

SOMMAIRE

Page II : Tendances hôtelières

La vogue des hôtels à la journée

Des nouvelles résidences révolutionnaires pour séniors

L'hébergement à quai a le vent en poupe



Page III : Tendances Culinaires

Restaurants durables



Le fast good

L'appel de la nature

IN VINO : la nouvelle dynamique des vins effervescents de Provence

Page IV : Le Tourisme Territorial

La « Cuisine Cannes-Lérins en Fête »

DEMAIN à la une !

N°27 AUTOMNE 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)



Le Tourisme Territorial (Page 4)

CONVENTION D'AFFAIRES

MICE & LEISURE

By
la place
business

Judi 22 janvier 2026

Palais des Congrès
Antibes Juan-les-Pins

Informations
& inscription



Organisé par



En partenariat avec



Je suis « Nature », par Patrick FLET



L'expression est dans l'air du temps, mise à la mode notamment par le nouveau dogme de la Naturalité cher à Alain Ducasse, en matière de Tourisme, d'Hôtellerie et de Restauration. Face aux dérèglements climatiques, et océaniques, nous sommes contraints d'agir, si les professionnels des métiers de bouche veulent garder bonne conscience.

Qui plus est, l'Écologie n'est pas qu'une contrainte ni qu'un impératif, mais une réflexion vivante, un territoire d'exploitation pour penser le monde de demain, réinventer la mobilité (voyages), l'architecture (hôtellerie), le luxe et la gastronomie. Les chefs se réapproprient la terre aux côtés des producteurs pour nourrir mieux, plus respectueusement. Ainsi, l'avenir se réécrit tous les jours. Il est temps d'en redéfinir les nouveaux contours, avec les nouvelles envies des consommateurs, conjuguer plaisir et responsabilité pour continuer à vivre dans un monde meilleur. La « Nature » revient au galop et s'impose même comme une priorité. La cuisine végétale gagne du terrain. Les restaurants plébiscitent les produits locaux tout comme les vignerons privilégient les pratiques respectueuses des terroirs. Tourisme et loisirs développent les activités « nature » en réinventant le beau, le bio et le bon.

EDITO

AUTOMNE 2025

DEMAIN
à la une !

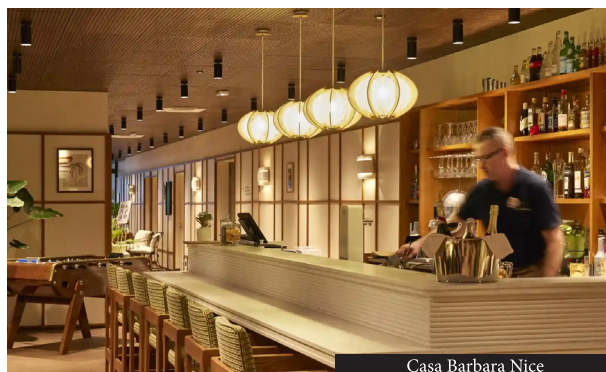
La vogue des hôtels « à la journée »

A cause des retards, des vols décalés et des annulations, les voyageurs veulent parfois dormir seulement quelques heures. En choisissant une chambre, ils profitent dorénavant des infrastructures d'un hôtel. Ces établissements sont devenus des lieux de vie et plus seulement des lieux de nuit, d'autant que le plus souvent bien des chambres d'hôtels sont vides durant la journée. Le marché de ces chambres pour quelques heures se développe surtout aux Etats Unis, au Royaume-Uni et en France. Les plateformes de réservations de chambres en journée aussi, à l'image de « **Day Use** » qui a déjà des partenariats avec de grandes chaînes hôtelières dans une trentaine de pays. Dans certains aéroports internationaux, comme à **Doha**, **Londres** ou **Paris**, on trouve aussi des modules sous forme de chambres-cabines superposées de 3x1m pour un moment de repos et qui



Sleepbox

comprennent un strict minimum nécessaire : matelas, lampe, prise USB, et un emplacement bagage, ...le tout aussi confortable qu'une cabine de trains-couchettes !



Casa Barbara Nice

Des nouvelles résidences révolutionnaires pour seniors

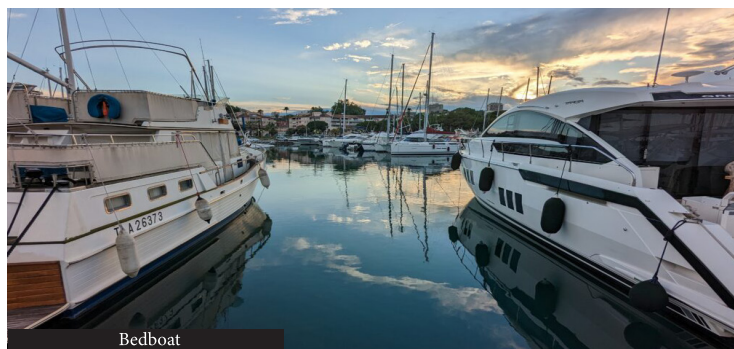
Après avoir développé les vacances avec le Club Med, et transformé l'hôtellerie avec Mama Shelter, Serge Trigano, avec son fils Jérém, transforme l'hôtellerie des Séniors en nouveaux lieux de bonheur et de joie de vivre uniques, dénommés **Casa Barbara**. L'objectif est de casser la solitude et d'apporter du bonheur. Sa bonne idée : « *Moi, je trouve que lorsqu'on vieillit chez soi, et même si on a un bel appartement, on s'ennuie. Le drame, c'est la solitude. Quand tu perds l'homme ou la femme de ta vie, tes copains, tu te retrouves seul* » (Figaro du 2 mai 2025).

Située à 8 mn de la vieille ville grâce à un tramway qui s'arrête juste devant le bâtiment, la première Casa Barbara est installée à Nice, et comporte 105 appartements, avec des équipements sportifs, un restaurant (sous forme de cuisine ouverte à tous, signée Pierre Gagnaire) et des animations. Ici, la

solitude n'existe pas et l'ennui non plus ! On peut faire du sport, de l'art, de la culture, de l'apprentissage, avec des amis extérieurs non membres, cours de danses, sauna, hammam, Pilates, ateliers culturels, et puis il y a le Tea Time et les apéros dinatoires facultatifs... La deuxième adresse vient d'être signée et ouvrira en Occitanie, à Port-Barcarès.

L'hébergement à quai a le vent en poupe

On peut appeler cela du « tourisme climatique », pour les nombreux touristes en quête de fraîcheur. Mais c'est aussi une alternative, avec le privilège d'avoir une vue unique au cœur des stations balnéaires ou au bord des lacs, à deux pas des plages et des commerces. Nul besoin d'avoir le pied marin ! C'est ce que propose la société **Bedboat**, sur tout le littoral, dormir sur un bateau à quai, ces bateaux qui ne sont utilisés que 40 à 60 heures par an, et qui deviennent de véritables petits logements touristiques, avec des tarifs allant de 50 à plus de 1000 € la nuit et qui n'impacte pas le marché locatif. C'est ce que propose aussi le chantier **Island Cruising Concept** avec ses « poolhouses flottants » avec motorisation hybride et panneaux solaires, une réponse aux nouvelles attentes émergentes. Comme le constate l'un des directeurs de Bénéteau : « *La plaisance est dépendante de son environnement direct, l'écosystème marin. Les plaisanciers souhaitent faire en sorte que l'environnement marin soit le plus possible préservé* ». De plus en plus, on recherche un espace de vie en harmonie avec le milieu marin, centré sur le bien-être,



Bedboat

la simplicité et l'autonomie. Tout naturellement, le « camping flottant » se développe aussi bien en milieu maritime que fluvial. Habiter la mer devient une expérience, et l'offre suit : **Flotyll**, **Sleepbox**, **SnoozeCube**, ou encore **Yotel** (en Grande Bretagne) font partie de ces nouveaux pionniers qui font école... Une belle expérience pour être le capitaine de ses nuits !



Livre «Les 365 aliments ...»

Vient de paraître : « Les 365 aliments de la culture gastronomique »

Edité en juin 2025 aux Editions Libel à Lyon, quel beau et grand livre qui peut nous accompagner dans notre cuisine chaque jour de l'année ! C'est 365 produits incontournables de la connaissance culinaire contés par **Simon Verger**, Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du Service et des Arts de la table.

Pour être compétent, il faut posséder des connaissances solides. La conviction profonde de l'auteur réside dans la valorisation des métiers de la salle à travers une compréhension approfondie des produits, surtout à une période où la gastronomie est en constante évolution, s'adaptant aux nouvelles tendances culinaires et aux évolutions sociétales. Un livre pour aider jeunes et moins jeunes professionnels à connaître les produits autant en salle qu'en cuisine, pour une gastronomie éclairée !



Les Grands Buffets de Narbonne

Restaurants durables en pool position

A tout seigneur, tout honneur, « **Les Grands Buffets de Narbonne** », de Jane et Louis Privat, font encore et toujours parler d'eux (cf. Demain, à la Une N° 26), car dans la foulée de leur intronisation à la Fondation Auguste Escoffier, ils innovent en matière sociale, en offrant le passage à la semaine de 3,5 jours de travail pour 3,5 jours de repos avec maintien intégral des rémunérations. Ils viennent aussi de s'ancrer un peu plus dans la tradition culinaire d'Occitanie, leur cassoulet étant reconnu par la Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary, plat emblématique et traditionnel de la cuisine audoise du XIX^{ème} siècle. Dans le Gers, le restaurant d'Emilie Chauveau et Florent Douabin, « **Label Braise** », est un modèle d'entreprise rentable et durable. Leur concept, inspiré par l'héritage de Michel Guérard, repose sur des grillades et cuisine de la mer au feu de bois, tout en offrant des conditions de travail exemplaires à leur personnel. Avec trois jours et demi d'ouverture par semaine, le restaurant est rentable ! Une bonne source d'inspiration pour les restaurateurs d'aujourd'hui et de demain, qui peuvent aussi consulter un calculateur gratuit, www.monrestaurantpasseadurable.fr, pour comparer leur propre performance énergétique. Les pâtisseries ne sont pas oubliés, car dorénavant ils ont aussi leur propre concours de « **Pâtisserie Durable** », initié par La Fondation pour la Cuisine Durable et Pierre Hermé.

Les innovations croissantes du fast good

Portées par l'accélération des modes de consommation nomades et la diversification des attentes des clients, les concepts se multiplient autour des saveurs exotiques : hot dog et burger sont inexorablement dépassés par les baos taiwanais et chinois, les sushis japonais et autres tacos mexicains. Les recettes sont revisitées, retravaillées avec une touche gastronomique à la demande d'un marché de plus en plus gourmand. En matière de pâtisserie, la créativité joue un rôle moteur et bon nombre de produits croisés sont de plus en plus en vogue, comme le « crookie », mélange de croissant et de cookie, le « cronut », à la fois croissant et donut, ou encore le « flankie », croisement entre le flan et le cookie.

Un **phénomène d'hybridation** plébiscité par les réseaux sociaux., et toujours la **recherche du meilleur prix**, comme le fameux pop-up qui, cet été, au cœur de Paris a proposé une cuisine maison avec un plat unique à un prix défiant toute concurrence, baptisée « **6,90** » en hommage au coût du plat... De quoi bousculer les habitudes de la clientèle parisienne. Même les grandes tables gastronomiques (La Grande Cascade à l'orée du Bois de Boulogne) ne veulent pas être en reste et ont relancé avec succès, pour la saison estivale, le traditionnel « panier pique-nique ».

A découvrir aussi, le **Sakana Roll** à 12 € dans le Foodtruck **Isakaya** à Nancy du chef étoilé Charles Coulombeau, ou encore la formule **Pizzetta** à 9 € dans la nouvelle chaîne **Mob Hotel**. Qui dit mieux ?



Père et Fils Raingeard

L'appel de la nature

Qu'ils sont nombreux ces chefs qui, après un prestigieux parcours auprès de grands chefs et de grandes tables étoilés délaissent les ors des palaces pour la sérénité campagnarde ! Patrick Raingeard, ancien chef étoilé du Cap-Estel à Eze, a choisi une petite commune sur les hauteurs de Nice, Sclos de Contes, pour ouvrir cet été, avec son fils, Edouard, son nouveau restaurant baptisé « **Père et Fils Raingeard** ». Tous deux le veulent comme « un vrai lieu de vie paisible et d'envies » pour offrir une cuisine authentique, à la fois raffinée et gastronomique, généreuse et respectueuse du terroir local, et surtout à prix abordables. Pari réussi !

Dire que cela va faire déjà 30 ans que **Jacques Chibois**, prince des marchés, des vergers, de l'huile d'olive et de la truffe des Alpes Maritimes, a pris aussi de la hauteur en développant à Grasse, sa Bastide Saint Antoine devenue légendaire et incontournable de l'âme gourmande du Sud.



Jacques Chibois

IN VINO : La nouvelle dynamique des vins effervescents de Provence

Face à la crise de la consommation, et un marché à l'export en berne, les **Côtes de Provence** entendent développer la « méthode provençale » pour relancer l'expansion des effervescents de Provence au sein du marché des non millésimés. Une diversification qui a été initiée, il y a une quinzaine d'années, par Alain Combard (Château Figuière à La Londe). L'objectif est aujourd'hui de finaliser le dossier de reconnaissance auprès de l'INAO pour la fin de l'année, afin que le Syndicat des Côtes de Provence puisse ouvrir une voie de diversification prometteuse pour l'ensemble de la filière viticole. Par définition, c'est un produit festif et qui devrait permettre au Rosé de conserver son leadership mondial, symbole de séduction, de sensualité et de charme.





Cannes Lérins

La « Cuisine Cannes-Lérins en Fête ».



C'est une nouvelle façon de vivre plus pleinement le territoire : un projet d'envergure est en train de prendre vie dans l'Agglomération de Cannes-Lérins regroupant Cannes, Mandelieu, Théoule, Le Cannet et Mougins.

Depuis 9 ans, à la suite de la sortie du livre sur « La Cuisine Cannoise », c'était uniquement le Bassin Cannois qui a été mis à l'honneur, avec l'Île Saint Honorat pour les vins.

Le rendez-vous est pris en avril 2026 pour commencer à célébrer davantage la gastronomie des 5 communes de Cannes-Lérins avec les chefs restaurateurs, les artisans du goût, les producteurs et viticulteurs locaux, dans une ambiance conviviale et festive pour faire (re)découvrir la richesse de leur savoir-faire et la générosité de leur terroir, qui s'étend de l'Esterel jusqu'à Cannes. Un événement pensé pour faire rayonner un patrimoine culinaire vivant bien au-delà de la Côte d'Azur.

5 communes pour un terroir

Cannes, Mandelieu, Théoule-sur-Mer, Le Cannet et Mougins, avec les Îles de Lérins, Sainte Marguerite et Saint Honorat, occupent un territoire d'une superficie de 95 km², occupé par 160 000 habitants... Un territoire vaste, diversifié, attractif, qui s'inscrit pour devenir annuellement un grand site gourmand en fête, une balade inspirante, où les 5 communes ne font qu'un. Depuis 2016, déjà plusieurs restaurateurs précurseurs des communes voisines ont rallié occasionnellement les participants des éditions précédentes, tels que : Bruno Oger au Cannet, Stéphane Raimbault à Mandelieu, ou encore La Cuisine de Morgane à Mougins.



Célébrer les plus beaux produits de notre terroir autour de tous ceux qui les subliment.

Durant 15 jours en avril 2026, rendez-vous chez tous les chefs de restaurants qui participent au Festival gourmand. Les chefs sont les passeurs qui aiment partager leur univers gastronomique. Ils connaissent parfaitement les produits de leurs petits producteurs et contribuent au maintien des cultures maraîchères et de la pêche locale. C'est donc bien le produit d'ici qui donne le ton. Christian Sinicropi, ex-chef bi-étoilé de l'hôtel Martinez à Cannes disait toujours « la cuisine locale est une cuisine azurée aux influences maritimes provenant de la Côte d'Azur ».

Au fil des premières années de fête des produits locaux, sont ainsi apparus de nouvelles créations culinaires typiques telles que *la Soupe de Poissons de Roche de la Baie de Cannes*, *la Salade César du Batéguier*, *la Coulée verte de la Siagne*, *la Pissaladière de petits Rougets*, *les Oursins des Îles de Lérins en Emulsion de Châtaignes*, ou encore en dessert, *le Baba au Lérincello*, *le Saint Honorat*,... des plats à marier aux vins de Pays de l'Abbaye de Lérins et ceux du Domaine de Barbossi.



Au total, ce seront 15 jours de dégustations locales dans les restaurants participants des 5 communes à prix promotionnels. L'objectif est de faire connaître le potentiel du Bassin Cannois, de définir une « identité gourmande territoriale » et, qui sait, parvenir à créer un label « authentique Cuisine Pays de Lérins ».

Nul doute qu'avec l'appui renforcé du grossiste régional, Laurent Balicco et le nouveau parrain cannetan pressenti, doublement étoilé, Bruno Oger, la manifestation gagnera en notoriété et en qualité !

