

SOMMAIRE Contents

DANS L'AIR DU TEMPS / Trends (PAGE 2)



Dominique Loiseau : Vers une hôtellerie de l'émotion / Towards a hotel industry of emotions

Regards sur l'hôtellerie 2016

- Emergence des premiers hôtels flottants /
The emergence of the first floating hotels

GASTRONOMIE / Gastronomy (PAGE 3)



**Les nouvelles tendances culinaires /
New culinary tendencies**

Évènement gourmand / Gourmet event:
- Cuisine Cannoise en Fête

ÉVASION / Escape (PAGE 4)



**Macao, une péninsule pleine de ressort /
Macao, a booming peninsula**

In Vino Very Classe

- Une nouvelle robe : Le vin orange / Wine has
a new robe : orange

- Le nouvel essor des restaurants de
vignerons / The new boom in winemakers'
restaurants

**LES MEILLEURS RECETTES DE NOS
GRANDS-MÈRES, VUES PAR
30 CHEFS CANNOIS**

**BEST GRANDMUM'S RECIPES SEEN
BY 30 CHEFS FROM CANNES**

En promotion :

25€

15€



Frais de port offerts

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

DEMAIN à la Une!

N°11

JANVIER / JANUARY 2016

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)



Dominique LOISEAU: Vers une hôtellerie de l'émotion
Towards a hotel industry of emotions (page 2)

EDITO/Editorial

Vous reprendrez bien une petite dose de futur?

Would you like another little taste of the future?



Chaque nouvelle édition de «Demain, à la Une!» confirme que le monde bouge à une vitesse incroyable. Des prévisions à dix ans sont désormais utopistes. Il y a cependant des signes avant-coureurs, qui préfigurent les toutes prochaines années. Au sommaire de ce nouveau numéro: **Dominique Loiseau** en train de modeler une nouvelle idée de l'hôtellerie haut de gamme. Quelques **nouvelles grandes tendances culinaires**, comme la greenstronomie, les tables événementielles et l'uberisation de la livraison des plats de restaurants. Nous évoquerons aussi le fantastique développement de **Macao**, une péninsule pleine de ressort, grâce à ses casinos. Côté vin, à découvrir, une nouvelle robe que proposent plusieurs vigneronnes: le vin orange.

Each new edition of «Tomorrow in the headlines!» confirms that the world is moving at an incredible pace. Ten-year forecasts are now utopian. But there are some precursory signs that give an indication of what the years ahead may hold. In this new issue: **Dominique Loiseau** is shaping a new upscale hotel concept. There are some **new major culinary trends** like green gastronomy, event restaurants, and the uberisation of home delivery from restaurants. We also look at the fantastic development of **Macao**, which thanks to its casinos is enjoying a boom. And on the wine front, find out all about the new robe several winemakers are now offering: orange wine.

Patrick FLET

DOMINIQUE LOISEAU: VERS UNE HÔTELLERIE DE L'ÉMOTION

Héritière du patrimoine familial, depuis 13 ans, Dominique Loiseau pérennise le groupe Bernard Loiseau, avec Le Relais Bernard Loiseau, à la fois hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique 3 étoiles, et les cinq autres enseignes à Beaune, Dijon et Paris,... une entreprise unique, authentique, basée sur l'art de vivre et l'excellence. Ses nouveaux challenges forcent l'admiration et ont valeur d'exemple pour l'avenir de l'hôtellerie

L'esprit Bernard Loiseau



Foncièrement positive et tenace, elle poursuit l'œuvre de son mari, avec pour leitmotiv: la cohérence. Ainsi, les deux restaurants parisiens viennent d'être rebaptisés: «Bernard Loiseau - Rive Gauche» au lieu de Tante Marguerite et «Bernard Loiseau - Rive Droite» au lieu de Tante Louise. «Il faut aussi sans cesse innover, dit-elle, être toujours à l'affût des désirs des clients». Courant 2016, son grand projet écologique d'une nouvelle chaufferie biomasse verra le jour. L'année suivante, un nouveau spa, qui sera baptisé «La Villa LOISEAU des Sens», un bâtiment de bois et de verre de 1500 m² sur 3 étages, très haut de gamme, pour offrir un maximum de bien-être à la clientèle. «LOISEAU des Ducs», qu'elle a ouvert en 2013 à Dijon, va s'étoffer de quelques chambres. Toujours pour le bien-être, celle que l'on surnomme «La Dame de Bourgogne» démontre qu'elle sait faire aussi rimer

fourchette et peau parfaite avec sa première gamme de cosmétique à base du fruit emblématique de la région, le cassis.

A la poursuite d'une expérience émotionnelle

«Perfectionniste éperduement éprise de son métier», selon le mot de Paul Bocuse, elle cherche toujours à avoir une longueur d'avance. Aujourd'hui, elle veut se distinguer en cherchant à offrir à ses clients une expérience exceptionnelle à la fois sur le plan des émotions culinaires, du décor, du service et des arts de la table. Pour elle, c'est un tout. «Si je suis très présente dans mes restaurants, c'est pour construire une relation avec le client, en étant capable de répondre à tout, tout le temps». Quand elle voyage, c'est pour mieux transmettre ses convictions sur son métier d'accueil et de restauratrice. Son rêve aussi: ne s'être pas battue pour rien, et transmettre cet héritage à ses trois enfants, Bérandgère, Bastien et Blanche, et aux générations futures. Pour l'heure, elle perpétue chaque année le «Festival Culinaire Océan Indien» à l'Île Maurice qui entamera en mars 2016 sa 11^{ème} année d'existence. Le 2 février prochain, elle présidera aussi deux concours au Salon Agecotel 2016, le «5^{ème} Trophée Culinaire Bernard LOISEAU» et «La Main d'Or au Féminin»... L'émotion sera au rendez-vous. «L'important, souligne-t-elle, est de faire savoir, et ainsi de donner envie de vivre une expérience inoubliable dans nos maisons».



DOMINIQUE LOISEAU: TOWARDS A HOTEL INDUSTRY OF EMOTIONS

Since inheriting the family business 13 years ago, Dominique Loiseau has been securing the long term future of the Bernard Loiseau Group. There is now Bernard Loiseau Le Relais, which is both a 5 star hotel and a 3-star gourmet restaurant, and five other establishments in Beaune, Dijon and Paris... a unique, trustworthy business that focuses on lifestyle and excellence. Her new challenges have been met with admiration and are setting an example for the future of the hotel industry.

The Bernard Loiseau spirit

Innately positive and tenacious, she continues her husband's work - now under the watchword of coherence. The two Paris restaurants have just been renamed Loiseau - Rive Gauche instead of Tante Marguerite, and Loiseau - Rive Droite instead of Tante Louise.

«We also have to continuously innovate», she says, "and always be on the lookout for what our customers want». In 2016,



her major ecological project for a new biomass boiler will come to fruition. And the year after in 2017, a new spa, which will be named Villa Loiseau des Sens - a very high end wood and glass 1500 m² building on 3 floors - will offer customers the ultimate wellness experience. Loiseau des Ducs, which she opened in 2013 in Dijon, will see some rooms added. And still with wellness in mind, Dominique, known as «La Dame de Bourgogne», demonstrates that she is able to combine food and perfect skin with her first range of cosmetics based on the region's iconic product - blackcurrants.

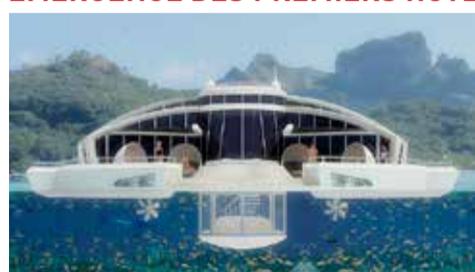
known as «La Dame de Bourgogne», demonstrates that she is able to combine food and perfect skin with her first range of cosmetics based on the region's iconic product - blackcurrants.

In search of emotion

«A perfectionist and madly in love with her work», according to Paul Bocuse, she tries to stay one step ahead. Today she stands out because she is seeking to offer customers an outstanding experience in terms of culinary emotions, decor, service and tableware. For her, it is a whole. «The reason I am very present in my restaurants is to build a relationship with the customers by being able to respond to everything, at all times». When she travels, she does it to pass on her beliefs about her work in the hospitality industry and her work as a restaurateur. She also has a dream - to see that her hard work has not been in vain and pass on this legacy to her three children, Bérandgère, Bastien and Blanche, and to future generations. In the meantime, every year she is involved in the Indian Ocean Culinary Festival in Mauritius which in March 2016 will celebrate its 11th birthday. On 2 February, she will also chair two contests at the 2016 Agecotel Salon - the 5th Trophée Culinaire Bernard LOISEAU and La Main d'Or au Féminin... Great emotion guaranteed. «The important thing», she says, «is to learn, and so create the desire for the unforgettable experience offered by our establishments».

Regards sur l'hôtellerie 2016

ÉMERGENCE DES PREMIERS HÔTELS FLOTTANTS

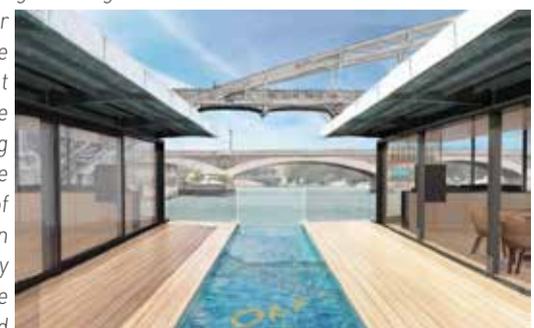


En plein cœur de l'océan indien, l'archipel des Maldives étant confronté à la hausse du niveau de la mer, un premier établissement, le «Solar Floating Island Hotel» va ouvrir ses portes courant 2016. Le concept vise à assurer la pérennité du tourisme dans cette partie du monde. A Paris, un premier hôtel flottant de 58 chambres, le «Off Paris Seine», classé 3 étoiles, devrait être inauguré également

courant 2016, le long du quai d'Austerlitz. Ce projet, constitué d'une barge de 650 tonnes, reposant sur plusieurs flotteurs et estimé à 11 millions d'€, correspond au souhait de la Mairie qui veut que les parisiens se réapproprient les berges de la Seine. Le prix de la chambre se situera aux alentours de 160€. L'Hôtel comprendra également un espace restauration pouvant accueillir 80 personnes, une piscine et bénéficiera d'une terrasse à quai de 400m². Il devrait être exemplaire en termes de développement durable. D'autres villes en France et à l'étranger se disent également intéressées. A Londres et à Dubaï, la société Sunreef Yachts a conçu ses premiers catamarans, reconnus comme très stables, avec une dizaine de chambres maximum. En prime, ils pourront naviguer. Une façon de réinventer la vie sur les fleuves.

THE EMERGENCE OF THE FIRST FLOATING HOTELS

In the heart of the Indian Ocean and with the Maldives faces rising sea levels, the first «Solar Floating Island Hotel» will open its doors in 2016. The concept aims to maintain the sustainability of tourism in this part of the world. In Paris, the first floating hotel with 58 rooms - the 3 star «Off Paris Seine» - is also scheduled to open in 2016, alongside the Quai d'Austerlitz. The project, consisting of a 650 tonne barge resting on several floats with an estimated cost of €11 million, fulfils the wish of the Mayor who wants Parisians to reclaim the banks of the Seine. The rooms will cost around €160. The hotel will also include a dining space seating 80, a swimming pool and have a 400m² terrace on the quay. It will be exemplary in terms of sustainable development. Other cities in France and abroad have also said they are interested. In London and Dubai, the company Sunreef Yachts has designed its first extremely stable catamarans, with a maximum of around ten rooms. As a bonus, they can be moved - a way of putting life back into the rivers!



Les nouvelles tendances culinaires

Un panorama prospectif de la restauration et des tendances culinaires émergentes

L'essor de la greenstronomie : On en parle depuis longtemps déjà. Ce qui est significatif, c'est le nouveau comportement des grands chefs qui s'investissent pour travailler sur une alimentation plus verte. **Alain Passard** avait montré l'exemple. Aujourd'hui, **Joël Robuchon** et bien d'autres suivent le mouvement, pour faire bouger la planète. Les Domaines viticoles s'y mettent aussi, comme le **Château Mentone** qui vient d'inaugurer sa «ferme -auberge», approvisionnée par les produits bio de la propriété. A Copenhague, le bi-étoilé **René Redzepi** bouscule les usages en annonçant la fermeture du Noma actuel fin 2016. Pour l'ouverture de son futur établissement, courant 2017, au cœur d'une exploitation agricole, il cuisinera avec sa propre production. Aux USA, certains chefs influents deviennent des «Manhattan Farmer», comme **Dan Barber**, porte-parole d'une agriculture vertueuse. Rien d'étonnant donc quand on apprend, qu'à son tour, le mouginois **Laurent Halasz**, fondateur des Fig & Olive américains rêve aussi de faire partie de ces nouveaux cuisiniers visionnaires, porté par le nouvel élan «farm-to-table».



Château Mentone

Uberisation de la livraison des plats cuisinés à domicile : Rien ne semble pouvoir échapper à l'uberisation de l'économie ! Pas même la restauration.

En effet, la livraison de plats à domicile, même si elle existait dans les années 1950 avec les livreurs de lait, connaît actuellement un essor fulgurant, avec un taux de croissance de 500%, pour un montant estimé d'ici 3 ans à 1 milliard d'euros rien qu'en France. Tous les grands chefs, même les étoilés, se laissent séduire par ce nouveau service créé par des start-up, comme **Deliveroo**, **Take Eat Easy**, **AlloResto**, ou encore **Foodora**. C'est l'opportunité pour eux de faire découvrir leur cuisine à des gourmets qui n'ont pas encore franchi la porte de leur restaurant. Côté clients, la tendance est à se faciliter la vie et à varier ses repas. L'arrivée des géants comme **Amazon** et **Uber** confirme la véritable révolution qu'est en train de vivre la restauration dans toutes les grandes villes, en France comme à l'étranger.



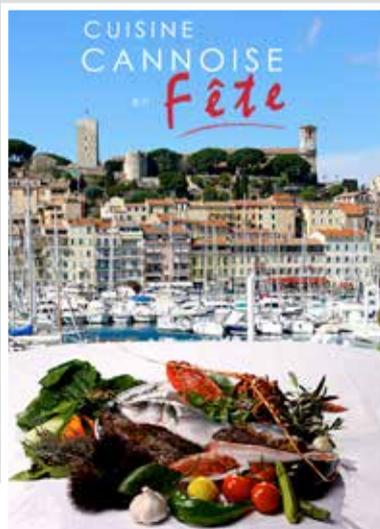
Les tables événementielles font école : Plusieurs restaurants parisiens ont pris l'habitude de recevoir les meilleurs chefs de province ou de l'étranger et leurs prêtent leur fourneaux temporairement. Le Restaurant «**Table Ronde**» s'honore d'avoir déjà confié momentanément ses cuisines à plus de 70 chefs, pour la plupart tous étoilés. Ils cuisinent devant les clients. (Tél: 01 44 54 88 87). Cette façon d'offrir un spectacle privilégie l'échange et rapproche le chef des convives. «A l'Adresse», dans le restaurant «**Fulgurances**», tous les 6 mois, de nouvelles et jeunes toques se relaient aux fourneaux, selon le principe, «les seconds seront les premiers». Ce restaurant «tête chercheuse» permet aux jeunes de s'exprimer avant qu'ils n'ouvrent leur propre restaurant. En juillet 2016, le restaurant du Palais de Tokyo annonce l'ouverture du «**Dernier Étage**», avec, au programme, un menu unique servi par un cuisinier différent chaque semaine, soit 52 chefs par an! Le concept, né en France, s'étend aujourd'hui à Londres et à New York.

L'émergence des bars à sieste : Tandis que de grandes entreprises comme Google ou Apple ont aménagé des espaces dédiés au repos de leurs employés, des bars à sieste fleurissent dans les villes, de New York à Tokyo. Comme à Paris, le «**Zen - Le Bar à Sieste**» dans l'Espace Choiseil, et plus récemment à Nantes, mais aussi à Marseille, dans le quartier de Castellane, la «**Siest'in**» s'inspire de ce concept d'origine japonaise, en proposant restauration de qualité et, à l'étage des cabines individuelles équipées de hamac, transat ou matelas pour un tarif affiché à partir de 5€ la demi-heure. Salon de thé et bibliothèque en libre-service complètent les installations, en même temps que sont proposées des séances de sophrologie, de pilates ou d'ostéothérapie. Une «bulle de relaxation», svp !

Cuisine Cannoise en Fête

Du 5 au 12 mars prochain, la Ville de Cannes organise une semaine de promotion et de préservation de son patrimoine culinaire. Sous la houlette des 60 plus grands chefs des Pays de Lérins, autour des 3 chefs multi étoilés, **Stéphane Raimbault** (L'Oasis de La Napoule), **Christian Sinicropi** (La Palme d'Or du Martinez à Cannes) et **Bruno Oger** (Villa Archange au Cannet), les gourmets seront invités à retrouver le goût des produits locaux. Le premier jour, le samedi 5 mars, le **Carreau de Forville** accueillera les artisans des métiers de bouche locaux, maraîchers, pêcheurs, apiculteurs, oléiculteurs, tandis que les chefs organiseront des ateliers de démonstrations et de dégustation de leurs spécialités territoriales autour des deux vignerons du Bassin Cannois. Un grand rendez-vous des saveurs 100% d'ici! Puis, durant toute la semaine, les amateurs seront invités à découvrir plats et menus cannois dans tous les restaurants participant cet événement. Pas de doute, la gastronomie a sa place dans l'attractivité du bassin, car, comme disent les chefs, «la cuisine est la sève de la terre».

(Tél: 06 13 09 19 42)



The boom in green gastronomy : It's been talked about for some time now. What is significant is that the top chefs are now committing to working on greener food. It was **Alain Passard** who led by example. Today, **Joël Robuchon** and many others are following suit and are now getting the world moving. Winemakers are also getting involved – for example **Château Mentone** has just opened its new farm - auberge which serves organic produce grown on the estate. In Copenhagen, two-star **René Redzepi** has turned everything upside down by announcing the closure of the current Noma at the end of 2016 in preparation for reopening sometime in 2017 - but this time on an urban farm where he will cook with his own produce. In the US, certain influential chefs have become «Manhattan farmers» - **Dan Barber**, a spokesman for virtuous agriculture, is one. So it's no surprise to find out that, in his turn, the Mougins chef **Laurent Halasz**, founder of the American Fig & Olive restaurants, also wants to join these new visionary chefs in the farm-to-table movement.

Uberisation - home delivery for cooked dishes : Nothing seems to escape the uberisation economy! Not even food. Although it existed in the 1950s with milk deliveries, home food delivery is now flourishing – 500% growth and sales in 3 years' time estimated at 1 billion euros in France alone. All the top chefs, even the Michelin starred ones, are being seduced by the new service created by start-ups such as **Deliveroo**, **Take Eat Easy**, **Alloresto**, or **Foodora**. It's a great opportunity for them to showcase their cuisine to gourmet diners who have not yet crossed the threshold of their restaurants. And the upside for customers is that it makes life easy and they get to vary their meals. The arrival of giants like **Amazon** and **Uber** confirms the real revolution in the restaurant industry in major cities in France and abroad.



Event restaurants are building a following : Several Parisian restaurants have begun hosting the best chefs from the provinces or from abroad by temporarily lending them their kitchens. The «**Table Ronde**» restaurant is honoured to have temporarily entrusted its kitchens to more than 70 different chefs, nearly all Michelin starred. They cook in front of the customers (Tel: 01 44 54 88 87). It is not just entertainment - it also brings the chefs and restaurant goers closer together. At the **Fulgurances** «l'Adresse», every six months up and coming young chefs take turns in the kitchen, on the principle that sous-chefs will become chefs. This "head hunter" restaurant gives young chefs the opportunity to express themselves before they open their own restaurants. The Palais de Tokyo restaurant has announced the opening of «**Dernier Étage**» for July 2016. It will have a single menu served by a different chef every week - 52 chefs a year! The concept, first seen in France, has now spread to London and New York.

The emergence of siesta bars

Large companies like Google and Apple have created areas where their employees can take a rest, and siesta bars are flourishing in cities from New York to Tokyo. In Paris there is the «**Zen - Le Bar à Sieste**» in Espace Choiseil and more recently one in Nantes. In Marseille, in the Castellane district, the «**Siest'in**» takes its inspiration from this Japanese concept offering quality catering. Upstairs it has individual cabins equipped with a hammock, lounger or mattress from just €5 for half an hour. A tea room and self-service library are available, and there are even sophrology, pilates or osteopathy sessions. A real relaxation bubble!



Celebrating Cannes' cuisine

From 5 to 12 March, the City of Cannes is organizing a week to promote and protect its culinary heritage. Headed by the 60 best chefs in the Pays de Lérins, including 3 multi-starred chefs, **Stéphane Raimbault** (L'Oasis in La Napoule), **Christian Sinicropi** (La Palme d'Or du Martinez in Cannes) and **Bruno Oger** (Villa Archange Le Cannet), gourmets will be invited to rediscover the taste of local produce. On the first day, Saturday 5 March, the **Carreau de Forville** will host local food trade artisans, market gardeners, fishermen, beekeepers, olive growers, while the chefs will organize workshops for demonstrations and tasting their local specialties with two winemakers from the Cannes area. A great and flavoursome date – and 100% local! Then, throughout the week, fans will be invited to discover typical Cannes dishes and menus in all the restaurants participating in the event. There's no doubt, gastronomy has its place in the area's appeal because as chefs say, «cuisine is the sap of the earth.»

(Tel : 06 13 09 19 42)



Macao, une péninsule pleine de ressort

L'île poursuit son fantastique développement, fortement dépendant de l'industrie du jeu. Dans ce Las Vegas d'Extrême Orient, le secteur des casinos représente plus de 80% des revenus fiscaux, en n'employant qu'un cinquième de la population active. Le gouvernement cherche à diversifier l'activité économique, surtout dans le tourisme. Le territoire vient d'ailleurs de décrocher son inscription au patrimoine mondial de l'humanité, grâce à son riche centre historique à l'architecture portugaise. Un pont entre Macao, Hong Kong et Zhuhai est prévu pour 2017. L'aéroport de Hong Kong ne sera plus qu'à 30 minutes de Macao.

Macao est donc un territoire prospère, avec un taux de chômage particulièrement bas (3%), pour une population active de 370 000 habitants, et où l'espérance de vie est l'une des plus élevée (79ans). La richesse par habitant (PIB) dépasse la Suisse au 4ème rang des pays les plus riches du monde.

La manne générée par les établissements de jeux booste l'industrie hôtelière. Plus d'une vingtaine d'hôtels gigantesques sont en construction sur ce petit bout de terre lilliputien de 28 km², pour une capacité de plus d'un millier de chambres. Quand on croit avoir tout vu, à Macao, on n'a encore rien vu ! L'Hôtel Louis XIII, par exemple, qui a été présenté au Prince Albert de Monaco par le jeune milliardaire chinois Stephen Hung, devrait être le plus luxueux de la planète. Ce dernier a d'ailleurs déjà commandé 30 exemplaires de la plus grande berline Rolls-Royce Phantom avec des finitions en plaqué or pour transporter les clients dans les rues de la ville. Son restaurant gastronomique sera confié au chef français Bernard Pacaud (l'Ambrosie). L'ouverture

est prévue en décembre 2016. Le ressort de Macao ? Une île qui aime se surpasser et défier l'impossible pour vous inviter à venir, et à revenir année après année.

MACAO, A BOOMING PENINSULA

Macao continues its fantastic development, which is heavily reliant on the gaming industry. In the Las Vegas of the Far East, the casino sector represents more than 80% of tax revenues, but only employs one fifth of the working population. The government is now trying to diversify its economy, in particular into tourism. The territory has just been listed as a World Heritage site for its rich historical centre with its Portuguese architecture. A bridge between Macao, Hong Kong and Zhuhai is planned for 2017. Hong Kong airport will then be only 30 minutes from Macao.

Macao is a prosperous country with very low unemployment (3%) for a working population of 370,000 people, and life expectancy is high (79). Per capita wealth (GDP) is above that of Switzerland ranked the 4th richest country in the world. The windfall generated by gaming establishments drives the hospitality industry. More than



twenty mega hotels, with a capacity of over a thousand rooms, are under construction on the Lilliputian 28 km² piece of land. When you think you've seen everything in Macao, you've not seen anything! The Hotel Louis XIII, for example, which Prince Albert of Monaco was shown around by the young Chinese billionaire Stephen Hung, is probably the most luxurious in the world - already 30 of the largest Rolls-Royce Phantom saloon with gold plated finishes have been ordered to transport guests around



the city, whose Portuguese soul will inevitably end up completely vanishing. Its gastronomic restaurant will be in the hands of the French chef Bernard Pacaud (l'Ambrosie). The opening is scheduled for December 2016. Macao's appeal? It likes to excel and challenge the impossible inviting you to come, and return year after year.



In Vino very Classe

Une nouvelle robe: le vin orange

On connaissait le rouge, le rosé et le blanc. Désormais, il faudra compter aussi avec l'orange, car plusieurs domaines viticoles s'essaient à le produire. Loin d'être une nouvelle mode, ce vin orange existait déjà dans l'Antiquité, quand les raisins blancs fermentaient avec les peaux et les rafles, donnant des vins à la fois tanniques, frais et peu acides, donc digestes. Le **Domaine Gauby** dans le Roussillon, ou encore le **Domaine Tissot** dans le Jura font figure de nouveaux précurseurs, considérant ce vin de quatrième couleur comme un vin d'avenir.



Wine has a new robe : orange

Red, rosé and white are all well known. Now, with a number of wine-makers starting to produce it, there is orange too. Far from being a new fad, orange wine was around in ancient times. In those days white grapes were left to ferment with their skins and stalks on, which produced wines with tannins that were fresh, not acidic and therefore easy to digest. **Domaine Gauby** in Roussillon and **Domaine Tissot** in the Jura are both forerunners - they believe that this fourth colour will be the wine of the future.

Le nouvel essor des restaurants de vigneron

Dans le Var, le **Domaine de Peyrassol** a ouvert la voie en installant à Paris, à Bruxelles et à Saint Tropez, des restaurants à son image baptisés «Un Jour à Peyrassol», histoire de faire découvrir les spécialités provençales, les truffes fraîches de saison avec les vins du Domaine. A Paris, le **Domaine Clarence Dillon** (Haut Brion, La Mission Haut Brion et Quintus) vient d'ouvrir dans un hôtel particulier, plus qu'une vitrine, un restaurant gastronomique avec bar, salons privés et boutique de vins fins. Aux fourneaux, un cuisinier à la hauteur, Christophe Pelé (ex-La Bigarrade, 2 étoiles Michelin) pour conjuguer les grands classiques des terroirs de l'Hexagone avec les grands crus de la maison, de 30 à 45 000 € la bouteille. (Le Clarence - Tél: 01 82 82 10 10)

The new boom in winemakers' restaurants

In the Var, **Domaine de Peyrassol** led the way by opening its own restaurants, baptized «Un Jour à Peyrassol», in Paris, Brussels and Saint Tropez - a way of showcasing Provençal specialties, fresh seasonal truffles served with the Domaine's own wines. In Paris, **Domaine Clarence Dillon** (Haut Brion, La Mission Haut Brion and Quintus) has just opened more than a showcase - a gourmet restaurant with bar, private lounges and a fine wine shop, housed in a mansion. In the kitchen is a chef of the same quality - Christophe Pelé (formerly at La Bigarrade, 2 Michelin stars). He combines the great local classics of France with the Domaine's great vintage wines, from €30 to €45,000 a bottle.



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