

SOMMAIRE

Page II : Le Sirha : le meilleur des 5 jours



Les tendances hôtelières :
Le « terroirisme » des hôtels
Le « no plastic » devient la règle

Page III : Tendances Culinaires

La réhabilitation de l'aubergiste
La fishologie au menu
Tables de partage
Les menus à 4 ou 6 mains ou plus



Page IV : Tourisme
Les Grands Buffets de Narbonne



DEMAIN à la une!

N°26 PRINTEMPS 2025

L'Observatoire de la Gastronomie, du Tourisme et du Vin dans le monde

"Quand on a goûté au futur, on ne peut pas revenir en arrière" (Paul Auster)



Sirha 2025 : les JO de la Gastronomie (page 2)

THÉOULE-SUR-MER

28^{ème}
KERMESSE
AUX POISSONS

du
1^{er} FÉVRIER
au
16 MARS
2025

Venez goûter la mer,
c'est ce qu'on fait de mieux...
à Théoule-sur-Mer !

Office de Tourisme : Tél. 04 93 49 28 28
www.theoule-sur-mer.org - ot@theoule-sur-mer.org

L'avenir est au bon sens, par Patrick FLET

EDITO



Le mot semble banal! A l'époque de l'immédiateté des réseaux comme des modes, les aspirations aux changements sont de plus en plus demandées par les consommateurs, à la recherche d'un avenir porteur d'espérance et de joie. Confucius disait : « *Qui veut être constant dans le bonheur doit savoir changer souvent* ». En matière de gastronomie en plein questionnement, on va vers une cuisine qui regarde le passé et qui se demande à quel moment on est peut-être allé trop loin ! Dans un monde où une partie de la planète meurt de faim et l'autre mange trop et mal, tandis que cette dernière s'alimente avec des produits qui viennent de l'autre côté de la terre, cela n'a plus de sens. Mieux s'alimenter demain devient un enjeu de santé publique, face à la progression constante de l'obésité, du diabète et du cholestérol. Il appartient aux restaurateurs de promouvoir par tous les moyens une cuisine respectueuse de l'environnement, plus saine et plus durable. Nous pouvons « *manger sans manger notre planète* ». Ce meilleur peut-il encore advenir ? Le bon sens, c'est résister. Et il faut du courage pour se remettre en cause.

PRINTEMPS 2025

DEMAIN
à la une!

SIRHA 2025 : LE MEILLEUR DES 5 JOURS

DIFFICILE DE TOUT VOIR DURANT LE SIRHA 2025, DU 23 AU 27 JANVIER 2025 A LYON. PLUS DE 4500 EXPOSANTS D'UNE QUARANTAINE DE PAYS, SUR UNE SUPERFICIE AGRANDIE DE 140 000 m².

C'est le plus grand rassemblement de professionnels du Food Service au monde que l'on surnomme déjà « *les JO de la Gastronomie* » ! Voici ce qu'il ne faut pas manquer : à l'ARENA CONCOURS, les finales des 3 concours les plus prestigieux de la gastronomie mondiale, la **Coupe du monde de la Pâtisserie**, le **Bocuse d'Or** et l'**International Catering Cup** des charcutiers traiteurs mais également, au SIRHA METIERS DE BOUCHE, **9 autres concours** valorisant tout le savoir-faire des différents métiers de bouche auxquels s'ajouteront traditionnellement démonstrations, dégustations innovantes et animations inédites. Côté SIRHA COFFEE SHOW, à noter plusieurs championnats de professionnels, côté INNOVATIONS, toutes les nouveautés et enfin les nouveaux CONCEPTS de restauration expérimentale où les visiteurs peuvent s'inspirer, se restaurer, et surtout repenser les pratiques de tout un secteur en pleine mutation, en France, comme à l'international. Une mutation qui semble portée par un effet de génération influencée par les usages croissant du digital et qui impose plus de rapidité et de qualité dans la consommation de tous les jours. A noter enfin, pour la première



fois, un espace consacré aux **vins et spiritueux** avec cette nouvelle tendance qui s'accroît, les boissons sans alcool, le **No-Lo**, dont la progression est exponentielle grâce à une qualité et une diversité accrues, et face aux raisons de santé, de bien-être et de contrôle des consommateurs.



TENDANCES HÔTELIÈRES

Le « terroirisme » des hôtels

Soucieux de développer leur clientèle, les hôteliers **Kyriad** jouent les ambassadeurs de leur ville, car ils estiment qu'ils ont dorénavant pour mission d'accompagner leurs clients tout au long de leur séjour pour leur faire découvrir leur environnement. Une façon d'offrir une expérience sur mesure et adaptée à chaque voyageur. Il s'agit d'une campagne nationale originale, intitulée « *Les bons plans XXL de Kyriad* ». Celui de Bordeaux a pris l'orientation d'une chasse au trésor immersive, dans le but de faire découvrir les bonnes adresses de la ville.

Bien plus qu'un simple hébergement, l'hôtel se transforme volontiers en lieu parfait pour se divertir en fonction de ses différents espaces : cinéma, game

room, coworking, que l'on peut privatiser en fonction de la demande. Toujours à Bordeaux, le **Burdigala** manie parfaitement cet art du divertissement au côté de son Bar et de son Restaurant. Auparavant, les hôtels étaient vides entre 9 et 18 heures, alors qu'ils sont en plein centre-ville, avec tous les services autour. Dorénavant, la clientèle d'un hôtel peut découvrir, en pleine journée, une ville, une culture et une population.

A Clermont Ferrant, **Grand Mess** vient d'ouvrir avec cette même philosophie de fête, de rencontre et d'émotions offrant des espaces et des expériences multiples à chaque moment de la journée. Un lieu tout en un. Une stratégie forcément gagnante, à l'image du **Marty** à Bordeaux ou encore **Le Boudoir des Muses** à Paris qui proposent une programmation artistique ou sportive. Certains adoptent même le slogan du divertissement, « *sortez à l'hôtel !* »



Le Boudoir des Muses Paris

Le « No plastic » devient la règle

Depuis la prise de conscience en 2016 des ravages causés par le plastique dans les secteurs du ménage, de l'intendance, la restauration et du spa, le guide des hôtels « **Six Senses** » (téléchargeable en ligne) partage ses expériences avec les 6400 hôtels IHG à travers le monde, et propose maintenant à l'ensemble de l'hôtellerie mondiale, 82 solutions testées et approuvées pour éliminer l'utilisation du plastique dans le secteur. Cela va des sacs et des tubes de dentifrice, aux capsules de café aux pantoufles sans plastique entièrement recyclables et aux balais.

Le but est de partager les expériences collectives afin de montrer que cette démarche peut s'appliquer à d'autres domaines, et ainsi d'éveiller les consciences. « *En travaillant tous ensemble nous irons forcément plus loin dans le domaine du développement durable* », estime le guide. Le bien-être devient le véritable luxe. Une nouvelle étape dans la vie hôtelière.



Hôtel Six Senses Paris



La réhabilitation de l'aubergiste

C'est l'état d'esprit actuel pour la cuisine gastronomique. **Julien Gatillon**, qui a connu les grandes tables en Suisse, puis au Meurisse avec Yannick Alléno, a fini par s'installer avec son épouse, avec une table unique dans sa propre maison à Megève, « Nous », où il ne prend qu'une seule réservation de 2 à 12 personnes. Depuis, il a créé une deuxième table du même genre, avec son second, au nom de « Vous ».

Mickaël Fréval, qui a vendu à Aix-en-Provence, son restaurant étoilé, revendique aussi cet esprit d'aubergiste, avec cette volonté de pouvoir échanger « *de manière plus intense qu'un simple passage à chaque table en fin de service* ».

Sébastien Sanjou, Chef étoilé Michelin Aux Relais des Moines dans le Var, à son tour, envisage l'avenir de la gastronomie dans une sorte d'écrin intimiste, avec moins de 10 tables, une équipe réduite, avec un scénario unique et mémorable pour chaque convive, sans que cela augmente les coûts.

La fishologie au menu

C'est la trouvaille de deux chefs varois, **Yannick Plassart**, ancien d'Alain Ducasse, et **Christophe Giorgi**, de Cogolin qui se sont spécialisés dans l'élaboration de produits de la mer affinés et raffinés, et destinés aux restaurants gastronomiques. Entre carpaccios d'espadon et de saumon, on est surpris par le chorizo de la mer, un mélange subtil de poissons, travaillés comme une saucisse et aromatisé avec des épices de chorizo, à accompagner d'un vin blanc du Domaine du Paternel à Cassis ou d'un champagne. On découvre aussi le thon sauvage au citron noir d'Iran et poivre long de Java, robe foncée, à la texture similaire à la viande des Grisons, ou la bresaola. Avis aux épicurieux! (Contact : www.fishologie.com)



Tables de partage



L'engouement est réel. A Paris le bouillon de la Porte Maillot a d'ailleurs pris pour nom, « **Le Grand Banquet** », et lance sa formule du jeudi soir au samedi soir et le dimanche midi. On passe à table, toutes générations confondues, à la même heure, pour trinquer ensemble autour de plats canailles, en compagnie de chanteurs qui accompagnent ces agapes. (Tel : 0172690303).

Même chose au restaurant Rivages du **Sofitel Le Scribe Paris Opéra**, un vendredi par mois avec un dîner exclusif pour 6 à 8 convives maximum autour d'un menu (150€) aux accords cocktails-mets en 6 temps. (Réservations : The Fork)

A la table de plage sur la Croisette à Cannes, **Copal BEACH**, Juan Arbelaez met tout sur la table, « *pour partager dans une énergie de convivialité au service de la joie* ».

Pour sa première adresse à Trouville-sur-Mer, le jeune chef, Jarvis Scott, consacre tout un étage à une grande table de partage pour une vingtaine de convives. Même à Saint-Tropez, (c'est une première !), à l'occasion des fêtes de fin d'année, **l'Hôtel de la Ponche** a transformé sa terrasse couverte en un véritable chalet alpin pour y servir sur une immense table unique la Fondue Tropicaine. Surprenant ! (contact : 04 22 47 09 00).

Aux portes de Paris, à Sèvres, le chef trois étoiles Michelin et Meilleur Ouvrier de France, Gilles Goujon, signe la carte du nouveau restaurant « **Madeleine** », avec un menu unique à 50€, où tous les plats, au choix, sont conçus pour être partagés à deux personnes ou plus.

Les repas à 4 mains ou plus

En France comme à l'étranger, les repas à 4 ou 6 mains, voire même plus, sont de plus en plus tendance, car ils rompent avec le rythme quotidien d'un restaurant, en même temps qu'ils ont toutes les qualités d'un repas événementiel pour fidéliser et augmenter une clientèle. Pour le restaurant, c'est un tremplin pour mettre en avant une action caritative locale ou nationale, comme au Carlton à Cannes, le « **Dîner des Chefs** », organisé annuellement en décembre par une dizaine de chefs de la chaîne d'Alain Ducasse, « Teritoria », au profit des Restos du Cœur, ou encore en janvier, « **Les Chefs au sommet d'Auron** » dans les Alpes Maritimes.

Outil de communication et rencontre humaine, entre les chefs et leurs équipes, ils prônent aussi l'échange d'expérience sur les techniques et les différents savoirs-faire. L'évènement est stimulant, enrichissant pour tous, surtout, quand il se déroule à l'étranger, car le cuisinier se fait l'ambassadeur de son pays. Guillaume Gomez, représentant du Président de la République pour la gastronomie, récemment rencontré aux Etoiles de Mougins, en use et en abuse quand il cite le **Club des Chefs des Chefs** en dîners caritatifs au profit des écoles de Madagascar.

Dans tous les cas, c'est la confrontation de plusieurs styles de cuisine, de personnalités différentes, l'envie de partager, d'échanger et cela donne l'envie aux clients de découvrir l'univers d'un autre chef ou plusieurs chefs. Comme ces derniers l'affirment eux-mêmes, « *la cuisine est un langage universel* ».



Le succès du 20ème Gala de l'Epicurien

Plus qu'un repas de Gala, sur le thème de la « Transmission », quoi de mieux, pour Christophe Gorgeret (fondateur du concept L'Epicurien), que de réunir tout ce beau monde épicurien au sein du prestigieux Lycée Hôtelier Jeanne et Paul Augier de Nice. 20 chefs étoilés et jeunes talents, 20 vigneron, 5 pâtisseries et 5 Maisons de champagne et spiritueux, autour d'une grande pléiade d'hôtes pour le service. Au total, **pas moins de 25 plats servis à l'assiette** (y compris ceux réalisés par les chefs du lycée) avec l'accord mets et vins orchestré par Philippe Faure Brac, « Meilleur Sommelier du Monde », et ancien élève du lycée, le tout pour quelques 300 invités, professionnels des métiers de bouche. Aussi généreux que somptueux ! (tel : 06 62 52 38 93)





Les Grands Buffets de Narbonne

Vitrine futuriste de la Cuisine d'Auguste Escoffier

Cette grande table d'un millier de couverts, 1ère de France, ouverte depuis 1989, ne manquent pas de superlatifs ! Elle est hors normes, et surtout exemplaire parce qu'elle préfigure toutes les qualités que devrait posséder tout restaurant soucieux de son développement futur. Louis Privat, son fondateur, a franchi une nouvelle étape historique, en adhérant à la Fondation Escoffier pour devenir LA vitrine de la cuisine planétaire du grand Maître.

Le premier et plus grand restaurant du monde dédié à Auguste Escoffier.

Aux Grands Buffets, sont servis « à volonté » plus de 150 entrées, 150 plats, en plus du plus grand plateau de fromages du monde de 111 fromages affinés (inscrit au Guinness Book 2020) et 150 desserts, faisant de cette table de prestige le plus grand répertoire au monde de la cuisine du Maître. Le tout, dans un menu unique à volonté à 62,90 €, dans la tradition culinaire et la qualité d'un service de grand standing, et rendu accessible au plus grand public possible... Le luxe absolu et l'opulence à volonté!

Souveraineté alimentaire oblige, tout est fait sur place, en privilégiant les producteurs locaux et le travail des produits bruts qui ont fait la renommée internationale de la grande cuisine française : Canard au sang, lièvre à la royale, Vol au vent aux ris de veau et morilles, Foie gras poché dans son bouillon de cèpes, Plateau royal de fruits de mer avec Homards, nombreuses variétés de Foie gras et Pâtés en croute et terrines, Coquilles Saint Jacques, Quenelles

de Brochet
sauce Nantua,
T o u r n e d o s
Rossini, Cochon
de lait à la broche,
Gigot d'agneau à
la ficelle et autres
plats canailles :
daubes, tripes,
tête de veau ,
blanquette, civet



de sanglier, cuisses de grenouilles, escargots de Bourgogne... une incommensurable richesse de plats destinée avant tout à préserver un héritage culturel qui ne doit pas tomber dans l'oubli !... Une performance reconnue par La Liste (Top 1000 des meilleurs restaurants au monde) !

Une politique des vins unique



Les bouteilles de vins et de champagne sont servies à table au prix producteur dans leur domaine, celui pratiqué par la Maison Moët & Chandon en son caveau, soit 25 € ! De plus, la bouteille de vin ou de champagne dégustée à table est offerte pour l'achat d'un carton à emporter de 6 bouteilles de ce même vin toujours à prix producteur ! Ainsi s'écoule-t-il 147000 bouteilles de vin et de champagne par an ! Une douzaine d'espaces expérientiels, salles à manger et salons sont autant de théâtres culinaires immersifs dignes des somptueux décors de palaces d'exception .

Une vision sociale avant-gardiste

Face à la pénurie de main d'œuvre sans précédent du secteur de la restauration, à la difficulté de recruter et à fidéliser ses salariés, le fondateur, Louis Privat a pris la décision de verser, chaque mois, une prime d'intéressement de plusieurs centaines d'euros à ses 200 salariés, afin de reconnaître la pénibilité de leur travail et d'attirer de nouvelles recrues. Pour Louis Privat, « un personnel heureux, c'est une clientèle comblée ». Il va même plus loin, en offrant à ses Maîtres d'Hôtel, Chefs de rang et Serveurs : 1 jour de travail pour un jour de repos. Une avancée sociale inédite !



Le développement audacieux des Grands Buffets

Louis Privat et les élus locaux entendent faire des Grands Buffets, la locomotive gastronomique et d'attractivité du territoire : modernisation de l'Espace de Liberté pour un montant de 15 millions d'€, tandis que le fondateur injectera près de 5 millions d'€ pour créer un nouveau lieu d'artisanat régional accueillant quelques pionniers comme la coutellerie Laguiole, les Toiles du Soleil de Perpignan, des produits de bouche aussi. « Il en sera de même avec les vins », promet Louis Privat. L'essor des Grands Buffets sera soutenu aussi par la création d'un salon de thé et un Bar glacier pour compléter l'offre et viser l'objectif de 800 000 visiteurs par an et un effectif de 250 personnes, ...un hallucinant lieu de mémoire, un « monument de la restauration » toujours en devenir et porteur d'un souffle nouveau, le seul où il est facile d'avoir les yeux plus gros que le ventre, ... et on accourt de toute la France ! Et bientôt, on pourra même y dormir !

DEMAIN, à la Une ! Edition et Rédaction : Patrick Flet - **Secrétaire de Rédaction :** Sylvie Delporte - **Photographe :** Christophe Giraudeau - **Maquette & Infographie :** Sébastien Chami - **Adresse de la rédaction :** Résidence Adriana - 7, Bd. Eugène Gazagnaire - 06400 CANNES - Tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredo@free.fr - La reproduction même partielle des articles et illustrations est interdite - Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique.