

DANS L'AIR DU TEMPS (PAGE 2)



Mickaël Kraft, constructeur naval : il redonne du futur au passé

Regards sur l'hôtellerie 2015

- Hôtels Mije: une immersion culturelle futée
- Une nouvelle race d'hôtels de centre-ville: la chaîne Okko Hôtels

GASTRONOMIE (PAGE 3)



Les nouvelles tendances culinaires

Evènement gourmand :

- Cannes va célébrer sa Gastronomie en 2016

ÉVASION (PAGE 4)



Bahreïn, une île qui cherche à séduire

In Vino Very Classe

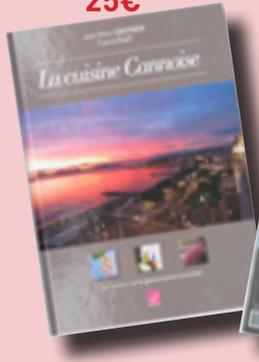
- Patricia Alexandre: du journalisme à la viticulture
- Château Rasque : hospitalité et partage

AIMER CANNES C'EST AUSSI AIMER SA GASTRONOMIE

IF YOU LOVE CANNES, YOU'LL LOVE IT'S CULINARY DELIGHTS

En promotion :

25€



15€



Frais de port offerts

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

DEMAIN à la Une!

N°10

SEPTEMBRE 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)



Mickaël Kraft, constructeur naval : il redonne du futur au passé (page 2)

Envie d'avenir



Nous avons vu juste!... Depuis sa création, il y a plus de 3 ans, «Demain, à la Une!» s'est toujours présenté comme un journal pas comme les autres. Il s'efforce de ne parler que d'avenir, de relayer les initiatives positives, en matière d'hôtellerie, de restauration et de tourisme, celles qui inspirent et nous donnent les moyens d'agir. Pour une simple raison : parce qu'aujourd'hui, nous sommes régulièrement submergés par une actualité débordante, envahissante, étouffante même, parce que tout le monde informe tout le monde, même si l'actualité est catastrophique. Curieuse-

ment, tous les grands journaux du monde entier viennent enfin de prendre conscience qu'il fallait aussi offrir aux lecteurs un «journalisme de solutions». Le Figaro, par exemple, vient de créer une nouvelle rubrique, «Figaro Demain», pour mettre en valeur des innovations, des inventions, des initiatives portées par des personnes désireuses de changer le monde qui les entoure. Pour notre part, nous continuerons donc sur notre voie, celle des belles idées qui peuvent améliorer le monde du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

Patrick FLET

EDITO

MICKAËL KRAFFT, CONSTRUCTEUR NAVAL : IL REDONNE DU FUTUR AU PASSÉ

Star Clippers: la seule évocation du nom de cette compagnie maritime fait rêver sur toutes les mers du globe. À sa barre, un passionné de la mer, Mickaël Krafft, devenu le plus grand constructeur de voiliers dans le monde qui, à force d'intelligence et de volonté, a su perpétuer l'alliance de la grande tradition nautique et les vacances maritimes de luxe, avec trois premiers navires. Son futur bateau, qui sera la copie conforme du France II, s'annonce comme le plus grand cinq mâts jamais reconstruit à ce jour.



Si le monde de la croisière poursuit son important développement, l'offre croisière devient multiple. Dans un contexte de démocratisation des croisières, certaines compagnies se basent sur le tourisme de masse embarquant plusieurs milliers de passagers à bord de méga paquebots, tandis que d'autres cultivent un art de vivre de charme et de luxe. Face à une demande de plus en plus axée sur l'exclusivité, et la singularité, certaines compagnies, comme Star Clipper s'inscrivent sur un marché de niche. L'esprit y est unique.

Les Stars Clippers, magnifiques lévriers des mers des temps modernes.

Mickaël Krafft, suédois d'origine, et résident monégasque depuis une vingtaine d'années, persiste et signe. Ses trois premiers navires, les quatre mâts, **Star Clipper** et **Star Flyer**, et le plus grand cinq mâts, (une copie du Prussen), **Royal Clipper**, sont inspirés des fameux clipper du XIX^{ème} siècle, à l'époque de l'âge d'or de la voile. Ils permettent aujourd'hui aux 170 ou 227 passagers de vivre la vraie expérience de ce qu'était la navigation à bord d'un clipper, il y a plus de 100 ans. Leurs atouts, l'utilisation des technologies les plus pointues du moment, avec en prime, un cadre romantique avec tout le confort et le luxe moderne: cuisine raffinée, grande carte d'excellents vins, bibliothèque, bar sur le pont, piscine, Spa, massage, ... Les voiles sont montées tous les jours et les passagers peuvent participer à la manœuvre, ou profiter des filets du beaupré pour se relaxer au dessus des flots. Ambiance à bord yacht club chic garanti!... avec un parfum d'aventure, car la compagnie est toujours à la recherche d'escales inédites, pour des clients voulant chaque année être dépayés.



Le plus grand voilier à voiles carrées du monde en navigation dès 2017.

Depuis sa plus tendre enfance, Mickaël Krafft, qui a grandi tout près d'un chantier naval, a toujours été passionné de grands voiliers au point de vouloir construire sa propre flotte. Ses trois premiers navires étaient déjà une belle démonstration que les rêves d'enfant peuvent devenir des réalités. Mais ces rêves ne s'arrêtent jamais.

Actuellement en construction à Split en Croatie, le quatrième navire de la compagnie, la future réplique du **France II**, éclipsera le Royal Clipper par sa taille, et deviendra alors le plus grand voilier cinq-mâts à voile carrée. Son nom de baptême n'a pas encore été trouvé. Doté de 150 cabines, dont 38 suites, de trois piscines, d'une plateforme de sports nautiques à l'arrière, plusieurs bars et restaurant, il accueillera 300 passagers et 140 membres d'équipage. Sa croisière inaugurale est prévue durant le second semestre 2017. Mickaël Krafft pensait à ce projet depuis longtemps. Sa famille le suit. Marie, sa fille, est aujourd'hui aussi aux commandes. Elle a aussi la conviction que leurs navires, grâce à leur pont central, offrent des espaces de vie plus généreux que les paquebots. Ils sont aussi plus stables et permettent de mieux visiter les côtes et les criques des petites îles, grâce à leur faible dimension. «On a le sentiment d'être sur un grand yacht, plutôt que sur un navire de croisière», conclut le propriétaire de Star Clippers, découvreur des nouveaux voiliers de tradition.



FICHE TECHNIQUE DU FUTUR VOILIER

Lieu de construction: chantier naval Brodosplit, Split en Croatie.
Longueur: 134 mètres
Tonnage: 8770 tonnes
Coque: acier
Nombres de passagers: 300
Nombre de cabines : 150 cabines dont 34 suites avec balcons et 4 suites de luxe
Équipage: 140 membres
Surface de voilure: 6350 m² (42 voiles)
 Cinq-mâts barque
Équipements: trois piscines, espace massages et soins de beauté, plate-forme de sports nautiques avec équipements, bibliothèque, salle de réception, piano-bar, Tropical Bar sur le pont, bar des sports, restaurant sous la piscine principale laissant passer les reflets du soleil à travers l'atrium du navire.



Regards sur l'hôtellerie 2015

Hôtels Mije: une immersion culturelle futée



L'hôtellerie à thème (club, thalasso, golf,...) continue son essor. Un nouveau thème se développe autour de l'esprit culturel. Au cœur de Paris, près de la Seine, face à l'Île Saint Louis, trois demeures du XVII^{ème} siècle, aménagées en «hôtels de jeunes» dans le quartier du Marais, s'ouvrent aux familles et aux particuliers, pour faire découvrir le patrimoine parisien. La situation exceptionnelle de ces trois hôtels, **Fourcy, Fauconnier** et **Maubuisson**, offre en

effet la possibilité aux touristes de découvrir, à quelques pas de là, Notre Dame, le musée du Louvre, le centre Pompidou, la Place des Vosges, la place de la Bastille..., pour un prix de séjour particulièrement attractif, de 33,50 à 55€ la nuit. À recommander aux voyageurs de passage, amateurs de vieilles pierres, de boiseries et mobiliers anciens, de calme aussi, même si les chambres sont spartiates. Les résultats sont élogieux, au point que plus de la moitié de la clientèle est étrangère. (Tél: 01 42 74 23 45)

Une nouvelle race d'hôtels de centre-ville: la chaîne Okko Hôtels

L'hôtellerie s'adapte aux évolutions du marché, aux nouveaux besoins des voyageurs et au développement du tourisme urbain. Okko est la nouvelle enseigne d'hôtels 4 étoiles qui a le vent en poupe, parce qu'elle se distingue par son concept où tous les services sont compris dans le tarif de la nuitée. On peut se rafraîchir à tout moment en se servant dans le réfrigérateur, sans avoir à payer un supplément (sauf l'alcool!). Le personnel est disponible 24h sur 24, pour se restaurer. Plus de check-in, ni de check-out. On se sent comme chez soi. C'est l'hospitalité pure. Les voyageurs d'affaires individuels pour des courts séjours apprécient. Déjà trois hôtels ont ouvert à **Nantes, Grenoble** et **Lyon**. Mais surtout d'autres établissements vont ouvrir, en 2016, à **Rueil-Malmaison, Bayonne** et **Cannes** (photo). Dans la ville des Festivals et des Congrès, l'hôtel jouxtera la gare, disposera de 125 chambres, d'un espace restauration et bar, et d'un espace forme. Une dizaine d'autres hôtels sont en cours d'instruction. Dans dix ans, la chaîne devrait disposer d'une cinquantaine d'établissements.



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...

Chefs de gares

Tandis que les compagnies aériennes s'arrachent les plus grandes toques de la planète pour satisfaire leurs clients «Affaires» et «Première» avant le décollage, (voir précédent N° de Demain, à la Une!), la SNCF suit la même tendance, pour remettre ses vieilles gares parisiennes sur les rails de la rénovation. Après l'implantation du chef triple étoilé Éric Fréchon



dans la Gare Saint-Lazare, il y a 2 ans, puis celle de Christophe Michalac avec un kiosque «Choux d'enfer» dans la Gare du Nord, deux autres grands chefs vont suivre ce mouvement: Thierry Marx qui a programmé une ouverture Gare du Nord également, en 2016, et Alain Ducasse qui a signé pour un établissement Gare Montparnasse en 2017. Finis les snacks des quais de gare basiques, place à une cuisine bistrannique abordable à un niveau grand public.

Bar à tartares



Inexorablement, la cuisine du cru se propage pour ses vertus de légèreté et de diététique. Les chefs excellent dans ce domaine. Il existe même une Académie du

Tartare à Saint Tropez. À Nancy, un bar à tartares, «Qui l'eut cru», vient d'ouvrir en proposant pas moins de 60 possibilités. À partir d'une base choisie, bœuf, canard, veau, thon, saumon et daurade, les inconditionnels choisissent parmi 10 sauces différentes. Le tout est accompagné de frites fraîches maison. Tous les tartares, préparés à la commande sont à un tarif unique (14,50 €). «Nous faisons aussi une assiette de dégustation de cinq bases, avec différentes sauces, à 27€», souligne Sébastien Michel, le gérant du restaurant. Les entrées et les desserts, à base de fruits et légumes, se déclinent aussi en tartares. (Tél: 09 51 93 34 90).

La «révolution verte» des grands chefs

Il y a trente ans, la cuisine végétarienne était le parent pauvre des tables de luxe. Aujourd'hui, les grands chefs ne jurent que par la suprématie de la cuisine végétale, à l'image de Joël Robuchon dans son Atelier parisien, ou de Thierry Marx au Mandarin Oriental. Depuis peu, Christophe Moret a lancé ses premiers «dîners 100% Green» au Shangri-La, dans le XVIème arrondissement de Paris. Toujours à Paris, le nombre de tables ayant supprimé les produits animaux a plus que doublé en cinq ans, passant d'une vingtaine à plus de 45 adresses. Grâce à des cueilleurs passionnés, des chefs comme Marc Veyrat, Régis Marcon, Édouard Loubet ou Michel Bras, se passionnent aussi un peu plus chaque année, pour la richesse nutritive des plantes sauvages. Anne-Sophie Pic a même mis en place une formation sur la cueillette pour sa brigade. Cette cuisine apparaît encore relativement vierge et les accords vins-végétaux ne sont pas encore entrés dans les habitudes. L'évolution s'opère rapidement. Régis Marcon résume parfaitement les leçons de l'Expo Universelle de Milan: «Nous devons entrer dans la logique du XXIème siècle, raisonner en termes de qualité à l'hectare au lieu de quantité à l'hectare. Nous devons aussi soutenir les producteurs, lutter contre le gaspillage, faire connaître la valeur nutritionnelle des produits et donc éduquer nos enfants à mieux comprendre la nécessité de bien se nourrir chaque jour. Chaque cuisinier se doit d'être humaniste».

L'alimentation du futur selon Milan Expo

Encore un mois pour l'Exposition Universelle de Milan, qui illustre le défi de «nourrir la planète» et ses presque 10 milliards d'habitants d'ici 2050. On

sait que la production alimentaire devra augmenter de 60%, et que, face au réchauffement climatique et à l'urbanisation croissante, il faudra aussi découvrir comment mieux se nourrir. Plus une «vitrine des savoirs faire» culinaires nationaux, qu'une grande «agora des idées», chacun des 140 pays exposants, suivant ses propres spécificités, tente de proposer un panel de solutions pour contrecarrer les dangers liés aux défis alimentaires.



Très représentatif, le Pavillon des États Unis développe le concept d'une ferme verticale. L'objectif est de démontrer, qu'en milieu urbain, on peut aussi créer

des zones agricoles. Tous les jours des passants acrobates vont cueillir une partie de leurs récoltes, issues d'essences végétales venant des 50 États du pays. Autre exemple, le Pavillon français mise sur le credo de produire mieux et gaspiller moins. Les chefs français consacrés par les Bocuse d'Or, continuent de se succéder pour composer des menus attractifs d'une très large diversité. Le Pavillon belge, encore, développe le concept de l'aquaponie, la culture des végétaux combinée à un élevage de poissons, l'un se nourrissant de l'autre et inversement. Grands ou petits, chaque pays cherche à mettre en valeur leurs savoirs faire et leurs cultures. Début octobre, dernier mois de l'Exposition Universelle de Milan, le mouvement Slow Food de Carlo Petrini convoquera de jeunes agriculteurs, artisans et pêcheurs de son réseau mondial Terra Madre pour qu'ils débattent sur les façons dont ils pourront garantir la nourriture sur la planète dans les années à venir. En six mois, l'Expo aura tenté de démontrer que les pays doivent s'engager à s'unir pour nourrir la planète.



Événement gourmand

Cannes va célébrer sa gastronomie en 2016



La cuisine cannoise est une part importante du patrimoine de la ville. Elle a un territoire avec sa Baie, ses Îles et la Vallée de la Siagne. C'est une composante majeure de son attractivité. C'est donc normal que la Ville de Cannes souhaite la célébrer. D'autant plus que c'est une tendance actuelle bien justifiée: «être locavore! être carbone zéro!» Le pari est donc de mobiliser durant toute une semaine, du 5 au 12 mars 2016, les restaurateurs et les professionnels des métiers de bouche, producteurs, agriculteurs et artisans, autour d'une identité gourmande territoriale, en présentant une cuisine authentiquement cannoise, faite maison, avec les saveurs du bassin cannois.

Chaque restaurateur désireux de participer à cet événement culinaire devra composer un plat, ou un menu 3 plats (ou encore une formule 2 plats), dont les ingrédients sont exclusivement issus du terroir cannois (terre-mer). Tous les «plats cannois» devront avoir une appellation spécifiquement cannoise avec un nom faisant référence à la ville.

Une semaine de promotion de la cuisine de Cannes et des Pays de Lérins

Du 5 au 12 mars 2016, les restaurants participants bénéficieront d'une signalétique à l'entrée de leur établissement, afin qu'ils soient d'emblée identifiés par le public désireux de tester ces spécialités cannoises, à un prix promotionnel forfaitaire «Cuisine Cannoise en Fête», vin et café compris (grâce aux partenaires). Un apéritif «cannois» pourra même être proposé, grâce à la créativité des barmen.

Démonstrations et expositions sur le Carreau de Forville

Durant un après-midi de la semaine, de 15 à 19h, tous les acteurs de la filière alimentaire cannoise (restaurateurs, et artisans des métiers de bouche), tous ceux qui ont les produits cannois dans le sang, exposeront ou réaliseront des ateliers de démonstrations de leurs spécialités avec vente au public de mini-portions à prix promotionnel, tandis que les deux vigneron du bassin cannois, les moines de l'Abbaye de Lérins et le Domaine de Barbossi à Mandelieu proposeront la dégustation de leurs vins, non loin de l'espace «épicerie des chefs», avec les produits fétiches qu'ils fabriquent et vendent dans leur propre boutique... Un rendez-vous, 100% d'ici, à ne pas manquer, pour apprécier, la richesse et la diversité du terroir cannois.



Du 5 au 12 mars 2016, voilà bien une fête placée sous le signe du partage et de la convivialité. Cette «Cuisine Cannoise en Fête» pourrait bien être un événement qui sera reconnu d'utilité locale et nationale!

(Pour toute demande de renseignements, d'inscription ou pour connaître la liste des participants déjà inscrits: Association «Les Gourmets de Cannes» Tél: 06 13 09 19 42)

Bahreïn, une île qui cherche à séduire

À moins d'avoir une bonne raison personnelle ou professionnelle, voilà bien une île où l'on ne pense pas spontanément à venir séjourner. Et pourtant! Elle dispose de nombreux atouts qui la font apprécier des visiteurs..

Le Royaume de Bahreïn est un petit pays insulaire d'Arabie, près de la côte ouest du Golfe Persique. L'île est très plate, ressemblant à une vaste plaine désertique, au climat aride, avec un été extrêmement chaud l'été, et un hiver relativement doux.

Manama, sa capitale, renferme de hauts lieux culturels et touristiques et est très active dans le domaine de l'art contemporain.

L'arabe est bien entendu la langue officielle, mais l'anglais est aussi largement utilisé. La plupart des entreprises et des institutions commerciales, ainsi que les panneaux de signalisations, sont bilingues. Elle possède une économie à haut revenu, grâce au pétrole découvert sur l'île en 1932. Mais, avec l'épuisement progressif des réserves de pétrole, Bahreïn accélère le développement de ses équipements de communication et de transports, accueillant de nombreuses multinationales spécialisées notamment dans les services financiers et touristiques. Le secteur du bâtiment, avec de nombreux projets est devenu un autre moteur de l'économie. Il y a aussi une volonté humaine d'expansion sur la mer. Bahreïn possède aussi la réglementation fiscale la plus basse du Golfe Persique.

Le royaume des expatriés

Le saviez-vous? Tout comme la Suisse et Singapour, Bahreïn fait partie du peloton de tête des pays où les expatriés trouvent qu'il y fait bon vivre. Il faut s'y rendre pour en être convaincu, surtout qu'il

est le seul du Moyen Orient. La France arrive en 23ème position.

La population Bahreïnienne n'est que de 1 235 000 personnes, dont plus de 660 000 expatriés (54% de la population), surtout originaire de l'Asie du Sud et d'Iran. Les français que l'on y rencontre se plaisent à Bahreïn.

Pierre Chambon, ardéchois de 36 ans, formé chez Guy Savoy, Joël Robuchon et Gordon Ramsey, passionné de voyages, avait envie de gérer une grosse structure. Il est aujourd'hui le chef exécutif pâtisserie des 4 restaurants du Four Seasons, sous le consulting du chef biétoilé Wolfgang Puck. Ce qu'il aime ici, c'est le respect du personnel, et la bonne image donnée par les expatriés qui contribuent au développement du savoir faire sur l'île.

Alexandra Mariot, parisienne, a suivi son mari en poste à Bahreïn, et s'est fait déjà un nom dans la profession de traiteur, grâce à un stage chez Lenôtre. Elle cuisine chez elle et livre à domicile. Elle s'est spécialisée notamment dans les

macarons, (30 parfums à la demande), après avoir suivi tout ce qui se fait en la matière sur Facebook, qu'il s'agisse de Conticini, Hermé ou Michalak. Elle donne volontiers des cours de cuisine et réalise des démonstrations dans une chaîne de grands magasins, Jawad. Elle est séduite par l'accueil des habitants et leur façon de vivre «sans stress»... Un mot qui revient souvent dans la bouche des expatriés.



Déborah Hadjouti, mère de famille et blogueuse, (Escale au Moyen Orient). «Vivre à Bahreïn, c'est agréable... On vit ici au milieu de plusieurs religions, de plusieurs cultures fortes. On vit bien sûr en pays arabe, mais aussi aux Philippines ou en Inde, et malgré un fort communautarisme, chacun trouve facilement sa place. Il y a aussi un fort taux de couples mixtes occidentaux-bahreïni... Et puis, la majorité des expatriés ici estiment avoir vu leur équilibre entre vie professionnelle et vie privée s'améliorer, et gagner mieux leur vie qu'ils ne pourraient le faire chez eux».



In Vino very Classe

Patricia Alexandre: du journalisme à la viticulture

En vallée du Rhône, dans le Lubéron, entre Gordes et l'Isle sur la Sorgue, à Robion, c'est la découverte de l'année. Pour cause, le Domaine des Peyre, après une longue période de sommeil, a été repris et totalement rénové par Patricia Alexandre (ancienne directrice de Gault Millau), et Georges Autoun (hôtelier du groupe New Hotel). Plus qu'un nouveau domaine en appellation AOP Ventoux et AOP Lubéron, les nouveaux propriétaires ont imaginé un «Wine Resort», en réhabilitant une ferme fortifiée du XVIIIème siècle, avec cinq gîtes de luxe et

piscine à débordement entre vignes, mûriers et cerisiers. Dans le plus grand respect du terroir, Philippe Cambie, sacré «meilleur œnologue 2010» par Robert Parker, y élabore des nouvelles cuvées en rouge et rosé qui commencent à faire parler d'elles, en attendant prochainement des vins blancs à forte personnalité. Les premières cuvées en disent long sur ce nouveau vignoble : «L'Equipe», «Paparazzi», «La Gazette», «Scoop»... Un avenir plein de promesses. (Tél : 06 08 92 87 71)



Château Rasque: hospitalité et partage

En un peu plus de 30 ans, Monique et Gérard Biancone ont su transformer une vaste forêt en un domaine viticole qui, aujourd'hui, a été transmis à leurs enfants. Sophie, associée à son frère Enzo, gère le vignoble. Comme ses parents, elle aime faire partager à tous ses amis l'amour du vin. Plus encore, elle a aussi compris qu'avec ses quatre chambres d'hôtes fraîchement et luxueusement aménagées, elle accroîtrait la valeur ajoutée du vignoble, et, par là même, la notoriété de tout le vignoble varois, tout en installant une relation durable avec ses clients. Outre la détente et le dépaysement de vivre au milieu des vignes, le programme des séjours s'ouvre surtout à la découverte des vendanges manuelles, aux techniques de vinification et aux cours de cuisine... Une façon de s'immerger dans le quotidien des vigneronns, ... toujours autour des maîtres mots du Domaine: «Il n'y a pas de hasard, il n'y a que de l'amour»! (Tél: 04 94 99 52 20).



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