

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



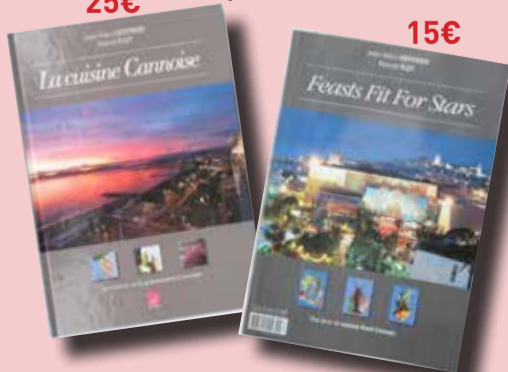
Michaël ELLIS, l'année Michelin 2015 révélée (page 2)

LA CUISINE CANNOISE DANS TOUTE SON AUTHENTICITÉ

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 42patrickflet.coloredo@free.fr

Michaël Ellis : Michelin poursuit son développement

- Toujours plus d'étoiles et de Bib Gourmands

Dans l'air du temps

- Les Cités de la Gastronomie en ordre de marche

Bon anniversaire à....

- L'Hôtel Raphaël à Paris

- Relais & Châteaux de Baumanière aux Baux de Provence

GASTRONOMIE (PAGE 3)



Les nouvelles tendances culinaires

La Gastronomie Française à l'honneur

ÉVASION (PAGE 4)



L'Afrique, terre d'avenir

Le renouveau de l'Orient Express

In Vino Very Classe

- Un Rosé à Paris

- Les Rosés de Provence en pleine progression

Une nouvelle ère gastronomique

EDITO



Dans un monde où les connaissances, toutes les connaissances, doublent tous les cinq ans, nos modes de vie subissent des évolutions qui ne manquent pas d'air». Elles font même parfois penser à des révolutions.

C'est le cas de la gastronomie, qui n'est que le reflet de l'évolution de la société. Il y a 30 ans, la Nouvelle Cuisine avait déjà secoué le dogme de la Haute Cuisine. Alain Ducasse avait 24 ans, Joël Robuchon 35. Puis vinrent la cuisine moléculaire, et quelques crises inattendues, comme celle de la vache folle... Quelle pourrait être la gastronomie dans 30 ans? En

2050, on fêtera les 124 ans de la naissance de Paul Bocuse et déjà, les 88 ans de Thierry Marx. Nous serons 9 milliards d'individus. Pour Pierre Gagnaire, «la gastronomie moléculaire aidera à combattre la faim dans le monde». La crise actuelle contraint aussi bon nombre de chefs à cultiver leur jardin. La santé est déjà au centre de la gastronomie de demain.

Une nouvelle ère se dessine? On le dirait bien. Le Sirha 2015 va tenter de répondre à cette question.

Patrick FLET

Michaël Ellis: Michelin poursuit son développement

Directeur monde des guides Michelin, Michaël Ellis gère aujourd'hui 24 guides couvrant 24 pays sur 4 continents. Avec ses équipes dans chacun des pays, il défriche les innombrables métissages culinaires qui font l'extraordinaire vitalité de la gastronomie planétaire contemporaine. Le monde tourne de plus en plus vite. Michelin suit.

Les nouvelles trajectoires du guide Michelin

«La façon de voyager et les technologies changent radicalement», rappelle inlassablement Michaël Ellis. Michelin poursuit donc son Bibendum de chemin vers les pays dits «émergents». En mars 2015, Michaël Ellis, originaire du Colorado, aura plaisir à présenter le premier guide Michelin dans un pays d'Amérique du Sud, au Brésil, englobant notamment Rio et São Paulo. Plusieurs autres pays sont à l'étude, mais le lancement de nouvelles éditions nécessite des investissements humains et financiers importants. Michaël Ellis a aussi à cœur de rapprocher les guides de leur public. Le numérique poursuivra donc sa progression, «pour offrir à tous un outil social en prise directe sur le monde toujours plus connecté dans lequel nous vivons. Notre mission reste toujours la même: contribuer au progrès et au développement de la mobilité, en inventant sans cesse de nouvelles solutions».

A la recherche de toutes les passions culinaires

A chacune des sorties des nouveaux guides, Michaël Ellis constate une gastronomie en amélioration constante. 2015 n'échappe pas à la règle. Petit tour du monde, en quelques réflexions... « En Allemagne, avec 25% d'établissements en plus qu'il y a 5 ans et avec une offre végétarienne en hausse, note Michaël Ellis, c'est le signe de l'extraordinaire vitalité de la gastronomie allemande ». «A New York, jamais autant de restaurants n'avaient été récompensés à Brooklyn, le plus populaire des arrondissements de New York», souligne-t-il. «L'Italie compte toujours plus de jeunes chefs talentueux qui proposent une cuisine fusion stimulante et créative, aux saveurs plurielles... Une tendance que l'on peut mettre sans doute au compte de la mondialisation».

« Dorénavant, avec des Bib dorénavant ouvert à l'extrême variété de la cuisine japonaise traditionnelle «washoku», désormais inscrite au Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, Tokyo figure parmi les destinations gastronomiques les plus intéressantes du monde».

«De même, le guide Kansai illustre le dynamisme



de cette cuisine traditionnelle japonaise washoku ». Pour le guide France 2015, patience! Plus que quelques jours à attendre ! Ce qui est sûr, c'est que les quelques 4000 restaurants présents dans le guide, dont les 600 tables étoilées, ont tous été visités, et que la nouvelle dynamique des jeunes chefs s'harmonise parfaitement avec les fondamentaux de notre cuisine: convivialité, attachement au terroir, qualité des ingrédients, traditions familiales. En 3 mots : la passion du beau et du bon. Contre vents et marées, Michaël Ellis est serein. Michelin défend chaque année sa réputation de sérieux, de rigueur, de capacité d'analyse planétairement reconnue. En 2015, le guide s'impose toujours comme « la référence » en matière d'hôtellerie et de restauration.

Toujours plus d'étoiles et de Bib Gourmands

Michelin Deutschland 2015 : 3 nouveaux 2* et 31 nouvelles tables 1*

Michelin Great Britain & Ireland 2015 : 3 nouveaux 2* et 18 nouvelles tables 1*

Michelin New York City 2015 : 3 nouveaux 2* et 17 nouvelles tables 1*

Michelin Suisse 2015 : 18 nouvelles tables 1*, mais 11 établissements en perdent une

Michelin Italie 2015 : 2 nouveaux 2* et 27 nouvelles tables 1*

Michelin Espagne & Portugal 2015 : 2 nouveaux 2* et 21 nouvelles tables 1*

Michelin Tokyo 2015 : 1 nouveau 3*, 5 nouveaux 2* et 19 nouvelles tables 1*

Michelin Kansai 2015 : 3 nouveaux 2* à Kyoto et Osaka, ainsi que 16 nouvelles tables 1*

Bib Gourmand Bénélux 2015 : 285 restaurants primés dont 57 nouvelles adresses

Dans l'air du temps

Le réseau des «Cités de la Gastronomie» en ordre de marche

Choisi pour montrer la très grande diversité de la gastronomie française, classée au patrimoine de l'Humanité, les 4 pôles d'attraction annoncent leurs premières planifications: La Cité de la Gastronomie de Dijon ouvrira ses portes en 2018, sur le site de l'ancien Hôpital général. Le coût des travaux du vaste projet urbain, axé sur la promotion de la culture de la vigne et du vin, est estimé à 200 millions d'€, avec la perspective d'accueillir un million de visiteurs par an. Celle de Rungis-Orly verra le jour en 2020, en bordure du Marché d'Intérêt National. Le coût des travaux, axés sur la promotion des marchés et l'approvisionnement des centres urbains, s'élèvera à 65 millions d'€. Pour l'heure, le projet de Lyon a été prévu dans l'Hôtel-Dieu, sur le thème «nutrition et santé», pour un investissement de 18 millions d'€. Enfin, la Cité de Tours, axée sur les sciences humaines et sociales, sera créée aux abords de l'Université, en bord de Loire, pour un montant de 35 millions d'€.

Exposition universelle à Milan, du 1er mai au 31 octobre 2015

Après Shanghai en 2010, et avant Dubaï en 2020, Milan aura investi plus de 20 milliards d'euros dans ses infrastructures pour accueillir la prochaine Exposition Universelle sur le thème de «Nourrir la planète, énergie pour la Vie». Du 1er mai au 31 octobre, avec la participation de 175 pays, 29 millions de touristes sont attendus, avec une moyenne de 160 000 visiteurs, autour des 7 000 manifestations projetées. S. Pellegrino, eau partenaire officiel de l'Expo, y organisera, du 25 au 27 juin sa Finale du Concours Mondial du Jeune Chef S. Pellegrino 2015. Desservie par 3 aéroports et 2 gares ferroviaires, la cité lombarde compte plus de 860 hôtels. Entre les problèmes de la sous-alimentation dans certaines parties du monde, et ceux de la nutrition jusqu'à la thématique liée aux OGM, on pourra admirer les nombreuses nouveautés architecturales de la cité: nouvelle Fiera di Milano, buildings, Hôtel de Ville, réhabilitation du réseau fluvial des Navigli, et nouvelle bibliothèque européenne.



Bon anniversaire à....

L'Hôtel Raphaël, palace 5* à Paris, membre des Leading Hotels, qui va fêter ses 90 ans durant l'été prochain en conviant ses fidèles clients et amis dans ses salons et sur sa terrasse du 7^{ème} étage avec vue



panoramique sur Paris. Le nouveau chef de Cuisine, Étienne Barrier et sa chef Pâtissière, Nina Métayer, feront découvrir leurs dernières créations savoureuses, comme pour mieux s'imprégner des lieux dans une ambiance bientôt centenaire qui n'est pas prête de s'arrêter.

Relais & Châteaux de Baumanière, aux Baux de Provence: un petit goût de noces de platine flotte déjà dans l'air ! L'Oustau de Baumanière et La Cabro d'Or mûrissent le projet de fusionner les deux établissements pour n'en faire plus qu'un. Ce sera chose faite, dès mars 2015, année anniversaire des 70

ans de l'Oustau de Baumanière. Plusieurs rendez-vous et soirées sont d'ors et déjà programmés tout au long de l'année, en même temps que Geneviève et Jean-André Chariol inaugureront un nouvel espace d'accueil, un nouveau bar, un nouveau lounge, ainsi qu'une table d'hôte à la Cabro d'Or.



DEMAIN, à la Une ! Diffusion assurée par Les Etoiles de Mougins. Rédacteur : Patrick Flet. Ont participé à la Rédaction : Alain Dartigues, Isabelle Forêt, Carolyn Paul. Coordinatrice : Giselle Lhotte. Maquette et Infographie : Nina Nagel. Adresse de la rédaction : Patrick Flet - Résidence Adriana - 7, Bd. Eugène Gazagnaire - 06400 CANNES - Tél : 06 13 09 19 42 Impression : Riccobono - 115, Chemin des Valettes - 83490 Le Muy - Tél : 04.94.19.54.57 - La reproduction même partielle des articles et illustrations est interdite - Photos non contractuelles, ne peut être vendu.

Les nouvelles tendances culinaires

Le monde change, la société avance, les chefs cuisiniers observent, et ils doivent être capables de répondre aux attentes du client qui ne cesse d'évoluer. Quelques concepts en plein essor...

La «naturalité», selon Alain Ducasse

Pour le Plaza Athénée parisien, refait à neuf, **Alain Ducasse** a repensé la cuisine en une haute gastronomie responsable, «plus en accord avec la nature, plus saine, meilleure pour la santé et plus respectueuse». Autrement dit, dans l'assiette, cela se traduit par une trilogie basée sur la pêche durable produite par des pêcheurs conscients de la fragilité des ressources, les légumes bio en provenance du Jardin de la Reine à Versailles et les céréales de petits producteurs. Dans tous les cas, il s'agira de produits exceptionnels s'exprimant dans leur simplicité, et capables de jouer ensuite sur les contrastes et les alliances inattendues, à l'image de la soupe chaude de melon de Piolenc et son homard bleu à peine fumé, et sur les textures avec l'introduction du gluant inspiré de la cuisine shojin des temples bouddhistes japonais. Objectif: «emmener le client dans un voyage extraordinaire et savoureux».



Alain Ducasse

Un nouveau nom: la «Picore Food»

L'apparition d'une nouvelle tendance culinaire va souvent de pair avec une tentative d'étiqueter la nouveauté pour trouver un nom la différenciant de tout ce qui existait auparavant. C'est ce qu'a fait le **Martinez** à Cannes, où la carte bistrot du chef **Christian Sinicropi** comporte dorénavant une formule attractive: la «Picore Food». Une formule conviviale et ludique composée de spécialités thématiques, «De la Terre», «De la Mer», «Du Potager», «Du Plaisir». On goûte à tout, on partage tout dans cette «cuisine récréation» ensoleillée et méridionale. (Tél: 04 92 98 74 26).



Une cinquième saveur: l'umami

On connaissait le salé, le sucré, l'acide et l'amer. Et pourtant, déjà en 1825, Brillât-Savarin avait désigné sous le terme d'«osmazome», ce que les japonais nomment aujourd'hui «umami», un goût différent des quatre saveurs répertoriées. En français, il signifie «goût savoureux». Comme l'expriment certains chefs de cuisine, comme Alexandre Bourdas, chef étoilé du **SaQuana** à Honfleur, «l'umami, c'est tout ce qui est gourmand et sapide, avec cette sensation de plaisir en bouche qui donne envie d'y revenir». La cuisine japonaise, qui s'implante massivement en France, a par exemple le bouillon dashi, à base d'algue kombu, de bonite séchée et de champignon shiitake. À l'**Astrance**, restaurant triple étoilé de Pascal Barbot, ce bouillon

est versé sur un plat de rouget, jeunes poireaux et aichards de légumes. Cette sensation gustative se retrouve, en France aussi, dans le bouillon de pot-au-feu. Aux États Unis, la chaîne de fast-food **Umami Burger** affiche déjà plus d'une vingtaine de restaurants. Rien que le fait de mettre du fromage et de la viande entre deux tranches de pain, on obtient, selon la chaîne, un plat très umami. La marque de **champagne De Sousa**, très implanté au Japon, vient d'ailleurs de créer une cuvée bio baptisée «Umami»...pas de doute ce mot va entrer dans le langage courant, et pourrait devenir l'accélérateur de la cuisine de demain.

Menu enfant: une tendance qui ne demande qu'à se confirmer

Du fait de la crise entraînant une baisse des repas gastronomiques, et du développement des «semaines du goût», une prise de conscience a lieu, dans les grandes tables françaises, qu'un enfant est surtout un futur client déjà en demande d'un bon repas. De plus en plus de chefs misent sur l'expérience familiale dans leur restaurant, et font des enfants leurs ambassadeurs, grâce à une panoplie de services adaptés: sets de tables éducatifs à colorier (chez **Georges Blanc**), baby-sitting (un service qui ne coûte que 7 à 10 €, soit le prix d'une bouteille d'eau plate), salle de jeux, car la capacité d'attention à table des enfants est réduite, carte enfant en petites portions, dans un esprit dînette, pour valoriser l'enfant (la **Chèvre d'Or**, à Èze, **Le Fairmont** à Monaco,...) À Saulieu, au **Relais Bernard Loiseau**, Patrick Bertron fait venir les enfants en cuisine qui repartent ensuite en salle avec des mini-toques. À Paris, le **Fouquet's** organise même des chasses au trésor! Autrement dit, les restaurateurs redoublent d'ingéniosité pour offrir une vraie valeur ajoutée. Il n'est pas rare que des restaurateurs offrent même le repas aux enfants de moins de 7 ans!



Émergence des bus-restaurants

Dans le sillage des Food Truck, voici les bus. On a pu les découvrir de façon éphémère lors de manifestations gastronomiques à Bruxelles ou à Londres. On peut désormais, à Paris, s'installer à la table d'un bus pour découvrir durant plus de deux heures et de façon originale la capitale. C'est le nouveau concept parisien: le «**Bustronomie**». Si les plats sont élaborés chaque jour dans une cuisine extérieure au bus, ils sont assemblés et mis en assiette avec leurs finitions dans la cuisine ouverte du rez de chaussée. La carte de saison est revisitée tous les deux mois. (www.bustronomie.fr).



Le haschisch au menu

Avec un goût de pistache et des arômes de noix, une nouvelle génération de cuisiniers aime marier le haschisch aussi bien avec le salé que le sucré. C'est le cas au Danemark, au Noma de Copenhague, qui fait figure de meilleur restaurant au monde, ou encore au Château de Dragsholm Slot dans la campagne danoise. Le jeune chef **Claus Henriksen** y a déjà plusieurs plats «signature»: saucisses de porc à la crème de cannabis, fromage de chèvre frais au feuilles de cannabis, ou encore sorbet au cannabis sur lit de compote de pommes. En fait, la plante utilisée est une variété de chanvre dont le taux de THC (tétrahydrocannabinol, substance psycho active du cannabis) n'y dépasse pas 0,2%, contre 12 à 16% dans le cannabis utilisé comme drogue. Dans bien des pays comme en France, la législation interdit l'usage du cannabis, mais la culture du chanvre est permise pour les vêtements et la cosmétique. À New York, les dégustations se font encore discrètement. En Savoie, **Marc Veyrat**, fou d'épices et de fleurs sauvages, aime préparer un émincé de cannabis qu'il cristallise pour accompagner certains plats. Pour lui, «en cuisine, aujourd'hui, il faut être libre!»

Gastronomie multi-sensorielle et multi-dimensionnelle

Paul Pairet, chef français hors pair installé à Shanghai, sorte de Vatel des temps modernes, connaît un succès sans précédent depuis l'ouverture de son restaurant unique au monde, «**Ultraviolet**». Un restaurant totalement immersif, avec une seule grande table pour 10 convives! Explosion des papilles en vingt services coordonnés avec autant de mélanges visuels, sonores et olfactifs étonnants, températures et degrés hygrométriques compris, pendant près de 3h30 de dégustation. Les projections d'images se font partout, sur les murs, le sol et même dans les assiettes. L'attraction a son prix: comptez 400 € et un délai d'attente de plusieurs mois. À Ibiza, en juin 2015, on pourra aussi se rendre chez le chef étoilé, Paco Roncero au «**Sublimotion**», à condition de déboursier 1500 €, pour s'offrir un show visuel et gustatif sublime, dans ce tout nouveau «théâtre des sens» installé dans le Hard Rock Hotel. 27 personnes assurent la prestation pour 12 couverts maximum... Un voyage dans un monde de sensations du pôle Nord au Sahara. Le concept ne devrait pas tarder à s'installer en France. A Nice, **David Faure** est bien tenté de rajouter cette corde à son arc, pour conquérir une clientèle très cosmopolite.



La gastronomie française à l'honneur

Dans moins de deux mois, le jeudi 17 mars prochain, à l'initiative d'Alain Ducasse, la première opération «**Goût de / Good France**» rassemblera plus de 1 000 chefs sur les 5 continents pour célébrer la cuisine française. Ce dîner mondial s'ouvre à toutes les catégories de restaurants au monde, pourvu que les chefs, libres dans le choix de leurs plats, se conforment à la composition d'un menu de tradition française: un apéritif, une entrée froide, une entrée chaude, un

poisson ou crustacé, une viande ou volaille, un fromage, et un dessert au chocolat, accompagné de vins français et s'achevant par un digestif. En comptant sur la participation des résidences des ambassades de tous les pays, ce sont plus de 100 000 personnes qui devraient dîner «**Goût de / Good France**». Un montant de 5% des ventes sera reversé par toutes les tables participantes à une ONG locale œuvrant au respect de la santé et de l'environnement.

(www.goodfrance.com)





L'Afrique, terre d'avenir

Malgré les réactions internationales économiques et touristiques de rejet suscitées par l'épidémie d'Ebola, l'Afrique fascine au point d'être le continent émergent où tous les possibles restent envisagés. Tout d'abord, son gigantisme rend difficile toute généralisation: avec 54 pays sur 30 millions de km², et plus d'un milliard d'habitants qui ne demandent qu'à travailler et à consommer, l'Afrique reste le grenier potentiel du monde, occupant près du quart des terres émergées du globe. C'est plus que les superficies réunies de la Chine, des États Unis, de l'Inde et de l'Europe de l'Ouest.

Une extraordinaire hétérogénéité

Des déserts sahariens aux forêts équatoriales du Congo, des petits états insulaires comme Madagascar ou Maurice aux pays les plus pauvres de la planète comme la Centrafrique ou le Niger, malgré des ressources minières colossales, l'Afrique constitue une grande diversité de civilisations, de climats et de niveaux de développement extrêmement hétérogènes: d'un côté, l'Afrique du Sud avec la région du Cap dont le revenu par habitant avoisine les 12 000 dollars, et de l'autre, le Congo ou le Burundi dont le revenu par habitant ne dépasse pas 500 dollars.

L'Afrique émergente

Aux côtés des contrées où la misère prédomine, et celles de l'irrésistible exotisme des immenses parcs naturels et des innombrables populations dites «authentiques», il existe la facette d'une Afrique qui semble enfin décoller, avec des taux de croissance à deux chiffres et des investissements

qui rappellent ceux de la Chine au début des années 2000. Dire qu'elle dispose, à elle seule, du tiers des ressources naturelles mondiales, dire qu'elle possède aussi la moitié des terres arables inemployées, ces atouts confèrent à ce continent un avenir stratégique inévitable, capable de mettre durablement le tiers de la population qui souffre toujours de la faim à l'abri de l'insécurité alimentaire.

Ces lieux qui incarnent l'avenir du continent

En Afrique Australe, Le Cap, deuxième ville du pays a été élue par le New York Times, première ville à visiter, grâce à son environnement exceptionnel, et un climat propice au tourisme, à la faune et à la vigne. À l'extrême pointe Nord du continent africain, à 17 km de Bizerte en Tunisie, le Cap Angela prend des allures de nouvel éden touristique. Cette région, véritable carte postale, est aujourd'hui considérée comme le grenier céréalier le plus convoité de l'Afrique du Nord. Voisin du Nigéria, grâce à sa

réelle stabilité politique, le Bénin devrait se développer au rythme de 8% par an, avec des financements internationaux colossaux: construction d'un nouveau port à Cotonou, d'un nouvel aéroport international, aménagement hôtelier de la «Route des Pêches», futur «spot» touristique... La Chine, qui est devenue depuis peu la première puissance mondiale (devant les États Unis), investit massivement dans les infrastructures du continent africain. Elle présage que celui-ci est le monde de demain. On peut donc le penser : l'Afrique s'éveillera, et son essor entraînera celui de la francophonie. Il n'y aura plus un continent qui nous fasse rêver davantage.



La renaissance de l'Orient-Express

Après avoir racheté ce train de luxe mythique, la SNCF s'apprête à le faire revivre. Mais pour autant, pas question de remettre sur rails ces wagons classés monuments historiques. L'idée de la nouvelle filiale «Orient-Express» est de créer plutôt un «Orient-Express 3.0», alliant le nouveau savoir-faire technologique français, avec les matériaux les plus nobles, et la conception d'espaces-lounge, bar et restaurant sous une toiture partiellement vitrée pour admirer le paysage, le tout pour un investisse-

ment prévu d'environ 40 millions d'€. La deuxième idée est aussi de ne pas en faire une ligne régulière, mais plutôt un modèle de «croisière sur rails» circulant à la demande. On pourra ainsi imaginer un Paris-Cannes à l'occasion du Festival du Film, et bien d'autres destinations européennes surprises. Objectif: redevenir, entre Orient et Occident, «cet ambassadeur d'un art de vivre et de voyager à la française». Mais, patience ! L'entrée en gare n'est pas prévue avant minimum 5 ans.



In Vino very Classe

Un rosé à Paris

Sur la Butte Montmartre, dans le 18ème arrondissement, les vignerons du «Clos Montmartre» mettent un point d'honneur à cultiver leur parcelle de 1556 m² en biodynamie, au point d'être reconnue par l'association Humanité et Biodiversité présidée par Hubert Reeves. Pour la 1ère fois, ils ont produit un Rosé, 500 litres vendues en demi-bouteilles, à la robe couleur de fraise avec des nuances de fuchsia, et aux saveurs de fruits frais, d'agrumes et d'herbes coupées. À servir frais (12 à 14°).



Les rosés de Provence effervescents en pleine progression

Dorénavant, ils bénéficient de la création récente d'une IGP. Le Comité Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) va profiter de cette opportunité pour accentuer la production sur ce marché de niche festif, dont les étrangers sont particulièrement friands et s'assurer ainsi de nouvelles parts de marché à l'exportation, tout en concurrençant les premiers producteurs de vins pétillants, les Italiens. Pour cela, une concertation sera menée en 2015 pour définir les nouvelles règles d'élaboration, qui ne pourront qu'apporter un peu plus de prestige aux vins provençaux.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.