

# SOMMAIRE

## DANS L'AIR DU TEMPS (PAGE 2)

### L'hôtellerie de luxe dans l'avenir :

Credo environnemental pour les compagnies aériennes et maritimes



## GASTRONOMIE (PAGE 3)

### Les Food Court

La pêche durable dans les restaurants (Mougins)



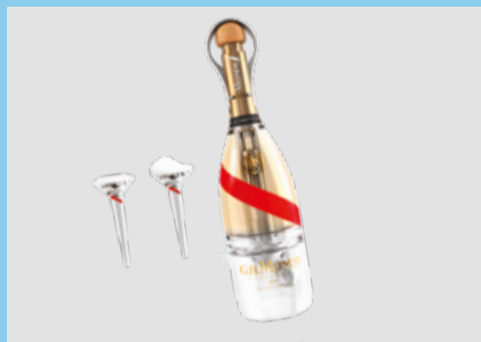
## EVASION (PAGE 4)

La Guadeloupe cultive son avenir



## In Vino Very Classe

Le champagne en apesanteur



# DEMAIN à la une!

N°20 HIVER 2020

## 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)*



Jean Claude Delion, l'hôtellerie de luxe dans l'avenir (page 2)

## C'est maintenant qu'il ne faut rien rater!

C'est fou tout ce qui se passe autour de nous! La technologie se ressource dans la nature, le recyclage s'ennoblit, l'écologiquement correct rejoint l'esthétisme, la législation oblige à la création, le quotidien se transforme en œuvre d'art quand l'audace devient indispensable. À vouloir toujours plus tout de suite, on en n'oublie qu'après avoir domestiqué la nature, on est allé trop loin dans l'exploitation de la planète. Il nous faut à présent changer nos modes de vie, pour un monde où l'économie verte prédomine. C'est une question de bon sens. À y regarder de près, agriculteurs,

industriels et collectivités changent leurs modes de production et de consommation.

Et, dans ce nouveau numéro de Demain, l'hôtellerie et les chefs de cuisine révisent leurs priorités, les compagnies aériennes et maritimes aussi, jusque dans les départements d'Outre Mer, comme la Guadeloupe, qui s'adapte aux nouvelles attentes de la clientèle, pour se développer.

Patrick FLET

## EDITO



## L'hôtellerie de luxe dans l'avenir



Jean-Claude et Nicole Delion

Jean Claude Delion, propriétaire indépendant de l'un des plus beaux palaces de la Côte d'Azur, La Réserve de Beaulieu, et qui vient de faire renaître Le Château Saint Jean à Montluçon en hôtel de prestige, est un hôtelier -bâtitseur passionné qui force le respect. Sa réussite tient à sa clairvoyance concernant l'hôtellerie de luxe, empreinte de bon sens, toujours à la recherche de nouveaux talents et d'idées nouvelles, pour toucher le coeur de ses clients.

### LA RÉSERVE DE BEAULIEU : UNE NOUVELLE ÈRE



Julien Roucheteau et Guillaume Anglade

Havre de paix royal des têtes couronnées au XIXème siècle, et haut lieu de la gastronomie de tout temps, la Réserve de Beaulieu, située entre la Villa Kerylos et l'anse de Garavan, garde son aura intact, grâce à la vigilance et à la passion de ses propriétaires, Jean Claude et Nicole Delion.

Années 2020 et 2021 : ce sont "les années de transformations", indispensables pour entretenir le joyau mythique, composée de 39 chambres, suites et villas, SPA et d'une piscine d'eau de mer chauffée à 30°. Première règle, « prendre le meilleur pour obtenir le meilleur ». Jean Claude Delion a tout simplement confié les rénovations à l'architecte Martinet (auteur du renouveau du Crillon à Paris et de l'Hôtel de Paris à Monaco). Bar, salon, salles des

restaurants et une partie des chambres ont été refaites, avec les plus beaux matériaux. En 2021, suivront les autres salons et la réception.

Une nouvelle équipe prend également ses marques. A commencer par le nouveau chef de cuisine, Meilleur Ouvrier de France 2019, Julien Roucheteau. Ex-chef du Lancaster (2\*\* Michelin) à Paris, il succède à Yannick Franques, pour diriger les trois restaurants. Décontracté, confiant dans sa nouvelle mission de décrocher deux macarons, il s'est bien entouré : le directeur de la restauration est Guillaume Anglade, un ancien de l'équipe Robuchon, le chef pâtissier, Benoit Jabouille, arrive de La Pyramide à Vienne, le sommelier, Yohan Vasquez, vient de chez Chibois.

### LE CHATEAU SAINT JEAN: UNE VRAIE NOUVELLE DESTINATION TOURISTIQUE

A Monluçon, ce nouveau fief de Jean Claude Delion est la véritable renaissance d'un site historique tombé en décrépitude, ancien Relais des Templiers, demeure des Chevaliers de Malte, avec sa chapelle du 12ème siècle. C'est aussi une affaire de cœur, car c'est là qu'il a rencontré son épouse, Nicole, et s'est marié. Après deux ans de travaux, le personnel a été invité à tester le nouvel ensemble avant l'arrivée des premiers clients, en 2019. Là aussi, la règle du « meilleur » s'est appliquée. Jean Claude Delion a fait appel à un désigner de renom, Patrick Jouin, qui a déjà fait une quinzaine de réalisations pour Alain Ducasse. La Chapelle est réhabilitée en restaurant seigneurial contemporain de 24 couverts, aux côtés d'aménagements de grand luxe, 17 chambres et suites, « Le Bistrot Saint Jean », le spa et la piscine couverte avec contre-courant,...

L'équipe est de la même veine : Olivier Valade, originaire de Brive-La -Gaillarde en Corrèze, titulaire d'une étoile dans un restaurant breton, dirige les brigades des deux restaurants du Château Saint Jean. À 42 ans, après un premier stage au Louis XV à Monaco dans l'équipe de Franck Cerruti, il gravit tous les échelons auprès de Bernard Loiseau, Hélène Darroze, Régis Bulot des Relais et Châteaux. Il s'enthousiasme à l'idée de reconquérir son étoile, tandis que Jean Claude et Nicole Delion le voit déjà toucher les deux étoiles. C'est le début d'un « nouveau commencement ».

Face aux puissants groupes hôteliers internationaux, Jean Claude Delion, auvergnat pure souche, adopte des principes simples autour de sa vision du « meilleur » : faire confiance aux talents, savoir déléguer et donner carte blanche à ses équipes pour qu'ils se sentent chez eux, et soient capables d'assurer un maximum de services auprès d'une clientèle souvent exigeante, comme un véritable aubergiste. « L'hôtellerie de luxe a forcément son avenir dans l'excellence de ses relations humaines ».



Olivier Valade

## Credo environnemental pour les compagnies aériennes et maritimes

À voir la progression du tourisme aérien et maritime, inéluctablement ces deux secteurs visent le tourisme propre et silencieux. Le dernier né de la compagnie de croisières maritimes MSC, le Grandiosa (6 334 passagers), est doté d'un système avancé de Réductions Catalytiques Sélective (RCS) qui aide à réduire jusqu'à 80% de l'oxyde d'azote émis par le navire. Il est équipé également de systèmes hybrides de nettoyeurs des gaz d'échappement et dispose d'un branchement au réseau local d'électricité lorsqu'il est à quai. Dans le cadre d'un plan d'investissement ambitieux jamais vu jusqu'à présent, la compagnie veut parvenir à afficher une neutralité carbone totale. Dans le domaine aérien, les compagnies s'engagent aussi dans des programmes d'avions réduisant considérablement la consommation de carburant. Dernièrement, United a lancé un « Vol pour la planète », vol le plus écologique du monde, neutre en carbone, en utilisant du bio fuel. Du coup, on reparle de pouvoir atteindre le Pôle Nord sans bruit et sans polluer, notamment à bord de dirigeables hybrides



# Les nouvelles tendances culinaires

## LES FOOD COURT, LE NOUVEL ELDORADO DES MÉTIERS DE BOUCHE

À son tour, la France se trouve envahie par le phénomène mondial des Food Court. Populaire en Asie comme aux États Unis, à Montréal comme à Lisbonne, ou Madrid, ces temples deviennent tendance grâce aux prestations de qualité qu'ils développent: Réunir dans un même lieu, plusieurs points de restauration gourmands, en produits bruts. Les millénials sont davantage prêts à déboursier plusieurs fois 100 €, plutôt qu'une fois 300 €. Ces nouveaux lieux culinaires hybrides contribuent à améliorer la qualité culinaire des villes. Rien à voir avec la restauration rapide. C'est aussi une tendance à se régaler en décalé, du matin jusqu'au soir.

### LES CHEFS CHANGENT DE MODÈLE.

Dans les années 80, le chef étoilé lançait son bistro, aujourd'hui il se lance dans des corners dans les grands lieux de passage. Aujourd'hui, l'artisanat a son mot à dire, et le restaurateur doit être capable de dupliquer sa prestation avec un ticket d'entrée plus abordable. Dernier exemple, Yannick Delpech et son restaurant étoilé, « Amphitryon », qu'il vient de transformer en « Des Roses et des Orties », conçu comme un Food Court « version brut », comprenant restaurant, trattoria avec four à bois, pâtisserie, cave à vins, bar à cocktails, et mise en valeur des produits locaux et régionaux.

### PARIS MULTIPLIE LES EXPÉRIENCES.

**Le Beaupassage**, dans le 7ème arrondissement, véritable nid de chefs étoilés et de grands pâtisseries (Yannick Alleno, Olivier Belin, Anne-Sophie Pic, Thierry Marx, Pierre Hermétique) montre l'exemple.

**Le Ground Control**, dans le 12ème arrondissement, installé dans un ancien centre de tri postal de la SNCF offre une halle à manger de 300 couverts pour déguster des plats chinois, mexicains, indiens, danois, africains, grecs ou italiens. Certains sont thématiques comme le populaire **Eataly** dans le Marais, pour déguster le meilleur de la botte, ou **La Felicità** au sein de la Station F au pied de la Bibliothèque François Mitterand. On parle encore de l'ouverture en 2021, du « **Terminus** », ancienne station de métro.

### L'AMORCE DE FOOD COURT GÉANTS.

Près de la Gare Montparnasse, sur une superficie de 5000 m2, « **Food Society** » abritera un espace de restauration ambitieux, avec pas moins de 35 restaurants et bars. Son ouverture est prévue courant 2020. Ce sera le plus grand Food Court d'Europe, capable de proposer aux parisiens et aux touristes des concepts répondant à toutes leurs attentes, à toute heure de la journée et de la soirée, une véritable cacophonie gustative !

### EN PROVINCE AUSSI

A Nice, le quartier du marché de la Libération est en pleine effervescence, avec le nouveau « spot gourmet » constitué par le réaménagement des 2400 m2 de la **Gare du Sud**. Depuis le mois de mai 2019, elle est devenue le nouveau lieu de rendez-vous incontournable des gastronomes en quête d'une cuisine de qualité. Tout est préparé devant vous avec des produits de choix par des restaurateurs locaux reconnus pour leur savoir faire, avec une dominante niçoise et provençale.

A Lyon, en à peine un an, trois halles gastronomiques ont ouvert : **Heat** (installé dans une ancienne chaudronnerie), **la Commune** (une ancienne menuiserie) et le **Food Market** à la Part-Dieu. A Biarritz, l'ancienne discothèque est devenue le food court **La Grande** avec six échoppes, lieu de vie mêlant gastronomie, art, musique et bar de nuit.



## Vers une restauration durable

Les chefs ont aussi pris conscience que les ressources marines ne sont pas illimitées. Leur nouveau slogan: pêche durable, cuisine durable. Rien de mieux que la force de l'exemple.

À l'initiative de **Léa Combelonge**, chef de partie au Majestic à Cannes et lauréate 1er prix du concours international Olivier Roellinger et de **Denis Fetisson**, chef de l'Amandier de Mougins, a été organisé un grand dîner « pour sensibiliser les consommateurs à l'importance du respect de nos stocks marins. Nous devons les protéger, poursuit la lauréate, de par le choix de nos produits au quotidien. Nous devons tous ensemble rétablir l'équilibre naturel que nous sommes en train de détruire ». Preuve à été apportée que la pêche de saison est moins chère et meilleure, et qu'il faut respecter les périodes de reproduction des espèces. C'est aussi le combat quotidien d'**Ethic Océan** qui œuvre pour sauver la planète bleue. Plus de 200 grands chefs à travers le monde se font déjà les ambassadeurs de cette lame de fond auprès de l'UNESCO.



# La Guadeloupe cultive son avenir

Baie des Saintes Hélico



Plage de la Caravelle



Plage Saint Anne

Plus qu'une île, la Guadeloupe est avant tout un archipel, composé de deux morceaux d'îles en forme de papillon, Grande Terre et Basse Terre, et de trois petites îles environnantes, Les Saintes, La Désirade, et Marie Galante. L'atout est indéniable, car la Guadeloupe fait partie de ces paradis qui ont la chance de regorger d'un patrimoine naturel, extraordinaire dans sa diversité et dans son esthétisme, qui incitent ses habitants à innover et créer pour défendre leur position touristique naturellement concurrencée, par les autres îles de la Caraïbe. La progression de son tourisme (2,5 millions de visiteurs) lui donne raison, et son écotourisme est en plein essor. Dorénavant, elle sait accueillir et vise la qualité de ses prestations, question de bon sens.

## RENAISSANCE DU PARC HÔTELIER GUADELOUPÉEN

Non seulement l'offre en hébergements s'agrandit, mais le parc poursuit sa montée en gamme, avec plus de design et de qualité, tout comme les meublés de luxe. L'heure est à une stratégie offensive, loin d'une habituelle nonchalance, en utilisant les nouvelles opportunités de marchés, bien-être, e-tourisme, tourisme patrimonial, tourisme sportif, tourisme rural, un tourisme durable susceptible de profiter à toutes les catégories de clientèle. Le **Toubana Hôtel & Spa** (5\*) a (enfin) obtenu sa 5ème étoile. L'**Harawak** et l'**Hôtel Saint Georges** ont été entièrement rénovés. Unique aussi en leur genre, les **Aqua Lodges** dans la baie de Saint François et des Saintes, villas flottantes 100% écologiques et autonomes, et les petits hôtels de charme à l'accueil forcément chaleureux, comme la conviviale **Maison Créole** à Gosier ou le sympathique **Diwali** à Sainte Anne. Significatif encore, le groupe Accor a décidé de se réimplanter sur « l'île papillon », avec les enseignes Mercure et Ibis, tandis que le **Club Med** monte aussi en gamme.

## LES NOUVEAUX CHEFS DE FILE DE LA CUISINE GUADELOUPÉENNE.

Hormis la générosité qui est inscrite dans l'ADN de la tradition culinaire guadeloupéenne, une nouvelle

génération de chefs à l'écoute des nouvelles tendances culinaires développées sur les réseaux sociaux, se lancent dans de nouveaux paris culinaires.

-**Jimmy Bibrac**, (O Z'Epices), propose une carte « du jardin à l'assiette », en cultivant ses produits sur place.

-**Alen Coline**, (The Suggestion), joue sur la thématique des repas à base de fruit à pain.

-**Ruddy Colmar**, (Au Widdy's), revisite les lasagnes aux ouassous.

-**Miguel Jean Noël**, (La Rhumerie du Pirate), transforme les oursins en crème brûlée.

-**Jeff Antus**, (Délices du Papillon), cuisine au tandoori la cassolette de Saint-Jacques à la papaye verte.

-**Arnaud Bloquel**, Maître Restaurateur, (L'Orchidée), formé par Joël Robuchon, fait partie des chefs à la cuisine très créative. Son objectif, être le premier chef de Guadeloupe à décrocher une étoile au Michelin.

A découvrir encore, l'audacieuse cuisse de volaille farcie au lambi de la sympathique « **Clara** », ancienne Claudette reconvertie dans la restauration, ou encore la glace au cactus ou à la patate douce, de **Fabienne Youyoute** !

## UN ARCHIPEL D'AVENIR

Tandis que la « **Route du Rhum-Destination Guadeloupe** », cru 2022, s'apparente déjà comme un fort vecteur d'attractivité pour la filière nautique, la Guadeloupe mise aussi sur ses terres fertiles. Le plus fabuleux projet concerne l'**Agropark Caraïbes Excellence** aux Abymes, prévu pour fin 2021, pour un budget de 18 millions d'euros, un parc d'activités de 12 000 m2 dédiées aux producteurs et transformateurs de produits agricoles locaux, pour être moins tributaire des importations et mettre en avant le savoir faire agricole guadeloupéen.

Son avenir s'annonce verdoyant, parce qu'elle a le vent, le soleil, des sources d'eaux chaudes, des vagues. Forcément, le renouvelable devient sa priorité.

(avec le concours de Gilles Morel)



## In Vino very Classe

### MUMM GRAND CORDON STELLAR

#### LE 1ER CHAMPAGNE À DÉGUSTER EN APESANTEUR

Avec l'émergence du tourisme spatial, les premiers vols paraboliques simulant l'apesanteur, et les futures expéditions dans l'espace, ceux de la société Novespace, de Virgin Galactic et autre Blue Origin, la Maison de Champagne Mumm a mis au point le premier rituel de dégustation du champagne en apesanteur. Trois années d'études avec la société Spade, spécialisée dans la conception d'objets spéciaux, ont été nécessaires pour cette belle conquête spatiale du 3ème millénaire! Délivrée des lois de la gravité, la bouteille utilise le gaz du champagne pour expulser le champagne dans un anneau, où il se concentre en un amas de bulles. Flottant dans l'air, ces bulles sont alors recueillies dans un verre inédit. Et, lorsque le vin entre en bouche, l'écume se transforme alors en liquide. L'effervescence s'efface au profit de la rondeur, laissant alors le champagne s'exprimer pleinement.

