

SOMMAIRE

DANS L'AIR DU TEMPS (PAGE 2)

Emanuele BALESTRA :
l'avenir de la mixologie



Regards sur l'Hôtellerie 2019 :
Les nouvelles facettes de l'hôtellerie
expérientielle



GASTRONOMIE (PAGE 3)
Les nouvelles tendances culinaires
La clé des champs pour les restaurateurs



EVASION (PAGE 4)
VIN ET TOURISME
Lancement du Tour de France de l'Art de vivre



In Vino Very Classe
Le goût des mots



DEMAIN à la Une!

N°17 PRINTEMPS 2019

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)



Emanuele BALESTRA : l'avenir de la mixologie
(page 2)

La grande interrogation

EDITO

A une époque de profondes transformations et d'accélération des défis, on assiste à une remise en cause de nos habitudes professionnelles et de consommation. Toujours à la recherche du progrès, l'humanité comprend que l'on doit changer de scénario. À force de consommer les ressources renouvelables, il est temps de s'interroger et d'agir autrement. Entre progrès scientifiques inéluctables et ralentissement raisonné, de nouveaux défis apparaissent porteurs de nouvelles solutions efficaces pour

protéger l'environnement, qui ont déjà pour nom: la révolution verte. « Demain, à la Une! » apporte un enrichissement au Journal des Etoiles de Mougins par ses prospectives et portraits des professionnels des métiers de bouche qui comptent et vont compter. Il se fait aussi le porte parole de tous ceux qui œuvrent pour le renouvelable, de ceux qui ont des visions et les expérimentent, sans attendre 2050.

Patrick FLET





LE SECRET DES BONS COCKTAILS?

« Je les compose avec des ingrédients faits maison. J'ai installé 4 ruches sur les toits de l'hôtel, qui produisent 90 kilos de miel par an. J'ai aussi planté un potager bio non loin de la piscine, pour cultiver des plantes: le basilic thaï, la sauge, l'hibiscus, le thym de Jamaïque, le géranium rosat, la mélisse, la camomille romaine... Ils font l'originalité de mes cocktails sous forme de gelée, de bitter, d'infusion, d'eau aromatisée, de glaçons sphériques, de miels parfumés... Une façon pour moi d'apporter une âme nouvelle, une subtilité, une émotion comme celle qu'offre un bon vin. Je m'inspire aussi de nombreux produits de terroirs d'exception comme la rose de mai, la célèbre Centifolia, ou encore la violette de Tourrettes. Les rencontres professionnelles aussi sont autant de sources d'inspiration. Car, on n'a jamais fini d'apprendre. La mixologie restera toujours un art en perpétuel mouvement ».

À LA RECHERCHE DE COCKTAILS INÉDITS

« La création conditionne l'avenir de notre métier... Par exemple, avec mon ami chef pâtissier, Michaël Durieux, nous avons inventé une nouvelle discipline: la «bartisserie», c'est à dire la rencontre gourmande entre la mixologie et la pâtisserie, des cocktails inédits qui délivrent en bouche les saveurs de quelques grands classiques pâtisseries comme la crêpe Suzette, le Tiramisu, ou encore le Paris-Brest. Désormais, on n'a plus à choisir entre le dessert et le digestif! Je fais aussi beaucoup de recherches sur les cocktails évolutifs, avec des glaçons où sont intégrées des herbes libérant petit à petit leur arôme. Autre technique en pleine évolution, l'utilisation d'un extracteur de molécules à ultrasons pour libérer les arômes des plantes.

Comme je vous le disais au début... Une bonne dose de passion, beaucoup de talent et d'énergie, deux traits de bonne humeur et un zeste de folie, il y a de quoi savourer chaque jour le nouveau cocktail parfait! L'art du mix?... un avenir en pleine exploration, car le bar est un monde de partage ».

EMANUELE BALESTRA : L'AVENIR DE LA MIXOLOGIE

Sourire et visage solaire, cet italien infatigable, à l'enthousiasme inaltérable, a la responsabilité de tous les bars du Majestic à Cannes, du Fouquet's Cannes à la Plage, en passant par La Rotonde, et intervient aussi ponctuellement dans les autres établissements du groupe Barrière, à Courchevel, Paris, Marrakech et Saint-Barth.

Dominique Desseigne le définit comme un « cueilleur de saveurs, d'herbes et de senteurs », mais le voit aussi comme un « architecte qui construit au Majestic des mystères avec les matières, les sucs, les essences, les sucres et les couleurs ». Avec lui, on découvre un cocktail comme on découvrirait le plat d'un chef. Quatre idées fortes et incontournables à retenir, qui prédisent l'avenir de la mixologie:

LA PASSION, INGRÉDIENT ESSENTIEL D'UN COCKTAIL?

« On le trouve dans toutes mes recettes: la passion, bien sûr! Comme la passion d'un chef transforme une nourriture en délice, celle d'un barman fait d'une boisson un nectar. J'ai aussi, comme les cuisiniers, l'amour du terroir et l'envie de l'amener intact, intense, jusqu'au palais. Tour à tour, je suis jardinier, cuisinier, chimiste, apiculteur, œnologue, pour parvenir au succès ».

LES VOYAGES, MEILLEUR ATOUT POUR ÊTRE BARMAN?

« Les voyages! En quittant mon Italie natale, berceau du Bellini, du Spritz, de l'Americano et du Negroni, j'ai acquis d'autres bases solides à chaque étape de ma vie professionnelle: À Glasgow en Écosse, l'univers incroyable du whisky, en Polynésie, les mariages de rhum et de fruits tropicaux, aux USA à Chicago, paradis des barmen et pays d'origine du Manhattan, du Cosmopolitan, du Sazerac ou encore de l'Old Fashioned. J'y ai découvert aussi l'extraordinaire richesse des sakés japonais, des Bourbons et Whiskys, au Maroc à la direction des bars de la Mamounia, les épices envoûtantes de l'argan, du curcuma, et du safran. J'en ai tiré l'enseignement que toutes les plantes pouvaient donner un second souffle aux recettes ancestrales des cocktails traditionnels ».



Majestic Cocktails

Le pétillant barman Emanuele Balestra a publié son premier ouvrage «Majestic Cocktails». Un livre de recettes de 100 pages nourries de ses multiples voyages et expériences, et où Emanuele Balestra illustre, à sa manière, un art de vivre en couleur et en lumière. Son livre respire la joie de vivre et la gaieté. (Éditions du 30 Décembre - 24,90 €)



Les nouvelles facettes de l'hôtellerie expérientielle

Face à une clientèle en quête d'expériences et de sensations nouvelles, l'hôtellerie se réinvente et mise sur l'inédit, voire l'inattendu. Les tendances « voyage » l'affirment, l'hôtel de demain ne sera plus un lieu, ce sera un état d'esprit. Ainsi, dans la foulée des hôtels multi-fonctions, apparaissent, en **Suisse**, des chambres sans toit ni murs, pour passer une nuit sous les étoiles. Un panier petit déjeuner au lit est prévu (Hôtel Stump Alpenrose). D'autres sont conçus dans des abris antiatomiques. En **Angleterre**, une prison du XIIIème siècle à Oxford est devenue un hôtel 4 étoiles de 92 chambres. Ambiance Alcatraz garantie! Dans les Andes en **Bolivie**, dans le plus grand désert de sel du monde, les murs de l'hôtel 4 étoiles, Luna Salada, ont été construits en sel, tout comme le plancher, les sommiers, les meubles et une partie de décoration. Autres trouvailles, en **France**, le concept Anthénea, une soucoupe flottante de 50 m2 pour les hôtels en bord de mer ou de lac désireux de s'agrandir, ou encore les chambres volantes, l'hébergement mobile d'AccordHotels conçu pour subvenir aux grandes manifestations exceptionnelles nécessitant une offre supplémentaire de chambres. On parle dès lors, d'« hospitalité augmentée », pour enrichir « le parcours client ».



DEMAIN, à la Une ! - Diffusion assurée par Les Etoiles de Mougins. Rédaction : Patrick Flet - Isabelle Forêt - **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 - **Impression :** Nice Matin - 214, Bd du Mercantour - 06200 Nice Cedex 3- 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 CLÉ DES CHAMPS POUR LES RESTAURATEURS

En France, plusieurs pionniers ont ouvert la voie, dans un grand élan de naturalité, privilégiant le produit plutôt que la recette. Au delà des fermes-auberges, certains chefs vont très loin. **Marc Veyrat**, à Manigot en Savoie, cuisinier paysan, qui a bâti sa réputation en arpentant les chemins de montagne. Avec sa ferme et ses productions naturelles et biologiques, il fait vivre son Relais & Châteaux à 80% en autarcie... Tandis que, dans la Drôme, **Jean Luc Rabanel** milite pour la « greenstronomie, **Armand Arnal**, au cœur de la Camargue, à Arles. Il cuisine chaque semaine tout ce que son potager mitoyen de 2 hectares lui permet de cueillir, 200 variétés de fruits, fleurs, herbes sauvages et légumes en biodynamie. C'est une génération de cuisiniers maraîchers, préparant des plats avec ce qu'ils ont planté, comme le parisien **Claude Colliot** qui cultive et récolte en Val de Loire, **Alain Passard** bien sûr, **Christophe Hay**, **Michel Bras**, **Joël Robuchon**, **Régis Marcon** en Haute Loire, **Edouard Loubet** en Provence, mais aussi des cuisiniers pêcheurs, des cuisiniers éleveurs,... De jeunes chefs se mettent à les suivre, pour montrer tout l'intérêt d'une cuisine locavore, comme **Florent Ladeyn** dans les Flandres, ou la prometteuse chef **Amélie Darvas** dans l'Hérault... Un nouveau choix de vie professionnelle, à l'image de **Nadine Faraud** dans leur ferme-auberge d'Utelle.

En Belgique aussi, à Liernu, le chef (2*Michelin), **Sang Hoon Degeimbre** a réalisé son rêve en créant son étonnant restaurant sur 5 hectares, où la cuisine suit le rythme du potager et de ses 400 variétés.

DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ATLANTIQUE

Le nouveau concept «farm to table» prend aussi forme, et s'ouvre sur un mouvement de fond de grande ampleur, car la clientèle aspire à se reconnecter directement avec la nature, en redécouvrant la ferme et en voulant vivre en ville comme à la campagne. Bonjour veau, vache, cochon, couvée...!

Parmi les pionniers, le Costa Rica adepte du tourisme vert, et récemment les États Unis. Depuis plusieurs années, le chef américain, **Dan Barber** a ouvert un restaurant, le Blue Hill, situé à Stone Barns, dans la Hudson Valley près de New York, qui est aussi une exploitation de 32 hectares, où vivent une quarantaine d'employés pour s'occuper des moutons, chèvres, poules pondeuses et poulets, dindes, oies, cochons et abeilles. La Ferme de Stone Barns forme, en outre, les jeunes générations et les apprentis fermiers au savoir-faire de l'agriculture biologique.

Dernièrement, c'est le mouginois **Laurent Halasz**, ex-concepteur de la chaîne Fig and Olive, qui vient d'ouvrir à Los Angeles, son premier Farmhouse en association avec un agriculteur de la région, **Nathan Peitso**, des fermes de Kenter Canyon. « *La vedette aujourd'hui c'est Nathan, le fermier exécutif, avec ses produits, et non plus le chef exécutif* » souligne Laurent Halasz. C'est le fermier exécutif qui balise les menus en fonction de la production de la ferme (6 produits par mois). 70 personnes travaillent sous ses ordres, et servent 200 couverts en service continu, à des prix modérés (24 dollars le midi, et 45 dollars le soir). Pour Laurent Halasz la logique est même poussée à l'extrême: « *on part de la graine de blé, on moule, on fait la farine puis on livre le restaurant pour fabriquer nos pains, nos pâtes et nos pizzas par exemple. Nous réhabilitons aussi des graines anciennes* ». A quand des fermiers exécutifs dans les restaurants ?

C'est surtout un retour à la simplicité. Une tendance qui prend sérieusement racine!



Edouard Loubet



Michel Bras



Marc Veyrat



Laurent Halasz



Farmhouse



Le lancement autour de Jean Mus et Jacques Chibois

Lancement du Tour de France de l'Art de vivre

C'EST NOUVEAU ! L'association Vin-Tourisme, présidée par Jacques Chibois de la Bastide Saint Antoine à Grasse est à l'origine du concept, depuis 1 an. Ce Tour de France sillonne dans les 4 coins de l'hexagone, en tentant de relier toutes les routes des vins régionales. Plus de frontières entre elles! Parce que la richesse de la France, c'est sa diversité. C'est en plus une alliance avec la gastronomie et l'hospitalité de chaque région pour promouvoir l'excellence de nos savoirs: « *le savoir-être, le savoir-faire et le savoir-vivre* ». Rien de plus logique, puisque la gastronomie et le vin sont deux immenses fleurons de la culture française qui contribuent au rayonnement de notre pays. Invité d'honneur de la dernière assemblée générale, l'artiste jardinier Jean Mus suggère même d'associer à ce Tour les architectes et les paysagistes, pour apprécier, en prime, la poésie des territoires traversés, les sites remarquables, et parce que « *la vigne façonne le paysage* ».

CHEFS, VIGNERONS ET ARTISTES TOUS CONCERNÉS

Plus de 100 personnalités sont les précurseurs de ce Tour de France, avec des chefs comme Marc Haeblerlin en Alsace, Dominique Loiseau en Bourgogne, Jean Coussau en Aquitaine, Lionel Giraud en Occitanie, Pierre Orsi à Lyon, Jean-André Charial en Provence, ainsi qu'une quarantaine de Domaines viticoles de toutes les régions de France, des célèbres comme des petits... Le début d'une grande chaîne de l'art de vivre à la française, qui a l'ambition de se propager partout, pour tirer le tourisme vers le haut. Isabelle Forêt, œnologue et auteure du Guide Féminin, apporte aussi son concours (et ses bonnes adresses féminines) à ce nouveau tourisme à la française.

LES PREMIÈRES ÉTAPES DU TOUR DE FRANCE OENOTOURISTIQUE « VIN-TOURISME »

Partager une ou plusieurs étapes, c'est avoir un accès privilégié pour découvrir les expériences, les conseils, le goût, la révélation des célébrités qui ont déjà vécu l'expérience pour vous, c'est une exclusivité. Chaque étape comporte plusieurs lieux de destination.

La première étape, en avril, a lieu en Corse au Grand Hôtel Cala Rossa & Spa à Porto Vecchio avec un invité d'honneur, Ange Basterga, producteur, réalisateur, acteur d'origine d'Ajaccio, puis à La Signoria à Calvi, avec un invité d'honneur Pierre Farel, peintre, créateur et galériste à Ajaccio. Prochaines étapes : la Provence à Rognes, puis la Champagne à Epernay en juillet, la Bretagne en octobre et Narbonne en novembre.



Domaine de Baulieu

(Pour suivre l'actualité: <http://vin-tourisme.fr> - pour adhérer: <http://winetasting.fr> - pour tout savoir sur le Tour de France: - <http://wine-tourism-fame.com> - contact Marie Dougy : marie@vin-tourisme.com)

(D'après les notes d'Isabelle Forêt)



In Vino very Classe



LE GOÛT DES MOTS

Pour qui aime les parenthèses savoureuses, l'éditrice azurienne, Eve Delahaye, a trouvé le bon moyen en lançant dans un même coffret l'un de ses courts romans et une ½ bouteille du vin évoqué dans le livre, avec sa fiche technique, et son verre gravé. C'est tout le plaisir de la lecture associé à celui de la dégustation: « *une façon d'apprécier de goûter le vin dont parle le roman, là, tout de suite, à l'instant où on lit, comme une envie de vivre les mêmes choses, les mêmes sensations, que les personnages du livre* », précise Ève Delahaye. Le vin constitue le fil rouge, pour mieux partager concrètement les ressentis des personnages. Premier ouvrage de la collection, premier succès: le livre de son ami d'enfance, Jérôme Dumur, « **Cordes raides** » une histoire de coup de foudre amoureux autour d'un joli vin rouge sélectionné de Pierrefeu, le Château Peigros Croix Haute des Chistes 2013, un Côtes de Provence, Médaille d'Or en 2016. Dans les confidences poignantes des deux amoureux, on perce aussi avec simplicité quelques secrets œnologiques sur ce bel assemblage de Syrah et de Grenache aux parfums de fruits rouges confits, aux arômes de fraise des bois et aux notes épicées.

On en redemande! On renouvelle alors l'expérience sensorielle avec les nouveaux livres-coffrets, « **Millésime 69** », assorti d'un 1/2 Châteauneuf du Pape blanc, ou « **Ma vie sans toi** », accompagné d'un 1/2 Cassia al Palazzo 2016, qui a le parfum de la Toscane où se déroule l'action. (34,90€, sur internet: www.30decembre.fr, et chez certains cavistes).

SAVE THE DATE : la journée internationale ROSE DAY revient partout dans le monde, de St Tropez à New York ou Hong Kong, le vendredi 28 juin 2019.