

SOMMAIRE

Regards sur l'hôtellerie 2013 (page 2)



- Du Tourisme de Plage au Tourisme de Ville
- Bains de jouvence dans l'hôtellerie de Marseille à Menton
- Bon anniversaire : Carlton, SBM, Plaza Athénée
- En bref : les Déjeuners sur l'Herbe «Relais & Châteaux»

Nouvelles tendances Gastronomiques (page 3)



- Les Chefs ont des idées
- Les visions du Michelin et du Gantié
- Fête de la Gastronomie
- On en reparlera

Rêves d'évasion (page 4)



- Les débuts du tourisme spatial
- Géants des mers contre navires de charme
- Le phénomène «Dinner in the sky»
- Le «Circus dinner Show» de Monte Carlo
- Les bonnes perspectives du tourisme d'affaires

In Vino very Classe:

- So «Jenny», comme un champagne sans alcool
- La route des Eléonores de Provence



L'Alaska poissonnement...

Sauvage, Naturel & Durable



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... ces équations sont pour le produit 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

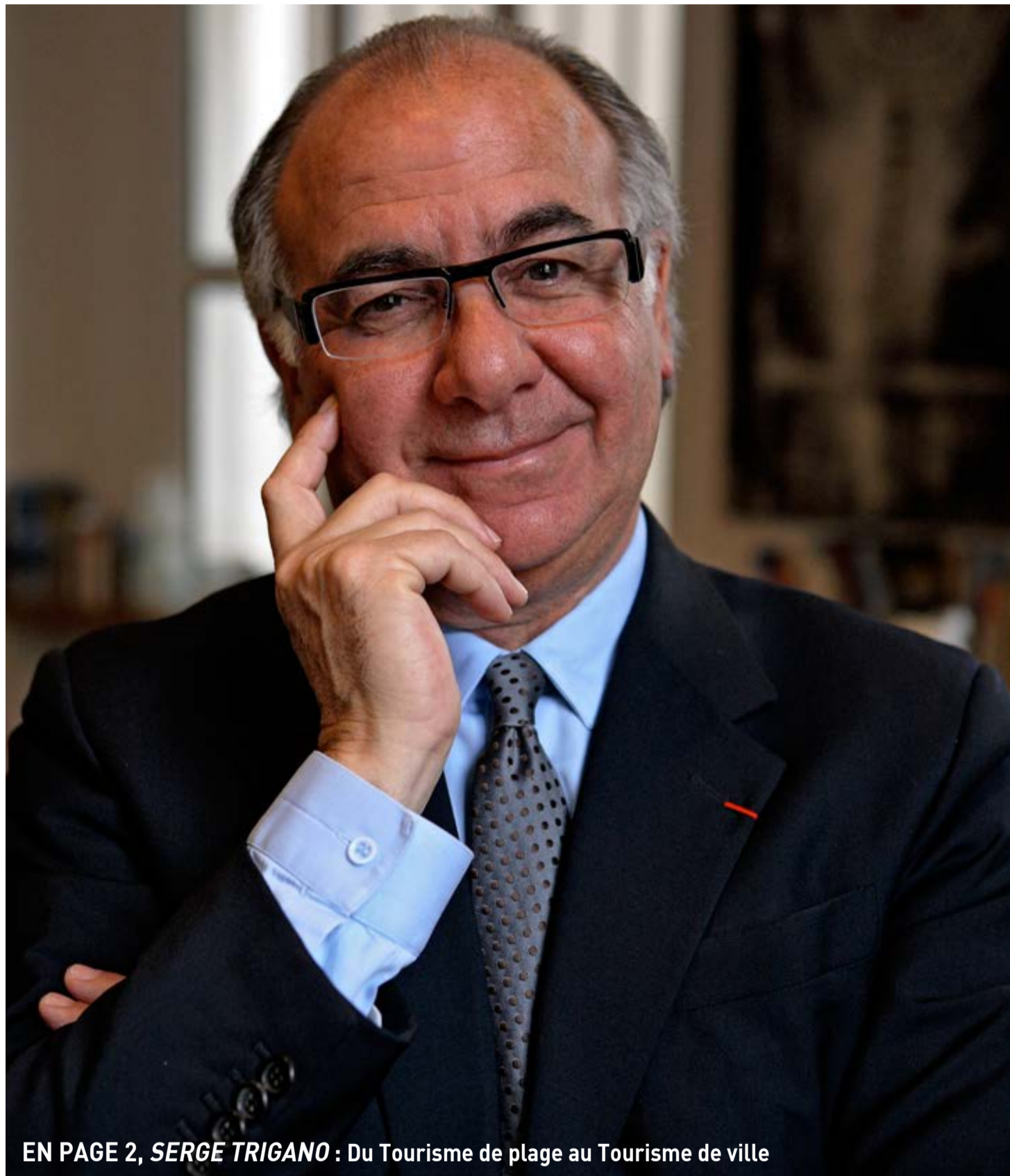
Alaska Seafood Marketing Institute - Promotion des produits de la mer d'Alaska

DEMAIN[®] à la une!

N°3 - JUIN-JUILLET-AOÛT 2013

L'Observatoire des Etoiles du monde du Tourisme et de la Gastronomie

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



EN PAGE 2, SERGE TRIGANO : Du Tourisme de plage au Tourisme de ville

L'avenir s'annonce meilleur

EDITO

C'est une question de logique et non pas la preuve d'un optimisme béat!

C'est toujours en période de crise ou de remise en cause, que les progrès s'accomplissent. «Les crises, disait le sociologue, Edgar Morin, ont cette vertu de générer des forces créatrices, en même temps qu'agissent des forces régressives», de la même manière qu'une paire de ciseaux où les deux lames, agissant en force contraire, coupent le tissu pour progresser.

L'époque actuelle nous incite à nous adapter et à innover. En se posant les bonnes questions, forcément

nous trouverons les bonnes réponses. On nous dit par exemple que la globalisation crée de nouveaux déséquilibres économiques et des craintes, mais elle ouvre aussi sur un métissage culturel, un plus grand sentiment d'interdépendance et sur un avenir que nous voudrions protéger. Inéluctablement, nos comportements sont en train de changer, en mettant de plus en plus l'humain au centre de nos préoccupations.

Cet envie de plus de solidarité, de nouveaux liens, et de plus de convivialité est bien réelle. Ce nouveau numéro en donne de nombreuses illustrations.

Patrick FLET



Du Tourisme de plage au Tourisme du ville

L'urbanisation sera un des grands enjeux du XXIème siècle. Si la moitié de la planète vit aujourd'hui dans des villes, l'Organisation des Nations Unis estime que cette part passera à 70% d'ici à 2050. Fort de ce constat, l'industrie hôtelière démontre qu'elle sait prendre les virages de la modernité, pour répondre aux nouveaux besoins. Serge Trigano va même plus loin. Ses aspirations puisées aux quatre coins du monde, quand il était patron du Club Med, ont forgé en lui une nouvelle vision globale d'un mode de vie multiculturelle. Il est convaincu qu'après le tourisme de la plage, succède à présent le tourisme dans les villes.

Une certaine idée de la coolitude



Les hôtels Mama Shelter qu'il crée actuellement sont nés de cette idée. Avec l'aide de Cyril Aouizerate, urbaniste et philosophe, de ses deux fils, Jérémie et Benjamin, et de Philippe Starck, architecte d'intérieur avant-gardiste, Serge Trigano a conçu des lieux de vie, de fête, «avec des chambres au-dessus, une sorte de kibboutz urbain», comme il aime le préciser.

En s'installant dans des quartiers populaires, où le foncier est abordable, les prix des chambres sont très attractifs (promotions à partir de 49 €), mais la qualité de la literie se veut grand luxe, la carte du restaurant, conçue par Alain Senderens, tourne autour de plats soignés et particulièrement goûteux, avec une politique de prix accessibles au plus grand nombre, et une animation orchestrée par un directeur artistique, pour chouchouter la clientèle. L'ambiance «signée Trigano» fait mouche à chaque ouverture.

Sur une rampe de lancement

Après un premier hôtel parisien, installé dans le succès depuis 2008, Marseille a vu son ouverture en 2011, tandis que 2013 voit l'ouverture de 3 hôtels: Istanbul, Lyon et prochainement Bordeaux. Los Angeles est déjà programmé. Le concept semble donc bien parti pour conquérir, plus vite que prévu, toutes les grandes métropoles en France comme dans le monde. Prochaines trajectoires: New York, Venise, Rome, Barcelone, Madrid et de futurs emplacements en Allemagne sont également à l'étude. **64, rue de la Loubière - 13006 Marseille - Tél: 04 84 35 20 00 www.mama-shelter.com**



Bains de jouvence dans l'hôtellerie de Marseille à Monaco

Tout le long du littoral méditerranéen et dans l'arrière pays, ouvertures et rénovations se succèdent... Avec des établissements qui veulent se démarquer des autres.

La Vague de Saint Paul



L'ancien lieu de séminaires et de formation d'une multinationale américaine, est devenu, depuis ce printemps, un hôtel 4* original et unique, au design épuré, sous la houlette du Groupe Phoenix, créé par Thierry Naidu. 50 chambres et terrasses avec vue sur le parc au cœur de la forêt, piscine, Spa, tennis, salles de réunions, restaurant «bistronomique» et Bar Lounge. Le jeune chef, Émile Sevastakiev, élève d'Alain Ducasse, est un atout supplémentaire. **(Chemin des Salettes - Tél: 04 92 11 20 00)**

Château Eza à Eze-Village

Nominé «Hôtel le plus romantique de l'année 2013», l'établissement a bénéficié de spectaculaires travaux d'amélioration, notamment au niveau d'une suite médiévale avec sa cheminée et son jacuzzi en terrasse face à un à-pic à couper le souffle. **(Tél: 04 93 41 12 24)**

Hôtel Windsor à Nice

Tout récemment labellisé 4 étoiles, il est à présent un hôtel de charme croquignolet, pelotonné autour d'un surprenant et rafraîchissant jardin exotique sonorisé, en plein centre ville. Ses 29 chambres ont été confiées à des artistes contemporains, comme autant de passerelles inédites vers l'art. **(Tél: 04 93 88 59 35)**

Hôtel Le Pigonnet à Aix-en-Provence

La «belle endormie» a subi une véritable cure de jouvence et s'est dotée de junior-suites et d'une suite de 80 m² ouvrant sur une terrasse de 170 m², sous la houlette de sa nouvelle directrice générale, Thérèse Blay. Un nouveau chef étoilé, venant du restaurant parisien Antoine, Mickaël Féval, relève le challenge de faire briller la nouvelle table. **(Tél: 04 42 59 02 90)**

En bref...

Les Déjeuners sur l'Herbe «Relais et Châteaux» revient

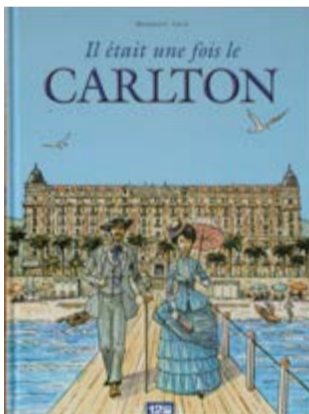
Chaque samedi et dimanche de juin, des Relais & Châteaux font revivre en France, en Suisse et au Liechtenstein, la délicieuse tradition des pique-niques gastronomiques et bucoliques. Chaque chef préparent des paniers chics, originaux, plein de saveurs à partir de leurs produits de terroir, à un prix forfaitaire unique, 45€ (gratuit pour les enfants de moins de 10 ans).



Bon anniversaire

L'Hôtel Carlton à Cannes fête son centenaire, sans avoir pris une ride!

Comme le répète son directeur général, François Chopinet, «l'élégant monument sait rester jeune et le démontrera tout au long de l'année, par de multiples surprises, à la hauteur de l'événement"... À commencer par cette instructive rétrospective sous forme de bande dessinée, signée Nelly Moriquand pour le scénario et Fabien Lacaf pour les dessins. Quel jeunesse d'esprit!... à l'image aussi du plaisant «bonbon spécial centenaire» de Laurence Jenkell qui trône dans l'entrée. C'est aussi l'année du lancement d'un parfum d'ambiance signé Molinard. Sous les ors des grands salons, on y découvrira aussi l'extraordinaire partition fusion du chef Laurent Bunel, qui en profite pour revisiter une douzaine de plats d'époque, à l'instar du filet de bœuf Wellington qui doit son nom au duc éponyme, grand amateur de bœuf, de champignons, de truffes et de vin de Madère... Dernière bonne nouvelle: les travaux liés à l'extension de l'Hôtel sont toujours à l'étude et à la réflexion des nouveaux propriétaires. **(Tél: 04 93 06 40 06)**



Les 150 ans de la SBM à Monaco

Créée en 1863 par François Blanc, homme d'affaires visionnaire, la Société des Bains de Mer et du Cercle des Étrangers, à Monaco, a été le premier «Resort» pour donner toujours plus de «rêves» à une clientèle chic et cosmopolite, avide de tous les plaisirs, en un seul et vaste lieu de prestige: Monte Carlo.

Le calendrier 2013 est à la hauteur de l'évènement: exposition Monacopolis à la Villa Sauber, livre évènement d'archives, «week-end d'Exception», les 5 et 6 juillet, «le film des films» à voir tout l'été sur les terrasses du Casino, l'exposition «Dangerous Luxury» des frères Campana, et une programmation exceptionnelle au Sporting Summer Festival. **(Tél: +377 98 06 25 25)**



L'hôtel Plaza Athénée célèbre 100 ans d'histoire



A Paris, depuis le début de l'année, le Plaza Athénée a imaginé bon nombre de surprises tout au long de l'année: distribution de journaux d'époque, création d'un nouveau cocktail «Baccarat Harcourt», lâcher de ballons, gâteau géant, plantation de 100 arbres dans le domaine de Versailles, représentations privilégiées du «Sacré du Printemps» données à l'occasion du centenaire du Théâtre des Champs-Élysées voisin, édition d'une carte en métal précieux «pass du siècle» pour les plus fidèles clients de l'hôtel, premier hôtel à avoir reçu le label «entreprise du patrimoine vivant», pour son savoir-faire d'excellence dans le domaine de la gastronomie. **(Tél: 01 53 67 66 65)**

Les Chefs ont des idées

L'esprit tapas de Sébastien Broda



Pas de doute! Pour fidéliser une clientèle, il faut continuellement surprendre et offrir des idées neuves. Étoilé depuis trois ans, et régulièrement copié par ses confrères restaurateurs voisins, le chef du Park 45, au cœur de la Croisette à Cannes a trouvé une nouvelle solution pour séduire plus d'un gourmand. Du lundi au vendredi, sa «formule du midi» (à 30 €), ne consiste plus entre le choix d'une entrée et d'un plat ou d'un plat et d'un dessert, mais d'un assortiment de trois petites entrées puis de deux plats, (ou deux desserts). Ajoutez à cela, la mise en bouche et les mignardises dignes de l'étoile du chef, on est plus que comblé et épaté, surtout si vous avez choisi de prendre le déjeuner complet (à 34 €), ... en sept services! Son restaurant ne désemplit pas de la semaine. (Tél: 04 93 38 15 45)

Japanisation de la gastronomie!



La gastronomie française est connue dans le monde entier! C'est bien parce que sa pérennité tient depuis toujours à sa capacité à s'adapter et à s'ouvrir aux influences extérieures. Bien des chefs l'ont compris. Ils aiment même intégrer des pratiques culinaires et des goûts nouveaux, pour surprendre leurs clients, tout en gardant leur savoir-faire. Bon nombre de palaces semblent se tourner ainsi vers la cuisine japonaise. C'est le cas tout à fait récent du Fairmont de Monte Carlo qui fait le pari de Nobu, ... Le grand nom de la cuisine nipponne à travers le monde! Philippe Joannès est convaincu que les «alliances nous enrichissent de nos différences». Un nouveau challenge donc, même si celui-ci est éphémère (jusqu'au 9 juin). La réussite de cette première expérience risque de trouver un prolongement, tant on constate que Nobu aime s'implanter dans le monde entier, et particulièrement dans les grandes métropoles de loisirs. (Tél: +377 93 30 93 30).

La réinvention d'une tradition

Les cicchetis, (prononcer «chi-ket-ti»), tapas à l'italienne, font partie de la tradition gastronomique vénitienne. Ils reviennent en force, bousculant le microcosme de la micro cuisine. Londres a vu son premier restaurant «Ciccheti» ouvrir en septembre 2012, dans le quartier de Piccadilly. Paris vient d'ouvrir le sien, sous la houlette de Claudio Puglia, truculent personnage de la cuisine italienne à Paris où il possède plusieurs établissements. À Londres, comme à Paris, la carte est variée et riche d'une quarantaine de «petites portions» (ciccheti) bien mitonnées et savoureuses: des produits de la mer, des pâtes, des viandes... On prend avec plaisir plusieurs de ces petits plats originaux selon le goût et l'envie du moment pour soi ou pour partager. La cuisine est ouverte sur le restaurant et le va-et-vient continu des serveurs crée l'ambiance. (Ciccheti- 215 Piccadilly à Londres; Cicchetti- 20 rue Clapeyron à Paris, dans le 8^{ème} - Tél: 01 45 22 45 15).



La mode du "bento", version "tout en un" à la Mouginoise.

Pour satisfaire la clientèle d'affaires désireuse de déjeuner rapidement, la mode du "bento" fait de plus en plus d'adeptes en même temps qu'elle se présente comme étant plus économique : entrée-plat-dessert sont servis sur une même assiette "présentoir". Nouvel exemple : le jeune chef Grégory Mirer, fraîchement installé aux fourneaux du restaurant "Le Jardin" à l'Hôtel de Mougins, propose tous les midis son "bento", composé d'une trilogie de salades, d'un poisson ou d'une viande au choix, accompagné de légumes et d'un duo de desserts (22 €). (Tél : 04 92 92 17 07)



Les visions du Michelin...

■ Peut-on parler d'un renouvellement de la cuisine française ?

En tout cas d'une belle vitalité ! Les parcours de formation des jeunes dans les grandes tables de l'Hexagone et à l'étranger, le jeu des transmissions et des échanges entre chefs, les collaborations de plus en plus étroites entre les producteurs de tous les terroirs et les cuisiniers, etc. : tout concourt à l'épanouissement de belles tables dans les régions de France. Les tendances les plus palpables aujourd'hui, ce sont bien celles de la défense du terroir local (avec le recours à des circuits d'approvisionnements courts) et aussi un certain retour en grâce d'une cuisine « cuisinée », adepte des jus, des sauces et des recettes gourmandes d'hier. Les jeunes chefs n'hésitent pas à se retremper dans les valeurs sûres de la tradition, revisitées avec une belle sensibilité contemporaine.



■ Cette vitalité de la gastronomie française s'exprime t'elle aussi par son attractivité :

les jeunes chefs étrangers sont de plus en plus nombreux à s'installer dans l'Hexagone. Des jeunes venus du Royaume-Uni, d'Allemagne, d'Italie, d'Argentine... et même du Japon : on compte aujourd'hui 17 chefs nippons étoilés dans l'Hexagone, dont deux nouveaux, Fumio Kudaka pour La Table de Breizh Café à Cancale et Goto Kunihiya pour L'Axel à Fontainebleau. Tous apportent à la cuisine française une nouvelle sensibilité qui lui sied particulièrement bien ! On observe donc bien une belle rencontre entre la haute gastronomie française et l'âme japonaise. D'ailleurs, on le sait, les chefs français sont nombreux à s'installer au Japon et les échanges entre les deux cuisines sont très féconds. Le Japon comme la France cultivent les gastronomies parmi les plus belles du monde : leurs rencontres sont assurément riches de superbes promesses pour l'avenir, ici comme là-bas !

...et l'appel salutaire du Gantié 2013

«Aux tables, citoyens!...c'est le temps des appétits solidaires!» «Le Gantié 2013» en appelle au réveil des palais du Sud-Est en 800 arguments (tables) et 500 preuves (produits) à l'appui. «Partout, constate Jacques Gantié, il ya de l'envie, des idées et du talent» dans les grandes tables qui permettent à des artisans et des producteurs menacés de disparition d'offrir le meilleur, comme dans les bonnes petites tables qui régalaient des clients de toutes générations à prix sage.



Le lancement au Château de Crémât à Nice

Fête de la Gastronomie du 20 au 23 sept. 2013



Thierry Marx et Sylvie Pinel, ministre du commerce et du tourisme

Pour la prochaine édition, la Fête de la Gastronomie s'inscrit dans la durée, en devenant un rendez-vous fixe chaque année de trois jours: le quatrième week-end de septembre. C'est donc le vendredi 20, samedi 21 et dimanche 23 septembre 2013, que se déroulera la prochaine manifestation. Elle sera parrainée par Thierry Marx, chef doublement étoilé du Mandarin Oriental Paris, succédant à Michel Guérard. Elle aura pour priorité de développer la Fête de la gastronomie dans tous les territoires, notamment dans les quartiers défavorisés, les zones rurales et en outre-mer. En outre, elle devra valoriser la diversité des cultures qui influencent notre gastronomie. Enfin, elle devra être l'occasion de créer une véritable offre touristique événementielle autour de la gastronomie française.

On en reparlera

- À côté de l'appellation «**maître restaurateur**», existant depuis quelques années, Alain Ducasse lance un nouveau label pour distinguer le «**fait maison**» de l'industriel dans les restaurants. Sur les 150 000 restaurants, les 3/4 sont des «réchauffeurs», ne faisant que de l'industriel... Pire, les ventes au comptoir (snack, fast food, grandes surfaces,...) dépassent celles des repas servis à table.

-La **cuisine végétarienne** sera celle des dix prochaines années. Alain Passard s'est placé en précurseur. Aujourd'hui, Joël Robuchon prépare l'ouverture de son premier Atelier végétarien à Bombay, pour la fin de l'année.

-Le thème du **Carnaval de Nice 2014** a été dévoilé. Ce sera le «Roi de la Gastronomie».



Les débuts du tourisme spatial

Avis aux astronautes amateurs ! Le tourisme spatial n'est plus un rêve. Depuis quelques mois, en France, il est devenu une réalité avec les vols paraboliques qui permettent d'être en apesanteur pendant quelques secondes. Aux USA, « Virgin Galactic », la société du magnat Richard Branson, devrait commencer ses vols suborbitaux dès 2013. La firme annonce déjà plus de 600 réservations confirmées. Dans l'Etat de New York, des agences de voyage spécialisées ont déjà pignon sur rue. Au Nouveau Mexique, les premiers hangars d'un aéroport spatial sont déjà construits. C'est même une nouvelle course dans l'espace qui se dessine : les compagnies spatiales privées se multiplient et les offres interplanétaires plus mirobolantes les unes que les autres avec des voyages jusqu'à 12 jours en orbite. Les sociétés Space Adventures et Xcor Aerospace pensent pouvoir offrir des vols pour une personne au prix de 95 000 €, histoire de pouvoir détacher sa ceinture, flotter en apesanteur et avoir le temps de prendre quelques clichés du panorama. On estime déjà que les vols suborbitaux représenteront, dans les dix ans à venir, un marché potentiel d'environ 1,6 milliards de dollars... La vie interplanétaire ? C'est déjà demain !

Géants des mers contre navires de charme



L'industrie de la croisière continue de concevoir des paquebots de plus en plus grands, au point qu'on les affabule de toutes sortes de dénominations : paquebots-villes

flottantes, paquebots-resorts, stations balnéaires sur mer... Aujourd'hui, ces nouveaux poids lourds sont capables d'embarquer 8000 passagers, dépassent les 15 étages et les 350 mètres de long (cf. l'Oasis et l'Allure des Mers). Heureusement, bien des voyageurs préconisent des bateaux de charme, de taille humaine, qui ne déséquilibrent pas les sites visités. Ces bateaux sont de plus en plus nombreux chaque année, qu'ils soient à voiles (style goélette, clipper, vieux gréement,...), ou à moteurs (yacht de taille moyenne, navire aux lignes élégantes,...). Pas de doute, à voir la photo ci-contre, le navire qui force l'admiration n'est pas forcément le plus gros. Grâce à des dimensions raisonnables, la mer reste toute proche des passagers. Le charme du produit «croisière» est bien là : il est extrêmement varié, multiple, et différent d'une compagnie à l'autre. C'est certainement pour cela que ce marché se porte si bien.

Le phénomène «dinner in the sky»



Après avoir fait le tour du monde (Sydney, Toronto, Rio, Monaco,...), et accueilli quelques-uns des plus grands chefs de la planète (Joël Robuchon, Pierre Gagnaire, Alain Passard,...), «Dinner in the sky» continue de sillonner les cieux de nouveaux pays... L'Europe bien sûr, mais aussi l'Australie, l'Inde, Dubai, le Brésil, le Canada et bientôt la Russie et la Chine. L'engouement s'explique parce que le phénomène est la parfaite illustration de la

«demande» des consommateurs : «être surpris», et découvrir de nouvelles sensations... L'attrait de la nouveauté ! En ce mois de juin 2013, par exemple, «Dinner in the sky» offrira une occasion unique de découvrir la gastronomie étoilée bruxelloise, en transportant, entre le 3 et le 30 juin, 22 convives et quelques unes des plus belles toques bruxelloises, vivre cette expérience gastronomique inoubliable dans le ciel de la capitale. Du 9 au 23 septembre, l'expérience se déroulera pour la première fois à Liège, face à l'Opéra Royal de Wallonie. Assurément, des moments de cuisine de haut vol ! Prix : compter 250 € par personne. (Contact : dinnerinthesky.be/fr/)

Le «Circus Dinner Show» de Monte Carlo revient



La première édition en 2012, sous le chapiteau de Fontvieille, avait connu un réel succès. Le Festival International du Cirque de Monte Carlo récidive du 24 juillet au 18 août 2013. Tous les soirs, à 21 heures, la clientèle profitera d'un dîner gastronomique, 4 plats, élaboré par le chef Philippe Joannès du Fairmont, après une coupe de champagne d'accueil, et d'un programme de cirque convenant à toute la famille, pour un prix forfaitaire de 195 € (1/2 tarif pour les enfants de 6 à 12 ans, menu enfant gratuit pour les moins de 6 ans). Contact : www.circusdinner-show-monte-carlo.com

Les bonnes perspectives du tourisme d'affaires

Bonne nouvelle ! Le tourisme d'affaires sera en progression en 2013 et en 2014. Concurrence oblige, bon nombre de palais des congrès s'agrandissent ou font peau neuve pour se maintenir dans le peloton de tête, ou pour rester attractifs. Les villes régionales misent aussi sur ce secteur dynamique. À La Baule, «Atlantia» a fermé pour travaux de rénovation, et rouvrira ses portes au printemps 2014. Dans le Nord, Lille Grand Palais investit environ un million d'euros chaque année pour renouveler



ses équipements, et prévoit une extension de 10 000m² de sa zone d'exposition. À Cannes, le Palais des Congrès, celui du Festival du Film, est un édifice en permanente évolution depuis ses débuts. Des travaux d'embellissement et d'agrandissement pour un montant de 23,5 M€ s'échelonnent sur les trois prochaines années, avec notamment une nouvelle montée des marchés en pierres blanches, une nouvelle cabine de projection, une extension du niveau 4, la création d'un escalier blanc hélicoïdal à l'intérieur du palais pour accéder aux entrées du

grand auditorium, et l'éclairage intérieur et extérieur repensé. À Nice, des travaux de rénovations de l'Acropolis sont engagés, à concurrence de 28 M. À Juan-les-Pins, dès la fin juin 2013, le nouveau Palais présentera une superficie de 6500 m² pour les congrès et 7500 m² d'espaces commerciaux. À l'horizon 2014-2015, il est prévu la naissance de l'un des plus importants centres des congrès d'Europe, à Roissy, le World Trade Center, pour un montant de travaux estimé à 650 millions d'euros. En 2017, la ville de Rennes sera dotée d'un palais des congrès aménagé au sein de l'ancien couvent des Jacobins, classé monument historique. En 2018, on annonce aussi l'ouverture du Centre des Congrès d'Angers, qui entrainera également celle d'un nouvel hôtel quatre étoiles de 120 chambres.

In Vino very Classe

So Jenny, comme un champagne sans alcool !

C'est un sacré défi sur le marché des bulles ! Jennie Ker-goat-Ruelland a sélectionné des moûts de raisins, issus en majorité de cépages champenois (gamay, chardonnay, muscat,...) pour fabriquer un nectar unique n'ayant subi aucun procédé de fermentation. Sans alcool, sans sulfites, sans sucres ajoutés, sans conservateurs et très basse calorie (25 calories par flûte), sa nouvelle boisson se présente dans une élégante bouteille, parée d'une étiquette sérigraphiée à l'or

14 carats pour magnifier les bulles. La boisson de luxe sans alcool a déjà ses premiers adeptes : Joël Robuchon, la Grande Épicerie de Paris, Dalloyau, Harrod's à Londres et la compagnie Qatar Airways.

Son prix : 21,50€ ttc (dont 5,5% de TVA) À consommer sans modération, bien frappée, dans tous les moments de fêtes.



La route des Eléonores de Provence

Au Castellaras à Fayence, le mardi 25 juin, jour de la Sainte Eléonore, la dynamique association de Valérie Rous-sel organise le lancement de la «Route des Eléonores» pour promouvoir les domaines des vigneronnes adhé-rantes. De Bellet aux Baux de Provence, la route passera par 35 des plus beaux domaines viticoles provençaux, dont bon nombre possèdent tables et chambres d'hôtes. Château Rubine Tél. 33(0)4 94 85 94 94