



**Le bel avenir des Relais & Châteaux**  
**Bon anniversaire à...**  
**Regards Capitales**  
 - Révolution gourmande à Londres  
 - Bakou, le coeur de l'Europe en 2015

## GASTRONOMIE (PAGE 3)



**Les nouvelles tendances culinaires**  
**En bref : les fêtes de la Gastronomie**  
 - «Tous au restaurant»  
 - «Fête de la Gastronomie»

## ÉVASION (PAGE 4)



**Gastronomie à bord : Le Paul Gauguin**  
**L'art de la Gastronomie à la française**  
**In Vino Very Class**  
 - Julien Canale du Mas Candille  
 - Les vertus du Champagne  
 - «Le paradoxe du vin bio»

## L'EXCELLENCE DU SAVOIR-FAIRE CANNOIS DÉVOILÉ

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

**25€** En promotion :



**15€**

**Frais de port ou de livraison offert**  
 Tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredo@free.fr

# DEMAIN à la une!

N°7 - SEPTEMBRE 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)*



**Le bel avenir des Relais & Châteaux**  
 par Philippe GOMBERT (page 2)

## L'histoire commence demain

## EDITO



La croissance n'est jamais aussi désirable que lorsqu'elle a disparu. En période de crises, on a envie d'innovations. Au pied du mur, on est obligé de se dire, «Maintenant... Ou jamais». L'heure n'est plus aux séances de rattrapage. Le changement perpétuel est la seule constante des décennies à venir.

Dans le secteur du tourisme, de l'Hôtellerie et de la restauration, les professionnels n'hésitent pas à se remettre en cause, parce qu'ils veulent comprendre les nouveaux besoins des clients.

Et, la meilleure façon de prévoir le futur est de créer le futur, un futur prometteur. L'avenir appartient à ceux qui créent.

Ces nouvelles pages parlent, une fois de plus de toutes ces nouvelles tendances qui évoluent non plus de façon linéaire, mais exponentielle. Il faut savoir les saisir les premiers, les deviner. Elles n'ont rien de mystérieux, elles sont... des mouvements à l'état naissant.

Patrick FLET



## Le bel avenir des Relais & Châteaux

**Nouveau Président International de Relais & Châteaux, Philippe Gombert a défini, avec son équipe, les futures orientations de la chaîne, en fonction des nouvelles attentes des membres comme des clients. Son vœu le plus cher : « prôner partout la passion de l'engagement et de la singularité ».**

**La chaîne des Relais et Châteaux a-t-elle une identité immuable ?**



«Les valeurs fondamentales des Relais & Châteaux n'ont pas changé : ce sont des maisons de caractère, des maisons authentiques avec, disaient nos fondateurs, «au moins une bonne table». Aujourd'hui, ces valeurs demeurent, s'adaptent à notre temps. Ce sont des valeurs d'authenticité, des valeurs d'excellence, et ce qui caractérise tous les hôteliers et les chefs, c'est la passion. Une passion qui se décline dans nos 530 maisons implantées dans plus de soixante dix pays à travers le monde. Aujourd'hui, nos contemporains n'ont jamais été autant à la recherche de vérité, d'authenticité, de singularité. Ce qui nous semble important, c'est d'être le plus possible à leur écoute, pour conserver cet art de vivre unique que nous défendons».

**Quels sont les défis à relever pour les années qui viennent ?**

«Il y a d'abord un premier défi, d'ordre purement technique. On est connecté en permanence, on doit rester mobile partout, on a besoin d'une information immédiate. Il est fondamental que tous les Relais Châteaux puissent être présents sur toutes les applications mobiles. Nous avons comme premier objectif

de créer une nouvelle plate-forme digitale qui soit, d'avantage qu'un site internet, une plateforme vers laquelle pourront converger tous les amoureux des Relais & Châteaux, tous ceux qui sont à la recherche d'expériences fortes, authentiques et incarnées dans les différents terroirs. Cette plate -forme devrait être mise en œuvre en avril 2015».

**D'autres projets?**

«Côté **formation**, nous avons des projets avec l'Université François Rabelais de Tours pour créer un Master Relais & Châteaux, orienté vers la promotion de nos valeurs au service de nos clients. Côté **expansion**, il y a toujours des territoires à conquérir, des maisons qui incarnent l'authenticité, l'excellence, la passion dont je parlais tout à l'heure. Nous sommes dans cette quête. Nous avons des développements en Asie. En Chine mais également en Inde. Au Japon, où nous sommes présents depuis plus d'une vingtaine d'années, nous avons, là aussi, à découvrir une étonnante cuisine japonaise et l'art du bien être. Nous avons également un développement que nous poursuivons en Amérique du Sud, notamment au Brésil. Côté **table**, Relais & Châteaux est le plus grand réseau de chefs dans le monde. Cela nous donne aussi des obligations. Nous voulons affirmer, par un manifeste que nos chefs sont en train d'écrire, l'importance du lien qu'il doit y avoir entre un terroir et l'expression d'une cuisine. C'est Olivier Roellinger qui dit «ce que j'ai dans l'assiette doit me parler du lieu dans lequel je me trouve ». Il faut donc que les chefs Relais & Châteaux aient en eux, cet engagement très fort de faire goûter à ces voyageurs le meilleur de leurs territoires».

Propos recueillis par Thierry Bourgeon. (laradiodugout.fr)

## Bon anniversaire à.....

**-L'Hôtel du Cap-Eden-Roc**, bâtiment de style Napoléonien, qui fête les 100 ans du pavillon Eden-Roc et de sa célèbre piscine d'eau de mer creusée dans la roche de basalte. Au programme des festivités, après un dîner de gala concocté par la brigade du chef exécutif, **Arnaud Poëtte**, projection d'une dizaine de films muets, comme «Charlot», pour commémorer les artistes des années 1900,



et dîner gastronomique début septembre, élaboré par l'ensemble des chefs de cuisine de la **Oetker Collection**, (Eric Frechon, Franck Ferigutti, Nicolas Davouze,...), en présence de trois Meilleurs Sommeliers du Monde, Serge Dubs, Markus Del Monego et Andreas Larson. (Tél: 04 93 61 39 01).

**-Château de Berne**, à Lorgues, qui célèbre 20 ans de tourisme vigneron, un concept créé par son directeur général, **Didier Fritz**. Plus qu'un domaine viticole de 600 hectares, en 20 ans, le Château de Berne comprend aujourd'hui un Relais & Châteaux de 19 chambres, plusieurs points de restauration provençale, boutique, salles de réception, piscine, potager, Spa, tennis, VTT. Il développe surtout l'événementiel autour de thématiques et de nombreux concerts chaque année. (Tél : 04 94 60 43 60).

**-Château Roubine**, cru classé Côtes de Provence à Lorgues, qui fête ses 20 ans. Sa propriétaire, **Valérie Rousselle**, a déjà accueilli deux concerts exceptionnels, dans le cadre de la 6ème édition du Festival Voix en Vigne, avec la participation de l'Orchestre symphonique de la radio et télévision de Moldavie, accompagné de 130 choristes varois. En plus des grandes cuvées, «Inspire» et «Terre de Croix» qu'elle a lancés **Valérie Rousselle**, présidente des Eléonores de Provence, développe une offre oenotouristique attractive avec maison d'hôtes, sentier vigneron, cours de cuisine provençale et expositions. (Tél: 04 94 85 94 94).

Dans le Nord Pas de Calais, au Touquet, le mythique **Hôtel Westminster** aura célébré ses 90 ans, durant tout l'été.

## Regards capitales

**Révolution gourmande à Londres**

Mieux qu'un guide, le Londres gourmand d'**Alain Ducasse**, chef planétaire triple étoilé est forcément une référence fiable en matière de bonnes adresses, pour qui veut faire une escapade dans cette ville, qui ne cesse d'évoluer plus vite que les autres capitales européennes. Supervisant depuis 7 ans, le restaurant gastro-



nomique du **Dorchester Hôtel** à Londres (3 étoiles depuis 2010), il est bien placé pour avoir observé qu'aujourd'hui, avec New York, la capitale anglaise offre la plus grande pluralité gustative. En 100 adresses, il nous transmet ce qu'il y a de plus formidable (c'est son expression!) en termes de restaurants, producteurs et artisans des arts de la table..., 100

raisons de s'y rendre les yeux fermés. Certaines adresses sont surprenantes, même si vous avez séjourné dans cette ville éclectique, de la street food aux nouveaux étoilés, des épicerie fines aux marchés, en passant par des adresses plus atypiques : ceviches délicats de la cuisine péruvienne, sandwiches banh mi-vietnamien, ou simple dégustation de fish & chips à la purée de petit pois à la menthe... Avec lui, on goûte le présent et le futur, tous les nouveaux atouts d'une capitale en mouvance. (J'aime Londres - Alain Ducasse - Co-auteur, Rosie Birket - Alain Ducasse Édition)



**Bakou, cœur de l'Europe sportive en 2015**

Capitale de la république indépendante de l'Azerbaïdjan, située à l'est du pays, au bord de la Mer Caspienne, Bakou recevra les athlètes de toute l'Europe, en juin 2015, pour les premiers Jeux Européens, organisés par le Comité Olympique européen. L'évènement devrait impacter la croissance de cette dynamique cité de 2,5 millions d'âmes, au climat tempéré, lieu de villégiature favori pour les Russes. Plus grand centre économique et culturel du Caucase, l'Union Européenne a aussi choisi Bakou comme point névralgique d'un couloir de circulation est-ouest entre l'Asie et l'Europe pour favoriser les échanges, un programme étalé jusqu'en 2030. Un nouveau terminal portuaire doit être achevé en 2015. On la surnomme déjà «le Dubaï de la Caspienne», grâce à son pétrole et à sa forte ambition culturelle et touristique sur la scène mondiale. Une belle année pour découvrir les subtilités de la cuisine d'Azerbaïdjan, inspirée des traditions turco-mongoles, influencée par la Perse, la Russie et l'Asie centrale. Des recettes telles que le Loby Chyghymasy ou le Dyushbara..., ça vous dit quelque chose ?





## Les Nouvelles Tendances Culinaires

Comment allons-nous manger? Le «slow food» ralentit le «fast food», les circuits courts contournent les circuits longs, le localisé prend racine contre le globalisé..., face à la mondialisation toujours croissante, des nouvelles tendances s'affirment.

### La 3ème table des grands chefs

Face à l'écrasement de leurs marges, les chefs étoilés Michelin réagissent. Dans la foulée de leur restaurant gastronomique, et de leur bistro, les voici entraînés de créer leur cantine gourmande. À Valence, **Anne-Sophie Pic** a inauguré son petit dernier, le «Daily Pic», histoire de toucher une nouvelle clientèle avec une offre accessible à tous. À partir de banques réfrigérées, «Daily Pic» est un concept de restauration rapide, à base de verrines pasteurisées. Avec des entrées entre 4 et 8€, des plats entre 6 et 12€, et des desserts entre 4 et 6€, le ticket moyen semble se situer aux alentours de 12€. (Tél: 04 75 25 08 08). Dans un autre style, à Paris, **Yannick Alléno** a lancé dans sa charcuterie du Terroir Parisien, le «Sac apéro» à emporter, comportant charcuteries, condiments et baguette de pain en quantité suffisante pour 4 personnes au prix de 24€. (Tél: 01 83 92 20 30)...Des formules de grande qualité, pas plus chères que McDo ou Flunch!



Yannick Alléno

### Succès croissant des Food Avenue

Ces espaces communs de restauration, déjà répandus à travers le monde, commencent tout juste à se faire connaître en France. À Reims, la ville des champagnes se démarque désormais aussi par l'implantation d'un Food Court, Place d'Erlon. Différents types de cuisine du monde y sont proposées. Le client commande au comptoir de son choix, avant de s'installer aux tables communes à toutes ces échoppes. (Ticket moyen entre 6 et 12€). À Paris, le Carreau du Temple de la Mairie de Paris deviendra, le temps d'un week end, du 19 au 21 septembre, le rassemblement de la cuisine de rue du monde entier, sous la dénomination de «Street Food Temple». 15 000 visiteurs sont attendus, avec de grandes tablées en perspective.

### Nouvelle mode en street food: le ramen burger

À New York, dans le quartier de Brooklyn, un jeune chef nippon-américain, **Keiso Shimamoto** semble faire de l'ombre à la vogue du cronut, en attirant une importante clientèle amatrice de nouveaux plats hybrides et inventifs, comme ce bœuf Angus, haché, incorporé dans un bun en ramen, c'est-à-dire entre deux tranches de nouilles de blé japonaises, frites et croustillantes, avec une sauce à base de soja, roquette et ciboulette. On y retrouve la sensation familière du steak haché-coquillettes de notre enfance. Le plat se décline aussi avec du poulet ou du tofu. Des burgers revisités à la sauce japonaise, qui ont déjà été en démonstration en France, lors d'une «Paris Ramen Week».

### Les premiers dîners silencieux

Après les dîners dans le noir, voici les dîners en silence qui commencent à se propager aux quatre coins du globe. Dans le quartier new-yorkais de Greenpoint, le chef **Nicolas Nauman** du café boutique «Eat» a lancé le concept des «silent dinners», une fois par mois. Concept d'avenir ou nouvelle lubie? Les convives doivent éteindre leur portable, et ont l'interdiction de parler pendant tout le dîner cuisiné et servi en silence. Dans le brouhaha parisien où les décibels font partie du quotidien, ce type d'initiative connaît ses premiers adeptes, (jusqu'à 300 convives à la fois), par l'entremise de Coco Brac de la Perrière, spécialisée dans le coaching en entreprise... Il faut dire que, quand **Thierry Marx** est aux fourneaux, personne ne bronche!

### Le big bang des sushis

La France est devenue la plus grosse consommatrice de sushis en Europe. Elle compterait plus de 1600 restaurants spécialisés en sushis. Elle est principalement le fait de chefs chinois, japonais et aussi de chefs français qui s'approprient les goûts des sushis pour présenter une fusion de la cuisine japonaise et française. Mais le plus frappant, c'est la montée en puissance dans les palaces. On ne compte plus le nombre d'établissements de prestige qui diversifient leur offre en créant, en plus de leur restaurant traditionnel, une entité basée sur la cuisine japonaise, considérée comme saine, raffinée, esthétique et diététique.



Toyofumi Ozuru

Derniers exemples: l'arrivée cette année du chef japonais **Toyofumi Ozuru** sur la Plage du Majestic avec l'ouverture du «Kinugawa». Pour **Maryan Gandon**, chef exécutif du palace: «Ce concentré d'offres dans un seul établissement est très important, car les clients apprécient l'alternance, quand ils séjournent plusieurs jours». (Tél: 04 92 98 77 07).

Depuis le début de l'été, le **Fairmont de Monaco** va encore plus loin. Son restaurant «Nobu» qui a succédé au restaurant gastronomique L'Argentin, joue les prolongations en lançant ses «Nobu-Nights» pour offrir aux visiteurs un endroit branché où passer toute une soirée autour de cocktails, de succulents sushis et autres saveurs asiatiques (Tél: 00-377-93 50 65 00).

### La nouvelle mode des boutique-restaurants



Le moins que l'on puisse dire, c'est que «L'Épicurien», franchise de l'art de vivre, créé en 2002, prend de la bouteille! 17 ouvertures de bou-

tiques plus tard, à la fois «Cave à Vins et Épicerie Fine L'Épicurien», aux quatre coins de la France, la saga se poursuit avec l'ouverture d'un concept abouti intégrant une restauration version «Bistrot Chic». Après l'ouverture de deux adresses, à Sanary-sur-Mer et à Beausoleil, en voici une nouvelle, à Eze-sur-Mer avec terrasse vue mer, offrant une ambiance gourmande garantie: on y déjeune et y dîne à toute heure au milieu de la Cave à Vins et de l'Épicerie Fine aux 450 références, rangées façon bibliothèque: sels, poivres, épices, huiles d'olive, vinaigres, antipasti, foies gras, terrines, truffes, caviar, confitures, chocolats, vins, champagnes et spiritueux... Dans la cuisine ouverte, le chef **Pascal Mauvieux** (ex-Batofar à Paris) propose, à l'ardoise, une cuisine de saison brillante et goûteuse où se mêlent les produits nobles et labellisés d'une sélection de fournisseurs réputés. En salle, **Véronique Amiotte** gère cette double entreprise en bonne multicarte, soucieuse de satisfaire des clients et mangeurs curieux. (L'Épicurien - 36, avenue de la Liberté - 06360 Èze Bord de Mer - Tél: 04 93 80 82 78). Autre bon exemple à Paris: le resto-épicerie «Alain Milliat» pour amateurs de jus de fruits.

### La vogue des desserts américains

- Pâtisserie hybride entre le croissant et le beignet, le **Cronut**, qui buzze dans la «Grosse Pomme», fête sa première année. Créée, à Soho, par le pâtissier français **Dominique Ansel**, cette douceur en forme d'anneau est d'abord frite dans l'huile de pépin, puis, roulée dans le sucre avant d'être garnie d'une crème et recouverte d'un glaçage. A New York, sa «bakery» newyorkaise ne désemplit pas. Tous les jours, c'est la rupture de stock en moins d'une heure. La vente est même limitée à 2 pièces par per-



Le cronut

sonne. Certaines stars en sont déjà «addicts» comme Victoria Beckham ou Heidi Klum. D'autres chefs pâtissiers imitent le cronut, à New York comme en Californie, en Australie et au Japon. La France, ne devrait pas tarder à suivre le mouvement. Toujours avec un goût d'avance, on connaissait la tocade des newyorkais pour les fameux **Bagels**.

- **Marc Grossman**, chef pâtissier et restaurateur américain, installé à Paris le décline avec succès à toutes les sauces, version pizza, hamburger, salade César..., et sa nouvelle trouvaille est de le décliner aussi en version sucrée. (Tél: 09 52 55 11 66).

- Récemment encore, on parle aussi de l'arrivée du **Wonut**, gourmandise hybride, à mi-chemin entre la gaufre et le donut, frite dans l'huile, avant d'être glacée au sucre et enrobée de chocolat.

(Carolyn Paul)

## En bref : Les fêtes de la Gastronomie

### Septembre: le mois de la gastronomie

Après la rentrée des classes, dans la foulée des **Étoiles de Mougins**, la gastronomie reste à la fête, avec deux autres événements culinaires émailant délicieusement les deux dernières semaines. Du 22 au 28 septembre 2014: «Tous au restaurant» offre l'occasion de découvrir, durant une semaine, les plus belles tables de France, grâce à son slogan, «votre invité est notre invité». Réservations à partir du 17 septembre sur le site (www.tousaurestaurant.com).



26-27-28 septembre 2014: la **Fête de la Gastronomie**, pour sa 4ème édition, célèbre les «savoirs-faire», illustrant toute l'importance de la transmission des traditions. Parrainé par Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France depuis l'âge de 25 ans et, aujourd'hui, chef des cuisines de la Présidence de la République, cette fête nationale rassemblera encore plusieurs centaines de milliers de professionnels des métiers de bouche dans toutes les villes aux quatre coins de la France, autour d'une dizaine de milliers de projets labellisés pour l'occasion: banquets, dégustations, menus spéciaux dans les restaurants, animations de rue, expositions... (www.fete-gastronomie.fr)







# Gastronomie à bord: le Paul Gauguin

## L'art de la croisière à la française

La Polynésie vaut le voyage (voir notre précédente édition de juin dernier). Le luxe, avons-nous dit, sur terre comme sur mer, y a le vent en poupe. Témoin, le luxueux navire, M/S Paul Gauguin, qui développe l'art de vivre à la française, toute l'année dans les eaux du Pacifique Sud. Une croisière permet de se laisser éblouir par toutes ces îles mythiques du bout du monde, une expérience unique, un voyage qui ne peut que parfaire votre vision de la Polynésie.

### A bord du luxueux M/S Paul Gauguin

Monter à bord du Paul Gauguin tient du privilège. Il est certain qu'on se laisse gagner par le doux sentiment d'être à l'écart du monde. Peu connu en France, il est le seul petit paquebot 5\*, d'origine française, basé à l'année dans les eaux polynésiennes, magnifiquement entretenu et régulièrement embelli, depuis 16 ans de navigation. On parle cette année d'une rénovation technique importante des machines pour le rendre toujours

plus performant. Les 332 passagers ne peuvent être que comblés par l'équipage de 217 personnes à leur service (dont 36 en brigade pour les cuisines ouvertes 24h/24), les hôtes de bord polynésiennes qui s'affairent à faire plaisir toute la journée, les cabines et suites spacieuses, la majorité avec balcon, les trois restaurants différents, dont l'élégant bistrot gastronomique français « La Vérandra », portant tous les soirs l'empreinte du chef bi-étoilé **Jean Pierre Vigato** de l'Apicius (Paris). Au menu on déguste ses plats « signature » comme le Foie gras poêlé sur un sushi de thon mariné au gingembre, la trilogie de tartare de thon au concombre .... On n'hésite pas à réserver une nouvelle fois pour goûter les autres spécialités du chef, les jours d'après. Et puis il y a le Spa, le salon-bar-discothèque, les croisières à thèmes, les excursions dans les îles à pieds, à cheval ou en voiture, les artistes à bord,... Tout concourt au romantisme, à la sérénité et au goût du bonheur, entre pianos, guitares et ukuleles, en compagnie, sur les ponts

ou autour de la piscine, des «Gauguins» et des «Gauguines» vous racontant des légendes polynésiennes tandis que l'on déguste des toasts de crabe au gingembre où que l'on sirote une Hinano, la bière locale, ou comme à l'ordinaire, un cocktail typique ou une coupe de champagne, le tout servi à volonté... Une seule certitude : en quittant le navire, au bout de 8 ou 15 jours, on a envie de tout faire pour y revenir.



## In Vino very Classe

### 100% épicurien:

#### Julien Canale, chef sommelier du Mas Candille

Depuis un an, au Relais & Châteaux de Mougins, il applique la règle d'or que lui a enseignée **Alain Carro**, «le partage et la convivialité». Autodidacte, passionné de rencontres, adhérent à l'UDSF, il aime parler de ses découvertes, surtout quand elles se déroulent «à l'aveugle». Lors d'une dégustation de 25 champagnes rosés différents sélectionnés par le magazine L'Epicurien, on le sent à son aise: «chaque champagne, chaque maison a sa spécificité, en fonction du terroir et de leur façon de travailler. Ce qui est sûr, c'est qu'au fil des ans, les champagnes n'ont cessé de s'améliorer. Ils sont plus élégants, plus fins, grâce aux techniques qui évoluent. La nouvelle démarche «bio» est intéressante. À suivre, car je suis un épicurien à la recherche du bon et du bio. Notre métier est toujours en mouvance».



### Bon à savoir : les vertus du Champagne

«Les dernières études anglaises démontrent que la consommation modérée de champagne a un effet positif sur la mémoire, lors du vieillissement. En effet, les polyphénols spécifiques (le fameux French paradox) des raisins rouges soutiennent la mémoire en général, parce qu'ils ralentissent la perte de protéines, le plus souvent liée au vieillissement. Donc, comme le vin rouge, le champagne, issu de raisins noirs (pinot noir qui produit du blanc de noir par exemple) contient bien ces fameux polyphénols, contrairement au «blanc de blanc», issu de chardonnay, qui n'en contient que très peu. À lire donc attentivement les étiquettes pour raisons médicales! Si c'est scientifiquement prouvé, autant déguster du bon champagne pour se faire du bien!»  
(Blog de Béatrice Cointreau)



### Le paradoxe du vin bio

Pour tout savoir sur les vins bio, les labels et les sulfites, le dernier ouvrage de Béatrice Cointreau est très instructif, parce qu'il précise la finalité et l'ambition des vigneron à produire de grands vins, dans une nature respectée. Mais les paradoxes sont nombreux : Inégalité des règles américaines et européennes, face à une mondialisation des terroirs, expansion continue de la vigne bio en France, malgré une réglementation européenne plus contraignante, paradoxe des prix plus élevés, alors que les vins «biologiques» souffrent d'un déficit d'image et de réputation quant à leur goût,... Au consommateur de savoir ce qu'il veut consommer et d'apprendre à privilégier les éléments organiques naturels pour conserver à la terre et à la vigne leur équilibre, apprécier le terroir, gage de qualité et d'authenticité. (Le paradoxe du vin bio - Béatrice Cointreau - Éditions Féret - Tél : 05 56 13 79 95)

