

SOMMAIRE

DANS L'AIR DU TEMPS (PAGE 2)

Félix de Luxembourg :

Mes ambitions pour « Lorgues, Terre de Vins »



Tendances Hôtelières :
Perspectives olympiques



GASTRONOMIE (PAGE 3)

Les nouvelles tendances culinaires
Les projets de Ferran Adria



EVASION (PAGE 4)

Le Futuroscope, l'odyssée de l'imaginaire



In Vino Very Classe

La Cité du Vin déborde d'ambitions
Le Pastis Henri Bardouin passe à table

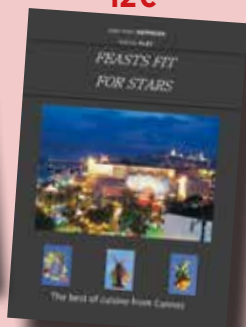


LE MEILLEUR DU TERROIR CANNOIS
THE BEST OF CANNES' LOCAL PRODUCE
EN PROMOTION

20€



12€



Frais de port offerts
Tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredo@free.fr

DEMAIN à la une!

N°15 HIVER 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)



Felix de Luxembourg : mes ambitions pour « Lorgues, Terre de Vins »
(page 2)

EDITO

Vision nouvelle



La commune de Lorgues a bien de la chance! On connaît le gros bourg situé au milieu d'une vallée fertile entre la Méditerranée et les Gorges du Verdon. Aujourd'hui, Lorgues tourne une nouvelle page de son histoire. Depuis 4 ans, le Prince Félix de Luxembourg, second dans l'ordre de succession au trône du Grand-Duché, amoureux du midi, s'est installé à Lorgues, au Domaine Les Crostes, propriété familiale de 55 hectares blottie dans la forêt. Tout

en se perfectionnant dans son nouveau métier de vigneron, il vient de fédérer l'ensemble de ses voisins vigneron cultivant sur les terres lorgaises. Une dentelle prestigieuse de 12 domaines qui, rassemblés sous une même association, « Lorgues, Terre de Vins », ambitionne de faire la promotion de la commune à travers le monde. Un challenge sur l'avenir qui s'annonce déjà particulièrement savoureux. Immersion, bon appétit bien-sûr!

Patrick FLET



FELIX DE LUXEMBOURG : MES AMBITIONS POUR « LORGUES, TERRE DE VINS »

Le nouveau visage de Lorgues

Cité deux fois millénaire, siège épiscopal accueillant marchands et pèlerins reliant la vallée du Rhône et l'Italie, Lorgues vivait essentiellement de son agriculture. Aujourd'hui, elle s'apprête à tirer une grande fierté de son patrimoine viticole. Chacun des 12 domaines a une âme et un savoir faire propre. Mis en commun, leurs atouts ont de quoi faire de ce village une destination incontournable du tourisme œnologique. Si l'on additionne l'hôtellerie de luxe, le spa, le restaurant étoilé du **Château de Berne**, la ferme-auberge du **Château Mentone**, la table d'hôtes du **Clos d'Alari**, la chambre d'hôtes dans une ancienne chapelle, le parc accrobranche du **Château l'Arnaude**, le musée viticole du **Château Sainte Béatrice**, les chambres d'hôtes, les salons du **Château Les Crostes**, celles du **Château Roubine**, autant d'installations destinées toute l'année à des expositions, des manifestations culturelles et sportives, et même des concerts et des festivals, des initiations œnologiques, le Prince Félix de Luxembourg veut ouvrir une nouvelle page de l'histoire de Lorgues, en présentant l'œnologie comme une nouvelle énergie touristique.



Les ambitions de l'association « Lorgues, Terre de Vins »

Avec l'appui de la mairie et de l'office de tourisme, le Prince Félix de Luxembourg sait aussi que pour fortifier les bases de la nouvelle association lorgaise, il faut rassembler et jouer sur l'entraide et la complémentarité, créer une complicité et une émulation pour tirer la commune et la vigne vers le haut. Les 12 vigneron se réunissent une fois par mois et ont défini un planning d'animations. Il en va de la notoriété nationale et internationale de leurs vins.

« Ça va bouger ! », annonce le Prince. Dès cet été, chaque domaine aura en charge la création d'un nouvel événement œnotouristique (concerts, théâtre, expositions, initiations-dégustations...) en plus de ses animations annuelles. Les 19 et 20 mai, les vigneron animeront le **Salon des Vins de Saint Tropez** en partenariat avec le CIVP. Le 22 juin, à l'initiative de Valérie Rousselle de Château Roubine, vice-présidente de l'association, et présidente fondatrice de la toute nouvelle Organisation Internationale du Rosé, une **Journée Internationale du Rosé** sera lancée dans le monde entier (voir ci-après). Le 11 août verra la **Nuit du Rosé** sur l'esplanade tout de rose tapissée devant la mairie.

A travers les vignobles, Lorgues va et veut rayonner. Et pour asseoir cette nouvelle notoriété, le Prince Félix de Luxembourg, très déterminé et audacieux, entend s'appuyer sur un assemblage efficace, la communication et le marketing. Tout un millésime...

Un événement planétaire :

La 1^{ère} Journée Internationale du Rosé

Saint-Tropez, 22 juin 2018. Il est 19 heures précises. L'heure du rosé, de tous les rosés, a sonné partout sur la Côte, en Europe et dans le monde entier. Ce sera un moment unique de communion planétaire. La Tour Eiffel s'illuminera en plusieurs nuances de rosé. Au même instant, à 13h sur la plage de Miami, tout comme à New York, et à 14h dans un restaurant de Rio de Janeiro, ou encore à 1h du matin dans une discothèque de Hong Kong, tout le monde trinquera au Rosé, à la Liberté et au Partage! Un moment à vivre en direct, via les réseaux sociaux, et qui sera renouvelé chaque année, le 4^{ème} vendredi du mois de juin.

(internationalroseday@gmail.com)



Hôtellerie : perspectives olympiques

Les JO 2024 à Paris sont une opportunité et une motivation formidables pour dynamiser l'économie. Ils constitueront assurément un accélérateur de l'activité touristique et commerciale, un facteur d'aménagement du territoire et de relance de l'investissement entraînant de nombreuses créations d'emplois.

Aux professionnels du tourisme de savoir se mettre au service des Jeux Olympiques.

En Île-de-France, on estime qu'il faudrait « 20 000 chambres supplémentaires à l'horizon 2025 ». En Seine-Saint-Denis, les travaux de transport du Grand Paris Express devront être terminés avant 2024.

À La Défense, mille cinq cents chambres supplémentaires sont prévues d'ici 2023.

La Tour des Jardins de l'Arche, un nouveau gratte-ciel de deux cents mètres de haut, comportera à lui tout seul, quelques sept cents chambres sous les enseignes Holiday Inn, Staybridge Suites et Crowne Plaza.

En outre, si 95% des sites sportifs sont déjà existants, il restera aussi à construire le village des athlètes, le centre des médias et la piscine olympique.



DEMAIN, à la Une ! - Diffusion assurée par Les Etoiles de Mougins. Rédacteur en chef : Patrick Flet - **Secrétaire de Rédaction :** Micheline Rivet - **Coordinatrice :** Giselle Lhotte - **Maquette & Infographie :** Céline Tran - **Adresse de la rédaction :** Patrick Flet - Résidence Adriana - 7, Bd. Eugène Gazagnaire - 06400 CANNES - Tél : 06 13 09 19 42 - **Dessins :** J-J Beltramo - **Impression :** Eurosud Communication - SAS Nice-Martin, 214 boulevard 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 cuisine est perpétuellement en mouvement. Zoom sur les nouvelles tendances émergentes.

Le goût du feu



Plus que les innombrables restaurants « tout feu tout flamme » qui se propagent un peu partout, à l'image de Clover de Jean François Piège (cf. Demain, à la Une de mai 2017), ou du Bfire de Mauro Colagreco au Majestic à Cannes, les chefs n'hésitent pas à « brûler » leurs recettes pour explorer de nouvelles saveurs. Traditionnellement tabou, le mot brûlé revient sur les cartes de restaurants gastronomiques, car cette technique, d'origine japonaise (yaki) apporte une attaque aromatique au produit cuisiné dans sa nature brute, voire crue. Quelques exemples brûlants : Le « maquereau mariné et brûlé à la flamme » d'Arnaud Faye (Château de la Chèvre d'Or à Eze), le « boeuf charbon » aux cœurs de palmiers brûlés au chalumeau de Thierry Marx (Sur-Mesure à Paris), le « poireau d'Ile de France calciné » d'Eric Fréchon (Bristol à Paris), les « Saint-Jacques brûlées » à la flamme d'Alexandre Gauthier (La Grenouillère à Montreuil) ou encore les huîtres roses 00 brûlées au chalumeau dans les « Bar à Huîtres » parisiens. On ne cuit pas, on brûle simplement superficiellement ! Un simple retour aux saveurs de l'enfance voulu par ces chefs, comme le goût de la tartine grillée au beurre le matin.

La percée fulgurante du vegan



Bien plus qu'une mode, le végétalisme envahit les cuisines du monde entier. En Californie, plusieurs restaurants et marques (Beyond Meat et Impossible Burger) s'essaient au burger qui a l'apparence de la viande de bœuf, l'odeur de la viande de bœuf et le goût de la viande de bœuf. Et pourtant, il est fabriqué à partir de protéines de blé, de pomme de terre, d'huile de coco et de l'hème de soja. A s'y méprendre ! Un autre chef de Los Angeles y ajoute même une sauce crémeuse à la saveur d'un bœuf braisé. Une alternative aux steacks d'origine animale ? Certainement ! En France, les boutiques bio commencent à diffuser la gamme vegan de Soy, pionnier de la production de soja sans OGM avec ses steacks, nuggets et escalopes à base de soja et de blé. Cette tendance s'inscrit surtout dans une démarche respectueuse de l'environnement voulue par les professionnels. Mais ces produits et ces « vegiburgers » restent des aliments industriels.

La cuisine « note à note »



Dans la foulée de la cuisine moléculaire, c'est la nouvelle grande tendance avant-gardiste mondiale. Dans le domaine de l'œnologie, les professionnels utilisent déjà ce concept de « note », en parlant par exemple de « notes » de fruits quand ils parlent d'un vin. Il s'agit d'une cuisine de synthèse, où le produit ou l'aliment s'efface au profit de ses composés odorants. On ne crée plus de plats à partir des fruits, légumes, viandes ou poissons, mais à partir de leurs composants. Cuisine et laboratoire fonctionnent ensemble pour extraire les saveurs des ingrédients. Ces derniers sont décomposés pour isoler le « pur arôme » que l'on recherche. Il s'agit de molécules de saveurs pures. Avec la cuisine note à note,

les chefs créent des choses qui n'existent pas dans la nature. Par exemple, dans une carotte, ils vont isoler l'eau du sucre, des acides aminés, de la cellulose et de la pectine. Quand on sait qu'une tomate se compose de 95% d'eau, on se demande pourquoi les agriculteurs ne se borneraient pas à produire uniquement de la poudre de tomate, c'est-à-dire son composant. Une façon de mieux valoriser leur métier et d'éviter le gaspillage par le transport de denrées qui s'abîment et deviennent non marchande.

A Varsovie, le chef étoilé, Andrea Camastra, dirige le premier restaurant de cuisine note à note au monde, Senses. Passionné de sciences, il s'est spécialisé dans l'extraction des saveurs des aliments. En France, Pierre Gagnaire en collaboration avec Hervé This, crée aussi ses premiers plats. Depuis l'année dernière, la société Iqemesu commercialise des



dilutions de composés purs aux goûts inédits pour construire des plats « note à note » extrêmement variés. De plus en plus de chefs s'y intéressent et cette nouvelle façon de cuisiner risque de se développer plus vite que prévu.

Les projets de Ferran Adria

Le restaurant du Catalan Ferran Adria, El Bulli, plusieurs fois primé meilleur restaurant du monde, fermé depuis plus de six ans, entame une transformation inédite. Fin 2018-début 2019, devrait ouvrir El Bulli 1846. Le chiffre est doublement mythique. 1846, c'est le nombre exact de recettes créées à El Bulli ; c'est aussi l'année de naissance d'Auguste Escoffier. Ni restaurant, ni école, le site de l'ancien restaurant sera un lieu uniquement destiné à l'innovation et à la création, avec une double mission : archiver et répertorier toutes les recettes de l'épopée El Bulli pour constituer sous forme d'ouvrages un nouveau savoir culinaire. Il accueillera aussi chercheurs et innovateurs de toutes disciplines pour préparer la cuisine de demain à transmettre aux générations futures. (Elbullifondation.com).



Le Futuroscope, l'odyssée de l'imaginaire

Déjà visité par 1 français sur 2, le Futuroscope est conforme à sa publicité : « vous n'imaginez pas ce qui vous attend ». Ayant fêté ses 30 ans d'inventivité, sa popularité ne cesse de croître de façon continue. Rien d'étonnant à cela car, comme l'avait prédit Jules Verne, « l'avenir n'est pas seulement technologique ou scientifique, il est avant tout le fruit de nos rêves ». Alors, vivons « Demain »... là où s'imaginent tous les futurs.

Direction Futur

Le parc aux mille visages offre l'embarras du choix. Plusieurs jours de visite vous seront nécessaires pour tout voir. Ne ratez pas : « l'Extraordinaire Voyage », une immersion par l'image, le son et les effets de vent, de brume et des odeurs autour du monde, en survol, les pieds dans le vide. « Les Chocs Cosmiques » pour un voyage à travers le temps et l'espace dans un planétarium unique. « La Vienne Dynamique » en 4D, au volant d'une formule 3. « Les Lapins Crétins » à bord d'une machine à voyager dans le temps en 5D. « Le 8° Continent », un voyage interactif pour nettoyer les océans des déchets plastiques. « L'Âge de Glace », une aventure en 3D complètement givrée grâce aux nombreux effets spéciaux sensoriels. « L'Explorarium » pour découvrir les milieux sous-marins extrêmes dans une capsule. « Arthur, L'Aventure 4D », réalisée par Luc Besson, élue "meilleure attraction mondiale". « Danse avec les robots » pour vivre une expérience sur un

dance-floor robotique déchaîné. « La Forge aux Étoiles », chaque soir, pour voir une aquaféerie nocturne imaginée par le Cirque du Soleil... C'est sans compter aussi sur la découverte du « Monde de l'Invisible », le spectacle énigmatique du Kube, le destin de la Magie, « La loi du plus Fort », primée Meilleur Film Animalier, « Aréna », un centre d'entraînement pour amateurs d'adrénaline, ou encore dix expériences pour se projeter dans le futur, parce que « Demain est moins à découvrir qu'à inventer »...

Un lieu unique qui veut plaire au cœur, au cerveau et au corps.

Telle est la philosophie voulue par Dominique Hummel, président du Futuroscope depuis 15 ans. Rien à voir avec les multiples salons de technologie. « Notre métier consiste en permanence à anticiper et à innover par rapport à toutes les technologies mondiales ». Depuis un an, le Futuroscope a créé son propre Fab Lab, une sorte de lieu d'expérimentations ouvert à toutes les start-up voulant proposer de nouveaux procédés technologiques. Pour ces trente ans, le Futuroscope s'est ouvert aussi au monde de la restauration, et



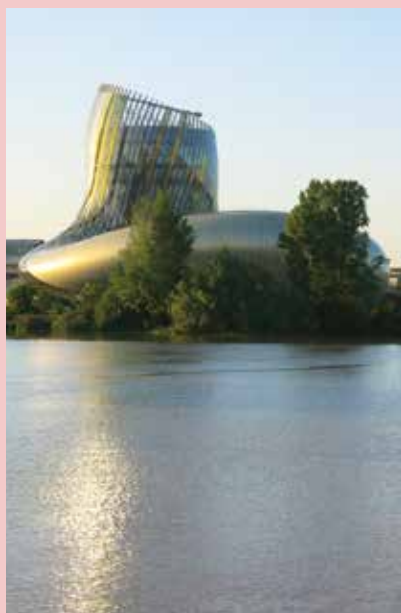
devient un acteur majeur pour valoriser les jeunes talents des écoles d'Aquitaine, via le "Trophée des Futures Étoiles de Joël Robuchon". « Tout comme la gastronomie fait partie de l'ADN du Parc, nous ne manquons surtout pas notre mission de nous projeter en permanence à l'horizon 2020-2025, et investissons chaque année près de 15 M€, car il nous faut toujours nous réinventer et offrir de nouvelles attractions majeures ».

En apesanteur en 2018

Dès 2018, le Parc va s'essayer à la réalité virtuelle. En 2019, un nouveau pavillon sur le thème de l'espace permettra de vivre en apesanteur. Pas de doute, le Futuroscope est portée par une idée forte depuis ses débuts, « le plaisir d'apprivoiser le futur ». Le président Dominique Hummel le confirme, quand on lui parle de la signification du mot « demain ». Pour lui, c'est une espérance, le contraire d'une angoisse, parce qu'il est convaincu que le futur doit inévitablement apporter des solutions.



In Vino very Classe



La Cité du Vin déborde d'ambitions

A Bordeaux, La Cité du Vin, véritable lieu de vie à mi-chemin entre musée et parc à thème, fort de ses 400 000 visiteurs venus de 150 pays dès la première année, devient le nouvel emblème de la ville d'Aquitaine, et positionne désormais Bordeaux comme capitale internationale du vin : ouvert sur tous les marchés du monde, à travers les âges, et toutes les cultures.

Le site voit sa fréquentation se renforcer par de nouvelles grandes expositions (« Géorgie, Berceau de la viticulture », des cycles de rencontres, conférences, banquets, concerts, ateliers... Dire qu'après la Géorgie, ce sera au tour d'un autre « vignoble du monde invité », avant d'autres programmations, tandis que tous les jours on peut prendre un verre à la « bibliothèque » viticole... aux 9 752 bouteilles du monde entier !



Le pastis Henri Bardouin passe à table

On connaissait la cuisine au pastis, mais la maison provençale Henri Bardouin (médaille d'or 2017) préfère aller plus loin, en recherchant davantage les accords mets-pastis. Avec les chefs qu'elle rencontre, elle expérimente des plats contenant un ou plusieurs ingrédients entrant dans sa composition, comme la badiane, le clou de girofle, ou la fève de Tonka pour les accorder avec un verre de pastis noyé dans beaucoup d'eau rafraîchissante.

Les accords sont parfaitement réussis aussi pour les mets contenant fenouil, thym, ou romarin des ingrédients qui rentrent également dans le mix des 65 plantes et épices composant le breuvage de luxe. De nouveaux rituels de dégustation sont ainsi à découvrir sur les tables les plus audacieuses et créatives.



(Photo : Alain Robert, Pdg des Distilleries et Domaines de Provence pour des accords mets-pastis chez Aurèle Gasperoni, chef du restaurant Influence à Nice).