

# SOMMAIRE

**DANS L'AIR DU TEMPS (PAGE 2)**  
La suprématie du locavorisme



**Regards sur l'Hôtellerie**

**GASTRONOMIE (PAGE 3)**  
**Les nouvelles tendances culinaires**  
Le métier de chef se réinvente :  
Le « cuisinier-citoyen »  
Le cuisinier éco-responsable



**Mauro Collagrec**  
Le cuisinier, chef d'un nouveau réseau social  
La robolution en cuisine

**EVASION (PAGE 4)**  
**Ocean Cay, l'île privée de la Cie MSC**



**In Vino very Classe**  
L'ambition mondiale du Wine Business Club



## Rien n'est encore perdu !

Dans un monde qui va mal, selon les dires d'un grand nombre de pessimistes mondains ou extrémistes, les comportements changent à une vitesse surprenante. Notre façon de vivre aussi, pour que notre planète puisse survivre. La gravité des alarmes lancées par les scientifiques est reconnue partout dans le monde. Les paradis climatiques, à l'inverse des paradis fiscaux, n'existent pas... À l'unanimité, les populations de tous bords s'interrogent sur le sort des générations futures. L'heure est bien à un changement radical de nos comportements alimentaires, sociaux, économiques et culturels.

Dans ce nouveau numéro, les villes défendent de plus en plus l'atout gastronomique de leur territoire, parce qu'elles ont compris qu'il faut donner aux gens le plaisir du goût du terroir et de la pêche locale. Les chefs se remettent en question pour définir de nouvelles manières de cuisiner. Et, en matière de tourisme, dans peu de temps, on fera rimer « paquebot » avec « écolo ».

Patrick FLET

# DEMAIN à la une !

N°18 AUTOMNE 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)*



**La suprématie du locavorisme (page 2)**

## EDITO



LA SUPRÉMATIE DU LOCAVORISME

Le bon sens revient ! Au Moyen Âge, producteurs et clients avaient l'habitude de se retrouver sur les marchés forains pour échanger en direct. Le circuit court a toujours existé ! L'heure est de nouveau à la transparence et à la confiance. Et le tourisme s'en mêle : chaque commune veut valoriser sa terre, son terroir, son territoire, en vantant ses atouts gastronomiques.



Circuit gourmand à Athènes

Un phénomène touristique planétaire

Tandis que le mouvement **Slow Food** essaime, dans tous les pays du monde, la nécessité de sauvegarder la biodiversité et de promouvoir l'alimentation locale. Au **Luxembourg**, où se côtoient toutes les cuisines du monde, la capitale européenne invite les touristes à participer à des activités culinaires autour de ses quelques spécialités (tisanes, huile, herbes et céréales), ou à brasser leur propre bière. Au **Portugal**, on visite la région sud grâce aux Food Tours. Les circuits gastronomiques « Eating Algarve » combinent dégustations de spécialités locales, et rencontres de producteurs régionaux, workshops culinaires à la demande. À **Montréal**, au-delà de sa fête gastronomique annuelle, « MTL à table », on peut choisir entre quatre circuits à pieds, ultra conviviaux, dénommés « formules de 5 à 7 » en compagnie d'un guide « foodie », pour découvrir la richesse culinaire des différents quartiers québécois. **New York, Tokyo, Athènes** ou **Venise** ont aussi leurs circuits gourmands originaux.



Une spécificité culturelle française

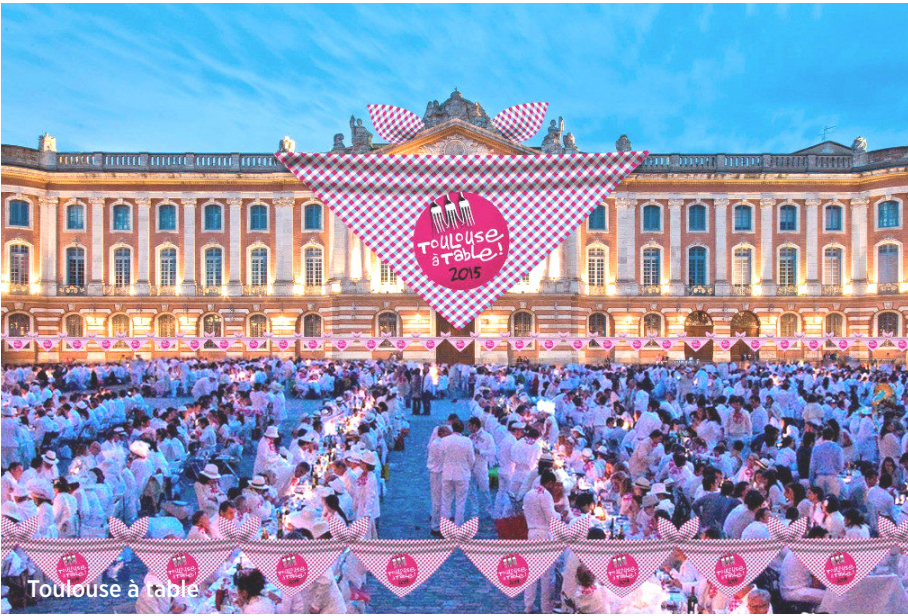
Depuis 2011, le ministère de l'Économie et des Finances a institutionnalisé la gastronomie au rang de fête nationale, « **Goût de France** », pour valoriser annuellement la richesse culinaire de tous ses territoires. Mais c'est sans compter sur les multiples initiatives gourmandes des communes dans la mise en valeur de leur patrimoine culinaire traditionnel. Pêle-mêle, à découvrir, le week-end « **Gentleman Farmer** » du Pays Basque, le « **Parcours de la Gastronomie** » en Île de France, le Pique-Nique d'« **Avignon, tu me régales** », la nouvelle fête annuelle « **Toulouse à Table** », le festival « **Mange, Lille** », « **Toquissimes** » à Mégève, « **Food Temple** » à Marseille,... Les professionnels sont unanimes... Aux Logis de France, les chefs œuvrent pour un monde plus local. « *Le local c'est capital !* ». Pour la 7ème fois, en octobre, 37 chefs de gare animeront leur gare pour faire (re)découvrir les spécialités régionales aux voyageurs. Les Meilleurs Ouvriers de France défendent aussi cette opinion, « *Il est important d'entretenir et de préserver notre patrimoine culinaire, tout n'est pas uniforme en matière de gastronomie* » (Virginie Basselot, Hôtel Negresco à Nice).



(c)cookandshoot 2017 - MIC MAC

Le plaisir du goût du terroir, à Cannes aussi

Et pourquoi la « Cité des Festivals » n'aurait-elle pas sa propre identité culinaire? Fort d'un premier label, « Garantie Mer de Lérins », pour promouvoir la pêche traditionnelle locale, pourquoi ne pourrait-elle pas revendiquer ses spécificités et traditions gastronomiques à l'image de Marseille, Antibes, ou Nice? Depuis 4 ans, au travers de son évènement, soutenu par la Ville, « **Cuisine Cannoise en Fête** », elle démontre qu'elle possède grâce à son territoire une partition culinaire originale. Comme on dit ici, « *la daurade de la Baie de Lérins ou le radis de la Vallée de la Siagne n'ont pas le même goût qu'à Nice!* » La belle histoire ne fait que commencer ! Les touristes, gourmands en découvertes gastronomiques, en circuits ou en workshops, en redemandent.



Une nouvelle grammaire pour l'hôtellerie

Poussée par les nouvelles attentes des millénials, l'hôtellerie transforme bon nombre de ses établissements en « résidences urbaines », autour d'un nouveau concept de lobby. Exit l'appartement-cuisine individuel, place aux espaces publics de nouvelle génération, avec cuisine partagée, table communautaire, espace de travail l'après-midi, devenant espace de détente et de loisirs le soir. L'heure est à la déclinaison flexible et la convivialité sociale. Les espaces partagés s'animent autour de soirées à thème, une façon de contrecarrer Airbnb. Les chaînes hôtelières « recontextualisent » leurs lieux. C'est le cas d'Adagio Apparthôtel, Résidence Inn, Appart'City, Lyf (groupe Ascott), ... Le « coliving » pour les business groupes est aussi, dans le monde entier, dans l'air du temps. Les prix sont souvent moins chers qu'une nuit à l'hôtel. Tout dernièrement, sur la Côte d'Azur, le Marriott Cap d'Ail vient d'achever la restructuration de tous ses espaces communs, en véritables oasis de vie.





# Les nouvelles tendances culinaires

## LES DÉBUTS D'UN NOUVEAU CYCLE: LE MÉTIER DE CHEF SE RÉINVENTE

La cuisine française entreprend un virage radical. Face aux nouvelles prises de conscience, elle pousse les chefs à réagir, à créer, à se renouveler. C'est un nouveau modèle économique qui émerge, avec une restauration à la fois bonne pour la santé, le palais et la planète, boostée par une demande forte des clients pour consommer mieux autour notamment du bio et des circuits courts. Visiblement les consommateurs ont faim de changements. Voici les premiers marqueurs significatifs.

### LE « CUISINIER-CITOYEN »

C'est l'approche de la jeune génération de chefs, emmenée par des chefs, comme Olivier Roellinger et son fils Hugo, convaincus que la cuisine de demain est un enjeu économique, sanitaire, environnemental et culturel. C'est aussi tout le sens de la déclaration universelle de la gastronomie humaniste prônée par Alain Ducasse dans ses différents restaurants. Il appartient dorénavant aux chefs de s'engager à sauvegarder les espèces vivantes et de faire adopter par les clients de nouveaux modes de consommation. Aux chefs donc de mesurer « les impacts destructeurs économiques, sociaux et culturels de ce que nous mangeons ».



Olivier Roellinger et son fils Hugo

### MAURO COLLAGRECO: « je suis un jardinier déguisé en cuisinier »



Mauro Collagrecio

Durant cette même année, triplement étoilé depuis janvier, et reconnu à la tête du meilleur restaurant du monde, le Mirazur à Menton, selon le 50 Best du magazine britannique, « Restaurant », l'événement est historique et révélateur. Le jeune chef, d'origine argentine, cuisine au jour le jour l'unique formule selon le rythme de son jardin (dernière tendance décrite dans notre précédent numéro), le tout grâce à une jeune brigade à l'ouverture d'esprit et aux horizons très larges, venant du monde entier. « Si l'on fait tous quelque chose, on peut changer le monde, par la cuisine, le travail de la terre, par la réduction de l'utilisation du plastique, par le désir d'embaucher des gens du monde entier ». Pour se développer, Mauro Collagrecio bénéficie d'un nouveau terrain de 6 000m<sup>2</sup> à Garavan pour faire pousser en permaculture des légumes cueillis le matin pour être servis à midi. Il vient aussi d'acheter une ferme de 3 hectares à Castillon. Le jardin risque de devenir plus important que le restaurant!

### LE CUISINIER ÉCO-RESPONSABLE

La prise de conscience est enfin réelle: si l'on porte tant d'attention à respecter la saisonnalité des fruits et légumes, les chefs se doivent de faire preuve d'autant de précautions avec les produits de la mer. Approché dernièrement par l'association No More Plastic, le chef colombien, **Juan Arbelaez**, à la tête de 6 restaurants en région parisienne, a décidé de retirer, de mars à novembre, le poulpe de tous ses établissements, parce qu'il s'agit d'une espèce particulièrement longue à se reproduire à cette saison-là et qu'il est aujourd'hui pêché de manière intensive et servi à la carte des restaurants toute l'année. Cette surconsommation menace d'entraîner à terme des effets drastiques sur l'espèce: surpêche, appauvrissement des réserves, insécurité alimentaire et perturbation des écosystèmes existants. Juan Arbelaez en profite pour rendre beau et bon des produits moins connus ou souvent délaissés comme le tacaudo, le maquereau, la sardine ou le chinchard. C'est toute la magie du métier et de sa créativité.

### LE CUISINIER, CHEF D'UN NOUVEAU RÉSEAU SOCIAL

La cuisine devient un lieu convivial d'échanges et de dialogue. C'est la fin de la cuisine-office excentrée de l'espace de vie, au fond d'un couloir. La cuisine ne se cache plus et se trouve même survalorisée. Le chef laisse ainsi éclater sa véritable personnalité, à travers sa gestuelle et ses plats signatures. C'est l'émergence d'une « cuisine attitude », d'un lieu où règne un esprit lounge et convivial, devenu véritable lieu de théâtralité sociale, de mise en scène et de créativité à démontrer, en un mot de sociabilité.

### LA ROBOLUTION EN CUISINE.

La cuisine est toujours en mouvement, même dans sa technique. Nous sommes au début de la révolution robotique, où le chef cuisinier délègue son intelligence à des machines autonomes. L'heure est aux premiers restaurants fonctionnant sans humains. En fin d'année, dans le grand centre commercial Val-d'Europe, en Seine-et-Marne, le premier robot pizzaiolo de la start-up Pazzi va pouvoir préparer 100 pizzas à l'heure dans un local entièrement automatisé de 50 à 60 m<sup>2</sup>, vitré pour être vu du public. Un casier s'ouvre automatiquement pour livrer la pizza commandée soit sur place ou via une application. Idem pour des robots capables d'assurer entièrement la fabrication des tartes aux pommes. L'aventure robotique ne fait que commencer.

**SAVE THE DATE : prochain « Chefs World Summit » du 24 au 26 novembre au Grimaldi Forum de Monaco !**



Robot pizzaiolo de la start-up Pazzi - ©Pazzi



Juan Arbelaez



## OCEAN CAY, LA FABULEUSE ÎLE PRIVÉE DE LA COMPAGNIE MSC

À l'heure où l'activité des croisières explose, et où les environnementalistes de tous bords s'inquiètent de l'impact écologique des paquebots sur les mers du globe, la plus grande compagnie de croisières privée au monde, MSC (15 navires en 2019, mais 29 navires d'ici 2029), s'apprête à ouvrir avant la fin de l'année 2019, une île privée aux Bahamas, en venant d'obtenir le statut de « zone protégée de la réserve marine », à 105 kms au large de Miami.

### UNE ÎLE ARTIFICIELLE DE PLUSIEURS MILLIONS DE DOLLARS

S'agissant d'un ancien site d'extraction de sable industriel de 25 hectares, extrêmement dégradé, il a fallu commencer par l'enlèvement de 7500 tonnes de ferrailles qui furent remplacées par 75 000 plantes et arbustes. Des évaluations sous-marines approfondies des récifs coralliens ont été effectuées par des scientifiques, en vue d'une restauration et une protection des coraux sur une étendue de 165 km<sup>2</sup> d'eau entourant Ocean Cay. Une nurserie de corail est envisagée. Un tel projet a suscité l'adhésion des ONG environnementales et des biologistes.



### LE PLUS GRAND COMPLEXE HÔTELIER DE CROISIÈRE PRIVÉ AU MONDE.

Sur plus de 40 hectares, entourée par sa réserve marine protégée, l'île offrira huit plages de sable blanc et aux eaux cristallines, dont la « Great Lagoon Beach », située en son centre, idéal pour les sports aquatiques non motorisés, un phare emblématique, symbole de l'île, avec ses 30 mètres de haut, avec terrasse et bar inspiré de l'univers d'Hemingway, un vaste restaurant-buffet de cuisine internationale, un « Ice Cream Parlour », huit autres bars, un spa, un lagon pour enfants, des animations nocturnes... Ocean Cay a été développée dans le plus grand respect des principes écologiques, tant au point de vue de la construction des espaces qu'en terme de gestion même de l'île.

Dès le mois de novembre, tous les navires MSC Croisières au départ de Miami feront escale à Ocean Cay dans le cadre de leurs itinéraires dans les Caraïbes, et circuleront librement entre le navire et l'île. 500 000 croisiéristes sont attendus dès sa première année d'ouverture. L'île devraient employer 140 personnes à temps plein.

## In Vino very Classe



### L'ambition mondiale du « Wine & Business Club »

A l'époque où Internet rend tout accessible à tout le monde, en matière d'achats, comme en matière d'enseignements, de voyages ou de rencontres, les réseaux, sources de convivialité, ont le vent en poupe et prolifèrent, à l'image du « Wine & Business Club » créé par Alain Marty, autour de la triple thématique, « économie, gastronomie et vin ». Ce dernier, créateur d'entreprises, passionné d'économie, de gastronomie et de vin, n'a cessé de développer son réseau européen de chefs d'entreprises et professions libérales amateurs de vins, actuellement présents dans 13 villes : Paris, Reims, Lyon, Marseille, Toulouse, Bordeaux, Lille, Nantes, Montpellier, Cannes (dernièrement), Monte Carlo, Genève et Luxembourg. Fort de 2500 adhérents et d'un Chiffre d'Affaires de 8M€, il affiche aujourd'hui ses nouvelles ambitions pour les 2 ans à venir avec l'ouverture en France des clubs de Strasbourg, Rennes et Grenoble, et pour l'international, de ceux de Bruxelles, Londres, Düsseldorf, Milan et Barcelone. « Quand je vois le succès des réunions mensuelles dans les différentes villes, autour d'une conférence économique, débat avec la participation d'une ou plusieurs personnalités souvent très médiatiques, puis la dégustation de vins présentée par un vigneron et le dîner d'exception signé par un grand chef, le plus souvent étoilé, mon objectif, dit-il, est d'arriver à plus long terme à une centaine de clubs dans le monde, et d'être le premier réseau mondial de personnalités économiques amateurs de vins et de gastronomie ». L'épicurisme à son plus haut niveau, dans l'art de vivre à la française : l'excellence. ([www.winebusinessclub.com](http://www.winebusinessclub.com))

Photo : Lancement du nouveau club de Cannes à l'Oasis de Stéphane Raimbault en avril 2019.