

DANS L'AIR DU TEMPS (PAGE 2)



Alain Ducasse : l'avenir appartient à ceux qui créent
Regards sur l'hôtellerie 2015

- L'hôtellerie, toujours plus haute gamme
- Le développement de l'hôtellerie expérientielle

Bon anniversaire à....

- La Palme d'Or de Cannes
- Le Bristol Paris

GASTRONOMIE (PAGE 3)



Les nouvelles tendances culinaires

...dans les bars aussi

Food for Soul

ÉVASION (PAGE 4)



L'île de Cuba en vogue

Des étoiles dans les aéroports

In Vino Very Classe

- Château Vaudois

LES INDISPENSABLES RECETTES ET SECRETS DE GRANDS-MÈRES

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 ou de livraison offerts

Tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredo@free.fr

DEMAIN à la Une!

N°9 JUIN - JUILLET - AOÛT 2015

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)



Alain DUCASSE, l'Avenir appartient à ceux qui créent (page 2)

Envie d'avenir



Les bien pensants l'affirment. Nous sommes l'un des pays les plus privilégiés de la planète, et l'on a tous les atouts pour le rester: la plus forte natalité d'Europe, une qualité de vie unique au monde et un niveau de vie parmi les plus élevés, le plus grand nombre de touristes dans le monde, une espérance de vie qui augmente plus qu'ailleurs chaque année. En avance en matière de santé et d'éducation pour tous, nous bénéficions aussi d'une grande liberté et d'une grande sécurité. Notre gastronomie n'est pas en reste, grâce à des paysages et un espace maritime plus diversifiés qu'ailleurs...

Et pourtant, rien ne va plus. Nous sommes dans un cycle long d'une conjoncture en déroute dans bien des domaines. Et pourtant, nous avons du talent. À chacun de nous d'en prendre conscience. C'est une question de volonté. Ce nouveau numéro de «Demain, à la Une!» le prouve. En matière d'hôtellerie, restauration et développement touristique, les professionnels s'adaptent nécessairement, et leurs projets de développement n'ont jamais été si nombreux. Comme le disait Peter Drucker, «le meilleur moyen de prédire l'avenir est de le créer».

Patrick FLET

EDITO

ALAIN DUCASSE: L'AVENIR APPARTIENT À CEUX QUI CRÉENT

En 1984, à 28 ans, Alain Ducasse lance un menu 100% légumes au Louis XV à Monaco. À 42 ans, il crée un nouveau concept de cuisine modulable, le «Spoon», qu'il décline en France comme à l'étranger. Aujourd'hui, à 58 ans, il remet en cause sa cuisine et instaure une nouvelle ère, la naturalité (voir numéro précédent), parce que la clientèle change et qu'il faut s'affranchir des habitudes de consommation. Obstiné, ambitieux mais surtout passionné, il ose écrire l'avenir de son métier, à sa façon, avec le désir d'en faire bénéficier toute sa profession.

Une envie d'essaimer son savoir-faire dans le monde entier

Businessman accompli, Alain Ducasse continue à développer son empire: 26 restaurants, dont 3 restaurants 3 étoiles, soit 17 étoiles au total, deux écoles de formation, une manufacture de chocolat, plus de 100 livres publiés par sa maison d'édition, dont certains traduits en 10 langues et distribués dans une trentaine de pays. Car, ce cuisinier hors pair est aussi un formateur-né, et affirme qu'il faut savoir stimuler ses équipes et transmettre au plus grand nombre sa passion dans la recherche de l'excellence. Son Académie du Goût créée récemment en est une illustration.

Une volonté d'entraîner toute sa profession

Défenseur du tourisme français, de l'hôtellerie et de la restauration en particulier, en sa qualité de président de **Châteaux & Hôtels Collection**, pour célébrer les 40 ans de la chaîne, Alain Ducasse compte organiser toute cette année des réunions régionales pour consolider les fondamentaux de la chaîne. Une façon de montrer l'exemple. Le but de sa démarche: «le tourisme français doit avoir pour ambition d'être le premier au monde, et pour cela il doit faire face aux défis de modernisation et d'innovation». Précurseur comme Auguste Escoffier, chef de file comme Paul Bocuse, avec sa dernière grande initiative, «**Good France**», lancée sur tous les continents, il prend le relais pour faire de notre pays la place forte de la gastronomie mondiale.

Une nouvelle ère à imaginer sans cesse

Moins de sel, moins de sucre, moins de gras, c'est la nouvelle tendance prônée par Alain Ducasse et l'ensemble des grands chefs. Les ingrédients doivent être issus d'une agriculture ou d'une pêche durable. «Il suffit d'observer comment vivent nos clients et ce qu'ils aiment». À Paris, l'audacieux chef propose aussi une offre inattendue dans la restauration du **Meurice**: un menu servi en 45 minutes. Il a aussi créé un kiosque à choux (**Choux d'Enfer**) avec le chef pâtissier Christophe Michalak, ou encore introduit la gastronomie dans le pique-nique. L'excellence, selon Alain Ducasse, rêve de simplicité, et de décontraction. Du 21 septembre au 4 octobre prochain, la 6^{ème} édition de «**Tous au Restaurant**» prendra plus d'ampleur, car elle s'étendra pour la première fois sur deux semaines, et la Belgique se joindra à l'opération. «Attirer des clients qui ne sont jamais venus», tel est le maître mot d'Alain Ducasse. Ses opérations «**La France (re)visitée**», et «**Tous à l'Hôtel**» procède de la même démarche.



Alain Ducasse signe aussi un autre combat d'envergure avec la création et le développement du **Collège Culinaire de France**, pour défendre les restaurants de qualité, et protéger le patrimoine culinaire français, face aux dérives administratives. Joël Robuchon et les autres chefs le suivent. Les politiques, quels qu'ils soient, feraient bien d'appuyer leurs décisions sur leurs avis et leurs travaux. Autre engagement significatif d'Alain Ducasse: son soutien pour la candidature de la France au **Concours des Olympiades des Métiers** en 2019. «Une opportunité unique de valoriser les métiers à travers la formation professionnelle». Insatiable et curieux de tout, à chacune de ses initiatives et de ses audaces, l'avenir lui donne raison.



Les membres du Collège Culinaire de France

Regards sur l'hôtellerie 2015

L'hôtellerie, toujours plus haut de gamme

L'hôtellerie de luxe ne cesse de repousser sans cesse les frontières de l'extraordinaire, comme pour faire mieux rêver. Le luxe ne s'évalue plus uniquement en nombre d'étoiles, mais en moments magiques. C'est à l'hôtel qui en fera le plus pour surprendre. Dans la foulée de la chaîne canadienne **Four Seasons** qui lance cette année son propre avion de transport pour faire voler ses clients d'un hôtel à l'autre, ou du **Marina Bay Sands** qui a conçu une piscine à débordement la plus longue du monde (150 m) posée au dessus d'un complexe de plusieurs hôtels, le fabricant français de Cristal, Baccarat ouvre 2 hôtels d'ultra-luxe, l'un à New-York en 2015 et l'autre à Rabat en 2016. A Cannes, l'**Hôtel 3,14** imagine ses nouvelles chambres où le client pourra changer de décor en 3D tous les jours. Toujours en province, à Metz, **Philippe Starck** projette d'ouvrir en 2018, son premier hôtel, imaginé de façon surréaliste. La base de l'hôtel sera un bloc monochrome en verre de 12 étages, abritant 99 chambres et suites, sur lequel sera posé un petit château au style XIX^{ème} siècle, abritant deux restaurants et un bar lounge à la vue panoramique, pour un budget évalué à une vingtaine de millions d'euros. «Normalement, on met le passé en dessous du futur, dit-il, ici, ce sera le contraire».



Le développement de l'hôtellerie expérientielle

La tendance à la standardisation a fait long feu. Désormais, les chaînes hôtelières comme les établissements indépendants s'adaptent à une clientèle de plus en plus expérimentée et curieuse, soucieuse de vivre des moments inhabituels, et d'être dépaysée. On parle d'hôtels «**lifestyle**», à l'image des nouvelles chaînes comme **Mama Shelter**, **Okko Hôtels**, ou encore des **boutique-hôtels**. L'hôtel devient un produit «vivant», évolutif, dans lequel les nouvelles technologiques apportent une nouvelle personnalisation. L'évolution hôtelière est à la digitalisation, les touristes n'ayant jamais été autant connectés à Internet. La thématisation et l'insolite sont aussi des nouveaux vecteurs de croissance.



Bon anniversaire à.....

La Palme d'Or célèbre ses 30 ans, sous le signe de la gourmandise. Toute l'année 2015, un menu anniversaire «Collection 30 ans» met à l'honneur les plats «signature» qui ont contribué au succès du prestigieux restaurant, ponctué par des «dîners à quatre mains» au cours desquels **Christian Sinicropi** cuisine

en duo avec d'autres chefs multi-étoilés, et des dîners aux «accords mets et grands vins». Après le duo avec Jean François Piège (2*), et celui de Enrico Crippa (3*), s'illustreront le Champagne Taittinger, les Grands Vins de France, ou encore Eric Pras de la Maison Lameloise en duo avec Christian Sinicropi... Une année de dîners d'exception pour fêter le talent de toute une brigade conduite par le chef cannois bi-étoilé, Christian Sinicropi, formé par **Christian Willer**, et dont le goût pour la poésie, pour l'art et la céramique en particulier, dorent toujours un peu une Palme d'Or réputée dans le monde entier. (Tél: 04 92 98 74 14).

Le Bristol Paris fête ses 90 ans

Toute l'année, les clients pourront vivre l'évènement dans l'esprit des années folles. Visite dans Paris accompagnée d'un guide, et cuisine des années 20 revisitée par Eric Fréchon: le 14 juillet en version Guin-

guette, le 10 septembre façon Prohibition au bar, ou encore lors du dîner de gala le samedi 24 octobre, dans une ambiance Tenue d'époque et Charleston. Des moments uniques qui dévoileront l'âme du Bristol, durant ces fameuses années qui l'ont vu naître..., en 1925. (Tél: 01 53 43 43 00).





Les nouvelles tendances culinaires

Le monde change, la société avance, les chefs cuisiniers observent, et ils s'adaptent pour répondre aux attentes du client qui ne cessent d'évoluer. Quelques concepts en plein essor...

Le low-cost gastronomique

Dans une conjoncture qui n'en finit pas de s'assombrir, la nouvelle offre, lancée par **Stéphane Rimbault**, chef bi-étoilé de l'Oasis à La Napoule (06210), risque bien de faire école. Au bistrot «L'Étage», il est désormais possible de commander des plats de la carte du restaurant l'Oasis à moins 30%, autrement dit, des plats



sans protocole étoilé, sans amuse-bouche, sans assortiment de pains spéciaux, sans mignardises, tout comme la table, dépourvue de nappages, d'argenterie et de fleurs. Reste la substantifique moelle de l'Oasis, l'essentiel, l'assiette uniquement, celle du goût et uniquement du goût. C'est toute l'Oasis sans artifice, en version gastronomie décontractée, pour épicuriens économes. C'est l'**Easy Gourmet** à l'Oasis. (Tél: 04 93 49 95 52). À Arles, le chef **Jean-Luc Rabanel** procède de la même démarche: entre son «Atelier» (2* Michelin) et son bistrot «À Côté» il a créé «La Salle à Manger» où l'on déguste les plats étoilés à des prix très inférieurs. Outre la nécessité économique, le chef y voit également une volonté de promouvoir la gastronomie auprès de la jeune clientèle. (Tél: 04 90 47 61 13).

Menu à prix coûtant



À Louviers dans l'Eure, le Café de France affiche complet tous les samedis, le cuisinier étant absent ce jour-là. C'est le couple, **David Lambert** et **Sandra Cierpiz** qui officient en cuisine pour répondre à la demande de leurs clients, et notamment de personnes qui n'ont pas, en temps ordinaire, les moyens d'aller au restaurant. La formule à 6 € comprend un plat du jour, un dessert et un café, et ne couvre que le coût des matières premières, achetées aux plus justes prix, et l'électricité, n'ayant pas de salaire à inclure. Comme il est bien rare que les clients ne prennent pas de boisson, le restaurant fait ses marges sur les ventes de liquides. (Tél: 02 32 25 43 19)

La haute cuisine chinoise de plus en plus ancrée à Paris

Avec l'afflux croissant, depuis le début du XXIème siècle, du nombre des étudiants et de touristes chinois plus aisés dans l'hexagone, la capitale parisienne voit s'installer de nouveaux restaurants de grande cuisine chinoise. L'arrivée des grandes chaînes d'hôtellerie de luxe, avec leurs restaurants asiatiques comme le Shangri-La, ou le Mandarin Oriental ont donné le ton et modifient la vision de cette cuisine traditionnellement implantée dans de petites échoppes. **Christophe Daine** a créé au cœur de Saint Germain des Près «Taokan» le premier restaurant de gastronomie chinoise contemporaine. Au restaurant Lili, de l'Hôtel Peninsula, la brigade de 23 cuisiniers du chef **Chi Keung Tang** s'ingénie à mettre en avant la cuisine de Canton d'une étonnante subtilité, à l'image de son fameux homard bleu sauté au gingembre et cébettes, un plat d'une lumineuse simplicité.

La mode du kimchi, saveur coréenne

Entré au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, il y a un peu plus d'un an, le kimchi est une recette séculaire de la Corée du Sud, composée de légumes lactofermentés dans de l'ail et du piment et agrémentée de crevettes ou d'anchois. Cette sorte de choucroute coréenne que l'on trouve dans la plupart des restaurants coréens parisiens (Mandoobar, Ibaji, Death By Burritos,...) ont été adoptés par des chefs étoilés français, comme **Pierre Gagnaire** ou **William Ledeuil**, amateurs de cuisine axée sur les condiments. Toujours à Paris, le jeune chef coréen **Pierre Sang Boyer**, finaliste de «Top Chef 2011», cuisine son kimchi à partir de choux chinois, de chou-fleur, de chou de Bruxelles ou de carottes. Il s'en sert comme d'un assaisonnement qui remplace le sel et le poivre et qui parfume à la fois. L'essayer, dit-on, c'est l'adopter!



Le menu-tournée

Par son côté insolite, à force de vouloir séduire les gourmands et les curieux, amateurs de convivialité, la formule commence à s'étendre. Le principe: manger l'entrée dans un restaurant, le plat principal dans un deuxième et le dessert dans un troisième. Cette tendance, inspirée du «dishcrawl américain», un dîner progressif imaginé dans la série *Desperate Housewives*, est actuellement reprise par des associations d'étudiants qui ont envie de faire découvrir leur ville à travers ses restaurants. À Lyon, le burger est mis

à l'honneur avec trois spécialistes (Big Fernand, Frite Alors et BIEH). Réservations sur le site web: **123dinner**. À Lille aussi, le hamburger est mis à l'honneur avant que d'autres thématiques voient le jour. Réservations sur le site: **culinairementvotre.lille**. À Théoule-sur-Mer, cette forme de rallye gastronomique a aussi ses adeptes, lors des «**Kermesse aux Poissons de Théoule**» (chaque année, au mois de février), où les participants, une fois le prix acquitté auprès de l'Office de Tourisme, pouvait rejoindre les tables d'hôtes de 6 restaurants différents. Le tout, c'est d'aimer bouger et changer de place, tout en prenant son repas!



... dans les bars aussi

L'art du Slow Drinking

C'est l'art de savourer et de partager. Créé il y a trois ans pour transmettre les principes clés d'une consommation raisonnable et raisonnée, le Slow Drinking s'impose auprès du grand public, sous forme d'ateliers cocktails. Le caviste haut de gamme, **Lavinia** à Paris, voit le nombre de ses adeptes augmenter de façon exponentielle. Le **Mona Market** de Montpellier s'est aussi ouvert à ces nouveaux ateliers. Le Slow Drinking s'inscrit comme un nouveau savoir-vivre à développer à travers la France entière. L'alcoolier **Baccardi Martini** en a formulé les 3 grands principes-clés: Toujours associer des mets à un cocktail pour une consommation plus lente, respecter les justes doses en utilisant un doseur pour maîtriser la quantité exacte d'alcool, et proposer un verre d'eau avant de déguster un cocktail pour réinitialiser son palais.... Dans tous les cas, prendre son temps!



Food for Soul

C'est le nouveau concept créé par **Massimo Bottura**, le chef triple étoilé de l'Osteria Francescana à Modène, à l'occasion de l'Exposition Universelle de Milan, jusqu'au 31 octobre prochain. Choqué par le rapport de la FAO (Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture) sur le gaspillage alimentaire (1,3 milliard de tonnes de nourriture jetées chaque année), le généreux chef italien montre l'exemple en cuisinant les surplus de «l'Expo» qui a pris pour thème «nourrir la planète, énergie pour la vie». À ses côtés une quarantaine de grands chefs du

monde entier se succéderont dans les cuisines d'une vaste cantine installé dans un vieux théâtre de Milan, pour réaliser 96 déjeuners servis aux étudiants démunis, et 96 dîners, le soir, aux plus pauvres. **Yannick Alléno**, **Alain Ducasse** (qui a été l'un de ses maîtres) et **Mauro Collagrec** font partie de l'équipe. «Le cuisinier d'aujourd'hui ne peut plus se contenter de faire que de bons plats, il doit aussi penser à son prochain», philosophe Massimo Bottura. Ce nouveau mouvement, créé à l'occasion de cette «Expo 2015», immense creuset alimentaire prospectif, risque de faire tâche d'huile.



(www.goodfrance.com)



L'île de Cuba en vogue

Avec le dégel progressif de leurs relations avec les États Unis, les cubains attendent la fin de l'embargo, et une normalisation de leurs relations avec l'Europe, pour développer leur économie. L'avenir s'annonce plus doux. C'est le moment d'aller profiter de cette île unique, avant que leurs voisins américains ne les envahissent littéralement. L'île fait déjà partie des destinations touristiques les plus en vogue.

Une île kaléidoscope aux innombrables atouts.

L'île de Cuba, plus grande île des Antilles, bénéficie de 330 jours d'ensoleillement par an pour profiter de ses quelques 300 plages aux eaux cristallines protégées par les formations coralliennes. Avec ses trois zones montagneuses, la nature est pleine de ressources. Cuba possède l'une des plus grandes réserves au monde de nickel et de cobalt, et plusieurs grandes réserves de pétrole. En outre, son sol et son climat permettent à l'île de produire les meilleurs tabacs du monde. Mais c'est surtout grâce à sa population accueillante, chaleureuse, gaie, et métissée, issue des quatre coins du monde, que Cuba exerce une irrésistible attraction, faite de musique et de danse autour d'innombrables traditions culturelles, culinaires et historiques.

L'horizon économique s'éclaircit

Cuba se trouve à un carrefour de son histoire. Le dégel des relations avec les États Unis est bien partie pour doper toute l'économie de l'île. Les étran-

gers, et en particulier les américains commencent à affluer dans ce nouvel eldorado. Le déferlement touristique actuelle dépasse les 16% par an. Cuba entend rattraper son retard en matière d'équipements, d'infrastructures, de télécommunication, de routes, de transports et d'immobilier. Pour renforcer son économie, l'Etat commence à encourager la création d'entreprises privées. Déjà plus de 178 métiers d'artisanat ont été libérés, dans l'agriculture, le tourisme, l'hôtellerie, la restauration et dans le bâtiment. Les agents immobiliers de La Havane valorisent les biens à vendre. Le temps est à la reconstruction et à la rénova-



tion. Des hôtels de luxe et des parcours de golf se construisent avec le concours de banquiers chinois. On reparle du transport maritime entre La Havane et Key West (en Floride). La France n'entend pas rester à la traîne. Elle est même le premier pays à avoir créé une Chambre de Commerce française pour les entreprises françaises qui veulent investir.

Une population jeune pleine d'espoir

Dire que 75% de la population est née après la révolution (1959)! La majorité des cubains sont jeunes et ne pensent pas à avoir quoi que ce soit à perdre avec la libéralisation de l'économie. Ils veulent conserver les acquis du socialisme (éducation, santé,...). Mais plus instruite, informée et éclairée, la population cubaine veut aussi plus de liberté pour vivre et travailler. Le retour des cubains émigrés est un signe réconfortant. Tout le monde scrute l'avenir avec optimisme.



Des étoiles dans les aéroports

Tandis que les compagnies aériennes se sont arrachées les plus grandes toques de la planète pour satisfaire leurs clients «Affaires» et «Première», les aéroports s'orientent vers la même démarche, partant du principe qu'ils ont tous les deux la même clientèle, et qu'au final partout où il y a des touristes, il peut y avoir de la grande gastronomie. L'aéroport Nice Côte d'Azur fait ainsi appel à deux chefs bi-étoilés pour développer des nouveaux concepts innovants, sorte de bistrot revisités. **Thierry Marx**, de l'Hôtel Mandarin Oriental à Paris, et récemment élu Président des Disciples d'Escoffier à Villeneuve Loubet, ouvrira en décembre prochain, «La Plage», en salle d'embarquement du Terminal 1, un clin d'œil aux hauts lieux de la Côte d'Azur comme La Voile Rouge ou le Club 55. Dans la foulée, **Guy Martin** apportera son talent à la créativité du chef **Nicolas Pomares** au restaurant actuel « La Badiane ». **Mauro**

Collagrecco, du Mirazur à Menton, ouvrira en juin 2017, «L'Estivale», en salle d'enregistrement du Terminal 2, pour offrir une cuisine de chef, simple, méditerranéenne et conviviale. **Jamie Oliver**, chef anglais déjà implanté sur l'aéroport de Gatwick, compte également ouvrir, durant cette même année 2017, au Terminal 2, un «Jamie's Italian» complété par des recettes d'inspiration locale. Objectif de l'aéroport niçois: faire durer le plaisir avant le décollage, et offrir la garantie de passer un bon moment. On parle aussi d'un important projet qui rassemblera 24 chefs dans l'un des aéroports new yorkais.



In Vino very Classe

Château Vaudois : une pépite au Pays des Maures

A Roquebrune-sur Argens, sur une jolie colline avec vue sur la Méditerranée, la famille Delli-Zotti, ont ressuscité un domaine endormi. Retenez bien ce nom «Vaudois», une longue histoire, mais surtout depuis peu, de très grands vins que l'on trouve petit à petit sur les meilleures tables de France. Aujourd'hui, leurs enfants, Christelle et Jonathan sont aussi passionnés que précurseurs des vins du Pays des Maures. 60 000 bouteilles de vins fins sont produites chaque année dans les trois couleurs. Trois caractères qui s'affirment dans les grands Concours, si l'on en juge par leur composition : les Vaudois Prestige – IGP des Maures : la Cuvée Christelle Blanc de Blanc,

Viognier 100%, élevé en fût, la Cuvée Jonathan Rouge, 100% Merlot, élevé en fût, et la Cuvée Marie Rosé, 100% Grenache, élevé en fût également. Côtes de Provence, vin effervescent rosé, huile d'olive et eaux de vie de Marc font aussi la fierté de ce domaine qui se développe avec succès dans l'oenotourisme de qualité. (Tél.: 04 94 81 49 41)



Labus d'alcool est dangereux pour la santé.