairement son «territoire de terroirs», ses richesses patrimoniales, culturelles et bien évidemment, œnologiques et gastronomiques. Il n'en fallait pas plus pour que les grands chefs de cuisine qui se sont fait connaître grâce à cette route des vacances s'impliquent automatiquement, à l'instar d'Anne Sophie Pic à Valence et de Bruno Cirino à La Turbie, devenu tous deux membres du Haut Conseil d'Orientation d'Aire 7.

La ville de La Turbie a adhéré à cette association dès sa création. comme le dit son maire, Nicolas Bassani, «le territoire turbiasque

colle parfaitement au sujet: patrimoine et gastronomie». C'est ainsi que le 27 juillet dernier, eut lieu la pose de la première balise «Aire N7» à l'Hostellerie Jérôme, en compagnie des représentants des institutions locales et des grandes Confréries bachiques régionales.

D'autres communes vont suivre: celle de La Palisse, où il se prépare déjà un légendaire embouteillage monstre. L'ancienne Nationale 7 devrait être naturellement associée à ses voisines, la N6 et la N86 pour reconstituer l'ancienne Route Bleue. Le logo déposé «N7» va devenir une marque qui sera décliné aux États Unis, avec, à la clé un jumelage avec la légendaire route 66 américaine. Au total quelques 50 communes entre Nogent et Menton, en plus des stations «Total», devraient constituer le trait d'union entre les plus belles vignes et grandes tables de France, ...comme avant !

Pas de doute, il existe une véritable motivation pour préserver, sur le plan international, le rôle qu'ont joué sur l'économie toutes ces routes mythiques.



Des colloques pour faire le point sur les nouvelles tendances culinaires



Organisés par la société mandelocienne "Starcom" au Lutetia à Paris, ces Colloques annuels donnent lieu, à des échanges particulièrement instructifs, tant il est évident que, pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, se former et s'informer est un gage de pérennité dans un monde en évolution constante.

Il n'est pas étonnant que l'on y rencontre, chaque année, de grandes toques comme Marc Haerberlain, Michel Troisgros, Michel Roth, Marc Meneau, Christian Etchebest, William Ledeuil, Ghislaine

Arabian ou Jean Michel Lorain, et bien entendu, quelques uns des chefs de la Côte d'Azur, comme les Raimbault, les Millo ou encore les Bérard.

Bon nombre de jeunes restaurateurs présents à ce dernier rendez-vous national des chefs, en quête d'idées nouvelles, et satisfaits des débats, ont déjà pris rendez vous pour le prochain Colloque, 10^{ème} anniversaire oblige, en 2014, chez Paul Bocuse, pour de nouvelles rencontres à partager. À suivre.

(www.colloque-chr.com)

Demain, à la Une ! Diffusion assurée par Paris-Côte d'Azur. Rédacteur : Patrick Flet. Maquette et infographie : Abracadabra Studio / Securicom.fr
Adresse de la rédaction : Patrick Flet - Résidence Adriana - 7, boulevard Eugène Gazagnaire - 06400 CANNES - Tél. : 06 13 09 19 42.
Impression : Securicom.fr / Tél. 06 98 10 04 16. Ce journal gratuit ne doit pas être jeté sur la voie publique.

Paris-Côte d'Azur
INTERNATIONAL
Cannes Festival
Fondé en 1959
par Fernand Darligues

Berlin : Capitale la plus convoitée d'Europe



Un séjour à Berlin permet de se rendre compte très vite de l'effervescence qui règne dans cette capitale bourrée d'énergie créative.

Elle est belle comme une île au cœur du continent européen, dont un tiers est occupé par des forêts, des parcs, des champs, des cours d'eau et des lacs presque tous autorisés à la baignade, une grande île capable de contenir 8 fois Paris. En été, elle passe pour être l'une des plus belles villes du monde.

Peu industrielle, ouverte et cosmopolite, plébiscitée par la jeunesse, en 20 ans, la capitale est devenue la ville de tous les possibles, une capitale artistique, un terrain d'expérience, où tout le monde trouve sa place. Nouveaux sports et nouvelles danses contacts font des adeptes. Le swing est remis au goût du jour en intégrant les techniques des danses classiques et exotiques, un nouveau langage universel que la jeunesse s'approprie.

Elle est à la fois bouillonnante, effervescente, fraîche autant que sulfureuse. Avec ses 165 musées, 146 bibliothèques, 3 opéras, 500 galeries d'art, 300 clubs et 60 théâtres, elle fascine par son allure décontractée. La capitale semble avoir réussi l'impossible: rendre l'Allemagne sympathique.

L'immobilier y est 3 fois moins cher que dans une autre capitale. Chaque année elle attire des milliers d'artistes du monde entier qui parviennent à se loger à bon compte, par rapport aux salaires qu'ils touchent.

L'inauguration du terminal aéroportuaire Willy Brandt, plusieurs fois annoncée et reportée, avec un surcoût prévu de plus de 1 milliard d'euros, devrait ouvrir en octobre 2013. Ce projet aéroportuaire pour Berlin-Brandebourg est considéré comme le plus grand d'Europe.

L'offre hôtelière se développe, avec souvent une touche insolite comme le Radisson avec son ascenseur du lobby qui pénètre dans un aquarium cylindrique, ou encore le surprenant hôtel restaurant jardin, "Hütten Palace", implanté dans une ancienne usine où l'on dort dans des caravanes des années 50 ou des abris de jardin posés sur une pelouse synthétique... terriblement «Good Life» !

La restauration est en progrès, et ne cesse d'évoluer depuis l'arrivée de Pierre Gagnaire. Le nombre d'étoiles Michelin sont au nombre de 12, avec de jeunes chefs qui multiplient les ouvertures d'établissements branchés et créatifs. En vogue: Tim Raue, 3 Schwestern, MA, Van Loon, Sauvage, Vau (prononcer Faou), Facil, ou encore pour les amateurs de vins, Rutz, restaurant étoilé où l'on peut dîner en 6, 8, 10 ou 12 plats avec autant de vins d'accompagnement, une façon de découvrir des nectars de toute l'Europe.



"Berlin, un week-end, un an, une vie"

de Geneviève Brunet

Voilà bien un triple livre pour tous, d'autant que l'on peut être amené à venir en touriste le temps d'un week-end, puis décider d'y rester au moins un an pour des études par exemple, avant de songer à y demeurer toute sa vie.

Il correspond à un concept très novateur, avec ses trois cahiers de formats différents dans la même reliure que l'on dissocie selon l'usage: le petit guide «week-end» détachable avec les meilleures adresses touristiques et gastronomiques du moment, et trois itinéraires au choix recommandés. Le guide central pour pouvoir s'installer dans les meilleures conditions et profiter des plus beaux endroits selon les saisons. Enfin, la troisième partie, avec de nombreux portraits de berlinois délivrant leurs adresses préférées.

Dans les trois cas vous passerez pour un «Berliner branché».

A LIRE



(Éditions de La Martinière
192 pages - 29,90€)



Les croisières ont le vent en poupe

La demande est en constante évolution, la croissance annuelle toujours à

deux chiffres, que les navires soient de petite ou grande taille. Face au dynamisme du marché de la croisière en France qui, d'ici 5 ans, va doubler, les compagnies investissent dans de nouvelles unités et multiplient les nouvelles destinations. 2013 s'annonce sous des horizons radieux pour:

- **LA COMPAGNIE DU PONANT** qui fête ses 25 ans sous forme d'offres «anniversaire», et qui annonce la sortie, en juin prochain, de leur troisième fleuron, nouvelle génération, le Soléal, sistership des deux derniers navires, l'Austral et le Boréal, dotés de 132 cabines et suites chacun, pour de nouvelles croisières en Arctique et en Asie, et de nouvelles croisières thématiques. (www.ponant.com)

- **CROISIÈRES DE FRANCE** qui présente pour la deuxième saison de son nouveau navire, l'Horizon, sept nouveaux itinéraires entre Barcelone et Malte, les rives du détroit de Gibraltar, la Grèce et ses îles, et des minis croisières autour de l'Italie et de l'Espagne, toujours dans l'esprit 100% francophone et tout inclus. (www.cdfcroisieresdefrance.com)

- **STAR CLIPPER** qui propose de nouvelles expériences à bord de l'un de ses trois voiliers avec des croisières au départ de Marseille et Monaco en mai 2013, des croisières au départ de Venise vers la Croatie en septembre 2013 et à Cuba en février et mars 2014. (www.starclippers.com)

- **SILVERSEA** qui a retenu dix nouvelles destinations: du côté de Majorque, l'Indonésie, L'Australie, la Lituanie, l'Estonie le Québec, la Grèce, la Dominique, Kiribati et le Japon. À partir du mois de septembre 2013, la Compagnie inaugurera un nouveau navire, Silver Galapagos, spécialement destiné à cette contrée du monde. (www.silversea.fr)



Prochaines "Une" dans la presse

- **TENTATION**: Marseille, Capitale Européenne de la Culture 2013; une destination, le Maroc, la trilogie du bonheur. (Parution fin janvier 2013).

- **L'EPICURIEN**: Les fromages de printemps; vins d'ici et cuisines d'ailleurs; l'Alsace; une destination: l'île Maurice (Parution fin mars 2013).

- **E-MAIL GOURMAND**: fin juin 2013, la newsletter hebdomadaire de Gérard et Michèle Bernar fêtera ses 10 ans, avec un attractif concours pour les lecteurs.

- **CUISINE ET VINS DE FRANCE**: Dossier terroir; détours dans le Piémont (Parution le 24 janvier 2013).

- **THURIES GASTRONOMIE MAGAZINE**: L'album du bi-étoilé Mickaël Arnout à Jongieux (73). (Janvier-février 2013).

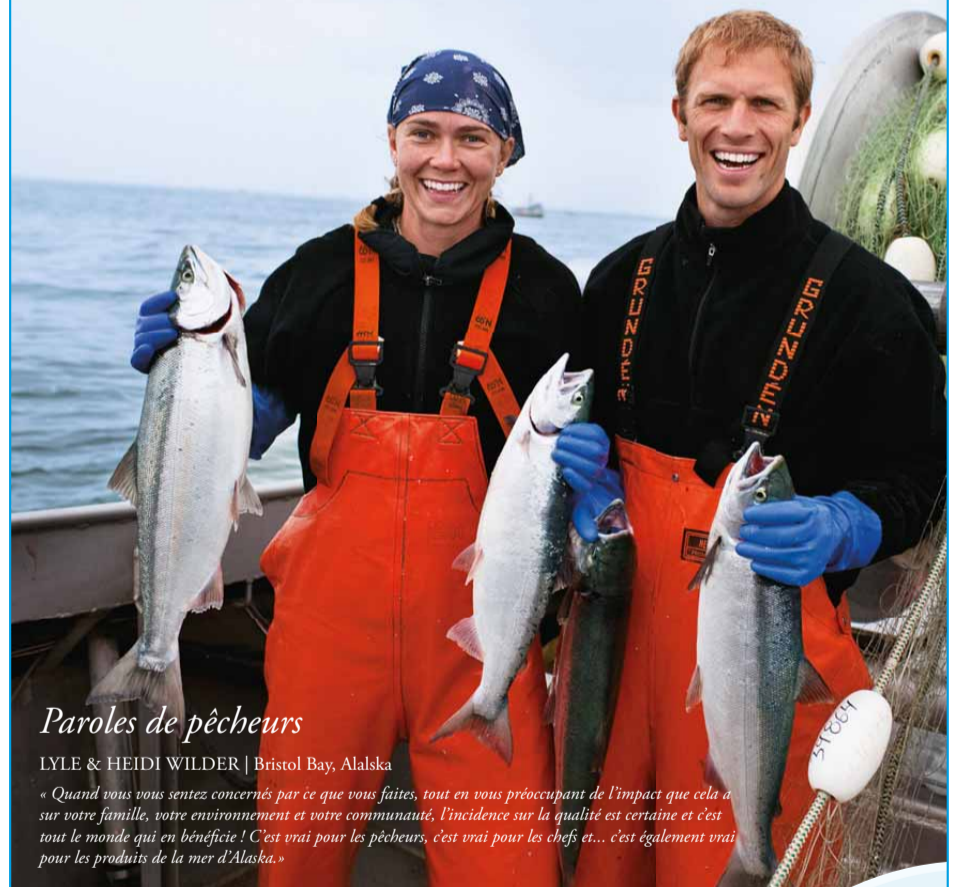
- **DÉTOURS EN FRANCE**: Spécial «Capitale Européenne de la Culture», Marseille-Provence. (Parution le 11 janvier 2013).

- **HÔTEL & LODGE**: Bleu des mers du sud: un N° pour voir la vie en bleu entre Bali, Les Maldives et les Seychelles. (janvier-février 2013).



Sauvage. Naturel & Durable

L'Alaska poissonnement...



Paroles de pêcheurs

LYLE & HEIDI WILDER | Bristol Bay, Alaska

« Quand vous vous sentez concernés par ce que vous faites, tout en vous préoccupant de l'impact que cela a sur votre famille, votre environnement et votre communauté, l'incidence sur la qualité est certaine et c'est tout le monde qui en bénéficie ! C'est vrai pour les pêcheurs, c'est vrai pour les chefs et... c'est également vrai pour les produits de la mer d'Alaska. »

DURABLE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS :

La gestion durable de la pêche n'a rien de nouveau en Alaska. L'Alaska a toujours œuvré pour que les générations futures puissent apprécier sans réserve ses produits de la mer... sauvages, naturels et délicieux.

Recettes festives sur www.alaskaseafood.fr

Alaska Seafood Marketing Institute - Promotion des produits de la mer d'Alaska

“ Nous vous attendons au SIRHA:
Hall 3, Allée E, Stand n° 16 ”

Alaska Sea Food

Bérangère Guénant :
Un regard neuf sur l'hôtellerie 2013



Jeune, belle, discrète, mais redoutablement déterminée et talentueuse, elle porte un regard singulier sur l'hôtellerie avec un appétit de passionnée. Tout près d'Aix-en-Provence, à Rognes, elle a ouvert cette année son élégante demeure toscane datant du XVIII^{ème} siècle, la Villa Baulieu, avec 11 chambres et suites de prestige, au cœur d'un superbe parc à la française, entourée des 140 hectares de vignes du Château Beaulieu. Sur les terres volcaniques de Rognes, cette ouverture propulsée vers le public s'apparente à une véritable irruption hôtelière d'un nouveau genre.

Le summum de l'accueil: la privatisation offerte

«Ma demeure est avant tout une maison d'accueil, une maison de famille, qui a une âme. Je m'y investis tous les jours avec ma petite équipe composée notamment de deux majordomes. Pas de maître d'hôtel ici! Le premier s'occupe exclusivement de la réception de nos

hôtes, et de leur bien-être durant leur séjour, capable de faire tous les métiers à la demande, tandis que le second cuisine les plats souhaités pour ces seuls clients exclusivement. Nos hôtes ont ainsi le sentiment que le château leur appartient. J'aime cette idée de privatisation des lieux par nos clients, particuliers ou entreprises. Je me dois de tout leur offrir».

Priorité à l'authenticité



Quel château ! «Vaut le voyage», risquent d'inscrire dès 2013 les guides ! La belle clientèle a déjà investi l'hélistation et n'hésite pas à prolonger son séjour... Depuis 2002, date de l'acquisition par sa famille, l'ensemble du château et ses communs ont fait l'objet d'une restauration progressive qui respecte l'esprit des lieux. Entre authenticité, éléments d'époque et modernité, où les 11 chambres respectent la stratification de l'histoire du Château, la Villa Baulieu offre à ses hôtes: un bassin de nage extérieur chauffé (21x6m), un court de tennis, un hammam, un jacuzzi, situé en haut d'une tour de la Villa avec une vue à 360°, une bibliothèque, un fumoir salon de musique, une orangerie, et bien d'autres pièces et recoins extérieurs que chaque hôte est invité à s'approprier.

«Je considère que si l'hôtellerie d'aujourd'hui se tourne vers une tendance de plus en plus contemporaine, en mêlant architecture, designers et nouvelles technologies, elle ne doit cependant pas renier ses racines. Notre mission est aussi de savoir préserver le patrimoine dont nous avons hérité. Aujourd'hui, Beaulieu a même retrouvé son ancienne écriture, Baulieu.»

La recherche de l'excellence en 2013-2014

«Progressivement, confie Bérangère Guénant, la conquérante, nous allons terminer le réaménagement complet des 22 hectares de la Villa : recréation de la grande cour intérieure datant du XVII^{ème} siècle, création d'un nouveau caveau de vente avec salle d'exposition, aménagement d'un jardin potager en biodynamie avec les légumes

d'ici, légumes anciens et herbes de Provence, ...que des produits qui serviront à faire nos «assiettes piscine» pour le déjeuner. Nous développerons nos huit hectares de production d'amandes fraîches, pour la fabrication des fameux calissons d'Aix, nos pieds de figuiers pour nos confitures, nos oliviers aussi pour notre huile d'olive.»

Une volonté d'exemplarité

« Tout acteur économique doit s'impliquer dans sa région, et vouloir sa mise en valeur par toujours plus d'activités. En 2013, nous organiserons des journées "chasse", nous développerons notre partenariat avec la Fondation Vassarely, et les festivals de musique de la région, Aix et La Roque d'Anthéron. Et surtout nous développerons l'oenotourisme, par le biais d'animations nouvelles lors de journées de fête comme la St. Valentin ou Pâques. Nous nous investirons aussi aux côtés de l'Appellation des AOC d'Aix-en-Provence. Nous avons plein d'idées encore, comme organiser des «Wine safari», promenades à cheval... J'ai bien envie de mettre mon empreinte sur l'avenir de ce somptueux château.»

... Un château où les maîtres-mots sont déjà «luxe et sérénité, charme et discrétion.» Déjà nominée pour le «Prix Villégiature 2012», La Villa Baulieu est en train de devenir, plus qu'un domaine viticole, plus qu'un château, plus qu'un hôtel, surtout une demeure d'hôtes «pas comme les autres», qui compte parmi les plus belles de France, et comme le plus beau fleuron du pays aixois. (Chambres à partir de 350 €)



Villa Baulieu – 13840 Rognes en Provence
Tél : 04 42 60 39 40

En Bref

- **Ouvertures à Marseille:** la cité phocéenne se dote de nouveaux hôtels avec l'ouverture d'un Holiday Inn Express de 153 chambres, à proximité immédiate de l'aéroport Marseille Provence, avec des prix très abordables (à partir de 69€ la nuit). Le second, qui deviendra le plus grand 5* marseillais, l'InterContinental Marseille Hôtel Dieu, ouvrira au printemps prochain. Le site, inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, offrira 194 chambres dont 22 suites, avec une brasserie, mais surtout un restaurant gastronomique, «Alcyone» dirigé par le chef étoilé Lionel Lévy.

À **Carcassonne**, le chef bi-étoilé, Franck Putelat compte ouvrir, au printemps, sept chambres au «Parc», pour ses convives souhaitant dormir sur place.

À **Saint Paul de Vence**, Thierry Naidu, directeur général de Phoenix Hôtels Collection, annonce pour le printemps 2013, l'ouverture d'un nouvel hôtel 4* design, «La Vague de Saint Paul», à proximité de la Fondation Maeght, à un kilomètre du village médiéval, avec 50 chambres, restaurant bistrannique, bar, tennis et Spa.



À **Aix-en-Provence**, l'hôtel de la Pioline est le tout premier établissement en France, et même en Europe, à proposer une flotte de véhicules électriques à ses clients, pour assurer leurs déplacements autour du Château: des Twizy de Renault... 2013 sera l'année de la «Green attitude».

Un peu partout dans le monde, l'hôtellerie s'emploie à intégrer une gestion environnementale très poussée. À **l'île Maurice**, au Long Beach Resort, la direction, sous la houlette de Stéphane Jean, au delà des normes Iso 9001 et 22000, vise l'Iso 14001 en 2013, l'objectif étant d'avoir une gestion autonome pour tous les déchets de l'hôtel.

En **Asie**, un nouveau réseau hôtelier vient de créer sa collection d'adresses de charme «Secret Retreats». À l'origine du projet, trois professionnels aguerris, Bruno Ferret, Federico Asaro et Stéphane Junca, qui ont regroupé 33 adresses de propriétaires indépendants soucieux de promouvoir les valeurs de l'Asie. La collection s'enrichit chaque jour de nouveaux lieux typiques.

- **La famille des Relais & Châteaux s'agrandit** avec 5 destinations inédites (Zambie, Botswana, Kenya, Guatemala, Îles Fidji), 36 nouvelles adresses, 4 spas et 12 nouveaux Grands Chefs dont trois promus. En 2013, les Relais & Châteaux renouvelleront leur opération des déjeuners sur l'herbe, avec des paniers pique nique à déguster dans des endroits champêtres et bucoliques.



Joyeux anniversaire !

- **Le Mandarin à Hong Kong** célébrera son 50^{ème} anniversaire tout au long de l'année 2013. Des offres spéciales commémoreront à la fois les 50 dernières années de cet icône de l'hôtellerie de luxe et les 50 prochaines années.

Le Saint James, Relais & Châteaux à Bouliac, fêtera le vingtième anniversaire de l'arrivée de la famille Borgel, en 1993, à la tête de l'un des plus beaux établissements bordelais. Une année placée sous le signe d'une nouvelle ère, avec l'arrivée d'Anthony Torkington à la direction générale et du chef Nicolas Magie qui succède à Michel Portos.



RENCONTRE

La bonne formule hôtelière de Jean Luc Naret

Ancien directeur du Guide Michelin, et aujourd'hui, directeur des quatre Resorts Heritage du Domaine de Bel Ombre (qui s'étire sur 2500 hectares dans le sud de l'île Maurice, avec ses onze restaurants), Jean Luc Naret a une idée très précise sur la réussite à venir de l'hôtellerie dans le monde.

Sa formule : «S = A+1», entendez par là: le Succès s'obtient par la réalisation des Attentes du client, en ajoutant un Plus inattendu. Un plus qui fait la différence et qui surprend le client.» Mais attention, prévient-il, ce «plus» entrera dans les attentes du client la fois suivante, il faudra donc trouver encore de l'inattendu pour lui, et ainsi de suite. Nous sommes là pour vendre non seulement des nuitées, mais surtout du rêve. On va vers le sublissime ! Mais comme toujours, les attentes de la clientèle évoluent. Demain, les clients voudront toujours consommer du luxe, mais moins ostentatoire, plus écologique.» Pour Jean Luc Naret, le directeur d'hôtel doit devenir de plus en plus un acteur économique de sa région qu'il doit préserver et assurer son développement futur.





Zénitude en hotellerie

Tendance générale pour 2013 : vers plus de bien être

Selon les « tendanceurs » des sociétés de prospectives, notre société est en train de passer de la consommation à la considération. Nous allons vers plus de bien être où l'humain sera au centre de tout, car les sciences et les techniques vont nous faciliter encore plus la vie.

Dans les années 2000, les USA créaient les attitudes de demain. Aujourd'hui, c'est l'Asie, et plus particulièrement la Corée qui nous influencent le plus dans le domaine des arts, de la culture, de l'informatique, de la gastronomie (voir le Guide Lebey 2013 mettant cette cuisine à l'honneur), des activités sportives et de méditation.

L'Asie, par ses techniques de cuissons, infusions, bouillons, vapeurs, incarne la cuisine santé bien-être. La France intègre donc ces techniques, comme d'autres pays européens, à l'exception de l'Italie qui ne jure que par sa cuisine authentique et n'admet pas les influences extérieures.

Les nouveaux slogans plébiscités par les consommateurs :

« *Bien manger, c'est se faire plaisir* » : (menus à thème « produits » ou « couleurs »)

« *Bien manger, c'est manger sain, équilibré et pas plus que nécessaire* » : (la bio gagne la haute gastronomie, les grands chefs ont leur jardin, premiers restaurants sans allergène comme Noglù à Paris, Mon Histoire dans l'assiette à Lyon, mouvement Slow Food,...)

« *Bien manger, c'est rechercher la variété* » (Fusion food)

« *Bien manger, c'est partager avec d'autres* » : (multiplication des tables d'hôtes)

Pour survivre, les hôtels et restaurants doivent créer une animation permanente et un **renouvellement constant de leur offre** : espaces de détente, ambiance zen, théâtralisation, tables du chef, partage convives-cuisine (ateliers), cuisines ouvertes,...la convivialité en sus.



Un festival gastronomique et convivial parmi d'autres



Pour une thématique « tout poisson » : La Kermesse aux Poissons de Théoule sur Mer, du 1^{er} au 28 février



Stéphanie Le Quellec

"Quoi de neuf ?" ... les nouvelles modes

Vers une cuisine Féminin-Masculin

Après la période des Bocuse, Ducasse et Robuchon, l'ambiance au dessus des fourneaux change. La gastronomie se féminise, parce qu'il n'y a pas de vraie bonne cuisine sans une dimension « mamma », faite de douceur et de générosité.

Dans la lignée d'Anne-Sophie Pic à Paris, suivre les nouveaux parcours de Stéphanie Le Quellec, arrivée à l'Hôtel Prince de Galles, d'Amandine Chaignot à l'Hôtel Raphaël à Paris, d'Hélène Darroze, de Ghislaine d'Arabian, ou de Virginie Bassetot au Saint James à Paris, ou encore d'Hermance Carro, qui investit les cuisines de son père au Castellaras à Fayence.

Le raz de marée de la Street Food

Le temps consacré au déjeuner étant de plus en plus court, le phénomène de la « cuisine de rue » ne cesse de s'étendre en s'orientant dans toutes les directions. C'est le multiculturalisme. La pause déjeuner s'apparente à un voyage gustatif que l'on choisit en fonction de son envie du moment : sushis, tapas, bars à vins, à soupes, à salades, à huîtres, à tartes, antipasti et mezza en tout genre. Nouveaux venus : les empanadas, ces petits chaussons argentins farcis de viande ou de légumes. Tandis que la restauration traditionnelle enregistre une baisse continue, le « snacking » annonce, année après année, une souriante croissance à deux chiffres. On vit à un tournant. La plupart des grands chefs de cuisine s'y mettent aussi pour pallier aux coûts des investissements et aux frais de personnel. Les carioles et les camions de restauration commencent à envahir notre quotidien avec succès, car les grands chefs de cuisine apportent leur savoir-faire. La « Street Food » se développe un peu partout autour du concept « bien manger ». « Le Camion qui Fume » est le premier Food Truck que la capitale connaît grâce à la jeune Kristin Frederick qui en lance un second sur Paris, avec le vœu d'avoir un camion dans chaque ville de France.

La restauration « low cost »

A Périgueux, « l'Espace Jaune Poussin » offre une restauration « anti-crise » audacieuse. Chef reconnu et ambitieux, Gérard Caillé propose du lundi au vendredi, un buffet à volonté à 9,50 € tout compris, qui ne cesse de séduire. Pour 2013, il aimerait franchir le cap des 200 repas par jour, et former des confrères à ce concept : un libre-service avec 15 entrées froides de saison, 2 plats du jour et garnitures, salade verte, fromages, laitages, et pâtisseries. Cerise sur le gâteau, tous les produits sont frais, préparés par le chef, même le pain est cuit sur place. Existe-t-il un meilleur rapport qualité-prix en France ? (33, rue du Président Wilson - 24000 Périgueux).

La vogue des restaurants clandestins

Un peu partout en France, des particuliers, qui ont une âme de cordon-bleu et qui veulent arrondir leur fin de mois, lancent une invitation, par le bouche à oreille ou sur Internet, et transforment leur salle à manger en restaurant, le temps d'un repas. A mi-chemin entre le club privé, le dîner chez l'habitant et la table d'hôtes, le concept séduit pour la convivialité créée entre des convives qui ne se connaissent pas, et pour le « fait maison » à un prix défiant toute concurrence. En fin de repas, on règle un certain montant pour « participation aux frais ». Pour le moment, ces restaurants de l'ombre ne sont pas encore considérés comme des professionnels. Les règles d'hygiène sont celles de la maison et non celles qui s'appliquent au restaurant.



Restaurant low cost : Jaune Poussin



Cariote Street Food à Lyon



Restaurant clandestin



Les coups de coeur des Guides 2013

Dans le palmarès 2013 du **Bottin Gourmand** (3000 adresses), quelques-uns des chefs de file régionaux sont encensés :

- Philippe Etchebest à l'Hostellerie de Plaisance à Saint Emilion en Aquitaine
- Mathieu Pacaud à L'Ambroisie à Paris
- Patrick Henriroux à La Pyramide à Vienne en Rhône Alpes
- Jacques Maximin au Bistrot de la Marine au Cros de Cagnes pour la Région Paca.

Et quelques autres bien connus comme Régis Marcon, Philippe Mille, Michel Sarran, ou encore Michel Troisgros, qui offrent, selon le Guide, le meilleur de notre gastronomie.

Dans la cuisine de demain, pour **Gault & Millau** (4000 adresses), Philippe Labbé de L'Abeille au Shangri-la à Paris est nommé « Cuisinier de l'Année 2013 », devant deux autres prétendants en pleine progression, Yannick Delpech de L'Amphitryon à Colomiers (31), et Lionel Giraud de La Table Saint Crescent à Narbonne (11), tandis que quatre chefs « génération quadra » reçoivent la récompense suprême des cinq toques: Emmanuel Renaut au « Flocons de sel » à Megève, Édouard Loubet à La Bastide de Capelongue à Bonnieux, Arnaud Lallement à L'Assiette Champenoise à Tinquieux, et Yannick Alleno au Meurice à Paris.

Gault & Millau a aussi découvert les nouveaux « Grands de demain », des jeunes chefs ambitieux qui savent ce qu'ils veulent. Vous en entendrez parler de plus en plus: Benjamin Collombat à Draguignan, Jérôme Faure à Corrençon-en-Vercors, Kunihisa Goto à Fontainebleau, Maximin Hellio à Plurien, Olivier Streiff à Beaulieu-sur-Mer, Johan Thyriot et Émilie Delouye à Tarascon, et Alain Guillou à Arbois. Et puis, Gault & Millau aime aussi dénicher

des personnalités naissantes, et accorder des coups de coeur à de nouveaux venus qui poussent dans toutes les régions de France. Des Valérie Costa à Toulon, ou Damien Demazure à Avignon, ou encore Alice Di Cagnotte et Victor Gaillard à Paris vont bientôt faire la Une pour leur nouvelle approche de la cuisine.

La « sélection » Champérad 2013

Homme libre, Marc de Champérad toujours chérira la gastronomie... au point de bousculer l'ordre établi. Sans concession, il raye de grands noms étoilés et s'en explique. A l'heure de la surconsommation engendrée par le Net, il sélectionne rigoureusement en son âme et conscience avec l'engagement d'encenser "le meilleur accessible", quelque soit la catégorie de la table. Voici les nouveaux grands noms à retenir: Chef de l'année: Jean Luc Tartarin au Havre (76), Bistrot de l'année, Joseph Viola à La Machonnerie à Lyon (5e), Jeune Chef de l'année Akrame Benallal au restaurant Akrame à Paris (16e).

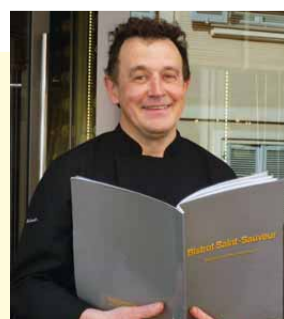
Indiscutablement, avec ces nouveaux guides, vous ne manquerez pas de bonnes adresses nouvelles, où le bonheur est à la fois dans l'assiette, dans l'accueil et dans le décor. C'est un tout, ...c'est un art!



Philippe Labbé « élu cuisinier de l'Année 2013 par Gault & Millau »

Les bonnes adresses du Fooding 2013

Le nouveau guide d'Alexandre Cammas est une mine de bons plans à des prix imbattables. Édité à 50 000 exemplaires, il a sélectionné 800 adresses dans ce que la France fait de meilleur, quelque soit le style de cuisine, bistrot, cave à vins, cuisine du monde,... On est certain d'y trouver une cuisine vivante d'auteur. Comme les autres guides, le Fooding a ses lauréats, comme Sushiqui à Marseille, Palégné à Lyon, ou encore Roseval à Paris. Ce sont de nouvelles belles découvertes.



Au Cannet dans les Alpes Maritimes, par exemple, figure une nouvelle table qui ne désemplit pas depuis sa récente ouverture, « le Bistrot Saint Sauveur » de Claude Sutter. Cet ancien chef étoilé prend un réel plaisir à préparer, à prix d'amis les grands classiques de la cuisine bistrotière (son pâté en croûte ?... une merveille !) Il est classé « trop bon » par le Fooding 2013, c'est tout dire!

Paris :
les Tables
qui resteront
à la mode en 2013

La mode, c'est ce qui se démode ! Sauf que, depuis 10 ans, l'Hôtel Costes (239 rue Saint Honoré. 1^{er}), fait figure de champion indétrônable, dans la catégorie « voir et être vu », constate le chroniqueur François Simon : « ce lieu a l'art d'offrir une

alchimie savamment dosée entre décor, glamour, ambiance et belle assiette, dûs au grand professionnalisme du directeur et du chef de cuisine ». Dans cette même catégorie, suivent :

- Le Dauphin (131 avenue Parmentier. XI^{ème}).
- Derrière (69 rue des Gravilliers. III^{ème}).
- La Société (4 Place St Germain des Près. VI^{ème}).
- Le Dali (228 rue de Rivoli. I^{er}).

On peut aussi compter sur des révélations, comme les tables lauréates des guides gastronomiques déjà sortis pour 2013, et notamment ceux du fameux et très sérieux Guide Lebey 2013, comme Le Beef Club (1^{er}), La Brasserie Galopin (2^{ème}), Jean François Piège (7^{ème}), Lasserre (8^{ème}), Jean (9^{ème}), Akrame (16^{ème}), Rech (17^{ème}), ou encore Jour de Fête (18^{ème})...

Parmi les bonnes nouvelles et surprises du Guide Michelin France 2013, dont l'édition sort fin février, on peut s'attendre à la montée en puissance de Philippe Labbé au Shangri-la, au niveau de la 3^{ème} étoile



Philippe Labbé



L'ESPAGNE progresse avec 7 triples étoilés dont deux nouveaux: Eneko Atxa du restaurant «Azurmendi» à Larrabetzu (Biscaye) et le chef Quique Dacosta du restaurant éponyme à Dénia (Alicante). Une nouvelle génération de chefs est mise à l'honneur.

L'ITALIE décroche un nombre d'étoiles record en 2013, avec un nouveau trois étoiles : le Piazza Duomo à Alba, trois nouveaux restaurants deux étoiles et 10 nouveaux une étoile, ce qui porte le total à 307 restaurants étoilés contre 295 l'année dernière.

LES PAYS BAS compte désormais trois nouveaux deux étoiles, portant leur nombre à 18 restaurants : Stefen Van Prang et Moshik Roth à Amsterdam, et Dick Middelweerd à Waarle.

Les nouveaux
Grands Étoilés Michelin 2013

LA BELGIQUE et **LE LUXEMBOURG** s'enrichissent d'un nouveau restaurant deux étoiles, avec "La Durée" d'Angelo Rosseel à Izegem, et de dix nouveaux une étoile.

L'ALLEMAGNE confirme son dynamisme culinaire, avec un nouveau restaurant trois étoiles, Kevin Fehling, 35 ans, du restaurant Belle Epoque à Lübeck-Travemünde, ainsi que 7 nouveaux deux étoiles et 29 restaurants une étoile.

LA SUISSE obtient un nouveau record, avec 100 restaurants étoilés, dont deux nouvelles tables bi-étoilées: Stucky à Bâle et Ecco on Snowboard à St. Moritz, et neuf nouvelles tables avec une étoile. Benoit Violier, quadra poitevin à Crissier dans la banlieue de Lausanne, reste le seul triple étoilé suisse.

HONG KONG et **MACAO** comptent 6 nouveaux deux étoiles et 13 nouveaux une étoile, portant la sélection à 290 restaurants, renouvelés à 40%.

La cuisine de l'essentiel
d'Alain Ducasse

Telle est sa vision de la cuisine pour 2013 : «la cuisine doit exalter les goûts authentiques des produits. C'est d'ailleurs ce qui me guide depuis 25 ans». On observera que le chef planétaire applique ce principe dans toutes les catégories de restauration qu'il pratique. On sait aussi qu'il va mitonner des repas pour la restauration collective, avec un concept baptisé «Inspiration», à la demande de la Sodexo, (satisfait de la prestation du grand chef au Jules Verne de la Tour Eiffel). Il s'agira d'une restauration d'entreprise plus sophistiquée, mais bien entendu très près du produit, par conséquent, le ticket moyen par repas sera à peine plus élevé. 80 à 100 établissements en France devraient adopter ce concept d'ici la fin 2013. Une niche dynamique ! Alain Ducasse n'abandonnera pas pour autant son expansion à l'étranger, avec l'ouverture prochaine d'un restaurant à Doha au Maroc, «Idam», dans le cadre du musée des arts islamiques.

Dernier rêve du créateur : ouvrir un collège culinaire de France à l'Hôtel de la Marine, place de la Concorde à Paris.

Sirha 2013: le grand rendez-vous planétaire

Du 26 au 30 janvier 2013, le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation accueillera à Lyon les professionnels des métiers de bouche pour le plus grand show de toutes les formules de restauration.

Les deux points d'orgues : Le 28 janvier : le **Sirha World Cuisine Summit**, présidé par Paul Bocuse, avec des chefs de renom, comme Alain Ducasse, Joël Robuchon, ou Daniel Boulud, des leaders économiques, des responsables de grands groupes industriels, des instances internationales comme le FMI, représenté par Christine Lagarde, pour partager avec un millier de chefs présents leurs points de vue sur le futur de l'alimentation et de la restauration. Les 29 et 30 janvier 2013, le fameux «**Bocuse d'Or**», sorte de mondial de la cuisine qui permet de désigner le meilleur de tous les chefs. (Eurexpo- Lyon - www.sirha.com)



Thierry Van Rillaer:
de Bruxelles à l'Île Maurice



À 42 ans, Thierry Van Rillaer a déjà un beau parcours derrière lui et bien des cordes à son arc depuis son apprentissage au Comme Chez Soi (3*) à Bruxelles. Ses gallons acquis à L' Hôtel Hilton puis à La Tête de Bœuf à Bruxelles, il devient traiteur en charcuterie avant de s'occuper des fourneaux de l'Hôtel des Neiges à Courchevel, avant de rentrer dans l'organisation «Club Med», à Forges les Eaux, puis Dieulefit, et le Bateau Club Med 2.

« Au sein du Club Med, dit-il, les chefs sont choisis en fonction de leur compétence technique et les besoins du Village. » Sa toute fraîche nomination au Club D'Albion (5 Trident) correspond à une volonté de rehausser le niveau du fleuron mauricien, en même temps qu'il a aussi pour challenge de former de nouvelles brigades de jeunes mauriciens qui iront parfaire leurs connaissances au nouveau Club de Valmorel en France.

Heureux GM ! Ils sont en train de découvrir les tous premiers plats «à l'assiette» du talentueux chef: entre cuisine mauricienne de terroir, classiques de la grande tradition française et cuisine moléculaire, leurs papilles vont en redemander! C'est l'une des clés du succès du Club Med. À Albion, Thierry van Rillaer a trouvé son jardin d'éden.

C'EST A LIRE

Les meilleures recettes
de l'Académie du Tartare

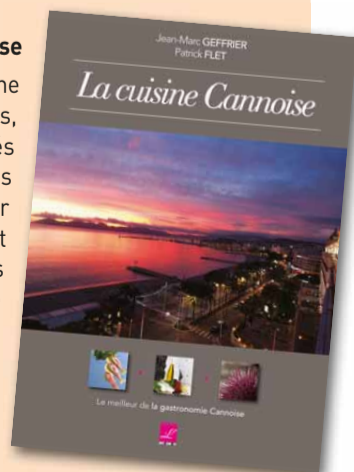
Un ouvrage exceptionnel, que l'on ne trouve pas en librairie, édité par les grands chefs académiciens qui se réunissent en toute convivialité au cours de joyeux chapitres et désireux de s'exprimer dans des créations qui ont valeur d'exemple. Leurs préparations concernent tout aussi bien les viandes, volailles, crustacés, poissons, légumes, que les fruits,... des produits au mieux de leur forme, c'est-à-dire «crus». En vente au journal, 18€, dédicacé, port offert.



La Cuisine Cannoise

C'est le premier livre de cuisine cannoise, conçu par un chef cannois, qui a rassemblé toutes les spécialités des traditions culinaires de la cité des festivals, et qui s'est appuyé aussi sur les talents des chefs étoilés qui ont travaillé dans les grands restaurants des palaces. que des recettes de terroir, à l'image des spécialités marseillaises, ou niçoises.

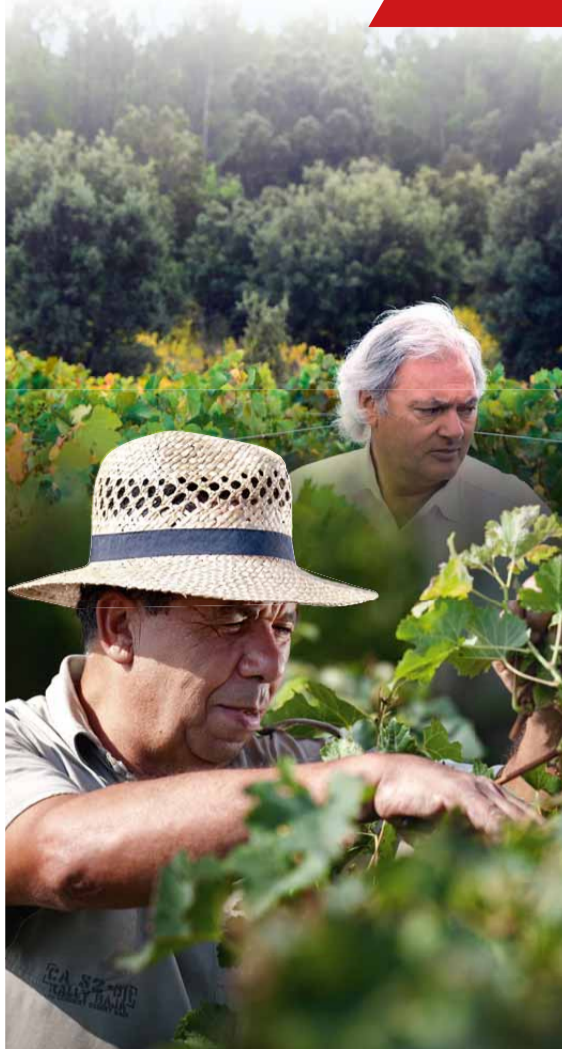
En vente au journal, 25 €, dédicacé, port offert. (Existe aussi en version anglaise : «Feasts Fit for Stars»)



Cérémonie des Oscars

Dans les coulisses gourmandes
des Oscars Hollywoodiens

Nous voici à J - 60, avant la prochaine cérémonie des Oscars à Hollywood, la 85^{ème} du nom. Au delà des Oscars, les préparatifs gourmands des diverses soirées sont déjà bien avancés. Il n'en faut pas moins, en effet, pour préparer le célèbre dîner du Bal du Gouverneur, qui aura lieu le 24 février 2013, et où se retrouvent les nominés et les lauréats, parmi un bon millier d'invités. Comme l'année dernière, la complexité provient du superbe buffet dont chaque plat fait la part belle à la célèbre statuette tant convoitée, traduite en forme de toasts, en pâte feuilletée, ou encore en chocolat, largement arrosé de Moët et Chandon.



Miracle au Château Saint-Georges

Au dernier Ban des Vendanges à Saint-Emilion, bien des propriétaires parlent de la récolte de 2012 comme d'un vrai miracle de la Nature. Grâce à une exceptionnelle semaine de canicule, juste après le 15 août, puis aux belles journées clémentes et aux nuits fraîches du mois de septembre, les bordelais ont le sentiment de tenir de l'or brut entre leurs mains.

À Montagne, le Château Saint-Georges s'annonce déjà comme un puissant millésime, concentré, complexe, mais très équilibré et très aromatique, qui devrait s'inscrire parmi les plus grandes années de l'histoire du Château.

À noter : le premier tarif en «Vente Primeur» jusqu'au 31 décembre 2012 est à 12,90€, puis, après l'assemblage des cépages et la mise en barrique, passera à 14,00€ en avril 2013, avant d'être mis en bouteille et commercialisé en avril 2014 à 22,50€ (par 12 bouteilles).

Une aubaine, et surtout un investissement plaisir sur un futur «petit prodige».



Les prochains événements professionnels organisés par le CIVP

(Comité Interprofessionnel
des Vins de Provence).

- 18 février 2013 :

Evènement «Un Jour en Provence», à l'Atelier Richelieu à Paris (2^{ème})

- 11 mars 2013 :

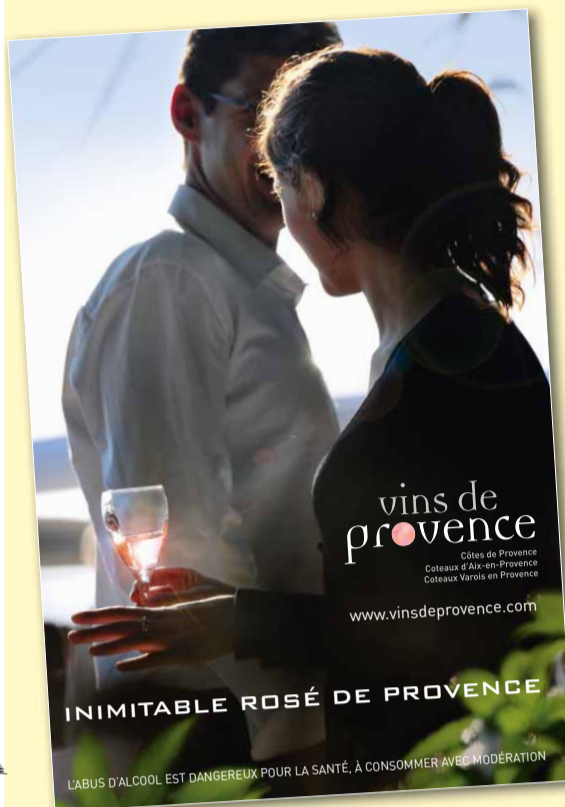
Présentation du Millésime 2012 Coteaux d'Aix-en-Provence au Sofitel Vieux Port à Marseille.

- 18 mars 2013 :

Présentation du Millésime 2012 Côtes de Provence, à l'Espace 3000 à Hyères

- 8 avril 2013 :

Présentation du Millésime 2013 Coteaux Varois en Provence, à l'Abbaye de La Celle.



Les Vins de Bellet une appellation qui se bonifie.

Chaque année, c'est toujours un moment intense, important, quand la grande famille des vins de Bellet se réunit autour de leur président, Gio SERGI, pour faire découvrir et partager aux cavistes et aux sommeliers leurs nouvelles cuvées. C'est aussi l'occasion pour prendre le pouls d'un vignoble, le seul en France à être situé en ville ! On connaît sa longue histoire et sa renaissance depuis 70 ans, sur les collines niçoises. On doit en convenir aujourd'hui, l'avenir s'annonce sous de bons auspices. Joseph Sergi est confiant pour l'année 2013 et les suivantes: « tant qu'il y aura un engagement qualitatif quotidien de la part de chacun des vignerons de l'Appellation, nous nous porterons bien ! » Bellet progresse, Bellet recherche l'excellence.

La culture biologique pratiquée par la majorité d'entre eux protège leur terroir unique, berceau des cépages propres à l'Appellation (folle noire, braquet, rolle), tout en renforçant l'élaboration de vins de qualité, connus pour leur typicité.



Et, en 2013, les investissements iront encore bon train. Bernard Nicoletti, du Domaine de Toasc, compte planter deux hectares supplémentaires de vignes. De son côté, Ghislain de Charnacé, du Château de Bellet, déboisera trois hectares pour de nouvelles vignes, et a en projet la construction d'un nouveau chai. Comme l'affirme l'un des nouveaux vignerons, Jacques Dalmasso, du Domaine de la Source, la « Belleite aigüe » n'est pas prête de disparaître.

Le prochain rendez-vous est déjà pris : Le dimanche, suivant le 22 janvier 2013, jour dédié à Saint Vincent, patron des vignerons, aura lieu la nouvelle fête des vins de Bellet, autour des cuvées 2012 en pleine bonification.

www.vinsdebellet.com

Les meilleures Destinations œnologiques



La France est incontestablement le pays des destinations œnologiques, en dominant le Top 10 européen, établi par TripAdvisor (le plus grand site de voyage au monde), avec la moitié des destinations françaises. En effet, après la Toscane (Italie), l'Aquitaine (qui abrite le vignoble bordelais) arrive en seconde position du classement Europe, suivie par la Provence en troisième position, suivi par le Languedoc-Roussillon, la Bourgogne et la Champagne (classés respectivement 6^{ème}, 7^{ème}, et 8^{ème} position). Des résultats qui montrent bien que le vin fait partie intégrante de la culture française et de l'attrait touristique de la France. L'oœnotourisme, dans ces régions, a donc de beaux jours devant lui.

4 questions à Aurélie Bertin

(Propriétaire vigneronne du Château Sainte Roseline et du Domaine des Demoiselles, dans le Var)

Votre vision 2013?

Le marché français va être difficile. La baisse du pouvoir d'achat des français va impacter très fortement la restauration. Heureusement, nous sommes dans une région productrice de rosé, un vin qui est encore en pleine croissance. Mais, je crois beaucoup au développement international en 2013, et dans le futur, car la consommation de vin rosé de Provence commence à se développer dans le monde entier. Il y a donc des marchés à conquérir avec des volumes importants à la clef.

Votre nouveau millésime 2013?

Il est déjà exceptionnel, mais rare!!! Car la récolte est en baisse (-20% par rapport à 2011). Il est déjà très aromatique et tout en rondeur.

Vos projets?

Nous avons programmé, en 2013, la construction d'un nouveau bâtiment de stockage de 900 m² et de préparation des commandes, afin de dissocier l'activité œnotouristique de l'activité professionnelle.

Votre développement dans l'oœnotourisme?

Cela fait plus de 18 ans que nous développons l'oœnotourisme au Château Sainte Roseline. Cette année sera celle de la consolidation et de l'amélioration de toutes les manifestations que nous organisons chaque année, afin qu'elles soient à la hauteur de la qualité de nos vins. Pour notre exposition estivale de sculpture, nous recevrons deux artistes exceptionnels: Bruno Romeda et Robert Courtright.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

SÉLECTION
2013

www.hachette-vins.com

Guides des vins : la sélection 2013 des meilleurs vins de France

Signe des temps, dans un monde en pleines turbulences, où la conjoncture est de plus en plus incertaine, force est de constater que les exportations de vins et de spiritueux français s'accroissent régulièrement, au point de devenir notre deuxième poste positif de la balance commerciale, après l'aéronautique. On en connaît une explication suffisante: la qualité de nos vignobles face à une demande de plus en plus forte de la clientèle étrangère émergente.

Par voie de conséquence, les guides des vins, en version papier et sur internet ne font que croître et embellir, dans une proportion nettement plus importante que les guides gastronomiques ultra-dominés par la suprématie du Guide Michelin.

«Le Guide Bettane et Desseauve» a sélectionné, pour 2013, 7500 références sur plus de 40000 vins goûtés, et surtout reste en liaison directe avec les amateurs internautes grâce à ses sites privés.

«Le Guide des meilleurs vins de France» de la Revue du Vin de France reste toujours l'un des guides les plus influents grâce à son Comité de sélection, gage de sérieux.

«Le Guide Hachette des vins 2013» a dégusté toujours plus de vins. Quelques 1500 dégustateurs ont retenu 10000 références. Plus que jamais numérique, le guide leader présent, dans son application numérique, l'offre 2013, mais aussi celles des éditions 2009 à 2012, soit au total... 50000 vins à mettre dans votre iPhone ou iPad. Dernière nouveauté, à la conquête de la Chine, le guide se met au mandarin.

Plaisirs 2013

Version Île Maurice



«Maurice, c'est un plaisir», telle est la signature 2013 du joyau de l'Océan Indien pour attirer la clientèle internationale. Entre nature exhubérante, plages de sable blanc et lagons aux transparences cristallines jouant de tous les camaïeux de bleu, l'île veut offrir le vrai bonheur de vivre basé sur la réputation de convivialité des Mauriciens. Mais, attention, prévient Grégory de Clerck, manager du Starwood Hôtels & Resorts Mauritius: « ce slogan doit être décliné et approfondi. C'est un plaisir de vous servir, c'est aussi un plaisir de vous recevoir en tant qu'hôtelier, c'est un plaisir de vous conduire en tant que chauffeur de taxi, de vous faire découvrir en tant que guide. À nous de savoir former la population mauricienne jusqu'au bout, en fonction de son métier ».

Ouvertures et rénovations en chaîne

L'île entend donc développer sans cesse l'excellente qualité de ses infrastructures. Si la capacité hôtelière progresse (110 hôtels pour 12000 chambres et suites), les restructurations, les rénovations et la multiplication de prestations très haut de gamme sont innombrables

Parmi les plus importantes nouveautés, à découvrir en 2013:

- la nouvelle enseigne «Lux Island Resorts» qui remplace «Naïade Resorts Ltd» en rafraîchissant et modernisant trois hôtels, dont le «Belle Mare Lux Island Resort» au design inédit.
- le Hennessy Park Hôtel qui a remplacé The Link Ebene City Hotel, avec un nouveau concept «art-tendance».

- la chaîne hôtelière numéro un en Thaïlande qui s'implante à l'île Maurice avec son premier Centara Hotels, le Centara Poste Lafayette Resort & Spa (100 chambres, trois restaurants et un bar spécialisé en boissons locales).

- la réouverture du St. Regis Mauritius entièrement rénové, et placé sous la houlette de Bernard de Villèle, directeur général.

- la rénovation complète de The Grand Mauritian, juste à côté du Méridien, qui lui aussi connaîtra également une rénovation l'année suivante avec un nouveau design contemporain, avec une importante touche artistique.

- le «C Beach Club» d'Heritage Resorts reconnu parmi les meilleurs «Beach bars» du monde, et dont l'attrait est très complémentaire aux dix autres restaurants du complexe. À tel point que son directeur Jean Luc Naret offre la possibilité à tous les résidents des quatre «Heritage» de prendre leur repas au choix parmi les 11 restaurants du Domaine.

- au Domaine de Bel Ombre, le Château colonial, fin XIX^{ème}, devrait se muer en restaurant éphémère, en accueillant régulièrement des grands chefs étoilés internationaux qui apporteront leur signature pour des semaines ou des mois gastronomiques.

- la rénovation de l'Hôtel Ambre, mué en 4 étoiles par le nouveau groupe propriétaire Sun Resorts, qui offre en outre l'accès gratuit au superbe golf de Touessrok.

... Et bien d'autres sites encore. L'île n'en finit pas de se remettre en question, car en période de crise, la concurrence internationale est toujours plus vive.

A la recherche de l'authenticité



Nicolas Baubé, chef exécutif des Hôtels Méridien et Grand Mauritian, Maître Cuisinier de France, s'est rendu compte que ses clients sont pour «un retour aux sources». L'authenticité est ce qui est recherché. Dès à présent, le chef invite ses hôtes à une véritable immersion dans la culture culinaire mauricienne. Au restaurant La Fayard du Méridien ce sont des mamans mauriciennes qui cuisinent

sous les yeux des clients avec des nouveaux plats «signature» qui invitent à un très beau voyage : Fricassée de grammes au piment sec et feuille de curry poulet, Cari Poule, camérones flambées au vieux rhum de l'île, Sagoo au lait de coco...

Mais l'imagination débordante du chef ne s'arrête pas là. Des plats inédits naissent chaque jour: Air glacé de crevette rose au citron douceur de ricotta et basilic du jardin, "Je te vois dans la boule de cristal...fumé au thym citron",... Des plats aussi étonnants que sublimes... valent le voyage! Dernière idée en date pour 2013 : offrir à la clientèle de prendre ses repas au choix dans l'un des onze restaurants du Méridien et du Grand Mauritian, présentant ainsi une incroyable diversité, méditerranéenne, indienne, chinoise, japonaise, française,... Ici, les cultures se croisent et s'enrichissent avec passion.

Lancement des Toques Blanches

Sous la houlette de leur vice-président, Nicolas Baubé, et de leur nouveau président, Philippe Rozel, une soixantaine de chefs mauriciens ont tenu à se détacher de la branche française à laquelle ils sont affiliés, afin de marquer leurs spécificités. En présence

du Président des Toques Blanches International France, Pierre Dominique Cecillion, «l'International Club des Toques Blanches», section mauricienne, a affirmé ses valeurs basées notamment sur la transmission du savoir et l'interaction entre chefs mauriciens et expatriés. Tout un programme pour valoriser le patrimoine culinaire à Maurice. La cuisine des mamans mauriciennes



Sébastien Roudière, l'un des artisans des Toques Blanches

Gaël Lardière : metteur en scène des cuisines du Long Beach

«Il faut sans cesse se renouveler pour progresser et séduire». Gaël Lardière est arrivé, il y a quelques mois, au Long Beach, sur la côte Est de l'île, pour positionner l'hôtel fraîchement et joliment métamorphosé en Resort très contemporain, au niveau le plus élevé. Membre de la Chaîne des Rôtisseurs et des Toques Blanches Internationales, Gaël Lardière, pour avoir boursingué aux quatre coins du monde, n'a pas honte de dire qu'il n'a pas de produits ou de plats préférés. «Ma spécialité, précise-t-il, c'est d'inventer des nouveaux concepts». Des concepts qui déménagent! «Par exemple, j'évite parfois d'utiliser les tables. Je retourne nos chaises "bridge" carrées et y pose une plaque de verre pour en faire des guéridons. Mon but est de surprendre. J'aime organiser aussi des buffets flottants ou encore des buffets en suspension. Je dessine mes plans et je fais exécuter». Gaël Lardière a l'avantage de disposer des brigades de ses quatre restaurants à thème tenus par de talentueux chefs déjà réputés. Toute la journée, il navigue allègrement d'un chef à l'autre. Aux fourneaux du restaurant français, Pascal Michel, un ancien de La Tour d'Argent et d'Alain Ducasse à Paris. Au restaurant chinois, Rick Liuli, qui a travaillé 12 ans à Shangai et 18 mois avec Gaël Lardière au

Méridien. Aux deux autres, au japonais, le chef nippon, Massa, et au restaurant italien, un chef mauricien, Cousiga Pillay, et, cerise sur le gâteau, pour les douceurs du Resort, Sandy Scioli, chef pâtissière, une ancienne de Bernard Loiseau. En 2013, ses projets gastronomiques ne font que commencer,...autour de thématiques insolites du genre buffet photos, pause santé dans une forêt de bambous avec l'assistance de masseuses, ateliers de sports, tout est conçu pour déguster de façon ludique et marquer les esprits pour des souvenirs inoubliables.

Le Petit Futé 2013, c'est 528 pages de bons plans et de conseils pratiques, pour effectuer un séjour réussi, et ne rien rater des sites incontournables sur l'île Maurice et Rodrigues.

Testé et approuvé!

