

SOMMAIRE

DANS L'AIR DU TEMPS (PAGE 2)

Valérie Rousselle :
Objectif, le monde en rosé



Nouveautés maritimes :
Les nouveaux atouts de Moby Lines



RESTAURATION (PAGE 3)
Les nouvelles tendances culinaires
Le snacking de plus en plus chic
La naturalité dans les bars
Les viandes maturées



TOURISME GASTRONOMIQUE :
UNE PREMIÈRE À CANNES



@ Fabrice Roy 2018

EVASION (PAGE 4)
LE RED BULL AIR RACE



In Vino Very Classe
L'essor de la sistronomie
Le Château Mentone Rouge connaît la musique



DEMAIN à la une!

N°16 ÉTÉ 2018

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)



Valérie Rousselle: objectif, le monde en « Rosé »
(page 2)

© Bernunas Astrauskas

Une ambition planétaire

On a coutume de dire, « on ne subit pas l'avenir, on le fait ».

Propriétaire varoise de Château Roubine et de Château Sainte Béatrice, exportatrice performante dans le monde entier, Valérie Rousselle, fait partie de ces femmes ambassadrices émérites de leur terroir. Elle aime montrer sa volonté de changer les regards, non seulement en défendant l'Art de vivre en Provence, mais en imaginant un Art de vivre plus généreux, convivial et raffiné.

Aujourd'hui, son pari est audacieux. Elle ambitionne de rendre le rosé de Provence



toujours plus incontournable dans le monde entier, en lançant une fête mondiale, chaque 4ème vendredi de juin, pour promouvoir le «Rosé» dans toutes ses nuances, quelque soit son pays d'origine. C'est le «Rosé Day». Après tout, ce fameux rosé est né en Provence. C'est donc à la Provence d'initier ce rassemblement planétaire, une fois par an, au même moment. Comme l'a rappelé Valérie Rousselle, « l'avenir appartient à ceux qui croient en leurs rêves ».

Patrick FLET

EDITO



VALÉRIE ROUSSELLE: OBJECTIF, LE MONDE EN «ROSÉ»

Lancée depuis le début de l'année 2018, l'idée enthousiasme et se propage, jour après jour, dans tous les milieux professionnels et politiques, à la France entière et dans le monde. Le vin «rosé» va avoir sa journée mondiale. Le rendez-vous est pris, la 1ère Journée Internationale du Rosé, aura lieu le vendredi 22 juin 2018, et se tiendra chaque année le 4ème vendredi du mois de juin.

Et dire que c'est une vigneronne qui est à l'origine de ce nouvel événement planétaire! Valérie Rousselle, propriétaire des Châteaux Roubine et Sainte Béatrice dans le Var et pionnière en matière d'exportations, est, à ce titre, la présidente de la nouvelle Organisation Internationale du Rosé pour mobiliser le monde entier. À ses côtés, Fabienne Joly, Présidente du Centre du Rosé, Éric Pastorino, Président des Vins de Côtes de Provence, Alain Baccino, Président du Comité des Côtes de Provence. Un bon nombre de sociaux professionnels de plus en plus nombreux lui apporte leur soutien.



Le lancement au Château de la Messardière

Une idée universelle de très grande envergure

Dans l'esprit de Valérie Rousselle, l'idée de cette journée «RoséDay» est une évidence. Le Rosé est né en Provence. «Nous sommes les précurseurs de ce rosé» assure-t-elle. Le Rosé est aussi le vin le plus dégusté dans le monde entier, parce qu'il s'accorde à toutes les cuisines, toutes les cultures et toutes les ambiances. Pour Valérie Rousselle, à l'instar de la journée du champagne, ou du beajolais nouveau, et de la multiplication des journées dédiées à des vins ou des cépages, l'idée est surtout de rassembler la planète entière au même moment, parce que le rosé est universel, qu'il soit du Languedoc, de bordeaux, américain ou australien. «On trinquera pour partager les valeurs de liberté, légèreté, fraternité, modernité, convivialité, sensualité et les premiers jours de l'été.»

Une célébration ouverte au monde entier

22 juin 2018, 19 heures précises, le lancement, à la citadelle de **Saint Tropez**, illuminée en plusieurs nuances de rose, sera grandiose et solennel, en présence d'un millier de professionnels des métiers de bouche, et vigneron invités pour fêter le rosé, autour de dégustations, d'animations musicales et pyrotechniques. Au même moment, à **Paris**, la Tour Eiffel s'illuminera de rose également, tandis que des chefs organiseront un show culinaire en mode rosé (Alain Ducasse a déjà promis l'organisation d'un immense pique-nique chic dans les jardins du Château de Versailles pour 2019). A **Rio de Janeiro**, on dansera la samba avec du rosé sur les plages de Copacabana. Il sera 14 heures. **New York, Miami, Ibiza, Hong Kong, Moscou** ou encore **Bruxelles** et **Rome** ont aussi décidé de s'emparer de l'évènement «Rosé Day». Le message est clair, Toutes les bonnes volontés, en France comme dans le monde, peuvent prendre des initiatives, quelque soit leur domaine d'intervention. A Monaco, le Palais et le Forum Grimaldi s'habilleront de rose, par la grâce de la Fondation Albert II de **Monaco**. **Grasse**, Capitale Mondiale des Parfums fera couler ses fontaines en rose. A **Béziers**, à **Lorgues**, au **Cannet des Maures** aussi... Dans les Alpes Maritimes, le chef bi-étoilé de **La Napoule**, Stéphane Raimbault, proposera au Domaine de Barbossi un menu à la gloire du rosé produit sur la propriété.

Par cette journée mondiale du rosé, Valérie Rousselle rêve de mieux faire connaître cette couleur de vin, un verre à la main. L'évènement fera date dans l'histoire du vin. Au fil des ans, l'évènement s'amplifiera pour atteindre tous les pays du monde. Une opportunité à ne pas laisser échapper, quand on sait que les consommateurs étrangers dégustent de plus en plus les rosés de Provence.



Nouveautés maritimes

Les 2 nouveaux atouts 2018 pour Moby Lines

Ce sont les deux nouveaux ferries, **Moby Vincent** et **Moby Kiss** de la compagnie maritime du groupe Onorato Armatori, pionnière en matière de transports de passagers vers la Corse. Avec ses départs des ports de Nice, Gênes et Livourne, ces navires conduisent à Bastia, et, de Bonifacio à Santa Teresa Di Gallura en Sardaigne. 349 départs sont programmés pour une capacité totale de plus d'un demi-million de passagers et 136 000 véhicules, avec des traversées de jour quotidiennes qui invitent à voyager en famille. Garantie d'une traversée «à l'italienne», l'offre de restauration à connotation transalpine, est diversifiée, et les zones de détente nombreuses et correspondant à tous les âges et aux animaux de compagnie. Moby Lines met les femmes à l'honneur jusqu'au 18 juin, en offrant le billet à toutes celles qui réservent une traversée à effectuer avant le 30 novembre. (Traversée à partir de 25,17 € par passager)

DEMAIN, à la Une ! - Diffusion assurée par Les Etoiles de Mougins. Rédacteur en chef : Patrick Flet - Rédacteur en chef adjoint : Carolyn Paul - Coordinatrice : Giselle Lhotte - Maquette & Infographie : Jérémie Quesnel - Adresse de la rédaction : Patrick Flet - Résidence Adriana - 7, Bd. Eugène Gazagnaire - 06400 CANNES - Tél : 06 13 09 19 42 - Photographes : Patrick Lopez, Fabrice Roy - 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. Ne pas jeter sur la voie publique.

Les nouvelles tendances culinaires

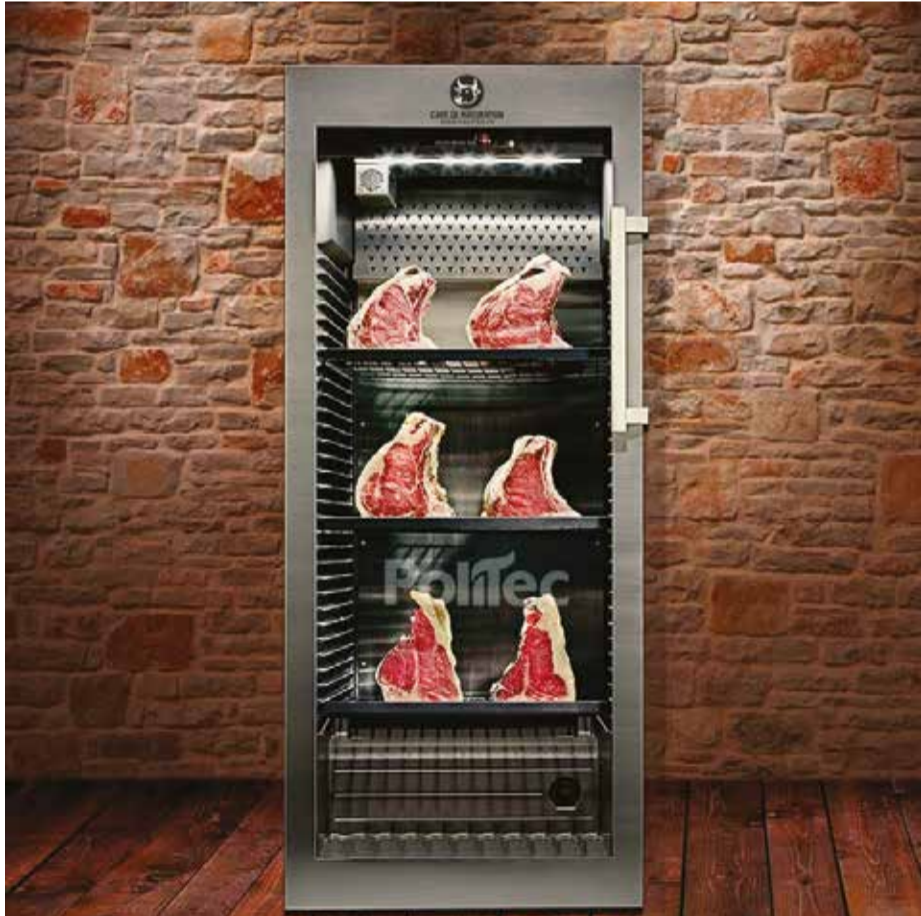
La cuisine est perpétuellement en mouvement. Zoom sur les nouvelles tendances émergentes.

Le snacking de plus en plus chic



Tandis que la restauration monte en gamme, les grandes marques de l'épicerie fine renforcent cette nouvelle tendance avec leurs produits phares. C'est le cas de Petrossian, de la Maison Plisson, ou encore de Comtesse du Barry, avec ses sandwiches au foie gras. En matière de « fast good », le homard, fait aussi une entrée remarquée, avec des sandwiches comme aux États Unis ou en Nouvelle Angleterre. Au **Homer Lobster** à Paris (Ive), le homard bleu et frais est servi dans une brioche spécialement étudiée. Toujours à Paris, un « **Royal Lobster** » vient d'ouvrir au Bar du Royal Monceau. À l'**Atelier du Homard** à Cannes, le homard est cuisiné sous toutes ses formes, sur planche, en morceaux frais sous vide, décortiqués, en rillettes, en bisque, en risotto, en formule déjeuner, à emporter ou livré.

La mode des viandes d'exception.



Face au développement du flexitarisme, où le principe est de manger moins de viande, mais de meilleure qualité, face aux modes veggies qui gagnent aussi du terrain, on assiste aussi à un phénomène paradoxal: l'apparition d'enseignes spécialisées dans les viandes maturées, des viandes d'exception. En Belgique, le créateur de l'enseigne «**Carcasse**», Hendrik Dierendonck, est déjà considéré comme un « *sommelier de la viande* » quand il présente sous les yeux de ses clients ses viandes avec une description précise et détaillée de leur origine et de leur goût.

A Bordeaux, sur les Quais, l'enseigne est explicite: «**Moelleuses & Persillées**». Elle sélectionne les meilleurs morceaux de Back Angus du Nebraska, Blonde de Galice, Simmental en fonction de la maturation souhaitée. À Cannes encore, à Forville, l'enseigne **Lucky You** se démarque avec ses pièces de viandes alignées comme dans une armoire de bijouterie.

La naturalité investit aussi les bars.

Dans la lignée des démarches écoresponsables et locavores en restauration, les bars à cocktails modifient aussi leurs habitudes de travail, en misant sur les circuits courts d'approvisionnement, en réduisant l'usage de la glace, en privilégiant les ingrédients bio et de saison. Certains possèdent même un jardin où sont cultivées les herbes aromatiques utilisées dans les cocktails, et en décoration des verres. D'autres disposent de ruches dont le miel sert à la composition des cocktails. C'est « *l'urban foraging* », c'est-à-dire la cueillette directement en ville. Ces pratiques s'observent d'ores et déjà à Londres, en Australie ou à Singapour.



Les cartes du bar changent plusieurs fois par an pour étonner (le vrai luxe provient de la qualité des produits). Bon nombre de bartenders redécouvrent les alcools oubliés, comme il existe le renouveau des légumes oubliés chez les chefs de cuisine... Les bars deviennent durables!

TOURISME GASTRONOMIQUE: UNE PREMIÈRE À CANNES

On l'affirme de plus en plus, Cannes ne se résume pas à son Palais des Festivals, sa Croisette et ses boutiques de luxe. Cannes a aussi un territoire attractif, avec sa baie, ses îles et sa vallée maraîchère avec la Siagne. Elle a donc un patrimoine culinaire propre qui est l'expression de son territoire, tout comme Marseille avec sa bouillabaisse ou Nice avec sa salade niçoise.

A l'intention des agences de voyage, tour-opérateurs, ou autocaristes internationaux, Cannes présente sa gastronomie de terroir!

L'option s'intitule «**À la découverte du Patrimoine culinaire cannois**».

Durée 2 heures.

Durant la première heure: **découverte du terroir cannois** avec la présence de ses producteurs emblématiques (les maraîchers, Jean Charles Orso, Laurent Balicco, le pêcheur Gilbert Dubbiosi, l'apiculteur, Jean Louis Lautard, le fabricant de socca, Axel Sigrist, le vigneron et oléiculteur de Barbossi, Sébastien Munoz, l'auteur du livre «*La Cuisine Cannoise*», Jean Marc Geffrier).

Durant la deuxième heure: **dégustations de cuisine cannoise** : les légumes de la vallée de la Siagne avec anchoïade, et aioli, le miel, l'huile d'olive, les vins du Domaine de Barbossi, et les préparations en petites portions de cuisine cannoise par le chef bi-étoilé de l'Oasis, Stéphane Raimbault, soupe de poissons, farcis cannois, mini pain bagnat et tarte au citron et basilic.

La manifestation s'est déroulée au Riviera Golf de Barbossi, lors du Congrès des Notaires. Il était prévu 100 convives. Ils sont venus à 162 personnes qui se sont vus remettre le livre de La Cuisine Cannoise en partant. Une réussite, qui ne demande qu'à être réitérée.

Aimer Cannes, c'est aussi aimer sa gastronomie.

(Une réalisation de l'Association des «*Gourmets de Cannes*»- Tél. 06 13 09 19 42)



PROCHAIN RENDEZ-VOUS ORGANISÉ PAR MÉDITERRANÉE 2000 :
Dimanche 10 juin 2018 - chemin de la plaine de Laval - Basse Vallée de la Siagne :
PIQUE NIQUE GÉANT ET CONCOURS DE « SALADE CANNOISE ».
 Entrée libre, Tél: 04 92 99 10 01

Cannes, nouvelle capitale des sports aériens



Cannes n'en finit pas de séduire! Ses mensurations de ville à taille humaine sont idéales pour les festivals, les congrès, les arts, et les sports. Cannes a su aussi évoluer et vivre avec son temps, et s'adapte rapidement. Elle l'a démontré une nouvelle fois en devenant une nouvelle étape mondiale de la plus prestigieuse des courses motorisées aériennes, le RED BULL AIR RACE. C'était du jamais vu en France, c'était à Cannes, du 20 au 22 avril dernier, entre deux autres de ses manifestations de prestige, le MIPTV et le Festival International du Film. On se prend à rêver pour les années suivantes...

Depuis ses débuts, le **Red Bull Air Race** a l'habitude de se produire dans le monde entier dans des sites prestigieux comme les eaux turquoises du Golfe Persique à Abu Dhabi, ou comme Indianapolis, Budapest, Las Vegas (capitale mondiale du divertissement), ou le Japon. Et, pour la première fois, la France a été retenue. Monaco a son circuit de F1, Cannes a dorénavant son circuit des airs, un circuit de courses motorisées de grande qualité, une première mondiale sur la Croisette.

Il y a bien longtemps que l'environnement aérien cannois digne du 7ème Art n'avait pas été mis à l'honneur! La Ville de Cannes renoue avec sa passion aéronautique. Après 3 ans de négociations, Cannes a été choisi comme étape française grâce à un soutien efficace de l'Aviation Civile et de la jeune filiale cannoise New Samurais. Un évènement salué, en rideau final tricolore, par la présence exceptionnelle de la Patrouille de France.

Plus qu'un joli meeting aérien, ce fut une réelle vraie course contre la montre, au beau milieu de la baie de Cannes, juste au dessus du public. Quel spectacle inédit, le plus exaltant de l'aviation, à la fois terrestre, maritime et aérien ! En termes de visibilité du show et de positionnement, c'était La Croisette en mode sport, type Formule 1. Dans ce domaine aérien aussi, Cannes gagne à être reconnu.



Un spectaculaire cinémascope ... à péréneriser !

On a déjà envie de revoir l'année prochaine ces 20 as volants, les meilleurs pilotes du monde, les plus adroits, qui tutoient l'extrême à chaque compétition, entre finesse de pilotage à la précision chirurgicale, résistance physique pour encaisser jusqu'à 12 G et sang froid, pour enchaîner tonneaux, vrilles, et looping... Des cyber-chevaliers du ciel qui se battent contre un chrono, des vireurs d'élite, capables de voler à 10 mètres au-dessus de la mer, et fusant vers une chicane négociée à Mach 2. Ambiance Top Gun!

On a fait la connaissance des 5 français en lice dont Mélanie Astles, azuréenne et femme pilote à Air France, et du nouveau champion du monde 2018, l'australien Matt Hall. Il fallait sentir la joie et la fierté des pilotes français de

concourir pour la 1ère fois sous les applaudissements d'un public français venus des 4 coins de la France. Il fallait voir aussi des vainqueurs acclamés comme des stars de cinéma.

On a eu le droit aussi à des démonstrations hallucinantes, d'hommes volants en «JetPack», des sauts en parachute et parapente, des démonstrations d'hélicoptère...

Les organisateurs ont constaté une vraie ferveur : la manifestation a attiré près de 100 000 personnes, de tous âges et de tous horizons, avec une frange de bateaux sur la mer aussi importante que les jours de feux d'artifices, et un sacré rassemblement aussi un peu partout sur les hauteurs de la ville et sur les ports, pour cet évènement sportif, avec un dispositif de sécurité jamais vu à Cannes. L'aérodrome de Cannes Mandelieu fut aussi réquisitionné à 100% pour la manifestation.

650 bénévoles recrutés pour soutenir la logistique. 250 journalistes français et étrangers accrédités.

On demande le spectacle suivant, comme un nouveau film avec ses nouvelles

cabrioles et boucles de haute voltige dingues, fabuleuses, renversantes et qui donnent le frisson et le vertige, comme un bon film.

...Et dire que l'on a même pensé à préserver les posidonies dans la baie en passant au sonar toute la baie pour définir le positionnement des pylônes gonflables géants. Que des satisfactions ! Avec quelques aménagements dans l'organisation, Cannes semble prêt à redécoller l'année prochaine.

In Vino very Classe



L'essor de la Sistronomie

C'est la nouvelle philosophie des pionniers en matière de fabrication de cidre. Loïc Raison, cidrier breton de caractère, implanté en Ille-et-Vilaine, à Domagné, est de ceux-là. Pour lui, en collaboration avec son sidrologue, qui crée de nouveaux assemblages inédits, le cidre devient la clef de voûte d'un art de vivre, plutôt de «bien vivre», qui allie plaisirs des sens et amour de la convivialité. C'est l'art de déguster, de prendre son temps et d'apprécier, l'art aussi d'y associer des recettes inventives pour se retrouver et partager un bon moment autour d'une table. Forcément, les chefs étoilés amateurs de cidre, comme Gaël Orioux, apporte leur contribution pour faire progresser les alliances gustatives, et créer des recettes emblématiques.

Le Château Mentone Rouge connaît la musique

A force de créer des vins "haute couture", Marie Pierre Caille s'ingénie à convier, chaque été, ses invités autour de superbes concertos de musique, de textures et de saveurs orchestrées par de talentueux chefs de cuisine. Le clou de la dernière soirée fut l'honneur fait à la cuvée rarissime «Excellence» Rouge 2015, Syrah et Cabernet, aux notes de prune et de réglisse, aux nuances sauvages avec des touches d'épices, de chocolat noir et de café, et une texture velours et crémeuse. Il est signé de la sommière monégasque, Master of Port 2017, Julia Scavo: "A la dégustation, ce vin, comme le Tango, se fait vecteur d'émotion et nous plonge dans une mémoire limbique, ivres d'arômes, de sensations que la structure, les parfums du vin et son toucher nous provoquent. Le vin fait son dialogue avec le Bandoneon, son caractère typé répond à la personnalité du tango, son tactile ample et velouté suit le rythme généreux de la musique, épics tous les deux par des touches de relief. Deux identités de personnalité puissante en somme, capable de bourrer nos cœurs d'une vive émotion ».



(Photo : Au centre, Julia Scavo)