

SOMMAIRE

Regards sur 2014 (page 2)



- La santé, axe majeur de la cuisine de demain, selon Joël Robuchon
- Bon anniversaire à la Chaîne des Relais & Châteaux
- Projet d'hôtel de B. Magrez et J. Robuchon
- Questions à Xavier F. Rugeroni (Fairmont)
- Le Tourisme, secteur d'avenir face à la crise (UMIH)

Les nouvelles tendances culinaires (page 3)



- La world bistronomie
- Le speedfooding, la «haute restauration rapide»
- Festins à thème
- Les meilleurs restaurants du Monde (Guides Michelin 2014)

Rêves d'Évasion (page 4)

Terres Promises



- Lettonie : Riga, capitale européenne de la culture
- Dubai : l'Exposition Universelle en 2020
- Brésil : Rio de Janeiro, nouvelle capitale du sport
- In Vino Very Class
- Les nouveaux accords Champagne et Fromages
- les nouveaux accords Mets/Jus de Fruits
- les rendez-vous du CIVP

TOUS LES SECRETS DE LA CUISINE CANNOISE

Plus de 30 grands chefs de la région ont contribué à la réalisation du 1er livre de cuisine cannoise, avec sa version en anglais. En promotion :

25€



15€



Frais de port offert
tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredo@free.fr

DEMAIN à la une!

N°5 - JANVIER-FÉVRIER-MARS 2014

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)



La santé, axe majeur de la cuisine de demain, EN PAGE 2.



Le monde est à vous

Et quel monde !...
La suprématie de la gastronomie française tenant à sa capacité d'accueillir et surtout de savoir intégrer toutes les cultures culinaires, on peut s'enorgueillir de voir notre restauration évoluer vers une cuisine sans frontières. On savait que l'on avait déjà apprivoisé le meilleur de l'Espagne et de l'Italie, à présent, ils sont anglais, chinois, japonais, afrikaners, péruviens, colombiens, vietnamiens, talentueux et passionnés de cuisine française, à venir s'installer en France. Ils enflamment nos

restaurants avec une "world bistronomie" qui hisse notre pays parmi les plus bouillonnants de la planète. Parallèlement, notre nouvelle génération de chefs a déjà parcouru la planète culinaire et rapporté une foule d'idées et d'innovations. La cuisine de demain sera planétaire, fondée sur une «poly-alimentation», c'est-à-dire sur une cohabitation de tendances diverses et multiples, parfois diamétralement opposées. Elle correspond à une société devenue composite, mêlant le bio, le local, le végétarien, le traçable, l'éthique, et les saveurs d'ailleurs, avec un triple objectif, qu'elle soit équilibrée, saine et goûteuse... Toute une alchimie bienvenue!

Patrick FLET

EDITO

La santé, axe majeur de la cuisine de demain (par Joël Robuchon)



Chef le plus étoilé du monde, avec 26 étoiles Michelin à son actif, «Meilleur Ouvrier de France» en 1976, «chef de l'année» en 1986, puis «Cuisinier du siècle» en 1990, Joël Robuchon, après avoir bouleversé les traditions de la haute gastronomie avec ses ateliers, change de cap une nouvelle fois,

en affirmant haut et fort que «la cuisine végétarienne sera celle des dix prochaines années, avec pour corollaire, le bien-être».

Président d'Honneur de la 26^{ème} édition du salon professionnel AGECOTEL, qui se tient du 2 au 5 février prochain à Nice, bien des chefs présents voudront en savoir plus sur sa nouvelle vision de la bonne cuisine.

Moins de faste, plus de convivialité

«La cuisine fonctionne par cycle. Aujourd'hui, la cuisine moléculaire est en perte de vitesse, probablement parce que l'on est allé trop loin avec les additifs. La nouvelle tendance est d'aller vers plus de sagesse, plus de simplicité. Les gens ont besoin d'être rassurés.» Pour lui, «rien de plus difficile que de faire des plats simples».

En perte de vitesse également, les très grandes tables de la haute gastronomie. Elles resteront exceptionnelles, parce que les charges d'exploitation sont devenues trop élevées. L'idée force restera, selon Joël Robuchon, la recherche d'une plus grande convivialité, d'une ambiance chaleureuse autour d'une cuisine de qualité.

Une orientation résolument végétarienne

Le constat est simple à faire: face à une traçabilité de plus en plus hasardeuse et les difficultés d'approvisionnement pour certaines viandes, face aux quotas et réglementations pour les poissons, les légumes ont un bel avenir devant eux. Ils deviendront l'élément majeur du plat et ne seront plus considérés comme une simple garniture.

Son nouvel Atelier à Bombay correspond à la préoccupation de Joël Robuchon de tout apprendre sur la cuisine indienne qui sait jongler avec les légumes et les épices. Il est à l'écoute de toutes les cuisines du monde qui magnifie un simple légume, une courgette par exemple, des pois chiches ou des lentilles avec quelques nuances de cannelle, cumin, coriandre, paprika, gingembre, wasabi ou citronnelle. Le tout pour lui est de choisir de beaux légumes de saison, goûteux, et de rechercher la meilleure texture possible par une cuisson appropriée. Il faut ensuite apprendre à concilier un temps de cuisson réduit et une absence de contact du légume avec le liquide de cuisson.

Une cuisine axée sur la santé

C'est le deuxième challenge de Joël Robuchon, car au niveau des légumes, il faudra éviter les écueils dus aux

pesticides de tous bords. Le bio va ainsi poursuivre son expansion.

Sa conviction est profonde: «on est capable de soigner avec les aliments. La conjugaison de la médecine et de l'alimentation permet des résultats exceptionnels. Tous les jours, grâce aux nutritionnistes, j'apprends l'importance des produits naturels... L'apport de la chlorophylle dans une simple coupe de champagne est capable de vous booster pour la journée, un jus de grenade fraîche fait baisser le taux de PSA, le curcuma qui est un puissant antioxydant soigne les cancers, l'épilote la prostate, et que dire du gravolia, 10 000 fois plus puissant que certains médicaments!... Je vais en faire un livre. On a besoin de manger sainement».

Pour Joël Robuchon, cette alliance santé-cuisine risque de révolutionner l'alimentation des français dans les dix années à venir, et même faire tâche d'huile! Ce n'est pas Alain Passard avec ses jardins, ni Michel Guérard avec sa Nouvelle École de Cuisine de Santé, ou encore Christophe Leroy avec son Eternity Food, qui diront le contraire.



L'un des ateliers de Joël Robuchon

BON ANNIVERSAIRE À....

La Chaîne des Relais & Châteaux fête son sixième anniversaire, et tourne une nouvelle page de son histoire: avec 36 nouveaux membres en 2014 (au total 515 membres répartis dans 64 pays), 8 nouvelles destinations (Croatie, Lettonie, République Dominicaine, Corée du Sud, Russie, Équateur, Île Maurice et Turquie), et surtout un nouveau président français, Philippe Gombert, du Château de la Treyne près de Souillac.

À son programme, pour les quatre ans à venir: une plus grande visibilité sur le net, une communication élargie à tous les Relais & Châteaux sans exception, une formation pour l'excellence avec la création d'une Université et d'un Master Relais & Châteaux, et une direction collégiale autour d'une jeune équipe internationale très professionnelle pour relever les nouveaux défis. (Tél: 01 45 72 90 30).



Notre confrère Thierry Bourgeon félicitant Philippe Gombert

De source sûre

Bientôt à Bordeaux,

«L'Hôtel de Bernard Magrez - Joël Robuchon Restaurant»

La rencontre était prévisible! Quand le «seigneur» aux quarante châteaux et domaines viticoles à travers le monde se lie d'amitié avec le «prince» de la gastronomie, ambassadeur planétaire aux 26 étoiles Michelin, cela donne naissance à un projet fabuleux, un «Bel Hôtel» qui ouvrira en juillet 2014, avec six suites, un restaurant gastronomique d'une cinquantaine de couverts et un espace «lounge», selon la formule chère à Joël Robuchon, comprenant «un plat et un verre de vin pour 35 à 40 €».



Bernard Magrez et Joël Robuchon

Animée par une brigade de trente personnes, la cuisine sera au niveau trois étoiles, basée sur le terroir et l'authenticité... Un trois étoiles que le tout Bordeaux attend depuis des lustres, et se concrétise grâce à ce nouveau tandem de l'excellence en matière d'art de vivre à la française,... prônant le raffinement du Verre et de l'Assiette.

(1 rue Labottière - 33000 Bordeaux.)

Effervescence dans l'hôtellerie-Restauration

Le Tourisme, secteur d'avenir face à la crise



Roland Héguay et Michel Chevillon

Plus que le secteur automobile ou l'aéronautique, le tourisme est l'un des rares secteurs dont la contribution à l'économie reste largement positive: près de 80 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit 7% du PIB, 235 000 entreprises qui emploient près d'un million d'actifs. Pour Roland Héguay, président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, il est temps de considérer le tourisme comme un formidable levier de croissance et d'emplois face à la crise, d'autant que 96% des Cafés, Hôtels, Restaurants et Discothèques sont des entreprises de moins de 10 personnes.

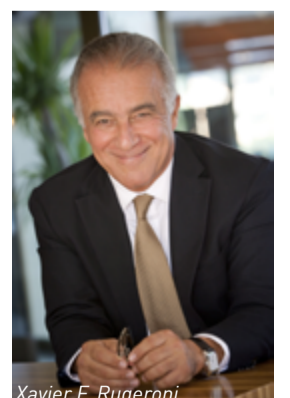
Et, Michel Chevillon, président de l'UMIH 06 Cannes, enfonce le clou: «A moyen terme, les touristes du monde entier seront 7 fois plus nombreux. Il est donc temps que l'on prenne en compte les spécificités de nos métiers. Nous allons multiplier les assises de réflexion pour simplifier les réglementations et le droit du travail afin de supprimer les carcans qui bloquent nos capitaux, nos investissements, nos infrastructures et notre politique d'embauche, absolument vitale, si l'on veut garder notre place de 1^{ère} destination mondiale.»

Question à...Xavier F. Rugeroni

(Directeur Général du Fairmont Monte Carlo, et Vice-Président Régional)

Comment voyez-vous l'évolution de l'Hotel Fairmont Monte Carlo dans les deux ans à venir?

«Notre orientation est d'offrir une vision à 360°. Après avoir réalisé la complète transformation du 7^{ème} étage avec la création du restaurant Horizon, la création du Spa Willow Stream, l'ouverture 24h/7j du restaurant Saphir, celle du Billionaire Club et du Billionaire Sunset Lounge, la transformation de la Salle de la Mer, nous venons d'ouvrir le NOBU Fairmont Monte Carlo. En effet, Nobu est une marque mondialement reconnue pour son concept «fusion» mêlant la cuisine traditionnelle japonaise aux épices et aux arômes d'Amérique du Sud. Il nous apparaît fondamental d'accueillir plus de marques mondialement connues telles que Nobu pour enrichir l'expérience de notre clientèle très cosmopolite, avec une orientation planétaire».



Xavier F. Rugeroni

Quoi de neuf?... Les Nouvelles Tendances Culinaires

Le retour à "l'essentiel"



Charles Séméria

Ils ont été à la tête de grandes brigades de prestigieux établissements. Au faîte de leur parcours, ils décident de retrouver les bases de leur métier, arpenter le marché le matin, et cuisiner selon l'humeur, pour le plaisir de quelques convives. Le slogan «un petit chez soi vaut mieux qu'un grand chez les autres» prend ici tout son sens. C'est un retour à l'authenticité et à la simplicité. Les exemples ne manquent pas: Jean-françois Piège et Yves Camdeborde à Paris, Dominique Le Stanc à Nice, Francis Scordel à la Colle sur Loup.... Dernier en date: **Charles Séméria**, ancien du Negresco et du Vista Palace, qui vient de fêter le premier anniversaire de son petit bouchon, bien justement dénommé «L'EsCentiel» à Beaulieu-sur-Mer: une authentique pépite gourmande.

World bistronomie



Jan Hendrik

- Dans le kaléidoscope des cuisines sans frontières, la récente implantation à Nice du jeune Afrikaner, **Jan Hendrik**, fait figure de modèle à toute une nouvelle génération «du bout du monde» désireux de s'installer dans l'hexagone. À 31 ans, après une formation dans des établissements 5* dans les environs de Cape Town, puis une expérience parisienne, il réalise son rêve en

ouvrant son propre restaurant d'une trentaine de couverts, dans un esprit très contemporain. Jan donne toute sa créativité, acquise par sa culture multi-ethnique, en revisitant des spécialités régionales: le homard est servi sur un tartare d'algues avec un consommé de crustacés, la socca se marie avec la mozzarella fumée, la pêche du jour s'accompagne de câpres, poivrons, tomates séchées nappée d'une sauce soja... Jan joue la gastronomie «venue d'ailleurs» mais toujours avec sa rigueur de «petit paysan» d'Afrique du Sud, qui choisit

des produits d'une exceptionnelle qualité et d'une grande fraîcheur. À accompagner avec l'une des belles cuvées d'Afrique du Sud, pour que la découverte soit totale. (*Jan Restaurant - 12 rue Lascaris - 06300 - Nice - Tél: 04 97 19 32 23*)

- À Paris, l'installation du jeune colombien, **Juan Arbealez**, au restaurant «Plantxa», fait partie des bonnes trouvailles bistro-bonomiques de l'année. Il se fournit chez les meilleurs producteurs locaux et il aime composer une cuisine lumineuse, graphique et colorée, comme pour mieux surprendre la clientèle. À tester: son foie gras fumé aux feuilles de cigare Trinidad. (*Plantxa - 58 rue Gallieni - 92100 - Boulogne Billancourt - Tél: 01 46 20 50 93*)

«Balls» :

Le premier restaurant parisien, exclusivement consacré à l'expérience des boulettes ouvre en janvier. **Les 2 initiateurs: Jérémie et Salomé** (*Balls - 47, rue Saint-Maur-75011-Paris*)



Festins à Thème

Pour attirer une clientèle toujours avide d'évasion, de découvertes culinaires et d'ambiance conviviale - voire festive - les chefs ne manquent pas d'idées nouvelles et de formules attractives.

- **Menu Blanc** : parce que «janvier» annonce les journées enneigées, parce que «janvier» symbolise aussi une nouvelle page blanche qui s'ouvre sur une année neuve, aux portes de Paris, le RIVER CAFÉ se met pour la première fois au blanc grâce à la créativité de son talentueux chef Mathieu Scherrer. À son «Menu Blanc»: carpaccio de Saint-Jacques aux truffes blanches, suprême de volaille au champagne et risotto blanc, et vacherin poire chocolat blanc. (*River Café - 146 quai de Stalingrad - 92130 - Issy-les-Moulineaux*)

- **L'Alliance de la sculpture et de la gastronomie** : ALAIN LLORCA, près de Vence, démarre l'année 2014 en associant la sculpture et la gastronomie, fruit de sa rencontre avec le sculpteur niçois Sacha Sosno. Le menu est aussi original que délicieux: gnocchis de ricotta et sot l'y laisse taillés au carré dans un bouillon de «borchtch» très goûteux, filet de bœuf en tartare et caviar, et «la tête au carré pralinée chocolat» de Jean Michel Llorca. (*Restaurant-Hôtel **** Alain Llorca - 350 route de Saint Paul - 06480 La Colle sur Loup - Tél: 04 93 32 02 93*).

- **Menu tout poisson** : au fil des ans, la KERMESE AUX POISSONS DE THÉOULE est devenue la plus importante manifestation marine de France. Chaque année, tous les jours, du 1er au 28 février, les principaux restaurateurs de la commune ont l'art de concocter un menu «tout poisson» en 8 services (deux entrées froides, deux entrées chaudes, deux plats chauds, fromage et dessert de la Kermesse, le tout à un prix très attractif vins et café compris). Le public, avide de saveurs iodées n'hésitent pas à faire le déplacement. En un mois, c'est plus de 3000 kermesses qui sont englouties. (*17ème Kermesse aux Poissons de Théoule-sur-Mer - 1er au 28 février 2014 - pour obtenir la liste des restaurateurs et leur menu-kermesse: Office de Tourisme, tél: 04 93 49 28 28*).

La viande de chameau acquiert ses lettres de noblesse

Carpaccio de chameau à la vinaigrette de truffes, chameau bourguignon, ou hamburger de chameau à la feuille d'or du chef français, Sandro Gamba à l'Emirates Palace d'Abou Dhabi; chamelon au foie gras et à la truffe d'Alain Ducasse à Doha. Pour la qualité de ce «chameau Rossini», la viande est cuite durant 5 jours. Plus le chameau est jeune, plus sa viande est tendre. Plus vieux, l'animal doit être mariné. Dans les Émirats, on élève aujourd'hui les chameaux en les nourrissant au lait et au grains de maïs, comme on élève les veaux ailleurs dans le monde. Le pays exporte aussi de plus en plus de lait de chameau, moins gras, et trois fois plus riche en vitamine C.

La mode de la «haute restauration rapide»

On l'appelle aussi le «speedfooding». Cette nouvelle façon de consommer envahit les grandes tables comme les petits établissements adeptes de Finger Food ou de Snacking. C'est de la sandwicherie fine, style millefeuille ou hamburger de luxe, où l'on incorpore la garniture de tout un plat servi à l'assiette. Elle illustre cette nouvelle tendance sociétale forte, fondée sur l'amour des paradoxes: l'envie de se faire plaisir en grignotant vite, bon et pas cher. À Paris, on revisite les valeurs sûres, Blend, CheZaline, le Croq'Homard chic de Jeanne B, le Lobster Roll de Prunier, le Beef Club et le Fish Club, leTake-Away de Grégory Marchand, «Frenchie To Go». Ou encore, à Cannes, la toute nouvelle carte de tapas italo-provençale du Relais Martinez... toute une nouvelle alimentation à portée de main.



Les Tapas du Relais Martinez



Jean-Jacques Beltramo : L'homme qui dessine partout

Il illustre une nouvelle fois le trimestriel «Les Étoiles de Mougins» mais il dessine aussi à la radio chez France Bleu Azur, pour le mensuel «La Principauté», pour l'Union Patronale du Var, et pour le réseau interne du groupe BPCE avec un dessin par jour sur les Jeux Olympiques de Sochi.



Les nouveaux meilleurs restaurants du monde en 2014

Contre vents et marées numériques, Michelin poursuit son bibendum de chemin, à la poursuite des meilleurs restaurants, dans le monde, dont un peu plus d'une centaine arborent la prestigieuse distinction des «trois étoiles».

Le guide Kansai 2014, qui se limite aux quatre grandes villes du Japon, Kyoto, Osaka, Kobe et Nara, a sélectionné deux nouveaux 3*, «Mizai» et «Kichisen» à Kyoto portant à 14 le nombre des trois étoiles.

Le guide Italie 2014 est bien le deuxième guide plus étoilé au monde, avec un total de 329 établissements étoilés. Il s'enrichit d'un nouveau 3*, le «Reale» à Castel Di Sangro.

Le guide Espagne 2014 distingue un nouveau 3*: le restaurant «Diverxo», à Madrid, avec le jeune chef avant-gardiste David Munoz, qui devient le huitième triple étoilé de la péninsule.

Le guide Pays Bas 2014 recense un nouvel établissement 3*, avec le restaurant «De Leest» à Vaassen, confirmant la grande vitalité de la gastronomie néerlandaise.

Le guide Hong Kong-Macau 2014 récompense trois nouveaux 3* qui rejoignent le sommet de la gastronomie mondiale: «Bo Innovation» et «Sushi Shikon» à Hong Kong et «The Eight» à Macau, soit au total 7 restaurants trois étoiles dans cette contrée du monde.



plage de Passikudah, au Sri Lanka

Terres Promises

Lettonie: Riga, capitale européenne de la culture

Succédant à Marseille, la capitale lettone, un bijou Art Nouveau sur les rives de la Baltique, annonce de surprenants événements, tels que le World Choir Game, sorte de championnat du monde de chorale en plein air, rassemblant 20 000 choristes de plus de 90 nationalités. Une belle opportunité à saisir, quand on sait que cette capitale est considérée comme la deuxième destination la moins chère d'Europe. (Programme de l'année culturelle: riga2014.org)



L'Exposition Universelle de 2020 à Dubaï



En prévision de l'Expo 2020, une nouvelle ville de 440 ha émergera entre Dubaï et Abu Dhabi, entre ce qui sera bientôt devenu le plus grand aéroport du monde (Al Maktoum) et le troisième plus grand port à l'échelle planétaire (Jebel Ali). Déjà doté de 600 hôtels, le parc hôtelier du petit émirat du golfe arabo-persique devrait atteindre 80 000 chambres d'ici 2020, avec une centaine de nouveaux hôtels, des marinas, un gigantesque nouveau centre de congrès et un vaste quartier de divertissements. Les retombées économiques sont d'ores et déjà évaluées à quelques 17,7 milliards d'euros en valeur ajoutée brute, avec 227 000 créations d'emplois entre 2014 et 2021. Thème retenu pour l'expo dubaïote: «connecter les esprits, construire le futur».

Brésil: Rio de Janeiro, nouvelle capitale du sport

Entre la Coupe du Monde de Foot, à partir du 12 juin 2014, et les Jeux Olympiques de 2016, Rio s'embellit avec de nouveaux palaces (Mirante do Arvrao, Le Paris), des nouvelles infrastructures de transports en commun, de nouvelles galeries marchandes et un stade rénové pour accueillir les accros du ballon rond. Alain Ducasse ouvrira une table gastronomique en association avec Alex Atala, chef mondialement réputé du «Dom».



Quelques autres destinations qui vont faire parler d'elles, parce qu'elles sont en pleine effervescence:

Les nouvelles plages paradisiaques de **Passikudah**, au Sri Lanka, avec l'ouverture de nouveaux resorts. Mais aussi, **Le Cap**, élue Capitale du Design 2014, **Londres**, qui, durant cette année anniversaire des 450 ans de Shakespeare, inaugurera la plus grande galerie du Design du monde, dans le quartier de Kensington, et plusieurs hôtels prestigieux... Ou encore, **Berlin**, qui fêtera les 25 ans de la chute du mur de Berlin, devenue l'une des capitales les plus prisées en Europe par la jeunesse internationale, et **Quingdao**, ville côtière en Chine, qui voit la création du plus grand studio de tournage de films du monde (à l'image d'Hollywood), avec parc d'attractions, hôtels, restaurants, centre d'expositions et marina. Inauguration prévue fin 2017.

In Vino very Classe

Champagnes et fromages

Les sommeliers explorent de plus en plus les accords d'harmonie ou de confrontation Champagne et Fromage, se mettant mutuellement en valeur en libérant des nouveaux arômes. La richesse et la structure que confèrent les cépages rouges, vinifiés en blanc ou en rosé, procurent à bon nombre de vins de Champagne, une puissance qui leur permet de s'harmoniser avec des fromages très goûteux. Parfois l'équilibre de l'accord se trouvera sur les notes florales ou minérales des fromages et du champagne, parfois ce sera l'onctuosité et la puissance des deux protagonistes qui s'allieront pour enchanter les palais. Exemples par le menu: un Comté ferme ou un Morbier onctueux avec un



Champagne millésimé 1999, un Camembert moelleux ou un Banon enrobé avec un Champagne Blanc de Blanc, un Roquefort crémeux ou un Salers puissant avec un Champagne Brut Rosé, ou encore un Bleu de Gex friable ou un Langres lactique avec un Champagne demi-sec... Des alliances sans fautes et bienvenues.

Les accords mets et jus de fruits

À la Chenaudière, Relais et Châteaux en Alsace, le sommelier, Rodrigue Palvadeau, propose une sélection d'accords mets et jus de fruits pour ceux qui ne souhaitent pas consommer d'alcool. Il a travaillé à partir de fruits locaux et de jus fabriqués par des maisons réputées tels que Alain Millat ou encore Kookabarra. Quelques exemples parfaits : Le Foie gras avec un jus de pomme-coing (un support sucré comme un jus moelleux avec les tannins du coing qui apportent une note de fraîcheur), le Homard en fri-



cassée avec un jus de rhubarbe, comme un vin blanc), ou encore un Pigeon avec un nectar de myrtilles sauvages (comme une belle syrah, le jus joue sur la puissance, l'acidité et les épices). (tél: 03 88 97 61 64)

L'agenda des Vins de Provence

- 24-26 février 2014: Les Vins de Provence à Vinisud au Parc des Expositions de Montpellier.
- 10 mars 2014: Présentation du Millésime 2013 Côtes de Provence à l'Espace 3000 de Hyères.
- 17 mars 2014: «Un jour en Provence» à l'Atelier Richelieu, à Paris (2e).
- 7 avril 2014: Présentation du Millésime 2013 Coteaux Varois en Provence à l'Abbaye de la Celle.
- 14 avril 2014: Présentation du Millésime 2013 Coteaux d'Aix-en-Provence à l'Hôtel Renaissance à Aix-en-Provence.

À noter : La Fête de la Vigne et des Terroirs de France les 17 et 18 Mai 2014 (Une nouvelle grande cause nationale à l'image de la Fête de la Musique ou du patrimoine architectural)